# Horno empotrable

## Manual del usuario y de instalación

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Tabla de contenidos


## Uso de este manual 3

En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes 3

## Instrucciones de seguridad 3

Precauciones importantes de seguridad 3
Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos) 6
Función de ahorro automático de energía 6

## Instalación 7

Qué incluye 7
Conexión a la corriente eléctrica 8
Montaje en un armario 8

## Antes de empezar 11

Panel de control 11
Ajustes iniciales 11
Olor a horno nuevo 12
Mecanismo de seguridad inteligente 13
Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) 13
Montaje de la vaporera 13
Accesorios 14
Puerta flexible 15
Depósito de agua 16

## Operaciones 17

Modos del horno 17
Modos con vapor 19
Modos de cocción dual 21
Freír al aire 23
Air Sous Vide 25
Cocinar con la sonda para carne 27
Función especial 28
Cocina saludable 30
Cocción automática 30
Temporizador 31
Limpieza 32
Ajustes 34
Bloqueo 35

## Cocción inteligente 36

Cocción manual 36
Programas de cocción automática 44
Función especial 52
Recetas de prueba 53
Colección de recetas frecuentes de de cocción automática 55

## Mantenimiento 58

Limpieza 58
Sustitución 61

## Solución de problemas 62

Puntos de control 62
Códigos de información 64

## Especificaciones técnicas 65

## Anexo 66

Ficha de datos del producto 66
Anuncio de código abierto 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:22:13

# Uso de este manual

Gracias por elegir un horno empotrable SAMSUNG.
Este manual del usuario contiene información de seguridad importante e instrucciones cuyo propósito es ayudar al usuario a hacer funcionar y a realizar el mantenimiento del electrodoméstico.
Antes de usar el horno, lea atentamente el presente manual del usuario y guárdelo para consultas posteriores.

## En este manual del usuario, se utilizan los símbolos siguientes

**⚠ ADVERTENCIA**

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones graves, muerte o daños materiales**.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Riesgos o prácticas no seguras que pueden provocar **lesiones o daños materiales**.

**NOTA**

Información, consejos y recomendaciones útiles que ayudan a los usuarios a utilizar el producto.

# Instrucciones de seguridad

La instalación de este horno la debe realizar únicamente un técnico electricista autorizado. El instalador es el responsable de la conexión del electrodoméstico a la corriente eléctrica, de acuerdo con las recomendaciones de seguridad pertinentes.

## PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**⚠ ADVERTENCIA**

Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben estar supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.

El medio de desconexión debe incorporarse en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Tras la instalación, el electrodoméstico debe poder desconectarse de la fuente de alimentación. Para facilitar la desconexión, el enchufe debe estar accesible. También se puede montar un interruptor en el cable fijo de acuerdo con las normas de cableado.

Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona igualmente cualificada a fin de evitar incidentes.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:22:13

# Instrucciones de seguridad

El método de fijación indicado no debe depender del uso de adhesivos, puesto que no se consideran un medio de fijación fiable.

Este electrodoméstico lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltas de experiencia y conocimientos, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni hacer el mantenimiento del electrodoméstico sin vigilancia.

Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

El electrodoméstico se calienta durante su uso. Evite tocar las resistencias del interior del horno.

**ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.**

No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producir una rotura del cristal.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, se han de eliminar los derrames antes de la limpieza, y no se debe dejar ningún utensilio dentro del horno durante la limpieza con vapor o la autolimpieza. La función de limpieza depende del modelo.

Si el electrodoméstico tiene la función de limpieza, durante las condiciones de limpieza las superficies pueden calentarse más de lo normal, por lo que se debe mantener a los niños alejados del horno. En el caso de los electrodomésticos con proceso de limpieza pirolítica, algunos animales, en particular los pájaros, pueden ser sensibles a los humos y a las fluctuaciones locales de temperatura durante el proceso de limpieza pirolítica, y deben ser trasladados a una zona adecuada y bien ventilada durante este proceso.

Ventile la estancia durante y después del proceso de pirólisis.

La función de limpieza depende del modelo.

Utilice solo la sonda térmica recomendada para este horno. (Solo modelos con sonda para carne)

No utilice un limpiador a vapor.

**ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el electrodoméstico de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.**

El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.



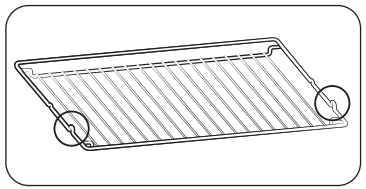
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:22:13

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción requiere vigilancia. Un proceso de cocción corto debe supervisarse en todo momento.

La puerta o la superficie exterior pueden calentarse cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el electrodoméstico está en funcionamiento. Las superficies pueden calentarse durante el uso.



Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante de manera que la rejilla soporte la posición de reposo para grandes cargas.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Si el horno ha sufrido daños durante el transporte, no lo conecte.

Solo un técnico electricista autorizado debe conectar el electrodoméstico a la corriente eléctrica.

En el caso de que el horno estuviera dañado o no funcionara correctamente, no intente repararlo.

Las reparaciones las debe realizar únicamente un técnico autorizado. Una reparación incorrecta puede suponer un peligro considerable para el usuario y para terceras personas. Si el horno necesita reparación, póngase en contacto con un centro de servicio técnico de SAMSUNG o con su distribuidor.

Los cables y las regletas eléctricas nunca deben estar en contacto con el horno.

El horno debe conectarse a la fuente de alimentación mediante un interruptor automático o un fusible homologados. No utilice nunca adaptadores de enchufes múltiples ni cables de extensión.

El cable de alimentación del electrodoméstico debe desenchufarse antes de reparar o limpiar el horno.

Tenga cuidado cuando conecte aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.

Si este electrodoméstico tiene la función de cocción al vapor, no lo haga funcionar si el cartucho de suministro de agua está dañado. (Solo modelos con función de vapor)

Si el cartucho está agrietado o roto, no lo utilice y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano. (Solo modelos con función de vapor)

Este horno ha sido diseñado para utilizarse solo en cocinas domésticas.

Durante el funcionamiento, la superficie interior del horno está lo suficientemente caliente como para causar quemaduras. No toque las resistencias ni la superficie interior del horno hasta que se hayan enfriado.

Jamás guarde materiales inflamables dentro del horno.

Las superficies del horno se calientan cuando el aparato funciona a altas temperaturas durante bastante tiempo.

Cuando cocine, tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede escaparse rápidamente aire caliente y vapor.

Cuando prepare platos que contengan alcohol, piense que este puede evaporarse debido a las altas temperaturas y que el vapor puede incendiarse si entra en contacto con alguna parte caliente del horno.

Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.

Mientras el horno está funcionando, procure que los niños permanezcan alejados de él.

Los alimentos congelados, como las pizzas, deben cocinarse en la parrilla grande. Si usa la bandeja de hornear , esta puede deformarse debido a la gran variación de temperaturas.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:22:13

# Instrucciones de seguridad

No vierta agua en la parte inferior del horno cuando esté caliente. Podría dañar la superficie esmaltada.

Mientras que el horno esté en funcionamiento, la puerta debe permanecer cerrada.

No forre la parte inferior del horno con papel de aluminio ni ponga en ella bandejas ni moldes de horno. El papel de aluminio obstruye el calor, lo que puede dañar las superficies esmaltadas e impedir buenos resultados en la cocción.

Los zumos de fruta dejan manchas que pueden ser permanentes en las superficies esmaltadas del horno.

Cuando cocine pasteles muy esponjosos, utilice un molde hondo.

No coloque los utensilios para hornear sobre la puerta del horno abierta.

Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta, ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.

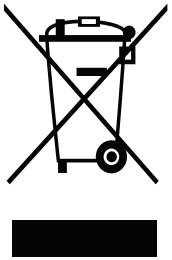
No pise, se apoye, se siente ni coloque artículos pesados en la puerta.

No abra la puerta aplicando una fuerza innecesaria.

**ADVERTENCIA**: No desconecte el horno de la corriente eléctrica aunque haya terminado el proceso de cocción.

**ADVERTENCIA**: No deje la puerta abierta cuando el horno esté cocinando.

## Eliminación correcta de este producto (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)
La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que, al finalizar su vida útil, ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recíclelos de forma responsable. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.
Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Para obtener información sobre los compromisos ambientales de Samsung y las obligaciones reglamentarias específicas del producto, como REACH, WEEE o Baterías, visite: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Función de ahorro automático de energía

Luz: durante el proceso de cocción, puede apagar la lámpara del horno pulsando el botón 'Luz del horno'. Para ahorrar energía, la iluminación del horno se apaga unos minutos después de que el programa de cocción haya comenzado.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:22:13

# Instalación

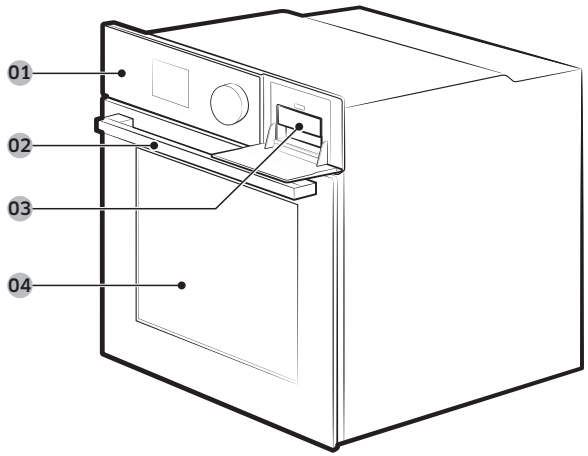
**⚠ ADVERTENCIA**

- Este producto está dedicado a productos empotrados.
- Este horno debe instalarlo un técnico cualificado. El instalador es el responsable de la conexión del horno a la corriente eléctrica, de acuerdo con las normas de seguridad correspondientes de su región.
- Este electrodoméstico se ha diseñado para su uso a una altitud máxima de 2000 metros.

## Qué incluye

Asegúrese de que el paquete del producto incluye todas las piezas y accesorios. Si tiene algún problema con el horno o con los accesorios, póngase en contacto con el centro de atención al cliente de Samsung o con el distribuidor.

### El horno de un vistazo




**01** Panel de control **02** Tirador de la puerta **03** Depósito de agua

**04** Puerta

**NOTA**

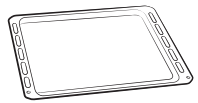
Dependiendo del modelo, este horno se presenta en dos tipos: de una puerta y de dos puertas.

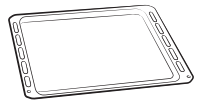
### Accesorios

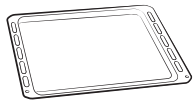
El horno viene con diferentes accesorios que le ayudan a preparar diferentes tipos de alimentos.

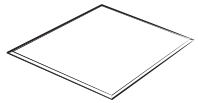
Rejilla

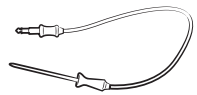
Accesorio de inserción de rejilla *

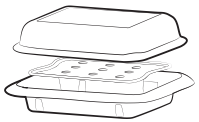

Bandeja de hornear *

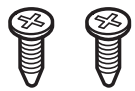

Bandeja universal *


Bandeja con profundidad adicional *


Divisor


Sonda para carne *


Vaporera *


2 Tornillos (M4 L25)

Bandeja para freír al aire *

**NOTA**

La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.





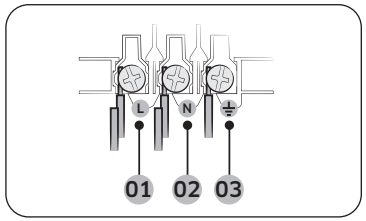
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:22:14

# Instalación

**⚠ PRECAUCIÓN**

Desactive el bloqueo para niños antes de utilizar el programa de limpieza Pirólisis para evitar obstrucciones de ventilación que puedan calentar la puerta.

## Conexión a la corriente eléctrica




**01** MARRÓN o NEGRO
**02** AZUL o BLANCO
**03** AMARILLO y VERDE

Enchufe el horno a una toma de corriente eléctrica. Si no dispone de una toma de corriente de clavijas debido a limitaciones de corriente admisibles, utilice un interruptor seccionador de varios polos (con un espacio de al menos 3 mm entre ellos) para cumplir las normas de seguridad. Utilice un cable de alimentación con una longitud suficiente que admita la especificación H05 RR-F o H05 VV-F, mín. 1,5-2,5 mm².

| Corriente nominal (A) | Área de sección transversal mínima |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Compruebe las especificaciones de salida en la etiqueta fijada al horno.
Abra la cubierta posterior del horno con un destornillador y extraiga los tornillos de la brida del cable. A continuación, conecte los cables a los terminales de conexión correspondientes.
El terminal (⏚) está diseñado para la conexión a tierra. Primero conecte los cables amarillo y verde (conexión a tierra), que deben ser más largos que el resto. Si utiliza una toma de corriente de clavijas, el enchufe debe quedar accesible después de instalar el horno. Samsung no se hace responsable de los accidentes causados por una ausencia de conexión a tierra o una conexión a tierra incorrecta.

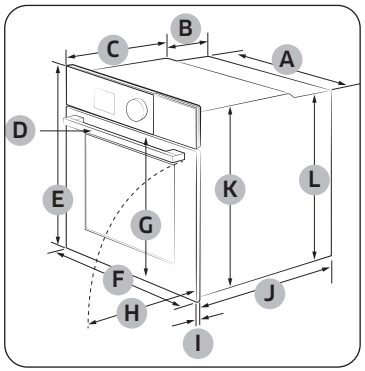
**⚠ ADVERTENCIA**

No pise ni retuerza los cables durante la instalación, y manténgalos alejados de las zonas del horno que emitan calor.

## Montaje en un armario

Si se instala el horno en un armario empotrado, las superficies de plástico y las partes adhesivas del armario deben resistir temperaturas conforme a la norma EN 60335. Samsung no se hace responsable de los daños al mobiliario provocados por la emisión de calor del horno.
El horno debe estar correctamente ventilado. A efectos de ventilación, deje un espacio de unos 50 mm entre la balda inferior del armario y la pared. Si instala el horno debajo de una vitrocerámica, siga las instrucciones de instalación de la vitrocerámica.

**Dimensiones necesarias para la instalación**

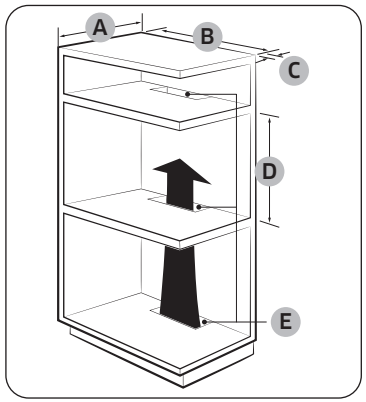



Horno (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:22:15

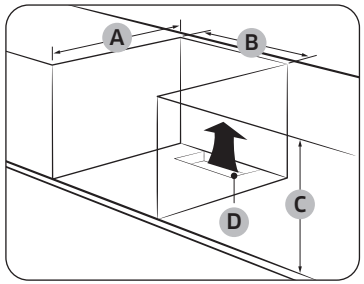



Armario empotrado (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Mín. 550 |
| **B** | Mín. 560 |
| **C** | Mín. 50 |
| **D** | Mín. 590 - Máx. 600 |
| **E** | Mín. 460 x Mín. 50 |

**NOTA**

El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(E)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.

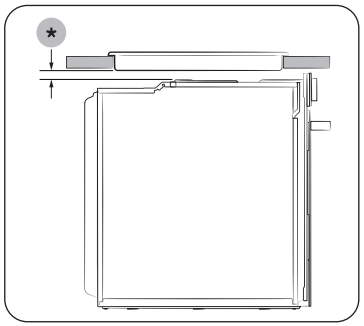



Armario debajo del fregadero (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Mín. 550 |
| **B** | Mín. 560 |
| **C** | Mín. 600 |
| **D** | Mín. 460 x Mín. 50 |

**NOTA**

- El armario empotrado debe disponer de conductos de ventilación **(D)** para ventilar el calor y permitir la circulación de aire.
- El requisito de altura mínima **(C)** es solo para la instalación del horno.




Instalación con una placa de cocción

Para instalar una placa de cocción sobre el horno, compruebe en la guía de instalación de la placa de cocción el espacio necesario para la instalación **(*)**.

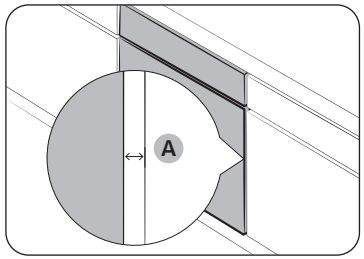




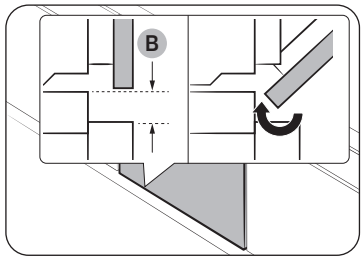
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:22:15

# Instalación

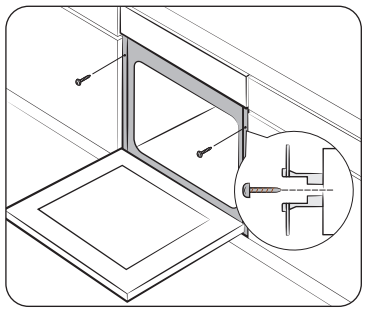
### Montaje del horno




Asegúrese de dejar un espacio **(A)** de al menos 5 mm entre el horno y cada lado del armario.




Asegúrese de dejar al menos un espacio de 2 mm **(B)** para que la puerta abra y cierre sin dificultad.



Encaje el horno en el armario y fíjelo con firmeza a ambos lados con 2 tornillos.

Cuando haya finalizado la instalación, retire la protección de vinilo, la cinta y el resto de material de embalaje y saque los accesorios del interior del horno. Para retirar el horno del armario, primero desconecte el cable de alimentación del horno y quite los 2 tornillos de ambos lados del horno.

**⚠ ADVERTENCIA**

El horno necesita ventilación para un funcionamiento normal. En ningún caso bloquee los conductos de ventilación.

**NOTA**

El aspecto real del horno puede variar en función del modelo.

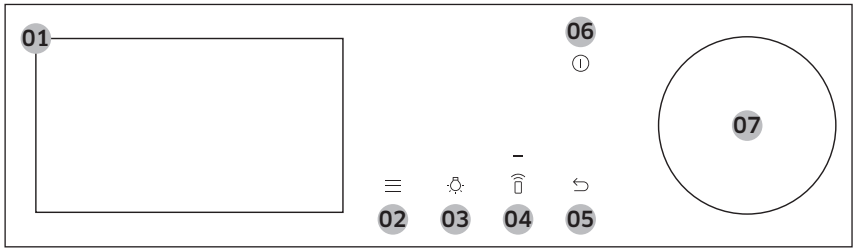


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:22:15

# Antes de empezar

## Panel de control

El panel de control del horno presenta una pantalla (no táctil), un mando y botones táctiles para controlar el horno. Lea la siguiente información para saber más acerca del panel de control del horno.




| | |
|---|---|
| **01** Pantalla | Muestra el menú, información y el progreso del cocinado. |
| **02** Opciones | Toque para ver la lista Opciones. |
| **03** Luz | Toque para encender o apagar la luz del horno. |
| **04** Control inteligente | Toque para activar o desactivar la función Control inteligente.<br>**NOTA**<br>Antes de utilizar esta función, debe ajustar Conexión sencilla. |
| **05** Volver | Toque para volver a la pantalla anterior. |
| **06** Alimentación | Toque para encender o apagar la pantalla.<br>**NOTA**<br>El botón **Alimentación** solamente puede detener el funcionamiento del horno cuando la puerta está abierta. |
| **07** Mando | Gírelo hacia la izquierda y la derecha para navegar por los menús y las listas. Se subrayará un elemento para mostrarle dónde se encuentra en la pantalla.<br>Pulse para seleccionar el elemento subrayado. |

## Ajustes iniciales

Cuando enciende el horno por primera vez, aparece la pantalla de bienvenida con el logotipo de Samsung. Siga las instrucciones en pantalla para completar los ajustes iniciales. Puede cambiar los ajustes iniciales más tarde yendo a la pantalla Ajustes.

1. En la pantalla de bienvenida, seleccione **Ajustes iniciales** y pulse el **Mando**.
2. Ajuste el idioma.
   a. Seleccione el idioma y pulse el **Mando**.
   b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
3. Acepte los **Términos y condiciones** y la **Política de privacidad**.
4. Conecte su electrodoméstico a la aplicación SmartThings.
   a. En la pantalla Experiencia móvil, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
   b. Lea el código QR en la pantalla con el smartphone y siga las instrucciones en pantalla de su teléfono para completar la conexión.
      - Si no desea continuar con este paso, seleccione **Omitir** y pulse el **Mando** para continuar al siguiente paso.
   c. Cuando reciba el mensaje de que la conexión se ha realizado correctamente, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:22:15

# Antes de empezar

5. Ajuste la zona horaria.
   a. Seleccione su zona horaria y pulse **Mando**.
   b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
6. Ajuste la fecha.
   a. Seleccione el día, el mes y el año. Pulse el **Mando** tras seleccionar cada elemento.
   b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.

**NOTA**

Omita este paso si ya ha conectado su electrodoméstico a la aplicación SmartThings.

7. Seleccione la hora.
   a. Ajuste la hora y los minutos. Pulse el **Mando** tras seleccionar cada elemento.
   b. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.

**NOTA**

Omita este paso si ya ha conectado su electrodoméstico a la aplicación SmartThings.

8. Seleccione **Hecho** y pulse el **Mando** para completar la configuración.
   - Aparece la pantalla Guía para el primer uso. Puede seleccionar **MÁS INFORMACIÓN** y pulsar el **Mando** para ver la guía, o seleccionar **MÁS TARDE** y pulsar el **Mando** para omitir este paso.

**Ajustar la pantalla para que siempre esté encendida**

La pantalla se apaga automáticamente tras un tiempo determinado. Si desea ajustar la pantalla para que se mantenga encendida en todo momento, siga estas instrucciones.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Ajustes** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Ajustes, seleccione **Pantalla** y pulse el **Mando**.
4. En la pantalla Pantalla, seleccione **Tiempo de espera** y pulse el **Mando**.
5. Seleccione **Siempre encendida** y pulse el **Mando**.

**NOTA**

- El consumo energético puede aumentar en función del ajuste que elija.
- Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como **Siempre encendida**, el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos.
- El ajuste **Siempre encendida** solamente está disponible cuando el salvapantallas está activado.

## Olor a horno nuevo

Antes de usar el horno por primera vez, limpie el interior para eliminar el olor a nuevo.

1. Saque todos los accesorios del interior del horno.
2. Ponga en marcha el horno en modo Convección a 200 °C o en modo Convencional a 200 °C durante una hora. Esto quemará cualquier sustancia restante de la fabricación del horno.
3. Cuando finalice, apague el horno.

**NOTA**

- Es posible que, al usarlo por primera vez, se vea algo de humo en el interior del horno durante su funcionamiento. Sin embargo, no se trata de un fallo del producto.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.
- También es importante asegurarse de que el horno funciona en un entorno de cocina bien ventilado.



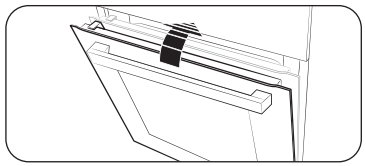
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:22:16

## Mecanismo de seguridad inteligente

Si abre la puerta mientras el horno está en funcionamiento, la luz del horno se enciende y tanto el ventilador como las resistencias detienen su funcionamiento. Esto es para prevenir lesiones físicas como quemaduras, así como para prevenir pérdidas de energía innecesarias. Cuando esto ocurra, simplemente cierre la puerta y el horno continuará funcionando con normalidad, ya que no se trata de un fallo del sistema.

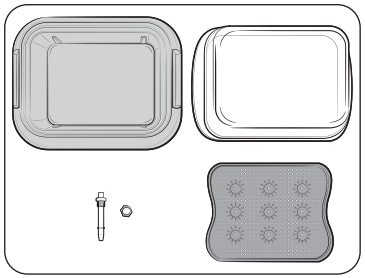
## Puerta de cierre suave (cuidadoso, seguro y silencioso) (solo modelos aplicables)

El horno empotrado Samsung cuenta con una puerta de cierre suave que se cierra de forma suave, segura y silenciosa.
Al cerrar la puerta, las bisagras especialmente diseñadas bloquean la puerta unos centímetros antes de la posición final. Este es el toque perfecto para una mayor comodidad, ya que permite que la puerta se cierre silenciosa y suavemente.
(La disponibilidad de esta función depende del modelo de horno).

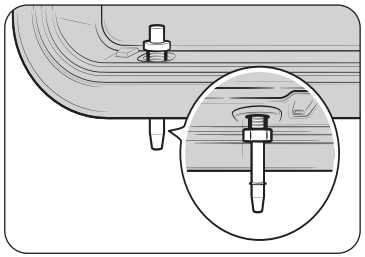


La puerta comienza a cerrarse suavemente a unos 15 grados y se cierra completamente en unos 5 segundos.

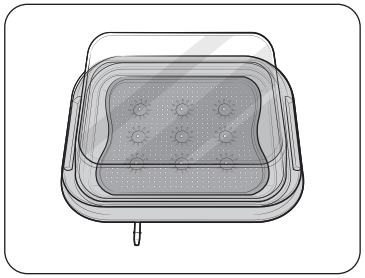
## Montaje de la vaporera (solo modelos aplicables)



1. Compruebe que cuenta con todas las piezas de la vaporera.
   - Sus piezas son una tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor.



2. Introduzca la boquilla de vapor en el orificio situado en la parte posterior derecha de la bandeja metálica y apriete la tuerca suministrada.



3. Coloque la bandeja de vapor en la bandeja metálica y cierre la tapa de vidrio para utilizarla en el horno.



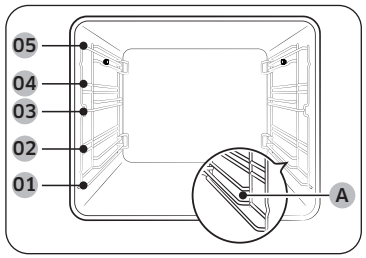


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:22:16

# Antes de empezar

## Accesorios

Para el primer uso, limpie a fondo los accesorios con agua tibia, detergente y un paño limpio y suave.




**01** Nivel 1
**02** Nivel 2
**03** Nivel 3
**04** Nivel 4
**05** Nivel 5
**(A)** Nivel de vaporera

- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- El **Nivel de vaporera (A)** solamente está destinado a la vaporera. No coloque la vaporera en ningún otro nivel, ni tampoco coloque ningún otro accesorio en el **Nivel de vaporera (A)**. El **Nivel de vaporera (A)** solamente está presente en los modelos aplicables.
- Deje un espacio mínimo de 1 cm entre el accesorio y la parte inferior del horno u otro accesorio.
- Tenga cuidado cuando saque los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Las comidas o los accesorios calientes pueden provocar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse conforme aumenta su temperatura. Una vez que se hayan enfriado, recuperarán su aspecto y funcionamiento originales.

### Uso básico

Para una mejor experiencia de cocina, familiarícese con el modo de uso de cada accesorio.

| | |
|---|---|
| Rejilla | La rejilla está diseñada para gratinar y asar. Inserte la rejilla en su posición con las partes que sobresalen (topes en ambos lados) hacia delante. |
| Accesorio de inserción de rejilla * | El accesorio de inserción de rejilla se utiliza con la bandeja e impide que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno. |
| Bandeja de hornear * | La bandeja de hornear (profundidad: 20 mm) se utiliza para hornear tartas, galletas y otros pasteles. Ponga el lado inclinado hacia delante. |
| Bandeja universal * | La bandeja universal (profundidad: 30 mm) se utiliza para cocer y asar. Utilice el accesorio de inserción de rejilla para evitar que se produzcan salpicaduras en la parte inferior del horno.<br>Ponga el lado inclinado hacia delante. |
| Bandeja con profundidad adicional * | La bandeja con profundidad adicional (profundidad: 50 mm) se utiliza para asar con o sin el accesorio de inserción de rejilla. Ponga el lado inclinado hacia delante. |
| Bandeja para freír al aire * | Utilice la bandeja para freír al aire solamente en el modo Freír al aire. Como la bandeja se calienta durante o inmediatamente después de la cocción, asegúrese de utilizar guantes de horno o espere a que el horno se enfríe completamente para retirar la bandeja. |
| Divisor | El divisor está diseñado para separar el horno en dos zonas. Utilice el divisor con el modo de cocción dual.<br>No utilice el divisor para otro fin que no sea el de dividir el compartimento en dos zonas de cocción.<br>No utilice el divisor como balda. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:22:16

| | |
|---|---|
| Guías telescópicas * | Use la placa de la guía telescópica para insertar la bandeja de la siguiente forma:<br>**1.** Expanda la placa de la guía del horno.<br>**2.** Coloque la bandeja sobre la placa de la guía y deslice la placa en el horno.<br>**3.** Cierre la puerta del horno. |
| Sonda para carne * | La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne a cocinar. Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno. |
| Vaporera * | El recipiente de vapor y la tapa de cristal son de uso exclusivo para la función de cocción a vapor completa.<br>Utilice la vaporera solamente en el nivel de vaporera y asegúrese de introducirla por completo en el compartimento, de modo que toque la pared posterior.<br>La vaporera está compuesta por 4 piezas independientes: tapa de vidrio, una bandeja metálica, una bandeja de vapor y una boquilla de vapor.<br>Advertencia: No utilice la tapa de cristal para la parrilla o el horno.<br>**⚠ ADVERTENCIA**<br>• Utilice siempre manoplas de horno cuando manipule la vaporera y tenga cuidado de no se le caiga.<br>• Los cambios de temperatura repentinos pueden hacer que las partes de vidrio se agrieten o rompan por completo. |

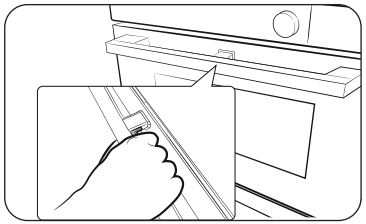
**NOTA**

La disponibilidad de los accesorios con un asterisco (*) depende del modelo del horno.

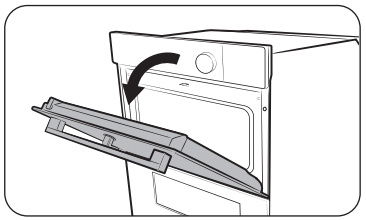
## Puerta flexible (solo modelos aplicables)

Este horno tiene una exclusiva puerta flexible que se abate en el centro, por lo que solo tiene que abrir la mitad superior para acceder a la zona superior. Cuando utilice la función de cocción dual, podrá acceder al espacio superior del horno con mucha más facilidad y con mayor eficiencia energética.

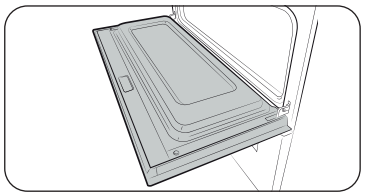
**Cómo utilizar la puerta superior**



**1.** Presione completamente la palanca del tirador.



**2.** Tire de la palanca.



**3.** Esto abrirá solamente la puerta superior como se muestra.

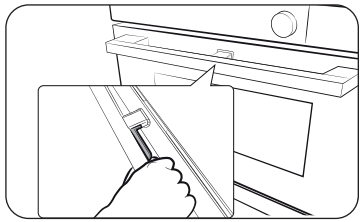




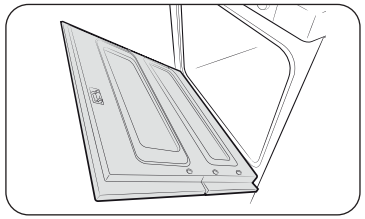
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:22:17

# Antes de empezar

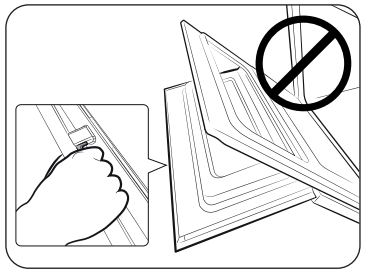
### Cómo utilizar la puerta completa



1. Sostenga la parte del tirador que no tiene palanca y luego tire.



2. Esto abrirá toda la puerta como se muestra.



**⚠ PRECAUCIÓN**

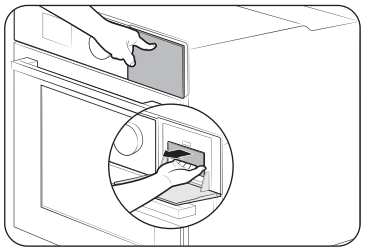
Al abrir toda la puerta, asegúrese de sujetar el tirador por la parte sin palanca.
Si se presiona la palanca mientras se está abriendo la puerta, la puerta superior puede abrirse, causando lesiones físicas.

**NOTA**

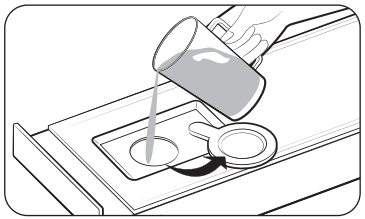
- No coloque objetos pesados ni aplique una fuerza excesiva sobre la puerta superior.
- No deje que los niños jueguen con o sobre la puerta superior.

## Depósito de agua

El depósito de agua se utiliza para las funciones de vapor. Llénelo de agua antes de cocción al vapor.



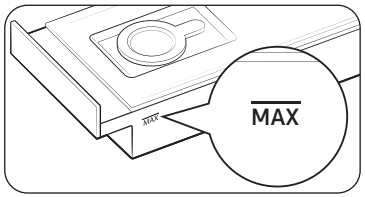
1. Localice el depósito de agua, situado en la esquina superior derecha. Empuje el depósito hacia dentro para abrirlo y retírelo.



2. Abra la tapa del depósito y llénelo con 500 ml de agua potable.
3. Cierre la tapa e introduzca nuevamente el depósito.

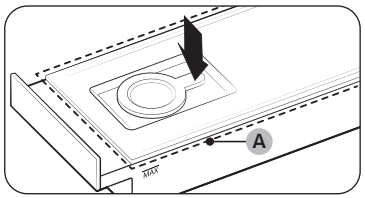
**NOTA**

Introduzca el depósito de agua hasta el final, hasta que quede bloqueado.




**NOTA**

No supere la línea MAX.




**NOTA**

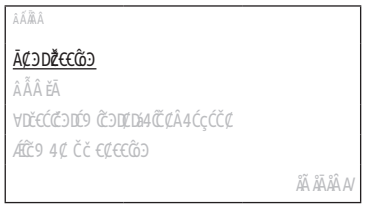
Asegúrese de que la letra **(A)** mayúscula del depósito de agua esté cerrada antes de utilizar el horno.



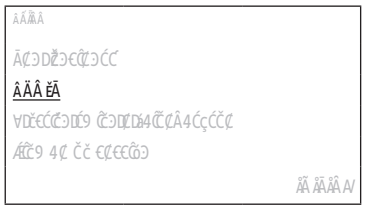
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:22:17

# Operaciones

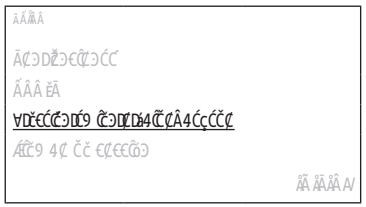
## Modos del horno



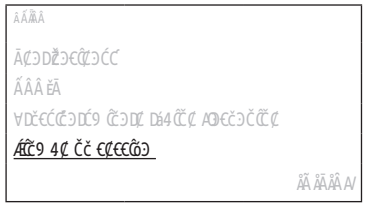
1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y pulse el **Mando**. (Para obtener información detallada de cada modo, consulte "**Descripciones de los modos del horno**").
   - Puede utilizar la sonda para carne en algunos modos. Para cocinar con la sonda para carne, consulte "**Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)**".



3. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura y los intervalos de temperatura predeterminados diferirán en función del modo de cocción.



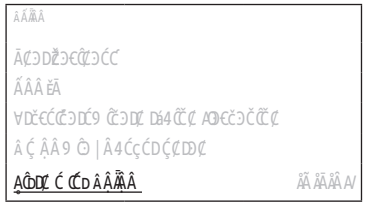
4. Defina la opción Precalentamiento rápido.
   - El ajuste predeterminado es "Apagado".



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.
6. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
   - Puede seleccionar **Apagar horno**, **Mantener temp.** y **Mantener caliente**.
   - Los modos Parrilla grande y Parrilla ecológica no admiten la opción **Mantener caliente**.

**NOTA**

Si empieza a cocinar sin ajustar el tiempo de cocción y sin elegir **Mantener temp.** como opción, debe detener el horno manualmente.



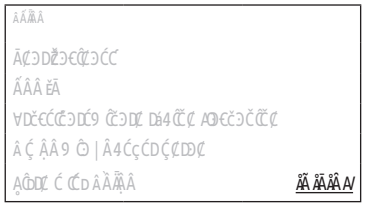
7. Seleccione **Listo a las** y pulse el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.
   - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (Ej.: **Listo a las 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:22:17

# Operaciones



8. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
   - Si no modificó la hora de finalización, el horno empieza a funcionar de inmediato.
   - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

**NOTA**

- Puede cambiar la temperatura, opción Precalentamiento rápido, y el tiempo de cocción durante el cocinado.
- Durante el cocinado, puede seleccionar **APAGADO**, pulsar el **Mando**, seleccionar **OK** y pulsar el **Mando** para cancelar la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 mins** en la pantalla.
  - Puede seleccionar **+5 mins** y pulsar el **Mando** para prolongar la cocción 5 minutos más.

**Descripciones de los modos del horno**

| Modo | | Intervalo de temperaturas (°C) | | | | Temperatura recomendada (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Individual | Dual | | | |
| | | | Superior | Inferior | Dual | |
| | Convección | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | | La resistencia posterior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Use este modo para hornear y asar en diferentes niveles al mismo tiempo. | | | | |
| | Convencional | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | | El calor se genera desde las resistencias superior e inferior. Esta función debe utilizarse para el horneado y asado estándar de la mayoría de las recetas. | | | | |
| ECO | Convección ecológica | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | | La Convección ecológica utiliza el sistema de calentamiento optimizado para ahorrar energía mientras se cocina. Los tiempos de cocción aumentan ligeramente, pero los resultados de cocción se mantienen. Tenga en cuenta que este modo no requiere precalentamiento.<br>**NOTA**<br>El modo de calentamiento Convección ecológica usado para determinar la clase de eficiencia energética es conforme a la norma EN60350-1. | | | | |
| | Parrilla grande | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | La parrilla de área grande emite calor. Utilice este modo para dorar la capa superior de los alimentos (por ejemplo, carne, lasaña o gratinados). | | | | |
| ECO | Parrilla ecológica | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | | La parrilla de área pequeña emite calor. Utilice este modo para alimentos que requieren menos calor, como el pescado y las baguettes rellenas. | | | | |
| | Parrilla con ventilador | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | | Las dos resistencias superiores generan calor, que el ventilador distribuye. Utilice este modo para gratinar carne o pescado. | | | | |



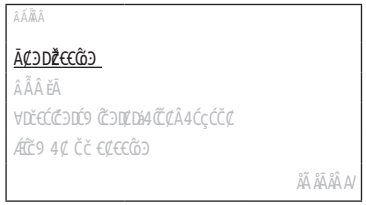
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:22:18

| Modo | | Intervalo de temperaturas (°C) | | | | Temperatura recomendada (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Individual | Dual | | | |
| | | | Superior | Inferior | Dual | |
| | Calor superior + Convección | 40-275 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | La resistencia superior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para el asado que requiera una capa superior crujiente (por ejemplo, carne o lasaña). | | | | |
| | Calor inferior + Convección | 40-275 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | La resistencia inferior genera calor, que el ventilador de convección distribuye uniformemente. Utilice este modo para pizza, pan o pasteles. | | | | |
| | Calor inferior | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | La resistencia inferior genera calor. Utilice este modo cuando esté terminando de hornear o cocer para dorar la parte inferior de una quiche o pizza. | | | | |
| PRO | Asado profesional | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | Asado profesional ejecuta un ciclo de precalentamiento automático hasta que la temperatura del horno alcanza los 220 °C. A continuación, la resistencia superior y el ventilador de convección comienzan a funcionar para dorar alimentos como la carne. Tras dorarla, la carne se cocinará a bajas temperaturas. Utilice este modo para la ternera, la carne de ave o el pescado. | | | | |
| | Air Sous Vide | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | El modo Air Sous Vide utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción. | | | | |
| | Freír al aire | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | El modo Freír al aire utiliza aire caliente para cocinar alimentos frescos o congelados de forma más saludable y crujiente sin utilizar aceite, o utilizando menos, que los modos de convección normales. | | | | |

## Modos con vapor

**⚠ PRECAUCIÓN**

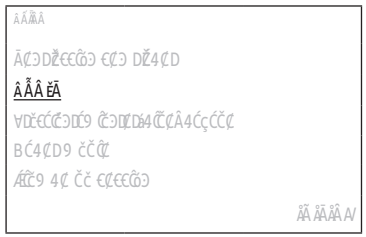
Asegúrese de que el depósito de agua esté lleno antes de utilizar los modos con vapor.



1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione el modo de cocción deseado y pulse el **Mando**. (Para obtener información detallada de cada modo, consulte "**Descripciones de los modos con vapor**").
   - Si seleccionó **Cocción al vapor**, vaya al paso 5. (Los pasos 2-4 no se aplican a **Cocción al vapor**).
   - Puede utilizar la sonda para carne en algunos modos. Para cocinar con la sonda para carne, consulte "**Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)**".

**NOTA**

**Cocción al vapor** está disponible solo en los modelos aplicables.



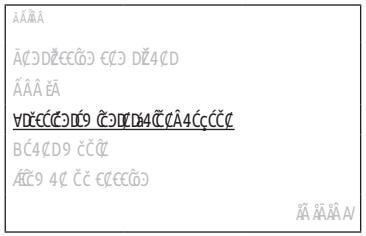
3. Ajuste la temperatura deseada.
   - La temperatura y los intervalos de temperatura predeterminados diferirán en función del modo de cocción.



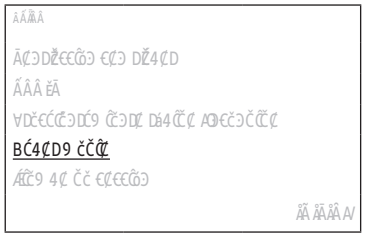


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:22:18

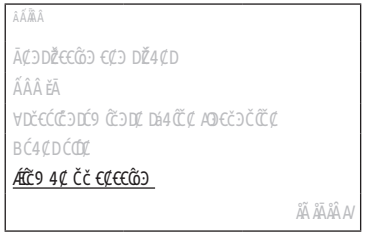
# Operaciones



4. Defina la opción Precalentamiento rápido.
   - El ajuste predeterminado es “Apagado”.



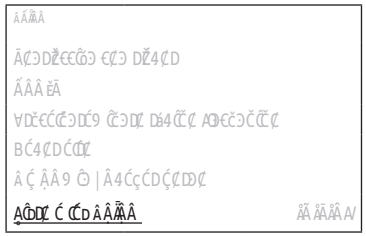
5. Ajuste el nivel de vapor.
   - El ajuste predeterminado es “Medio”.



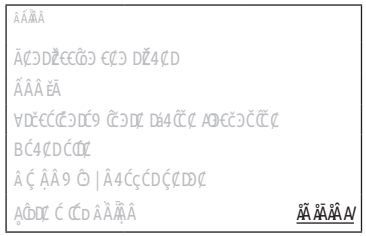
6. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
   - El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.
7. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
   - Puede seleccionar **Apagar horno**, **Mantener temp.** y **Mantener caliente**.

**NOTA**

Si empieza a cocinar sin ajustar el tiempo de cocción y sin elegir **Mantener temp.** como opción, debe detener el horno manualmente.



8. Seleccione **Listo a las** y pulse el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.
   - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (Ej.: **Listo a las 13:30**)



9. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
   - Si no modificó la hora de finalización, el horno empieza a funcionar de inmediato.
   - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.

**NOTA**

- Puede cambiar la temperatura, opción Precalentamiento rápido, y el tiempo de cocción durante el cocinado.
- Durante el cocinado, puede seleccionar **APAGADO**, pulsar el **Mando**, seleccionar **OK** y pulsar el **Mando** para cancelar la cocción.
- Una vez finalizada la cocción, aparece **+5 mins** en la pantalla.
  - Puede seleccionar **+5 mins** y pulsar el **Mando** para prolongar la cocción 5 minutos más.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:22:18

**Descripciones de los modos con vapor**

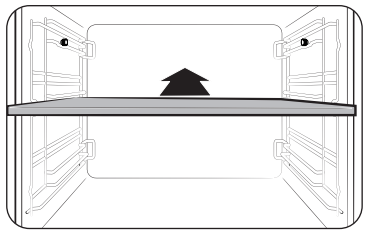
| Modo | | Intervalo de temperaturas (℃) | Temperatura predeterminada (℃) | Precalentamiento rápido | Sonda para carne |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cocción al vapor * | - | - | X | X |
| | | El vapor caliente del generador de vapor se inyecta al horno a través de la boquilla de vapor para cocinar los alimentos. Este modo es más adecuado para cocinar hortalizas y verduras, pescado, huevos, fruta y arroz. | | | |
| | Convección con vapor | 120-275 | 160 | O | O |
| | | El calor generado por el calentador de convección y los ventiladores se mantiene de forma continua mediante vapor caliente. Es posible regular la intensidad del vapor a Bajo, Medio o Alto. Este modo es adecuado para hornear hojaldres, bizcochos, panes y pizzas, así como para asar carne y pescado. | | | |
| | Calor superior con vapor + Convección | 120-275 | 180 | O | O |
| | | El calor generado por la resistencia superior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para asar platos crujientes, como carnes, carnes de ave o pescados. | | | |
| | Calor inferior con vapor + Convección | 120-275 | 200 | O | O |
| | | El calor generado por la resistencia inferior y el calentador de convección lo distribuye el ventilador de manera uniforme por el horno, y el vapor caliente mantiene las resistencias. Este modo es adecuado para hornear platos crujientes, como pizzas o pasteles de manzana. | | | |

**NOTA**

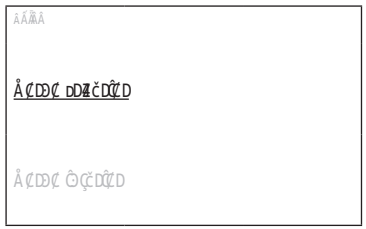
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.
- Llene siempre el depósito de agua con agua fresca cuando cocine con estos modos.

## Modos de cocción dual

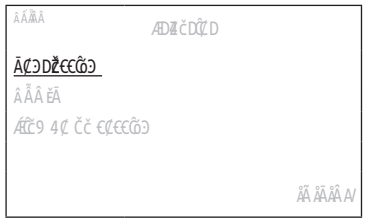
Puede utilizar el divisor suministrado para separar la cámara de cocción en las zonas superior e inferior. Permite a los usuarios habilitar dos modos de cocción diferentes simultáneamente, o simplemente elegir una zona para cocinar.



**1.** Introduzca el divisor en el nivel 3 para separar la cámara de cocción en dos zonas.
- Una vez introducido el divisor, el horno lo detecta y la pantalla principal cambia automáticamente.



**2.** Seleccione la zona de cocción deseada y pulse el **Mando**.



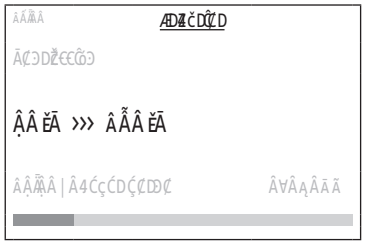
**3.** Defina los ajustes de cocción deseados y empiece el cocinado.
- Para ver instrucciones, consulte “**Modos del horno**” o “**Modos con vapor**”.
- Para conocer los modos y opciones disponibles, consulte “**Modos disponibles en cada zona**”.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:22:18

# Operaciones



**NOTA**

- Cuando empiece el cocinado en cualquiera de las dos zonas, puede hacerlo también en la otra. Seleccione el indicador de zona en la parte superior central de la pantalla, pulse **Mando** y repita los pasos 2 y 3 para cocinar en la otra zona.
- Es posible que haya algunas restricciones en los modos o intervalos de temperatura que puede seleccionar cuando intente cocinar en ambas zonas a la vez.

**Modos disponibles en cada zona**

| Zona | Modo disponible | Intervalo de temperaturas (℃) | Temperatura predeterminada (℃) | Precalentamiento rápido | Sonda para carne |
|---|---|---|---|---|---|
| Superior | Convección | 40-250 | 160 | X | X |
| | Parrilla grande | 40-250 | 220 | X | X |
| | Calor superior + Convección | 40-250 | 180 | X | X |
| | Freír al aire | 150-250 | 220 | X | X |
| Inferior | Convección | 40-250 | 160 | X | X |
| | Calor inferior + Convección | 40-250 | 200 | X | X |
| | Calor inferior | 40-250 | 150 | X | X |
| | Cocción al vapor * | - | - | X | X |
| | Convección con vapor | 120-250 | 160 | X | X |
| | Calor inferior con vapor + Convección | 120-250 | 200 | X | X |

**NOTA**

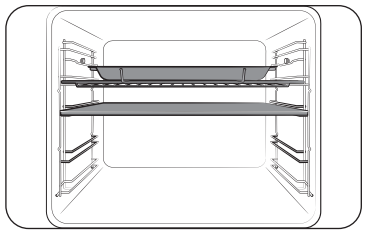
- Consulte "**Descripciones de los modos del horno**" o "**Descripciones de los modos con vapor**" para ver una descripción de cada modo.
- La disponibilidad de los modos con un asterisco (*) depende del modelo del horno.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:22:19

## Freír al aire (solo modelos aplicables)

El precalentamiento no es necesario para este modo. Recomendamos colocar una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos.
Para obtener mejores resultados de cocción, deles la vuelta a los alimentos durante el proceso.



1. Introduzca el divisor y coloque la bandeja con la rejilla en la posición 4 de la rejilla.

2. Seleccione el modo **Freír al aire** con el **Mando**.
3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es 220 °C.
4. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado.
5. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
6. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
7. Cuando finalice el cocinado, toque **APAGADO** y saque los alimentos.

**NOTA**

- Coloque una bandeja de hornear en el divisor para recoger los posibles goteos. Así, habrá menos salpicaduras y humo.
- Antes de usar una bandeja de hornear, compruebe su temperatura máxima permitida.
- **Freír al aire** está diseñado para la rejilla de horno superior en modo dual. Introduzca el divisor en la posición 4 de la rejilla para obtener los mejores resultados.
- Para cocinar alimentos frescos o caseros, distribuya el aceite más uniformemente por un espacio mayor; es una forma más eficaz para que los alimentos estén más crujientes.

**ADVERTENCIA**

- Si hay algún cocinado en curso en la zona inferior, **Freír al aire** no está disponible en la zona superior.
- Si **Freír al aire** está en curso en la zona superior, la zona inferior no está disponible en absoluto.

Recomendamos dar la vuelta a los alimentos transcurrida la mitad del tiempo de cocción para obtener los mejores resultados.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Patatas | | | | |
| Bastones de patata congelados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Bastones de patata congelados, sazonados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Buñuelos de patata congelados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Tortitas de patata congeladas | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Gajos de patata congelados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Bastones de patata caseros | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Gajos de patata caseros | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 20-25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:22:19

# Operaciones

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Congelados | | | | |
| Nuggets de pollo congelados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Alitas de pollo congeladas | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Aros de cebolla congelados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Tiras de pollo congeladas | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Churros congelados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Pollo | | | | |
| Muslitos frescos | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Alitas frescas | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Pechugas, empanadas | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 25-30 |

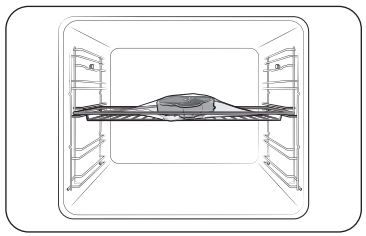
| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Verduras | | | | |
| Espárragos, empanados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Berenjena, en rodajas y empanada | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Aros de cebolla, empanados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Calabaza en dados | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Ramilletes de coliflor | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Mezcla de verduras | Rejilla + Bandeja para freír al aire | 4 | 200-210 | 15-20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:22:19

## Air Sous Vide (solo modelos aplicables)

El modo **Air Sous Vide** utiliza aire caliente a baja temperatura para implementar el modo Sous Vide sin vapor ni depósito de agua. En este modo, el horno mantiene unas temperaturas bajas constantes dentro de la cámara de cocción, cocinando los alimentos de modo que mantengan su aroma y nutrientes originales y además ofrezcan un sabor enriquecido y una textura tierna.



1. Coloque los alimentos en una bolsa de vacío limpia y ciérrela. A continuación, coloque los alimentos en la posición 3 de la rejilla del horno.
2. Seleccione el modo **Air Sous Vide**.
3. Utilice el **Mando** para modificar la temperatura predeterminada. Introduzca la temperatura sugerida para sus alimentos como guía de cocina recomendada. La temperatura predeterminada es de 60 °C. (Puede modificar la temperatura en 1 °C)
4. Pulse el **Mando** y ajuste el tiempo de cocción.
5. Una vez ajustado el tiempo de cocción, seleccione la opción que desee ejecutar al final del cocinado y pulse **Mando**.
6. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.

**NOTA**

- Utilice únicamente ingredientes frescos y de calidad. Límpielos bien y guárdelos refrigerados.
- Utilice bolsas de vacío resistentes al calor para trasladar y almacenar los ingredientes.
- No reutilice nunca las bolsas de vacío resistentes al calor.
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. La adición de sal o azúcar puede acortar el tiempo de cocción.

**Consejos**

- Para mantener el sabor original, se recomienda utilizar menos hierbas y especias que en las recetas habituales.
- La carne y el pescado ofrecen mejores sabores cuando se doran y se sirven.
- Si no se sirven inmediatamente después de cocinados, introduzca los alimentos en agua helada y enfríelos completamente. A continuación, guárdelos a menos de 5 °C para mantener el aroma y la textura de los alimentos.
- Excepcionalmente, el pollo se recomienda comerlo inmediatamente después de cocinado.

Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

| Alimento | Punto | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (h) |
|---|---|---|---|---|---|
| Ternera | | | | | |
| Bistec de 4 cm de grosor | Poco hecho | Rejilla | 3 | 54 | 3-4 |
| Bistec de 4 cm de grosor | Al punto | Rejilla | 3 | 60 | 3-4 |
| Bistec de 4 cm de grosor | Bien hecho | Rejilla | 3 | 68 | 3-4 |
| Asados | Al punto | Rejilla | 3 | 62 | 6-8 |
| Asados | Bien hecho | Rejilla | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:22:19

# Operaciones

| Alimento | Punto | Accesorio | Nivel | Temp. (℃) | Tiempo (h) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cerdo | | | | | |
| Chuleta, deshuesada | Tierno | Rejilla | 3 | 60 | 3-4 |
| Chuleta, deshuesada | Firme | Rejilla | 3 | 71 | 3-4 |
| Asados | Al punto | Rejilla | 3 | 62 | 4-6 |
| Asados | Bien hecho | Rejilla | 3 | 72 | 4-6 |
| Carne mechada de cerdo | Bien hecho | Rejilla | 3 | 74 | 18-24 |
| Carne de ave | | | | | |
| Pollo, pechuga | Tierno | Rejilla | 3 | 66 | 3-4 |
| Pollo, pechuga | Firme | Rejilla | 3 | 72 | 3-4 |
| Pato, pechuga | Tierno | Rejilla | 3 | 63 | 3-4 |
| Pescado | | | | | |
| Filete de salmón | Tierno | Rejilla | 3 | 52 | 2-3 |
| Filete de salmón | Bien hecho | Rejilla | 3 | 63 | 2-3 |
| Filete de bacalao | Tierno | Rejilla | 3 | 55 | 2-3 |
| Verduras | | | | | |
| Espárragos | | Rejilla | 3 | 85 | 2-3 |
| Patata, en rodajas | | Rejilla | 3 | 90 | 2-3 |
| Batata, en rodajas | | Rejilla | 3 | 90 | 2-3 |
| Zanahoria, en rodajas | | Rejilla | 3 | 90 | 2-3 |
| Calabaza, en dados | | Rejilla | 3 | 90 | 2-3 |

| Alimento | Punto | Accesorio | Nivel | Temp. (℃) | Tiempo (h) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fruta | | | | | |
| Manzana, en rodajas | | Rejilla | 3 | 80 | 2-3 |
| Piña, en rodajas | | Rejilla | 3 | 85 | 1-2 |
| Pera, en rodajas | | Rejilla | 3 | 83 | 2-3 |
| Otros | | | | | |
| Huevos de gallina | Escalfado | Rejilla | 3 | 63 | 2-3 |
| Huevos de gallina | Duro | Rejilla | 3 | 71 | 2-3 |

* Cocinar los huevos de gallina sin sellar al vacío.

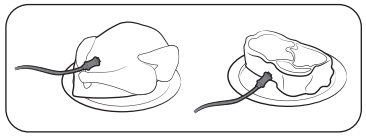


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:22:19

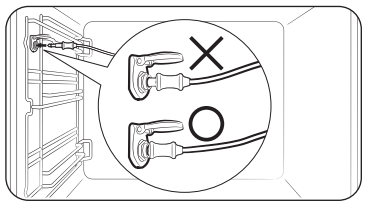
## Cocinar con la sonda para carne (solo modelos aplicables)

La sonda para carne mide la temperatura interna de la carne mientras esta se cocina. Cuando la temperatura alcanza la temperatura deseada, el horno se detiene y finaliza la cocción.

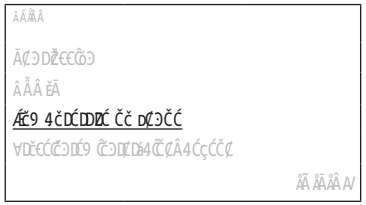
- Utilice únicamente la sonda para carne que viene con su horno.
- No se puede establecer el tiempo de cocción si la sonda para carne está conectada.



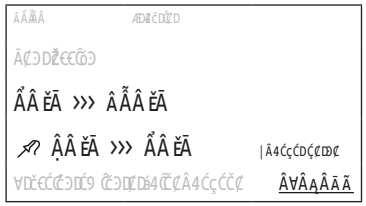
1. Introduzca la punta de la sonda en el centro de la carne a cocinar. Asegúrese de que no se ha introducido el mango de goma.



2. Enchufe el conector de la sonda en la toma de la pared del lado izquierdo. Si la sonda está correctamente conectada, verá el mensaje "**Se ha introducido la sonda de carne.**".
   - Si la sonda para carne se ha introducido, aparecerá **Temperatura de sonda** en lugar de **Tiempo de cocción**.



3. Seleccione **Temperatura de sonda** y pulse el **Mando** para ajustar la temperatura objetivo de su carne.



4. Defina los ajustes de cocción deseados.
   - Consulte "**Descripciones de los modos del horno**" o "**Descripciones de los modos con vapor**" para ver los modos en los que puede utilizar la sonda para carne.
   - Consulte los pasos 1-3 de "**Modos del horno**" o los pasos 1-4 de "**Modos con vapor**".
5. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
   - El horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.

**ADVERTENCIA**

- Para evitar daños, no utilice la sonda para carne con el accesorio de espetón.
- Cuando la cocción finaliza, la sonda para carne está muy caliente. Para evitar quemaduras, utilice guantes de horno para sacar la comida.

**NOTA**

No todos los modos admiten el uso de la sonda para carne. Si utiliza la sonda para carne con modos no compatibles, verá el mensaje "**El modo seleccionado no admite el uso de la sonda de carne.**". Cuando esto ocurra, retire la sonda para carne de inmediato.

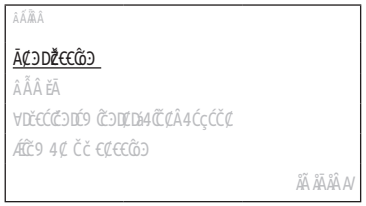




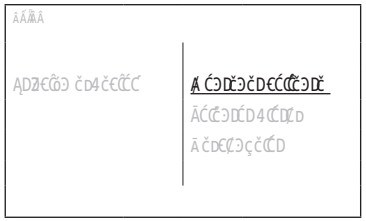
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:22:19

# Operaciones

## Función especial

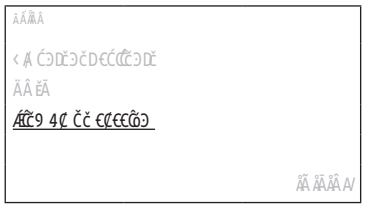


1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione **Función especial** y pulse el **Mando**.

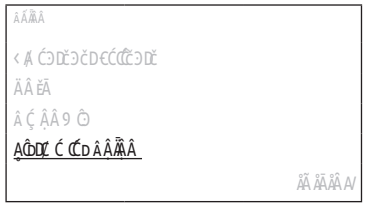


3. Seleccione la función deseada y pulse el **Mando**.
   - Para obtener información detallada de cada función, consulte "**Descripción de Función especial**".

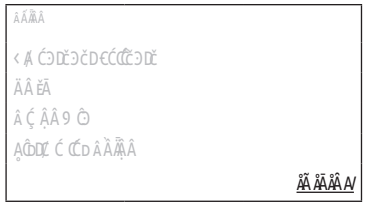
4. Ajuste la temparatura deseada.
   - La temperatura y la temperatura predeterminada diferirán en función del modo de cocción.



5. Seleccione **Tiempo de cocción** y pulse el **Mando** para ajustar el tiempo de cocción deseado, o seleccione **Temperatura de sonda** y pulse el **Mando** para ajustar la temperatura objetivo de su carne.
   - **Temperatura de sonda** solamente se aplica a **Cocción lenta**.
   - El tiempo máximo de cocción es de 23 horas y 59 minutos.



6. Seleccione **Listo a las** y pulse el **Mando** para ajustar la hora de finalización deseada.
   - Cuando ajuste el tiempo de cocción, el horno muestra la hora a la que finalizará la cocción. (Ej.: **Listo a las 13:30**)
   - Este paso no se aplica a **Cocción lenta**.



7. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.
   - Si no modificó la hora de finalización, el horno empieza a funcionar de inmediato.
   - Si modificó la hora de finalización, el horno ajustará automáticamente la hora de inicio para finalizar la cocción a la hora establecida.
   - Si seleccionó **Cocción lenta**, el horno finaliza la cocción con una melodía cuando la temperatura interna de la carne alcanza la temperatura establecida.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:22:19

**Descripción de Función especial**

| Modo | Intervalo de temperaturas (℃) | Temperatura predeterminada (℃) | Descripciones |
|---|---|---|---|
| Mantener caliente | 40-100 | 60 | Utilícelo solo para mantener el calor de los alimentos que se acaban de cocinar. |
| Calentar platos | 30-80 | 50 | Utilícelo para calentar platos o utensilios para hornear. |
| Descongelar | 30-60 | 30 | Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento. |
| Fermentar masa | 30-50 | 35 | Este modo se utiliza para fermentar la masa y hacer yogur casero. |
| Cocinar pizza | 160-250 | 200 | Este modo es adecuado para pizza, y la temperatura y el tiempo de cocción dependerán del tamaño de la pizza y del grosor de la masa. |
| Cocción lenta | 70-120 | 80 | Este modo utiliza baja temperatura para obtener una textura más tierna. Es adecuado para asar carne de vaca, cerdo, ternera o cordero cuando desea una textura más tierna. Recomendamos sellar toda la carne a alta temperatura en el fuego antes de asarla. |
| Secado | 40-90 | 60 | Este modo se utiliza para secar la fruta, hortalizas y verduras y hierbas. El tiempo de secado depende del tipo, grosor y cantidad del alimento. |



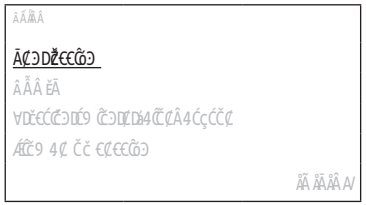


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:22:19

# Operaciones

## Cocina saludable (solo modelos aplicables)

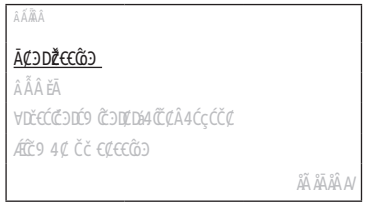
Este horno ofrece 20 programas de cocina saludable. Los ajustes de cocción se establecerán automáticamente según el programa seleccionado.

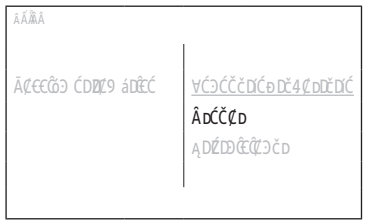


1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione **Cocina saludable** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione el programa deseado y pulse el **Mando**.
   - Para obtener información detallada de cada programa, consulte "**Cocina saludable**" en la sección "**Cocción inteligente**" de la página **51**.
4. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Vierta agua en el depósito de agua como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
6. Prepare los alimentos y accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
   - Si desea que el cocinado empiece a una hora concreta, seleccione **Retrasar inicio** y pulse el **Mando** para ajustar la hora deseada.
7. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.

## Cocción automática

Este horno ofrece 50 o 70 (en el caso del modelo con Cocción al vapor) programas de cocción automática. Aprovéchese de esta característica para ahorrar tiempo o acortar su curva de aprendizaje. El tiempo de cocción, el nivel de potencia y la temperatura se ajustarán según el programa seleccionado.





1. En la pantalla principal, seleccione **Convección** y pulse el **Mando**.
2. Seleccione **Cocción automática** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione la categoría y pulse el **Mando**.
4. Seleccione la subcategoría y pulse el **Mando**.
   - Algunas categorías pueden no tener subcategoría.
5. Seleccione el programa deseado y pulse el **Mando**.
   - Para obtener información detallada de cada programa, consulte "**Programas de cocción automática**" en la sección "**Cocción inteligente**" de la página **44**.
6. Lea el consejo, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:22:19

7. Seleccione el peso y pulse el **Mando**.
   - Este paso puede no aplicarse a algunos programas.
   - El peso disponible difiere en función del programa seleccionado.
8. Vierta agua en el depósito de agua como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
   - Este paso puede no aplicarse a algunos programas.
9. Prepare los alimentos y accesorios como se indica en la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
   - Si desea que el cocinado empiece a una hora concreta, seleccione **Retrasar inicio** y pulse el **Mando** para ajustar la hora deseada.
10. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.

## Temporizador

### Añadir un Temporizador nuevo

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione + y pulse el **Mando**.
   - Omita este paso si va a añadir el temporizador por primera vez.
4. Ajuste el tiempo.

### Editar un Temporizador existente

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione el Temporizador que desee editar y pulse el **Mando**.
4. Cambie el tiempo.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:22:20

# Operaciones

### Eliminar un Temporizador

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. En la pantalla Temporizador, seleccione 🗑 y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Eliminar** en el lado derecho del Temporizador que desee eliminar y pulse el botón **Mando**.
5. Seleccione **Hecho** y pulse el **Mando**.

### Utilizar el Temporizador

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Temporizador** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Iniciar** en el lado derecho del Temporizador que desee usar y pulse el botón **Mando**.
   - Cuando inicie el temporizador, puede pausarlo o cancelarlo.

**NOTA**

Cuando haya transcurrido el tiempo del ajuste, aparece el mensaje "**Tiempo agotado.**". Seleccione **OK** y pulse el **Mando** para descartar el mensaje.

## Limpieza

### Pirólisis (solo modelos aplicables)

La limpieza pirolítica consiste en una limpieza térmica a alta temperatura. Quema los restos de grasa para facilitar la limpieza manual.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Pirólisis** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione el tiempo y pulse el **Mando**.
5. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
6. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
7. Lea el mensaje de la pantalla, seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
8. Espere a que el horno se enfríe y limpie los cantos de la puerta con un paño húmedo.

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No toque el horno, ya que se calienta mucho durante el ciclo.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Una vez finalizado el ciclo, no lo apague mientras el ventilador esté en funcionamiento para enfiar el horno.

**NOTA**

- Una vez que comience el ciclo, el interior del horno se calienta. A continuación, la puerta quedará bloqueada por seguridad. Cuando finalice el ciclo y el horno se enfríe, la puerta se desbloqueará.
- Asegúrese de vaciar el horno antes de la limpieza. Los accesorios podrían deformarse debido a las altas temperaturas en el interior del horno.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:22:20

### Limpieza por vapor

Resulta útil para limpiar suciedad ligera con vapor.
Esta función automática le permite ahorrar tiempo al eliminar la necesidad de una limpieza manual regular.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Limpieza por vapor** y pulse el **Mando**.
4. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Seleccione **INICIAR** y pulse el **Mando**.

**⚠ ADVERTENCIA**

No abra la puerta antes de que finalice el ciclo. El agua del interior del horno está muy caliente y podría provocar quemaduras.

**NOTA**

- Si el horno está muy sucio de grasa, por ejemplo, de restos de un asado o gratinado, es aconsejable eliminar los restos persistentes manualmente con un agente limpiador antes de activar la Limpieza por vapor.
- Deje la puerta del horno entreabierta cuando finalice el ciclo. De este modo, permitirá que la superficie esmaltada interior se seque completamente.
- Si el interior del horno está caliente, la limpieza automática no se activa. Espere hasta que el horno se enfríe e inténtelo de nuevo.
- No vierta agua en la parte inferior de manera brusca. Hágalo con cuidado. De lo contrario, el agua se desbordará hacia delante.

### Descalcificar

Limpie el interior del generador de vapor para prevenir alteraciones en la calidad y el sabor de los alimentos.

**NOTA**

- El horno cuenta el tiempo de los modos con vapor y le avisa cuando debe ejecutar la función Descalcificar. Puede seguir utilizando los modos con vapor durante las siguientes dos horas sin ejecutar la función Descalcificar. No obstante, no podrá usar los modos con vapor transcurridas dos horas si no ejecuta y completa la función Descalcificar.
- Cuando reciba el mensaje de notificación, seleccione **Iniciar ya** y pulse el **Mando** para ejecutar la función Descalcificar, o seleccione **Más tarde** y pulse el **Mando** para posponerla.
  - : Descalcificación requerida.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Descalcificar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Siguiente** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
   - Si recibe un mensaje de notificación sobre que no hay suficiente agua, añada más agua al depósito, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
6. Una vez completada la descalcificación, el horno drena el agua automáticamente.
7. Una vez completada la descalcificación, vacíe el depósito de agua.
8. Rellene el depósito de agua con 500 ml de agua potable como se indica en la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando** para iniciar el aclarado.
9. Cuando se complete el aclarado, vacíe el depósito de agua.
   - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

**⚠ ADVERTENCIA**

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- Utilice únicamente agentes descalcificadores específicos para hornos de vapor o cafeteras.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:22:20

# Operaciones

**⚠ PRECAUCIÓN**

- No cancele la descalcificación mientras esté en curso. De lo contrario, deberá reiniciar el ciclo de descalcificación y completarlo en las siguientes tres horas para poder utilizar los modos con vapor.
- Para evitar accidentes, mantenga a los niños alejados del horno.
- Para determinar la relación de la mezcla de agua y agente descalcificador, siga las instrucciones del fabricante del agente, ya que tienen prioridad.

### Drenar

Después de utilizar los modos con vapor, debe drenar el agua restante para impedir que afecte a los otros modos de cocción. También puede utilizar esta función si desea drenar una vez más para limpiar.

1. Toque el botón ☰ del panel de control.
2. Seleccione **Limpieza** y pulse el **Mando**.
3. Seleccione **Drenar** y pulse el **Mando**.
4. Seleccione **Iniciar** y pulse el **Mando**.
5. Siga las instrucciones de la pantalla, seleccione **OK** y pulse el **Mando**.
   - El horno drena el agua del generador de vapor al depósito de agua.
6. Una vez completado el drenaje, vacíe el depósito de agua.
   - Cuando haya vaciado el depósito, límpielo antes de volver a colocarlo en el horno.

**⚠ ADVERTENCIA**

- Utilice guantes de horno cuando manipule el depósito de agua.
- No retire el depósito de agua mientras está drenando.

**NOTA**

- Cuando el horno comience a drenar, espere a que finalice el ciclo de drenaje.
- En función del entorno del producto, la operación puede durar más o menos tiempo. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, es por seguridad. Espere a que el agua se enfríe.

## Ajustes

Toque el botón ☰ del panel de control, seleccione **Ajustes** y pulse el **Mando** para cambiar diversos ajustes del horno. Consulte la siguiente tabla para ver descripciones detalladas.

| Menú | Submenú | Descripción |
|---|---|---|
| Conexiones | Wi-Fi | Puede encender o apagar la Wi-Fi. |
| | Conexión sencilla | Puede conectar el horno al servidor de SmartThings mediante conexión Wi-Fi. Cuando el horno está conectado, puede utilizar la aplicación SmartThings para verificar el estado del mismo o controlarlo desde un dispositivo móvil. |
| | Gestión remota | Seleccione **Activar** y pulse el **Mando** para permitir al Centro de llamadas acceder al horno de forma remota para comprobar la información interna. |
| Pantalla | Brillo | Puede cambiar el brillo de la pantalla. |
| | Salvapantallas | Puede activar o desactivar el salvapantallas.<br>**NOTA**<br>Salvapantallas es una función que muestra la fecha y hora en la pantalla si no realiza ninguna acción durante un determinado tiempo en el estado en espera. |
| | Tema del reloj | Puede seleccionar el tema del reloj. |
| | Tiempo de espera | Puede ajustar el tiempo que debe transcurrir para que se active el salvapantallas.<br>**NOTA**<br>• El consumo energético puede aumentar en función del ajuste que elija.<br>• Cuando el ajuste de tiempo de espera se define como **Siempre encendida**, el brillo de la LCD cambia automáticamente al nivel 2 si no se realiza ninguna acción durante 3 minutos. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:22:20

| Menú | Submenú | Descripción |
|---|---|---|
| Fecha y hora | Fecha y hora automáticas | Puede activar o desactivar la actualización de la hora de Internet. Debe tener conexión a la red Wi-Fi. |
| | Seleccionar zona horaria | Puede seleccionar la zona horaria. (Debe deshabilitar Fecha y hora automáticas). |
| | Ajustar fecha | Puede ajustar manualmente una fecha. (Debe deshabilitar Fecha y hora automáticas). |
| | Ajustar hora | Puede ajustar manualmente la hora. (Debe deshabilitar Fecha y hora automáticas). |
| | Seleccionar formato de hora | Puede seleccionar el formato de hora: 12 o 24 horas. |
| Idioma | | Puede seleccionar el idioma. |
| Volumen | | Puede ajustar el volumen del horno. |
| Dureza del agua | | Puede ajustar la dureza del agua que utiliza para los modos con vapor.<br>• Blanda: hasta 120 ppm<br>• Media: 120-240 ppm<br>• Semidura: 240-350 ppm<br>• Dura: más de 350 ppm |
| Ayuda | Solución de problemas | Puede consultar la solución de problemas. |
| | Guía para el primer uso | Puede consultar las instrucciones sencillas o el uso básico del horno. |
| Acerca del dispositivo | Nombre de modelo | Puede consultar el nombre del modelo de su horno. |
| | Versión de SW | Puede consultar la versión actual del firmware. Cuando haya software nuevo disponible, el botón **Actualización de SW** aparecerá en este menú. |
| | Información legal | Puede consultar la información legal. |

## Bloqueo

Puede bloquear el panel de control para impedir operaciones no deseadas.

- Para activar la función Bloqueo, toque el botón ☰ del panel de control, seleccione **Bloqueo** y pulse el **Mando**.
- Para desactivar la función Bloqueo, toque de forma prolongada el botón ☰ hasta que vea el mensaje "**El control está desbloqueado.**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:22:20

# Cocción inteligente

## Cocción manual

**⚠ ADVERTENCIA sobre acrilamida**

La acrilamida que se produce al hornear alimentos que contienen almidón, como las patatas fritas y el pan, puede causar problemas de salud. Se recomienda cocinar estos alimentos a bajas temperaturas y evitar cocinarlos en exceso, que se doren demasiado o que se quemen.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando esta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedad por intoxicación alimentaria.

**NOTA**

- Se recomienda precalentar el horno para todos los modos de cocción, salvo que se especifique lo contrario en la guía de cocina.
- Cuando utilice la función Parrilla ecológica, coloque los alimentos en el centro de la bandeja para accesorios.

### Consejos sobre los accesorios

Su horno viene con un número o tipo de accesorios diferentes. Es posible que observe que faltan algunos de los accesorios que aparecen en la siguiente tabla. Sin embargo, incluso si no recibe los accesorios exactos especificados en esta guía de cocina, puede seguir con lo que ya tiene y lograr los mismos resultados.

- La bandeja de hornear y la bandeja universal son intercambiables.
- Cuando cocine comidas grasas, se recomienda que coloque una bandeja debajo de la rejilla para recoger los restos de grasa. Si se le facilita el accesorio de inserción de rejilla, puede usarlo junto con la bandeja.
- Si se le facilita la bandeja universal o la bandeja con profundidad adicional, o ambas, es mejor utilizar la que sea más honda para cocinar comidas grasas.

### Repostería

Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Bizcocho | Rejilla, molde de Ø 25-26 cm | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Bizcocho mármol | Rejilla, molde Savarín | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Tarta | Rejilla, molde para tartade Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Bizcocho con levadura en bandeja con frutas y crumble | Bandeja universal | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Crumble de frutas | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scones | Bandeja universal | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasaña | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Merengue | Bandeja universal | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Suflé | Rejilla, ramequines para suflé | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Bizcocho de manzana con levadura en bandeja | Bandeja universal | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Pizza casera, 1-1,2 kg | Bandeja universal | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Hojaldre congelado, relleno | Bandeja universal | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:22:20

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pastel de manzana | Rejilla, molde de Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza refrigerada | Bandeja universal | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Asados**

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne (Ternera/Cerdo/Cordero) | | | | | |
| Solomillo de ternera, 1 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Lomo deshuesado de ternera, 1,5 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Cerdo asado, 1 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Pieza de cerdo, 1 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Pierna de cordero, 1 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne de ave (Pollo/Pato/Pavo) | | | | | |
| Pollo, entero, 1,2 kg * | Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos) | 3<br>1 | | 200 | 60-80 * |
| Pollo troceado | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Pechuga de pato | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 200-210 | 20-30 |
| Pavo pequeño, entero, 5 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 180-200 | 120-150 |
| Verduras | | | | | |
| Verduras, 0,5 kg | Bandeja universal | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Patatas asadas cortadas por la mitad, 0,5 kg | Bandeja universal | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Pescado | | | | | |
| Filete de pescado, al horno | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 200-220 | 20-30 |
| Pescado asado | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo de cocción.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:22:21

# Cocción inteligente

### Gratinador

Es aconsejable precalentar el horno utilizando el modo Parrilla grande. Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pan | | | | | |
| Tostada | Rejilla | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| Tostada con queso | Bandeja universal | 4 | | 200 | 4-8 |
| Ternera | | | | | |
| Filete * | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Hamburguesas * | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Cerdo | | | | | |
| Chuletas de cerdo | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Salchichas | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Carne de ave | | | | | |
| Pollo, pechuga | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Pollo, muslitos | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo de cocción.

### Comida preparada congelada

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza congelada, 0,4-0,6 kg | Rejilla | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Lasaña congelada | Rejilla | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Bastones de patata congelados | Bandeja universal | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Croquetas congeladas | Bandeja universal | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Camembert congelado al horno | Rejilla | 3 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Baguettes congeladas con toppings | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Palitos de pescado congelados | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 15-25 |
| Hamburguesa de pescado congelada | Rejilla | 3 | ECO | 180-200 | 20-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:22:21

### Modo con vapor

Con el vapor activado, el horno genera vapor y lo distribuye uniformemente por la zona de cocción, cubriendo toda el área (todas las rejillas y esquinas). Ayuda a dorar los alimentos, para que tengan un exterior crujiente y un interior tierno y jugoso.
Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX y seleccione el nivel de vapor más acorde con su receta.

#### Convección con vapor

Recomendamos precalentar el horno con el modo de vapor para horneados.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Nivel de vapor | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Panecillos refrigerados | Bandeja universal | 3 | Bajo | 180-190 | 10-20 |
| Cruasanes refrigerados | Bandeja universal | 3 | Bajo | 180-190 | 10-20 |
| Pan de molde blanco | Rejilla, molde rectangular de 24 cm | 2 | Medio | 180-190 | 30-40 |
| Pan de molde multicereales | Rejilla, molde rectangular de 24 cm | 2 | Medio | 180-190 | 30-40 |
| Hojaldre | Bandeja universal | 3 | Bajo | 180-190 | 15-20 |
| Flan de vainilla y caramelo | Rejilla | 3 | Alto | 120-130 | 20-30 |
| Tarta de queso | Rejilla | 3 | Medio | 150-160 | 55-65 |
| Baguette * | Bandeja universal | 3 | Alto | 180-200 | 25-35 |
| Pizza congelada con levadura | Bandeja universal | 3 | Medio | 190-210 | 15-25 |

* La baguette necesita el vapor solo al inicio del horneado. Recomendamos utilizar el modo **Convección con vapor** durante 10 min y, después, el modo **Convección** con la misma temperatura el resto del tiempo de horneado.

#### Calor superior con vapor + Convección

Recomendamos ajustar el modo de cocción transcurrida la mitad del tiempo de cocción, para eliminar el vapor y obtener una textura crujiente. Recomendamos utilizar el modo **Calor superior + Convección** o **Convección** y mantener la misma temperatura.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Nivel de vapor | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cerdo asado con corteza crujiente, 1,2 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | Medio | 170-180 | 90-120 |
| Pollo, entero, 1,2 kg | Rejilla + Bandeja universal | 2<br>1 | Medio | 190-200 | 55-65 |
| Pollo troceado | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | Bajo | 210-220 | 25-35 |
| Pechuga de pato | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | Bajo | 170-180 | 15-25 |
| Pato, entero, 2,5 kg | Rejilla + Bandeja universal | 2<br>1 | Medio | 170-180 | 100-120 |
| Pavo pequeño, entero, 4,0 kg | Rejilla + Bandeja universal | 2<br>1 | Medio | 180-200 | 120-150 |
| Pescado entero, 0,5 kg * | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | Medio | 170-190 | 20-30 |
| Filetes de pescado * | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>1 | Bajo | 190-200 | 15-25 |

* Recomendamos utilizar el modo **Calor superior con vapor + Convección** durante el tiempo de cocción para obtener una textura jugosa.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:22:21

# Cocción inteligente

### Calor inferior con vapor + Convección

Recomendamos precalentar el horno con el modo de vapor para que los horneados queden crujientes.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Nivel de vapor | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza casera | Bandeja universal | 2 | Medio | 190-200 | 15-20 |
| Pizza con levadura | Bandeja universal | 2 | Medio | 190-210 | 15-20 |
| Quiche | Rejilla | 2 | Bajo | 180-190 | 25-35 |
| Panecillos | Bandeja universal | 2 | Bajo | 180-190 | 15-25 |
| Focaccia | Rejilla | 2 | Bajo | 200-210 | 15-25 |

### Cocción al vapor (solo modelos aplicables)

Este modo **Cocción al vapor** le permite utilizar una amplia variedad de recetas.
Asegúrese de utilizar el vaporera para la cocción al vapor y de llenar el depósito con agua potable hasta la línea MAX.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|
| Ramilletes de brócoli | Vaporera | A | 10-15 |
| Verduras en rodajas (calabacín, zanahoria y pimiento morrón) | Vaporera | A | 10-20 |
| Espárragos verdes | Vaporera | A | 15-20 |
| Espárragos blancos | Vaporera | A | 15-20 |
| Judías verdes | Vaporera | A | 15-20 |
| Coles de Bruselas | Vaporera | A | 15-20 |
| Patatas peladas cortadas por la mitad | Vaporera | A | 25-35 |
| Filete de pescado | Vaporera | A | 15-25 |
| Mejillones | Vaporera | A | 10-20 |
| Langostinos | Vaporera | A | 10-20 |
| Pechuga de pollo | Vaporera | A | 20-30 |
| Huevos cocidos | Vaporera | A | 13-18 |

**NOTA**

El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.

### Asado profesional

Este modo incluye un ciclo de calentamiento automático hasta 220 °C. La resistencia superior y el ventilador de convección funcionan durante el proceso de dorado de la carne. Tras esta fase, los alimentos se cocinan lentamente gracias a la baja temperatura seleccionada previamente. Este proceso se lleva a cabo con las resistencias superior e inferior en funcionamiento. Este modo es apropiado para asados de carne y carnes de ave.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (h) |
|---|---|---|---|---|
| Rosbif | Rejilla + Bandeja universal | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Cerdo asado | Rejilla + Bandeja universal | 3 1 | 80-100 | 4-5 |
| Cordero asado | Rejilla + Bandeja universal | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Pechuga de pato | Rejilla + Bandeja universal | 3 1 | 80-100 | 2-3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:22:21

**Cocción dual**

Antes de utilizar la función de cocción dual, introduzca el divisor en el horno. Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

La siguiente tabla presenta 5 guías de cocción dual que recomendamos para cocinar, asar y hornear. Con la función de cocción dual, podrá cocinar simultáneamente el plato principal y la guarnición o el plato principal y el postre.

- Con la función de cocción dual, el tiempo de precalentamiento se puede extender.

| N.º | Zona | Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Superior | Bizcocho | Rejilla, molde de Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Inferior | Pizza casera, 1,0-1,2 kg | Bandeja universal | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Superior | Verduras asadas, 0,4-0,8 kg | Bandeja universal | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Inferior | Pastel de manzana | Rejilla, molde de Ø 20 cm | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Superior | Pan de pita | Bandeja universal | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Inferior | Patatas gratinadas, 1,0-1,5 kg | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Superior | Pollo, muslitos | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Inferior | Lasaña, 1,0-1,5 kg | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Superior | Filete de pescado, al horno | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Inferior | Pastel de hojaldre de manzana | Bandeja universal | 1 | | 170-180 | 25-30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:22:22

# Cocción inteligente

También puede utilizar solo la zona superior o inferior para ahorrar energía. El tiempo de cocción se puede extender cuando se utiliza la zona separada. Recomendamos precalentar el horno para obtener los mejores resultados.

Superior

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Patatas gratinadas | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Scones | Bandeja universal | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasaña | Rejilla, fuente para horno de 22-24 cm | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Pollo, muslitos * | Rejilla + Bandeja universal | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |

* No precalentar el horno.

Inferior

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Nivel de vapor | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pastel especiado neerlandés | Rejilla, molde rectangular de 24 cm | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Pastel de manzana | Rejilla, molde de Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Pizza casera, 1,0-1,2 kg | Bandeja universal | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Cruasanes | Bandeja universal | 1 | | Bajo | 180-190 | 15-20 |

| Alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Nivel de vapor | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tarta de queso | Rejilla | 1 | | Medio | 150-160 | 60-70 |
| Panecillos | Bandeja universal | 1 | | Bajo | 180-190 | 15-25 |
| Ramilletes de brócoli * | Vaporera | A | | - | - | 10-15 |
| Patatas peladas cortadas por la mitad * | Vaporera | A | | - | - | 25-35 |
| Filete de pescado * | Vaporera | A | | - | - | 15-25 |
| Huevos cocidos * | Vaporera | A | | - | - | 13-18 |

**NOTA**

- El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.
- La disponibilidad de los modos de cocción depende del modelo de horno.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:22:22

### Convección ecológica

Este modo utiliza el sistema de calentamiento optimizado para que pueda ahorrar energía cuando cocina sus platos. Se recomienda no precalentar el horno antes de cocinar para los tiempos de esta categoría con el fin de ahorrar más energía.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Crumble de frutas, 0,8-1,2 kg | Rejilla, fuente para horno de 24 cm | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Patatas asadas con piel, 0,4-0,8 kg | Bandeja universal | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Salchichas, 0,3-0,5 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| Bastones de patata congelados, 0,3-0,5 kg | Bandeja universal | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Gajos de patata congelados, 0,3-0,5 kg | Bandeja universal | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Filetes de pescado, al horno, 0,4-0,8 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Filetes de pescado crujientes, empanados, 0,4-0,8 kg | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Solomillo de ternera asado, 0,8-1,2 kg | Rejilla + Bandeja universal | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| Verduras asadas, 0,4-0,6 kg | Bandeja universal | 3 | 200-220 | 25-35 |

### Sonda para carne

| Tipo de alimento | | Temperatura interna (°C) |
|---|---|---|
| Ternera/cordero | Poco hecho | 45-50 |
| | Al punto | 55-60 |
| | Bien hecho | 65-70 |
| Cerdo | | 80-85 |
| Carne de ave | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:22:22

# Cocción inteligente

## Programas de cocción automática

**⚠ PRECAUCIÓN**

Los alimentos que pueden estropearse fácilmente (como la leche, los huevos, el pescado, la carne o las aves de corral) no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben retirarse rápidamente cuando esta haya finalizado. Comer alimentos en mal estado puede provocar enfermedad por intoxicación alimentaria.

### Cocción individual

En la siguiente tabla se muestran 50 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Se indican las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.

**⚠ ADVERTENCIA**

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

### 1. Panadería y repostería

Los programas de cocción automática incluyen el precalentamiento durante el horneado y muestran el progreso del mismo. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca los alimentos. Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

Recomendamos utilizar una fuente de 22-24 cm apta para horno que pueda resistir el calor (hasta 300 °C) y que sea de vidrio o vitrocerámica.

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Horneados | | | |
| Patatas gratinadas | 1,0-1,5 | Rejilla | 3 |
| | Prepare patatas frescas gratinadas en una fuente apta para horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Verduras gratinadas | 0,8-1,2 | Rejilla | 3 |
| | Prepare verduras frescas gratinadas en una fuente apta para horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Pasta al horno | 1,2-1,5 | Rejilla | 3 |
| | Prepare pasta gratinada con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Lasaña | 1,0-1,5 | Rejilla | 3 |
| | Prepare lasaña casera con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Rejilla | 3 |
| | Ponga los ingredientes para el Ratatouille en una cocotte con tapa. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. Hornee tapado. Mezclar Remueva antes de servir. | | |
| Pasteles y hojaldres | | | |
| Pastel de manzana | 1,2-1,4 | Rejilla | 2 |
| | Prepare pastel de manzana en un molde redondo de metal para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Cruasanes * | 0,3-0,4 | Bandeja universal | 3 |
| | Prepare los cruasanes (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:22:22

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Pastel de hojaldre de manzana * | 0,3-0,4 | Bandeja universal | 3 |
| | Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |
| Base de tarta de frutas | 0,4-0,5 | Rejilla | 3 |
| | Ponga la masa en una fuente de horno de metal negro untada con mantequilla para la base de la tarta. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Rejilla | 2 |
| | Prepare masa de quiche, póngala en un molde redondo para quiche de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Magdalenas | 0,2-0,4 | Rejilla | 3 |
| | Coloque la masa en moldes negros de metal para magdalenas. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Pan | | | |
| Pan de molde blanco * | 0,6-0,7 | Rejilla | 2 |
| | Prepare la masa y póngala en una fuente rectangular de metal negra para horno (de 25-30 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Pan de molde multicereales * | 0,8-0,9 | Rejilla | 2 |
| | Prepare la masa y póngala en una fuente rectangular de metal negra para horno (de 25-30 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Baguettes * | 0,6-0,7 | Bandeja universal | 3 |
| | Prepare la masa, sepárela en dos unidades y colóquelas en la bandeja universal. | | |

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Pan de nueces * | 1,0-1,1 | Bandeja universal | 3 |
| | Prepare la masa, sepárela en cuarto unidades y distribúyalas por la bandeja universal. | | |
| Panecillo * | 0,3-0,5 | Bandeja universal | 3 |
| | Prepare los panecillos (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; después del pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno. | | |
| Pasteles y postres | | | |
| Crumble de frutas | 0,8-1,2 | Rejilla | 3 |
| | Ponga frutas frescas (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una fuente para horno de 22-24 cm. Distribuya las migas por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Scones | 0,5-0,6 | Bandeja universal | 3 |
| | Ponga los scones (de 5-6 cm de diámetro) sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |
| Bizcocho | 0,5-0,6 | Rejilla | 3 |
| | Prepare la masa del bizcocho y póngala en un molde redondo de metal negro para horno de 25-26 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Bizcocho mármol | 0,7-0,8 | Rejilla | 2 |
| | Prepare la masa del bizcocho y póngala en un molde Savarín o Bundt redondo de metal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:22:22

# Cocción inteligente

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Pastel especiado neerlandés | 0,7-0,8 | Rejilla | 2 |
| | Prepare la masa del bizcocho y póngala en una fuente rectangular de metal negra para horno (de 25-26 cm de longitud). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Tarta de queso * | 0,8-0,9 | Rejilla | 2 |
| | Prepare la masa y póngala en un molde redondo de metal negro para horno (20-24 cm). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Brownies | 0,7-0,8 | Rejilla | 3 |
| | Prepare la masa del pastel en una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |

* Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción con vapor.

**2. Asados**

Recomendamos utilizar carne, carne de ave y pescado frescos y refrigerados para un mejor sabor. Recomendamos descongelar por completo los ingredientes congelados, si va a usarlos. Los programas automáticos no incluyen el precalentamiento ni el momento de dar la vuelta a los alimentos. No obstante, si lo desea, puede darles la vuelta transcurrida la mitad del tiempo para obtener mejores resultados.

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Carne | | | |
| Solomillo de ternera asado ** | 0,8-1,2 | Rejilla | 2 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba. | | |
| Rosbif cocinado a baja temperatura ** | 0,8-1,2 | Rejilla | 2 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Sazone la carne y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela en la rejilla con la parte de la grasa hacia arriba. | | |
| Chuletas de cordero asadas con hierbas | 0,4-0,8 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Marine las chuletas de cordero con hierbas y especias, y póngalas en la rejilla. | | |
| Pierna de cordero ** | 0,8-1,4 | Rejilla | 3 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Marine el cordero y póngalo en la rejilla. | | |
| Cerdo asado con corteza crujiente ** | 0,8-1,2 | Rejilla | 3 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Ponga el asado de cerdo con el lado de la grasa hacia arriba en la rejilla. | | |
| Costillar de cerdo | 0,8-1,2 | Rejilla | 3 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Coloque el costillar de cerdo en la rejilla. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:22:22

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Carne de ave | | | |
| Pollo, entero */** | 0,8-1,4 | Rejilla | 2 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Enjuague y limpie el pollo. Unte el pollo con aceite y especias. Colóquelo en la rejilla con la pechuga hacia abajo. Coloque la sonda para carne en la parte más gruesa de la pechuga. | | |
| Pollo, pechuga | 0,5-0,9 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Marine la pechuga y colóquela en la rejilla. | | |
| Muslitos de pollo | 0,5-0,9 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla. | | |
| Pollo mariposa * | 1,0-1,3 | Rejilla | 3 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Enjuague y limpie el pollo. Corte la parte trasera del pollo y úntelo con aceite y especias. Colóquelo sobre la rejilla y la bandeja universal y cocine. | | |
| Pato, entero */** | 1,5-2,3 | Rejilla | 2 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Enjuague y limpie el pato. Unte el pato con especias. Colóquelo en la rejilla y la bandeja universal con la pechuga hacia arriba. Coloque la sonda para carne en la parte más gruesa de la pechuga. | | |
| Pato, pechuga | 0,3-0,7 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Ponga las pechugas de pato en la rejilla con el lado de la grasa hacia arriba. | | |

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Pescado | | | |
| Filete de trucha, al horno | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 4 |
| | Ponga los filetes de trucha en la bandeja universal con la piel hacia arriba. | | |
| Trucha | 0,3-0,7 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Enjuague y limpie el pescado, y colóquelo entero en la rejilla. Añada zumo de limón, sal y hierbas dentro del pescado. Corte la superficie de la piel con un cuchillo. Úntelo con aceite y sal. | | |
| Lenguado | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 3 |
| | Ponga el lenguado sobre papel de horno en la bandeja universal. Corte la superficie con un cuchillo. | | |
| Filete/lomo de salmón | 0,3-0,7 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 1 |
| | Enjuague y limpie los filetes o lomos. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba. | | |

* Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción con vapor.
** Introduzca la sonda para carne en la parte más gruesa de la carne.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:22:22

# Cocción inteligente

### 3. Guarniciones

Los programas automáticos no incluyen el precalentamiento. Utilice verduras y hortalizas frescas.

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Verduras asadas | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 4 |
| | Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja. | | |
| Tomates rellenos | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 3 |
| | Enjuague los tomates, córtelos en mitades y descorazónelos. Rellene con la mezcla que desee (por ejemplo, arroz y carne picada de ternera) y colóquelos en la bandeja. | | |
| Gajos de patata | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 3 |
| | Enjuague las patatas y córtelas en gajos. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja y cocine. | | |
| Patatas asadas cortadas por la mitad | 0,5-0,9 | Bandeja universal | 3 |
| | Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. | | |

### 4. Precocinados

Los programas automáticos no incluyen el precalentamiento. Utilice alimentos precocinados congelados.

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Bastones de patata congelados | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 3 |
| | Distribuya los bastones de patata congelados de manera uniforme en la bandeja. | | |
| Gajos de patata congelados | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 3 |
| | Distribuya uniformemente los gajos de patata congelados en la bandeja. | | |
| Lasaña congelada | 0,3-0,7 | Rejilla | 3 |
| | Ponga la lasaña congelada en una fuente para horno, y esta en la rejilla. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:22:22

### 5. Pizza y masa

Los programas de cocción automática incluyen el precalentamiento durante el horneado y muestran el progreso del mismo. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca los alimentos. Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Pizza congelada | 0,3-0,7 | Rejilla | 3 |
| | Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla. | | |
| Pizza casera | 0,8-1,2 | Bandeja universal | 2 |
| | Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Bandeja universal | 3 |
| | Prepare cuatro calzones frescas y colóquelas en la bandeja. | | |
| Fermentación de la masa | 0,3-0,7 | Rejilla | 2 |
| | Prepare la masa en un bol y cúbrala con un film transparente. Colóquela en el centro de la rejilla. | | |

### Cocción dual

En la siguiente tabla se muestran 20 programas automáticos para cocinar, asar y hornear. Puede utilizar solo la zona superior o la inferior y utilizar las zonas superior e inferior al mismo tiempo. El programa indica las cantidades, el peso y las recomendaciones adecuadas. Para mayor comodidad, los modos y tiempos de cocción están preprogramados. Encontrará algunas recetas para los programas automáticos en su libro de instrucciones.
Todos los programas de cocción automática duales incluyen el precalentamiento y muestran el progreso del mismo.
Coloque la comida en el horno después del pitido de precalentamiento.

**⚠ ADVERTENCIA**

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

### 1. Superior

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Patatas gratinadas | 1,0-1,5 | Rejilla | 4 |
| | Prepare patatas frescas gratinadas en una fuente apta para horno, de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Pasta al horno | 1,2-1,5 | Rejilla | 4 |
| | Prepare pasta gratinada con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |
| Lasaña | 1,0-1,5 | Rejilla | 4 |
| | Prepare lasaña casera con una fuente apta para horno de 22-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:22:22

# Cocción inteligente

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Scones | 0,5-0,6 | Bandeja universal | 4 |
| | Ponga los scones (de 5-6 cm de diámetro) sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |
| Muslitos de pollo | 0,5-0,9 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 4 |
| | Unte con aceite y especias y ponga en la rejilla. | | |
| Filete/lomo de salmón | 0,3-0,7 | Rejilla | 4 |
| | | Bandeja universal | 4 |
| | Enjuague y limpie los filetes o lomos. Coloque los filetes en la rejilla con la piel hacia arriba. | | |
| Verduras asadas | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 4 |
| | Enjuague y prepare rodajas de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla y tomates cherry. Úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. Distribúyalas uniformemente en la bandeja. | | |
| Patatas asadas cortadas por la mitad | 0,5-0,9 | Bandeja universal | 4 |
| | Corte patatas grandes (de 200 g cada una) a lo largo en dos mitades. Colóquelas en la bandeja universal con el corte hacia arriba y úntelas con aceite de oliva, hierbas y especias. | | |
| Gajos de patata congelados | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 4 |
| | Distribuya uniformemente los gajos de patata congelados en la bandeja. | | |
| Bastones de patata congelados | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 4 |
| | Distribuya los bastones de patata congelados de manera uniforme en la bandeja. | | |

**2. Inferior**

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Pastel de manzana | 1,2-1,4 | Rejilla | 1 |
| | Prepare pastel de manzana en un molde redondo de metal para horno de 20-24 cm. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Pastel de hojaldre de manzana * | 0,3-0,4 | Bandeja universal | 1 |
| | Coloque los pasteles de hojaldre de manzana sobre papel de horno en la bandeja. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |
| Cruasanes * | 0,3-0,4 | Bandeja universal | 1 |
| | Prepare los cruasanes (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Rejilla | 1 |
| | Prepare masa de quiche, póngala en un molde redondo para quiche de 22-24 cm de diámetro. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, añada el relleno y ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Panecillo * | 0,3-0,5 | Bandeja universal | 1 |
| | Prepare los panecillos (masa preparada refrigerada). Colóquelos sobre papel de horno en la bandeja universal. Inicie el programa; después del pitido de precalentamiento, ponga la bandeja en el horno. | | |
| Crumble de frutas | 0,8-1,2 | Rejilla | 1 |
| | Ponga frutas frescas (frambuesas, moras, rodajas de manzana o de pera) en una fuente para horno de 22-24 cm. Distribuya las migas por encima. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga la fuente en el centro de la rejilla. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:22:22

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Tarta de queso * | 0,8-0,9 | Rejilla | 1 |
| | Prepare la masa y póngala en un molde redondo de metal negro para horno (20-24 cm). Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, ponga el molde en el centro de la rejilla. | | |
| Tomates rellenos | 0,3-0,7 | Bandeja universal | 1 |
| | Enjuague los tomates, córtelos en mitades y descorazónelos. Rellene con la mezcla que desee (por ejemplo, arroz y carne picada de ternera) y colóquelos en la bandeja. | | |
| Pizza congelada | 0,3-0,7 | Rejilla | 1 |
| | Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, coloque la pizza congelada en el centro de la rejilla. | | |
| Pizza casera | 0,8-1,2 | Bandeja universal | 1 |
| | Prepare pizza casera con la masa de levadura y colóquela en la bandeja universal. El peso incluye masa e ingredientes como salsa, hortalizas y verduras, jamón y queso. Inicie el programa; una vez haya sonado el pitido de precalentamiento, introduzca la bandeja en el horno. | | |

* Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción con vapor.

**3. Dual**

Puede seleccionar un programa automático para las zonas inferior y superior y cocinar simultáneamente.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Cuando utilice la zona superior o la inferior, el ventilador y la resistencia de la otra zona pueden ponerse en funcionamiento para obtener un rendimiento óptimo. La zona que no se está utilizando no debe usarse para fines no previstos.

**Cocina saludable (solo modelos aplicables)**

Este horno ofrece 20 programas de cocina saludable. Los ajustes de cocción se establecerán automáticamente según el programa seleccionado. Puede utilizar una zona única o la zona inferior.

Asegúrese de utilizar el vaporera para la cocción al vapor y de llenar el depósito con agua potable hasta la línea MAX.

**⚠ ADVERTENCIA**

Utilice siempre guantes de horno para sacar los alimentos.

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Ramilletes de brócoli | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Ramilletes de coliflor | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Zanahoria en rodajas | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Calabacín en rodajas | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Calabaza en dados | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Espárragos verdes | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Espárragos blancos | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Judías verdes | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Coles de Bruselas | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Patatas peladas cortadas por la mitad | 0,6-0,8 | Vaporera | A |
| Manzana en rodajas | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Langostinos | 0,6-0,8 | Vaporera | A |
| Mejillones | 0,8-1,0 | Vaporera | A |
| Filete de pescado | 0,6-0,8 | Vaporera | A |
| Pechuga de pollo | 0,8-1,0 | Vaporera | A |
| Flan | - | Vaporera | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:22:22

# Cocción inteligente

| Alimento | Peso (kg) | Accesorio | Nivel |
|---|---|---|---|
| Dumplings congelados | 0,4-0,6 | Vaporera | A |
| Huevo, duro | 0,5-0,7 | Vaporera | A |
| Huevo, mollet | 0,5-0,7 | Vaporera | A |
| Huevo, pasado por agua | 0,5-0,7 | Vaporera | A |

**NOTA**

El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.

## Función especial

### Descongelar

Este modo se utiliza para descongelar productos congelados, productos de panadería, frutas, pasteles, nata y chocolate. El tiempo de descongelación depende del tipo, tamaño y cantidad del alimento.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Productos congelados<br>Nuggets de pollo, salchichas, patatas | Rejilla +<br>Bandeja universal | 3<br>1 | 50 | - |
| Productos de panadería<br>Pan y panecillos | Rejilla +<br>Bandeja universal | 3<br>1 | 50 | - |
| Fruta | Rejilla, fuente para horno | 3 | 30 | - |
| Tarta, nata, chocolate | Rejilla, fuente para horno | 3 | 30 | - |

### Secado

Este modo se utiliza para secar la fruta, hortalizas y verduras y hierbas. El tiempo de secado depende del tipo, grosor y cantidad del alimento.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fruta | Rejilla | 3 | 70-80 | 300-420 |
| Verduras | Rejilla | 3 | 70-80 | 200-500 |
| Hierbas | Rejilla | 3 | 70-80 | 60-90 |

### Fermentar masa

Este modo se utiliza para fermentar la masa y hacer yogur casero.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Masa de pizza | Rejilla | 2 | 30-40 | 30-40 |
| Masa de tartas/pan | Rejilla, fuente para horno | 2 | 30-40 | 40-50 |
| Yogur casero | Rejilla, fuente para horno | 2 | 40-50 | 6-7 (horas) |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:22:22

### Cocinar pizza

Este modo es apropiado para pizzas. La temperatura y el tiempo de cocción dependerán del tamaño de la pizza y del grosor de la masa.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pizza casera | Bandeja universal | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza casera de masa fina | Bandeja universal | 2 | 210-230 | 10-15 |

### Cocción lenta

Este modo utiliza baja temperatura para obtener una textura más tierna. Este modo es adecuado para asar carne de vaca, cerdo, ternera o cordero cuando desea una textura más tierna. Recomendamos sellar toda la carne a alta temperatura en el fuego antes de asarla.

| Alimento | Accesorio | Nivel | Temp. (°C) | Tiempo (horas) |
|---|---|---|---|---|
| Rosbif | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Solomillo, 5-6 cm de grosor | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| Cerdo asado | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Cordero asado | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Pechuga de pato | Rejilla + Bandeja universal | 3<br>1 | 70-90 | 2-3 |

## Recetas de prueba

De conformidad con la norma EN 60350-1.

### 1. Repostería

Las recomendaciones para repostería se han de entender con el horno precalentado. No utilice la función de Precalentamiento rápido. Ponga siempre las bandejas con el lado inclinado hacia delante.

| Tipo de alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pasteles pequeños | Bandeja universal | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| Galletas de mantequilla | Bandeja universal | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Bizcocho sin grasa | Rejilla + Molde para tartas desmontable (Recubrimiento oscuro, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Pastel de manzana | Rejilla + 2 Moldes para tartas desmontables ** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm) | 2, colocados en diagonal | | 160 | 70-80 |
| | Bandeja universal + Rejilla + 2 Moldes para tartas desmontables *** (Recubrimiento oscuro, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Aumentar el tiempo de cocción en 5 minutos si se cocina en modo Convencional en una fuente de cristal apta para horno (Ø 26 cm).

** Dos pasteles dispuestos sobre la rejilla en la parte posterior izquierda y anterior derecha.

*** Dos pasteles dispuestos en el centro, uno encima del otro.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:22:23

# Cocción inteligente

**2. Gratinador**

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos con la función Parrilla grande.

| Tipo de alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tostada de pan blanco | Rejilla | 5 | | 300 (Máx.) | 1-2 |
| Hamburguesas de ternera * (12 unidades) | Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos) | 4<br>1 | | 300 (Máx.) | 1.º 15-18<br>2.º 5-8 |

* Dar la vuelta transcurridos ⅔ del tiempo de cocción.

**3. Asados**

| Tipo de alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Temp. (°C) | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo entero * 1,3-1,5 kg | Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Pollo entero * 1,5-1,7 kg | Rejilla + Bandeja universal (para capturar los goteos) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo.

**4. Cocción al vapor**

Llene el depósito con agua potable hasta la línea MAX para la cocción al vapor.

| Tipo de alimento | Accesorio | Nivel | Tipo de calentamiento | Tiempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Ramilletes de brócoli 0,5 kg | Vaporera | A | | 12-15 |
| Huevos al vapor 10 uds. | Vaporera | A | | 15-18 |
| Patatas peladas 0,5 kg | Vaporera | A | | 18-23 |
| Salmón congelado | Vaporera | A | | 18-23 |

**NOTA**

El nivel A es una rejilla exclusiva para la vaporera. Consulte la sección **Accesorios** de la página **14** para conocer la ubicación exacta del nivel A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:22:23

## Colección de recetas frecuentes de de cocción automática

### Patatas gratinadas

**Ingredientes** 800 g de patatas, 100 ml de leche, 100 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, pimienta y nuez moscada, 150 g de queso rallado, mantequilla y tomillo.

**Instrucciones** Pele las patatas y córtelas en rodajas de 3 mm de grosor. Unte con mantequilla toda la superficie de una fuente para gratinar (22-24 cm). Extienda las rodajas sobre un paño limpio y manténgalas cubiertas con el paño mientras prepara el resto de los ingredientes.
Mezcle el resto de los ingredientes, excepto el queso rallado, en un bol grande y remueva bien. Coloque las rodajas de patata en la fuente ligeramente superpuestas y vierta la mezcla sobre las patatas. Esparza el queso rallado por encima y hornee. Después del cocinado, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

### Verduras gratinadas

**Ingredientes** 800 g de verduras (calabacín, tomate, cebolla, zanahoria, pimiento, patatas precocidas), 150 ml de nata, 50 g de huevo entero batido, 1 cucharada de sal, hierbas (pimienta, perejil o romero), 150 g de queso rallado, 3 cucharadas de aceite de oliva y unas hojas de tomillo.

**Instrucciones** Lave las verduras y córtelas en rodajas de 3 a 5 mm de grosor. Coloque las rodajas en capas en una fuente para gratinar (22-24 cm) y vierta el aceite sobre las verduras. Mezcle el resto de los ingredientes excepto el queso rallado y viértalos sobre las verduras. Esparza el queso rallado por encima y hornee. A continuación, sirva espolvoreando unas hojas de tomillo fresco.

### Lasaña

**Ingredientes** 2 cucharadas de aceite de oliva, 500 g de carne picada de ternera, 500 ml de salsa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de láminas de lasaña secas, 1 cebolla picada, 200 g de queso rallado, 1 cucharada de hojas de perejil seco, orégano y albahaca.

**Instrucciones** Prepare la salsa de carne con tomate. Caliente el aceite en una sartén y cocine la carne picada de ternera y la cebolla picada durante unos 10 minutos hasta que se dore por todos lados. Vierta la salsa de tomate y el caldo de carne y añada las hierbas secas. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante 30 minutos.
Cueza las láminas de lasaña siguiendo las instrucciones del paquete. Disponga en capas las láminas de lasaña, la salsa de carne y el queso, y repita la operación. A continuación, espolvoree uniformemente el queso restante sobre la capa de láminas y hornee.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:22:23

# Cocción inteligente

**Pastel de manzana**

Ingredientes
- Masa: 275 g de harina, 1/2 cucharada de sal, 125 g de azúcar blanco fino, 8 g de azúcar vainillado, 175 g de mantequilla fría y 1 huevo (batido).
- Relleno: 750 g de manzanas enteras firmes, 1 cucharada de zumo de limón, 40 g de azúcar, 1/2 cucharada de canela, 50 g de pasas sin pepitas, 2 cucharadas de pan rallado.

Instrucciones

Tamice la harina con la sal sobre un bol grande. Tamice también el azúcar fino y el azúcar vainillado. Corte con 2 cuchillos la mantequilla en dados pequeños por la harina. Añada ¾ del huevo batido. Amase todos los ingredientes en el robot de cocina hasta que aparezca una masa desmenuzable. Haga una bola de la masa con las manos. Envuélvala en film transparente y déjela enfriar durante unos 30 minutos.

Engrase el molde desmontable (24-26 cm de diámetro) y espolvoree la superficie con harina. Estire ¾ de la masa hasta alcanzar un grosor de 5 mm. Colóquela en el molde (en el fondo y en los lados).

Pele y descorazone las manzanas. Córtelas en dados de aproximadamente ¾ x ¾ cm. Rocíe las manzanas con zumo de limón y mezcle bien. Lave y seque las grosellas y las pasas. Añada el azúcar, la canela, las pasas y las grosellas. Mezcle bien y espolvoree el fondo de la masa con pan rallado. Presione ligeramente.

Estire el resto de la masa. Corte la masa en pequeñas tiras y colóquelas en forma de rejilla sobre el relleno. Unte la tarta uniformemente con el resto del huevo batido.

**Quiche Lorraine**

Ingredientes
- Masa: 200 g de harina común, 80 g de mantequilla y 1 huevo.
- Relleno: 75 g de panceta sin grasa en taquitos, 125 ml de nata, 125 g de nata fresca, 2 huevos batidos, 100 g de queso suizo rallado, sal y pimienta.

Instrucciones

Para hacer la masa, ponga la harina, la mantequilla y el huevo en un recipiente, mezcle hasta conseguir una masa ligera y déjela reposar en la nevera durante 30 minutos. Extienda la masa y colóquela en la fuente de cerámica engrasada para quiche (25 cm de diámetro). Pinche el fondo con un tenedor. Mezcle el huevo, la nata, la nata fresca, el queso, la sal y la pimienta. Vierta la mezcla sobre la masa justo antes de hornearla.

**Crumble de frutas**

Ingredientes
- Ingredientes: 200 g de harina, 100 g de mantequilla, 100 g de azúcar, 2 g de sal y 2 g de canela en polvo.
- Fruta: 600 g de frutas variadas.

Instrucciones

Mezcle todos los ingredientes hasta obtener el crumble para hacer la cobertura. Esparza las frutas variadas en una fuente para horno y espolvoree el crumble.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:22:23

**Pizza casera**

Ingredientes
- **Masa de pizza**: 300 g de harina, 7 g de levadura seca, 1 cucharada de aceite de oliva, 200 ml de agua tibia, 1 cucharada de azúcar y sal.
- **Ingredientes**: 400 g de verduras en rodajas (berenjena, calabacín, cebolla, tomate), 100 g de jamón o bacon (picado) y 100 g de queso rallado.

Instrucciones Ponga la harina, la levadura, el aceite, la sal, el azúcar y el agua tibia en un bol y mezcle hasta obtener una masa húmeda. Amase en una amasadora o a mano unos 5-10 minutos. Cubra con una tapa y meta en el horno durante 30 minutos a 35 °C para que fermente. Extienda la masa sobre una superficie enharinada en forma de rectángulo y colóquela en la bandeja o el molde para pizza. Extienda la salsa de tomate sobre la masa y coloque el jamón, los champiñones, las aceitunas y el tomate. Espolvoree uniformemente queso por encima y hornee.

**Solomillo de ternera asado**

Ingredientes 1 kg de solomillo de ternera, 5 g de sal, 1 g de pimienta y 3 g de romero y de tomillo.

Instrucciones Sazone la carne con sal, pimienta y romero y déjela en el frigorífico durante 1 hora. Colóquela sobre la rejilla. Métala en el horno y deje que se cocine.

**Chuletas de cordero asadas con hierbas**

Ingredientes 1 kg de chuletas de cordero (6 piezas), 4 dientes de ajo grandes (prensados), 1 cucharada de tomillo fresco (machacado), 1 cucharada de romero fresco (machacado), 2 cucharadas de sal y 2 cucharadas de aceite de oliva.

Instrucciones Mezcle la sal, el ajo, las hierbas y el aceite y añada el cordero. Dele la vuelta para que se impregne bien y déjelo a temperatura ambiente, como mínimo, de 30 minutos a 1 hora.

**Costillar de cerdo**

Ingredientes 2 costillares de cerdo, 1 cucharada de pimienta negra en grano, 3 hojas de laurel, 1 cebolla (picada), 3 dientes de ajo (picados), 85 g de azúcar moreno, 3 cucharadas de salsa Worcestershire, 2 cucharadas de tomate concentrado y 2 cucharadas de aceite de oliva.

Instrucciones Prepare una salsa barbacoa. Caliente el aceite en una sartén y añada la cebolla. Cocine hasta que se ablande y añada el resto de los ingredientes. A continuación, reduzca el fuego y cocine a fuego lento durante 30 minutos hasta que espese. Marine el costillar con la salsa barbacoa, como mínimo, de 30 minutos a 1 hora.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:22:23

# Mantenimiento

## Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA**

- Antes de proceder a la limpieza, compruebe que el horno y los accesorios estén fríos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, cepillos duros, estropajos, lanas de acero, cuchillos ni otros materiales abrasivos.

### Interior del horno

- Para limpiar el interior del horno, use un paño y un agente limpiador suave o agua jabonosa tibia.
- No limpie a mano el cierre de la puerta.
- Para evitar dañar la superficie esmaltada del horno, use solo limpiadores de horno corrientes.
- Para eliminar restos persistentes, use un limpiador de horno especial.
- A medida que aumenta la temperatura de la sala de cocción en un primer momento, puede encontrar algunas manchas en el cristal interior de la puerta. En este caso, apague el horno y espere a que se enfríe. A continuación, utilice papel de cocina o detergente neutro con un paño limpio para limpiar el cristal interior.

### Exterior del horno

Si hay huellas, grasa o manchas en el exterior (por ejemplo, en la superficie de la puerta, el tirador o la pantalla), límpielas con un paño suave y limpiacristales o detergente neutro, y seque con un paño seco, suave y limpio.
Puede quedar grasa y suciedad, sobre todo alrededor del tirador, a causa del aire caliente procedente del interior. Se recomienda limpiar el tirador después de cada uso.

### Accesorios

Lave los accesorios después de cada uso y séquelos con un paño de cocina. Para eliminar la suciedad persistente, sumerja los accesorios usados en agua jabonosa tibia durante unos 30 minutos antes de lavarlos.

### Superficie esmaltada catalítica (solo modelos aplicables)

Las partes desmontables están recubiertas por una capa catalítica de esmalte gris. Pueden ensuciarse con el aceite y la grasa que salpica el aire circulante durante la cocción por convección. No obstante, esta suciedad se quema a temperaturas de horno de 200 °C o superiores.

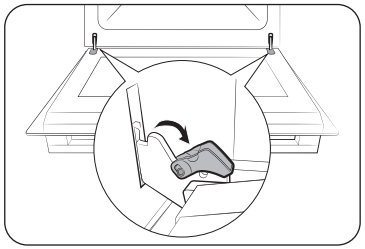
1. Saque todos los accesorios del horno.
2. Limpie el interior del horno.
3. Seleccione el modo **Convección** a la máxima temperatura y active el ciclo durante una hora.

### Puerta (solo modelos aplicables)

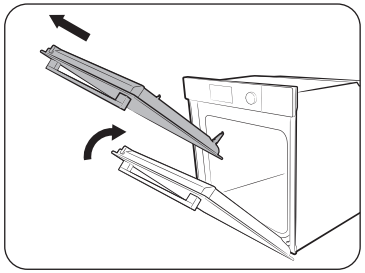
No retire la puerta del horno a menos que sea para limpiarla. Para retirar la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.

**⚠ ADVERTENCIA**

La puerta del horno pesa.



1. Abra la puerta y las palancas de ambas bisagras.

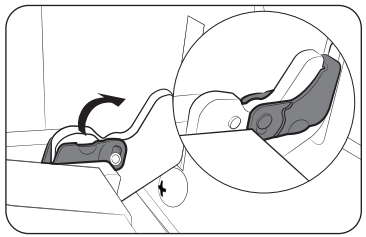


2. Cierre la puerta unos 70°. Sostenga la puerta del horno por los lados usando ambas manos, y levante y tire hacia arriba hasta quitar las bisagras.
3. Limpie la puerta con agua jabonosa y un paño limpio.





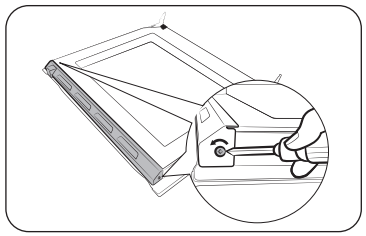
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:22:23



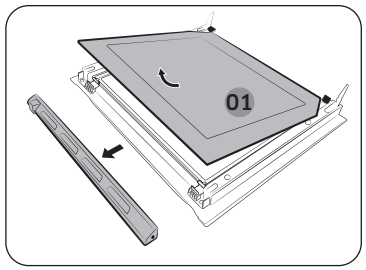
4. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 en orden inverso para volver a instalar la puerta. Asegúrese de que las palancas estén acopladas en ambos lados.

**Puerta de cristal**

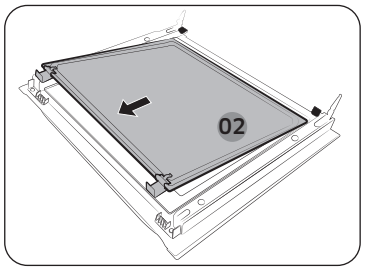
Dependiendo del modelo, la puerta del horno consta de 3-4 placas de vidrio colocadas una contra otra. No retire el cristal de la puerta a menos que sea para limpiarlo. Para retirar el cristal de la puerta para su limpieza, siga estas instrucciones.



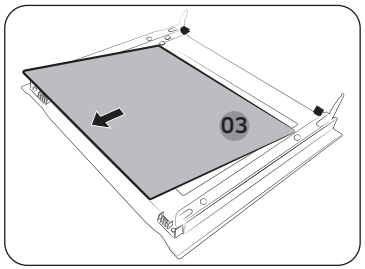
1. Utilice un destornillador para retirar los tornillos de los lados izquierdo y derecho.




2. Desmonte los revestimientos en las direcciones indicadas por las flechas.
3. Retire la primera placa de la puerta.



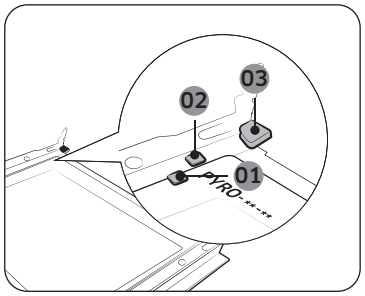

4. Retire la segunda placa de la puerta en la dirección de la flecha.




5. Retire la tercera placa de la puerta en la dirección de la flecha.
6. Limpie el cristal con agua jabonosa y un paño limpio.

**⚠ PRECAUCIÓN**

Para identificar el lado correcto de las placas, localice la marca “PYRO” en la esquina de todas ellas.
Sentido correcto: PYRO-**-**
Sentido incorrecto: **–**–OЯYЧ



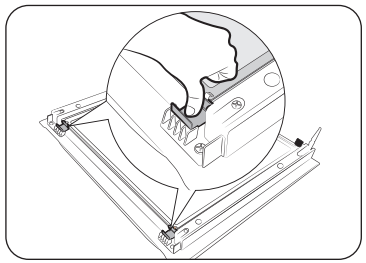

7. Cuando haya terminado, vuelva a insertar las placas de la siguiente manera:
   - Consulte la imagen y localice las bisagras. Introduzca la placa 3 por debajo del casquillo de soporte 1, la placa 2 entre los casquillos de soporte 1 y 2 y la placa 1 en el casquillo de soporte 3, en este orden. Asegúrese de que el lado impreso de las placas esté mirando hacia arriba.

**01** Casquillo de soporte 1
**02** Casquillo de soporte 2
**03** Casquillo de soporte 3





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:22:24

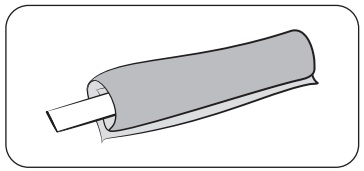


8. Tras introducir la placa 2, presione los casquillos de vidrio y verifique que sostengan correctamente la placa de vidrio.
9. Siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a instalar los recubrimientos.

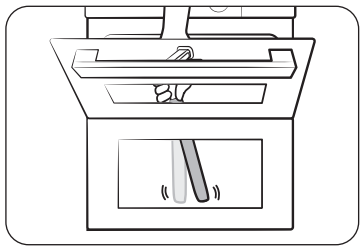
**⚠ ADVERTENCIA**

Para evitar fugas de calor, asegúrese de volver a colocar correctamente las placas de vidrio.

**Cristal de la puerta doble (solo modelos aplicables)**



1. Ate un paño húmedo al palo.

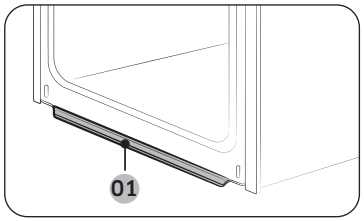


2. Coloque el paño debajo de la puerta.
3. Limpie la puerta.
4. Aplique detergente al paño y vuelva a limpiar.
5. Limpie la humedad y las burbujas con un paño seco.

**⚠ PRECAUCIÓN**

No desmonte la puerta para limpiarla.

**Colector de agua**




**01** Colector de agua

El colector de agua recoge no solo la humedad sobrante de la cocción, sino también los residuos de alimentos. El colector de agua no se puede desmontar. Limpie el agua del colector de agua cuando el horno se enfríe después de un proceso de cocción.

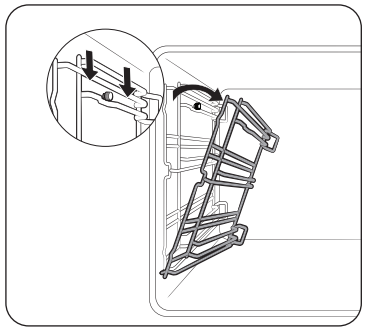
**⚠ ADVERTENCIA**

Si detecta una fuga de agua del colector de agua, póngase en contacto con nosotros en un centro de servicio técnico local de Samsung.

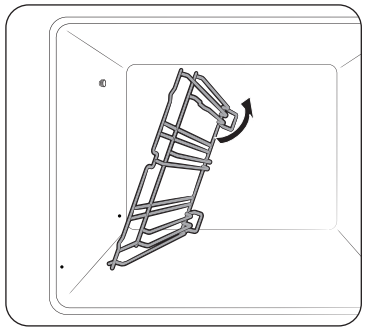


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:22:24

### Rejillas laterales (solo modelos aplicables)



1. Presione la línea superior de la rejilla lateral izquierda, y bájela aproximadamente 45º.



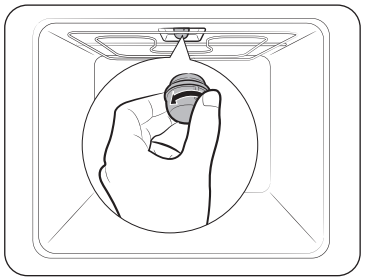
2. Tire y retire la línea inferior de la rejilla lateral izquierda.
3. Retire la rejilla lateral derecha de la misma manera.
4. Limpie ambas rejillas laterales.
5. Cuando haya terminado, siga los pasos 1 y 2 anteriores en orden inverso para volver a introducir las rejillas laterales.

**NOTA**

El horno funciona aunque las rejillas laterales y las parrillas no estén colocadas en su lugar.

## Sustitución

### Bombillas

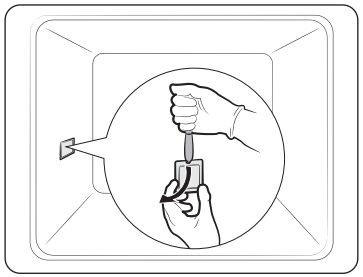


1. Retire el capuchón de cristal girándolo hacia la izquierda.
2. Sustituya la luz del horno.
3. Limpie el capuchón de cristal.
4. Cuando haya terminado, siga el paso 1 anterior en orden inverso para volver a introducir el capuchón de cristal.

**ADVERTENCIA**

- Antes de sustituir una bombilla, apague el horno y desenchufe el cable de alimentación.
- Utilice únicamente bombillas resistentes a temperaturas de 300 °C de 25-40 W/220-240 V. Puede comprar bombillas homologadas en un centro de servicio técnico de Samsung.
- Utilice siempre un paño seco cuando manipule bombillas halógenas. El objetivo es evitar que la bombilla se vea alterada por los dedos o el sudor, lo que podría reducir su ciclo de vida.

### Luz lateral del horno



1. Sujete el extremo inferior de la cubierta de la luz lateral del horno con una mano y utilice una herramienta plana y afilada, como un cuchillo de mesa, para retirar la cubierta como se muestra.
2. Sustituya la luz lateral del horno.
3. Vuelva a colocar la cubierta de la luz.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:22:25

# Solución de problemas

## Puntos de control

Si tiene algún problema con el horno, compruebe primero la tabla que se indica a continuación y pruebe las recomendaciones. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung.

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| Los botones no se pueden pulsar correctamente. | • Si hay materia extraña entre los botones<br>• Modelo táctil: si hay humedad en el exterior<br>• Si la función Bloqueo está activada | • Retire la materia extraña y vuelva a intentarlo.<br>• Elimine la humedad y vuelva a intentarlo.<br>• Compruebe si la función Bloqueo está activada. |
| No se ve el tiempo. | • Si no hay suministro de energía | • Compruebe si hay suministro de energía. |
| El horno no funciona. | • Si no hay suministro de energía | • Compruebe si hay suministro de energía.<br>• Compruebe si el modo Demostración está activado. |
| El horno se para durante el funcionamiento. | • Si está desenchufado de la toma de corriente | • Vuelva a conectar el enchufe. |
| El horno se apaga cuando está en funcionamiento. | • Si la cocción continua se prolonga en el tiempo<br>• Si el ventilador no funciona<br>• Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación<br>• Cuando está usando varios enchufes en la misma toma | • Después de cocinar durante un largo tiempo, deje enfriar el horno.<br>• Escuche si se oye el ruido del ventilador.<br>• Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto.<br>• Utilice un solo enchufe. |
| El horno no tiene corriente. | • Si no hay suministro de energía | • Compruebe si hay suministro de energía. |
| El exterior del horno está muy caliente durante el funcionamiento. | • Si el horno está instalado en un lugar sin buena ventilación | • Respete la distancia especificada en la guía de instalación del producto. |
| La puerta no se puede abrir correctamente. | • Si hay restos de alimentos atascados entre la puerta y el interior del producto | • Limpie bien el horno y abra la puerta de nuevo. |
| La luz interior es tenue o no se enciende. | • Si la lámpara se enciende y luego se apaga<br>• Si la lámpara se cubre de materia extraña durante la cocción | • La lámpara se apaga automáticamente tras un tiempo determinado para ahorrar energía. Puede encenderla de nuevo pulsando **Luz del horno**.<br>• Limpie el interior del horno y compruébelo. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:22:25

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| La máquina tiene corriente. | • Si la fuente de alimentación no está conectada a tierra correctamente<br>• Si está usando un enchufe sin conexión a tierra | • Compruebe si el suministro de energía está correctamente conectado a tierra. |
| Gotea agua.<br>Sale vapor por una rendija de la puerta.<br>Queda agua en el horno. | • En algunos casos se puede producir agua o vapor según el tipo de alimento. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto. | • Deje enfriar el horno y limpie con un paño seco. |
| La iluminación en el interior del horno no es regular. | • La iluminación cambia en función de los cambios de potencia de salida. | • Los cambios de potencia de salida durante la cocción no son errores de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse. |
| Una vez finalizada la cocción, el ventilador sigue funcionando. | • El ventilador funciona automáticamente durante un periodo determinado de tiempo para ventilar el interior del horno. | • No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse. |

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| El horno no se calienta. | • Si la puerta está abierta<br>• Si los mandos del horno no están correctamente ajustados<br>• Si el fusible de la vivienda se ha fundido o el interruptor automático ha saltado | • Cierre la puerta y vuelva a encenderlo.<br>• Consulte el capítulo sobre el funcionamiento del horno y vuelva a configurarlo.<br>• Sustituya el fusible o restablezca el interruptor. Si esto sucede a menudo, llame a un electricista.<br>• Compruebe si el modo Demostración está activado. |
| Sale humo durante el funcionamiento. | • Durante el funcionamiento inicial<br>• Si hay comida en la resistencia | • Cuando el horno se pone en marcha por primera vez, puede salir humo de la resistencia. No se trata de un fallo de funcionamiento del producto; si utiliza el horno 2-3 veces, debería dejar de ocurrir.<br>• Deje enfriar el horno el tiempo suficiente y limpie los restos de comida de la resistencia. |
| El horno despide olor a quemado o a plástico cuando está funcionando. | • Si utiliza plástico u otros recipientes que no sean resistentes al calor | • Use recipientes de vidrio que soporten altas temperaturas. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:22:25

# Solución de problemas

| Problema | Causa | Acción |
|---|---|---|
| El horno no cocina correctamente. | • Si la puerta se abre con frecuencia durante la cocción | • No abra la puerta con frecuencia a menos que sea necesario dar la vuelta a los alimentos. Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interior descenderá y esto podrá afectar al resultado de la cocción. |
| Se oye agua hirviendo durante la cocción al vapor. | • Se debe a que el agua se calienta con el calentador de vapor | • No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse. |
| La cocción al vapor no funciona. | • Si no hay agua en el depósito de suministro de agua | • Añada agua al depósito y vuelta a intentarlo. |
| El conjunto está caliente durante la limpieza pirolítica | • Esto se debe a que la limpieza pirolítica emplea altas temperaturas | • No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse. |
| Huele a quemado durante la limpieza pirolítica. | • La limpieza pirolítica emplea altas temperaturas, por lo que es posible que perciba el olor a quemado de los restos de comida. | • No se trata de un fallo de funcionamiento del producto, por lo que no debe preocuparse. |
| La limpieza por vapor no funciona. | • Esto se debe a que la temperatura es demasiado alta | • Deje que el horno se enfríe y, luego, utilícela. |

## Códigos de información

Si el horno no funciona, es posible que vea un código de información en la pantalla. Compruebe la siguiente tabla y pruebe las recomendaciones.

| Código | Significado | Acción |
|---|---|---|
| **C-d1** | Fallos de funcionamiento del bloqueo de la puerta | Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo.<br>Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico. |
| **C-20** | Fallos de funcionamiento del sensor | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Solo ocurre durante la lectura/escritura de la EEPROM | |
| **C-70** | Problemas relacionados con el vapor | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Si no hay comunicación entre la placa de circuito impreso principal y la secundaria | |
| **C-F2** | Ocurre cuando se mantiene un problema de comunicación entre el Touch IC <-> Micom principal o secundario | |
| **C-d0** | **Problema de botón**<br>Ocurre cuando se mantiene pulsado un botón durante un periodo de tiempo. | Limpie los botones y asegúrese de que no están mojados ni hay agua alrededor. Apague el horno e inténtelo de nuevo. Si el problema continúa, póngase en contacto con un centro de servicio técnico local de Samsung. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:22:25

| Código | Significado | Acción |
|---|---|---|
| -dC- | Si se retira el divisor durante la cocción en el modo de cocción dual.<br>Si se introduce el divisor durante la cocción en el modo Cocción individual. | El divisor no debe retirarse durante la cocción en el modo de cocción dual. Apague el horno y vuelva a encenderlo. Si el problema continúa, apague todo durante 30 segundos o más y vuelva a conectarlo.<br>Si el problema no se soluciona, póngase en contacto con un centro de servicio técnico. |
| S-01 | Desconexión de seguridad<br>El horno ha continuado funcionando a la temperatura establecida durante un periodo de tiempo prolongado.<br>• Por debajo de 100 °C - 16 horas<br>• De 105 °C a 240 °C - 8 horas<br>• De 245 °C al máximo - 4 horas | No se trata de un fallo del sistema. Apague el horno y retire la comida. A continuación, inténtelo de nuevo de la forma habitual. |

# Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Es por eso que tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

| | | |
|---|---|---|
| Tensión de conexión | | 230-240 V ~ 50 Hz |
| Máxima potencia de carga conectada | | 3650-3950 W |
| Dimensiones (An. x Al. x Pr.) | Unidad principal | 595 x 596 x 570 mm |
| | Empotrable | 560 x 579 x 549 mm |
| Volumen | | 76 litros |

* Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00_ES.indd 65 2022-03-25 오후 7:28:02

# Anexo

## Ficha de datos del producto

| | | | |
|---|---|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
| Identificación del modelo | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* | | |
| Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI cavidad) | 81,6 | | |
| Clase de eficiencia energética por cavidad | A+ | | |
| Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica) | 1,05 kWh/ciclo | | |
| Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) (EC cavidad eléctrica) | 0,71 kWh/ciclo | | |
| Número de cavidades | 1 | | |
| Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas) | Electricidad | | |
| Volumen por cavidad (V) | 76 litros | | |
| Tipo de horno | Empotrable | | |
| Masa del aparato (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |

| | | |
|---|---|---|
| Consumo total de energía en espera (W)<br>(Todos los puertos de red están en estado “encendido”) | | 1,9 W |
| Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.) | | 20 min. |
| Wi-Fi | Consumo de energía en modo de espera (W) | 1,9 W |
| | Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.) | 20 min. |
| Modo apagado | Consumo de energía | 0,5 W |
| | Periodo de tiempo para la gestión de la energía (min.) | 30 min. |

Datos determinados conforme a la norma EN 60350-1, EN 50564, los Reglamentos (UE) N.º 65/2014 y (UE) N.º 66/2014 de la Comisión y el Reglamento (CE) N.º 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:22:25

**Consejos para ahorrar energía**

- Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada excepto para dar la vuelta a los alimentos. No abra la puerta frecuentemente durante la cocción a fin de mantener la temperatura del horno y ahorrar energía.
- Planifique el uso del horno para evitar apagarlo entre una y otra cocción a fin de ahorrar energía y reducir el tiempo que el horno necesita para volver a calentarse.
- Si el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, el horno debe apagarse 5-10 minutos antes de finalizar el tiempo de cocción para ahorrar energía. El calor residual completará el proceso de cocción.
- Siempre que sea posible, cocine más de un alimento a la vez.

**NOTA**

Por la presente, Samsung declara que este equipo de radio está en conformidad con la Directiva 2014/53/UE y con los requisitos legales pertinentes en el Reino Unido.El texto completo de la declaración de conformidad de la UE y de la declaración de conformidad del Reino Unido está disponible en la siguiente dirección de Internet: La declaración de conformidad oficial puede encontrarse en http://www.samsung.com. Vaya a Soporte > Ayuda de producto e introduzca el nombre del modelo.

**PRECAUCIÓN**

La función de WLAN a 5GHz de este aparato solamente puede utilizarse en interiores en todos los países de la UE y el Reino Unido.

| | Gama de frecuencias | Potencia del transmisor (Máx.) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Anuncio de código abierto

El software incluido en este producto contiene software de código abierto. Puede obtener el código fuente correspondiente al completo durante un periodo de tres años tras el último envío de este producto; póngase en contacto con nuestro equipo de asistencia a través de http://opensource.samsung.com (utilice el menú “Inquiry” (Consulta)).

También puede obtener el código fuente correspondiente al completo en soporte físico como un CD-ROM; se le cobrará un importe mínimo.

La siguiente dirección URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 conduce a información sobre la licencia de código abierto en relación con este producto. Oferta válida para cualquiera que reciba esta información.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:22:25

SAMSUNG

¿PREGUNTAS O COMENTARIOS?

| PAÍS | LLAME | O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| PAÍS | LLAME | O VISITE NUESTRA PÁGINA WEB |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Forno de encastrar

## Manual de instalação e do utilizador

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Índice


## Utilização deste manual 3

São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador 3

## Instruções de segurança 3

Precauções de segurança importantes 3
Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos) 6
Função de poupança automática de energia 6

## Instalação 7

Conteúdo 7
Ligação à fonte de alimentação 8
Montagem em armário 8

## Antes de começar 11

Painel de controlo 11
Definições iniciais 11
Odor de forno novo 12
Mecanismo de segurança inteligente 13
Porta de fecho suave (suave, seguro e silencioso) 13
Montagem do recipiente de vapor 13
Acessórios 14
Porta flexível 15
Reservatório de água 16

## Operações 17

Modos do forno 17
Modos assistidos por vapor 19
Modo Dual de cozedura 21
Fritura com ar quente 23
Vácuo Sous Vide 25
Confeção com a sonda de carne 27
Função especial 28
Cozinha saudável 30
Cozedura automática 30
Temporizador 31
Limpeza 32
Definições 34
Bloqueio 35

## Cozinha inteligente 36

Cozinha manual 36
Programas de cozedura automática 44
Função especial 52
Recipientes de teste 53
Coleção de receitas frequentes de Cozedura automática 55

## Manutenção 58

Limpeza 58
Substituição 61

## Resolução de problemas 62

Pontos de verificação 62
Códigos de informação 64

## Características técnicas 65

## Anexo 66

Folha de dados técnicos do produto 66
Anúncio de Código Aberto 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:22:26

# Utilização deste manual

Obrigado por ter adquirido o forno de encastrar SAMSUNG.
Este Manual do utilizador contém informações importantes sobre segurança e instruções destinadas a ajudá-lo na utilização e manutenção do seu aparelho.
Leia este Manual do utilizador antes de utilizar o forno e guarde-o para consulta futura.

### São utilizados os seguintes símbolos neste Manual do utilizador

**⚠ AVISO**

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos graves, morte e/ou danos materiais.**

**⚠ ATENÇÃO**

Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos e/ou danos materiais.**

**NOTA**

Sugestões, recomendações ou informações úteis que ajudam os utilizadores a manusear o produto.

# Instruções de segurança

A instalação deste forno só pode ser efetuada por um eletricista qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do aparelho à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes.

## PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**⚠ AVISO**

Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, exceto com supervisão ou se lhes forem dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

A forma de desligar tem de ser incorporada na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.

A instalação deve ser feita de forma a ser possível desligar o aparelho a qualquer momento. É possível desligar a alimentação se a ficha for acessível ou se incorporar um interruptor na instalação elétrica fixa de acordo com as regras de instalação elétrica.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:22:26

## Instruções de segurança

O método de fixação indicado não deverá depender da utilização de colas, uma vez que não são consideradas como um modo de fixação fiável.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.

**AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.**

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois pode riscar a superfície, o que pode provocar o estilhaçar do vidro.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, o excesso de líquido derramado tem de ser removido antes da limpeza e não podem ser deixados utensílios no forno durante a limpeza a vapor ou a limpeza automática. A função de limpeza depende do modelo.

Se este aparelho incluir a função de limpeza, durante as condições de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes do que o habitual e as crianças devem manter-se afastadas do aparelho.

Para aparelhos com processo de limpeza pirolítica, alguns animais, especialmente pássaros, podem ser sensíveis aos fumos e às flutuações de temperatura local durante o processo de limpeza pirolítica e devem ser movidos para uma área bem ventilada adequada durante este processo.

Ventile a divisão durante e após o processo de limpeza pirolítica.

A função de limpeza depende do modelo.

Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Apenas modelo com sonda de carne)

Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

**AVISO: Para evitar o risco de choque elétrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.**

O aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas para evitar sobreaquecimento.



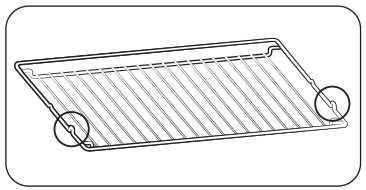
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:22:26

AVISO: O aparelho e as respetivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

ATENÇÃO: O processo de confeção deve ser supervisionado. Um processo de confeção rápida deve ser supervisionado continuamente.

A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.

A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.



Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente para que a grelha de arame possa suportar a posição de repouso para cargas grandes.

**⚠ ATENÇÃO**

Se o forno ficar danificado durante o transporte, não o ligue.

A ligação deste aparelho à fonte de alimentação só pode ser efetuada por um eletricista com qualificações específicas.

Não tente utilizar o aparelho se o mesmo tiver uma avaria ou se estiver danificado.

As reparações só podem ser efetuadas por um técnico qualificado. Uma reparação incorreta pode ser potencialmente perigosa para si e para os outros. Se o seu forno necessitar de reparação, contacte um Centro de assistência SAMSUNG ou o seu revendedor.

Os cabos e os fios elétricos não podem ficar em contacto com o forno.

O forno deve ser ligado à fonte de alimentação por meio de um disjuntor ou fusível aprovado. Nunca utilize múltiplos adaptadores de ficha nem extensões.

Desligue o aparelho da fonte de alimentação quando for necessário repará-lo ou limpá-lo.

Tenha cuidado quando ligar aparelhos elétricos a tomadas perto do forno.

Se este aparelho incluir a função de cozedura a vapor, não o utilize se o recipiente de fornecimento de água estiver danificado. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Caso o recipiente esteja rachado ou partido, não utilize o aparelho e contacte o centro de assistência mais próximo. (Apenas para modelos com a função de vapor)

Este forno foi concebido para uma utilização doméstica.

Durante a utilização, as superfícies interiores do forno ficam muito quentes, podendo provocar queimaduras. Não toque nas resistências de aquecimento nem nas superfícies interiores do forno enquanto não tiverem arrefecido.

Nunca guarde materiais inflamáveis no forno.

Quando utiliza o aparelho por longos períodos de tempo, a altas temperaturas, as superfícies do forno ficam quentes.

Durante a utilização, tome todo o cuidado ao abrir a porta do forno visto que o ar quente e o vapor saem rapidamente.

Quando cozinhar pratos que contenham álcool, este pode evaporar-se devido às temperaturas elevadas e o vapor pode incendiar-se, se entrar em contacto com uma parte quente do forno.

Para sua segurança, não utilize dispositivos de limpeza com água a alta pressão nem jatos de vapor.

Durante a utilização do forno, deve manter as crianças a uma distância segura.

Os alimentos congelados, como as pizzas, devem ser cozinhados na grelha grande. Se utilizar o tabuleiro de forno, pode deformá-lo devido à grande variação das temperaturas.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:22:26

# Instruções de segurança

Não deite água no fundo do forno, se o mesmo estiver quente. Se o fizer, pode danificar a superfície esmaltada.

A porta do forno tem de estar fechada durante a sua utilização.

Não forre o fundo do forno com folha de alumínio nem coloque tabuleiros de forno ou formas nessa zona. A folha de alumínio não permite a circulação do calor, o que pode danificar as superfícies esmaltadas e fazer com que os alimentos fiquem mal cozinhados.

Os sumos de frutas deixam manchas, que podem tornar-se permanentes, nas superfícies esmaltadas do forno.

Utilize um tabuleiro fundo para cozinhar bolos muito húmidos.

Não coloque utensílios de cozinha sobre a porta aberta do forno.

Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.

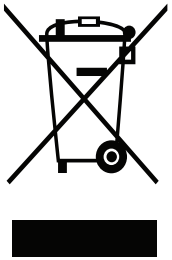
Não se coloque em cima da porta, nem se encoste, sente ou coloque objetos pesados sobre a mesma.

Não utilize força excessiva para abrir a porta.

**AVISO**: Não desligue o aparelho da fonte de alimentação, mesmo depois de o processo de cozedura estar concluído.

**AVISO**: Não deixe a porta aberta quando estiver a utilizar o forno.

## Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)



(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)
Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.
Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.
Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

Para obter informações sobre os compromissos ambientais da Samsung e sobre as obrigações regulamentares específicas de produtos, por exemplo, o regulamento REACH, WEEE, Baterias, visite :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Função de poupança automática de energia

Luz : Durante o processo de cozedura, pode desligar a luz do forno, premindo o botão 'Luz do forno'. Para poupança de energia, a luz do forno é desligada alguns minutos após o início do programa de cozedura.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:22:27

# Instalação

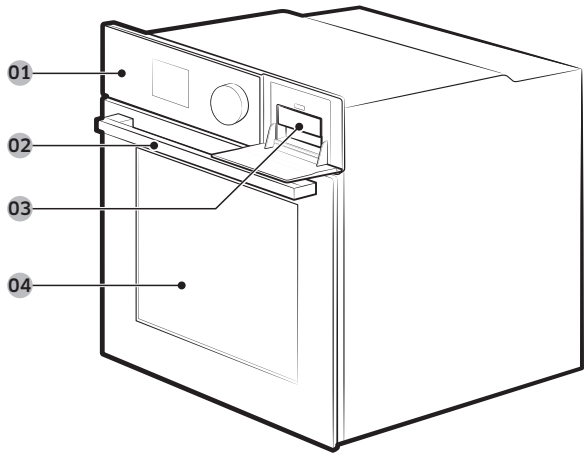
**⚠ AVISO**

- Este produto destina-se a produtos encastrados.
- Este forno tem de ser instalado por um técnico qualificado. O técnico de instalação é responsável pela ligação do forno à fonte de alimentação, de acordo com as recomendações de segurança relevantes da sua região.
- Este aparelho foi concebido para utilização a uma altitude máxima de 2000 metros.

## Conteúdo

Certifique-se de que todas as peças e acessórios estão incluídos na embalagem do produto. Caso surja algum problema com o forno ou respetivos acessórios, contacte o revendedor ou um centro de assistência ao cliente local da Samsung.

### Forno em resumo




**01** Painel de controlo **02** Pega da porta **03** Reservatório de água

**04** Porta

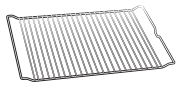
**NOTA**

Dependendo do modelo, este forno tem duas apresentações: porta simples ou porta dupla.

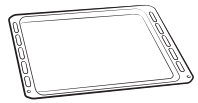
### Acessórios

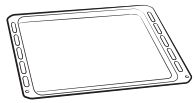
O forno é fornecido com diversos acessórios que o ajudam a preparar diferentes tipos de alimentos.

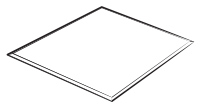
Grelha de arame

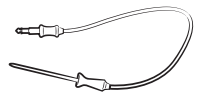

Inserção da grelha de arame *

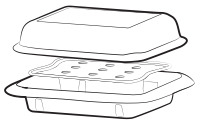
Tabuleiro de forno *

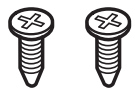

Tabuleiro universal *


Tabuleiro extra-fundo *


Separador


Sonda de carne *


Recipiente de vapor *


2 Parafusos (M4 L25)

Tabuleiro para fritura com ar quente *

**NOTA**

A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:22:27

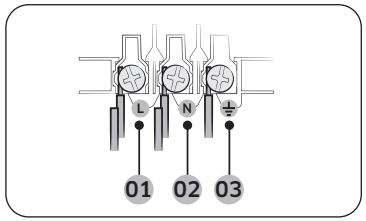
# Instalação



⚠ **ATENÇÃO**

Remova o Bloqueio para crianças antes de utilizar o programa de limpeza pirolítica para evitar bloqueios da ventilação que possam aquecer a porta.

## Ligação à fonte de alimentação




**01** CASTANHO ou PRETO
**02** AZUL ou BRANCO
**03** AMARELO e VERDE

Ligue o forno a uma tomada elétrica. Se uma tomada para ficha não estiver disponível devido a limitações de corrente permitidas, utilize um selecionador multipolar (com, pelo menos, 3 mm de espaço) para cumprir os regulamentos de segurança. Utilize um cabo de alimentação com um comprimento suficiente compatível com a especificação H05 RR-F ou H05 VV-F, no mín. 1,5-2,5 mm².

| Corrente nominal (A) | Área da secção transversal mínima |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Consulte as especificações de saída na etiqueta afixada ao forno.
Abra a tampa traseira do forno utilizando uma chave de fendas e remova os parafusos na braçadeira do cabo. Em seguida, ligue as linhas de alimentação aos terminais de ligação relevantes.
O terminal (⏚) foi concebido para ligação à terra. Primeiro, ligue as linhas amarela e verde (ligação à terra), que têm de ser mais longas do que as outras. Se utilizar uma tomada para ficha, a ficha tem de permanecer acessível após a instalação do forno. A Samsung não é responsável por acidentes causados por uma ligação à terra em falta ou danificada.

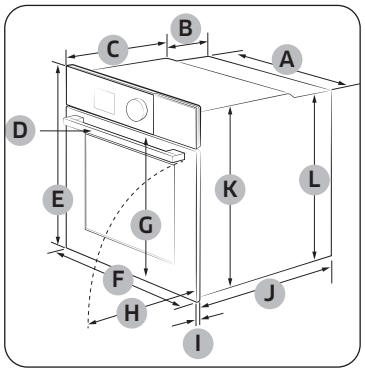
⚠ **AVISO**

Não pise nem torça os fios durante a instalação e mantenha-os afastados de peças do forno que emitam calor.

## Montagem em armário

Se instalar o forno num armário embutido, o armário tem de ter superfícies em plástico e peças autocolantes resistentes a temperaturas de acordo com as disposições da norma EN 60335. A Samsung não é responsável por danos no mobiliário causados pela emissão de calor do forno.
O forno tem de ser corretamente ventilado. Deve ser criado um intervalo de ventilação com cerca de 50 mm entre a prateleira inferior do armário e a parede de suporte. Se instalar o forno sob um fogão, siga as instruções de instalação do fogão.

**Dimensões necessárias para instalação**

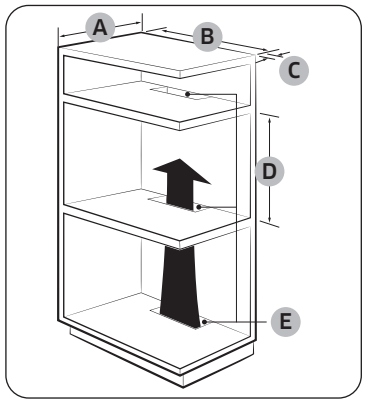



Forno (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:22:28

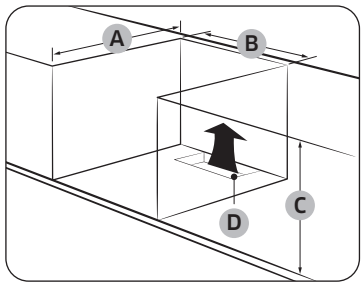



Armário embutido (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Mín. 550 |
| **B** | Mín. 560 |
| **C** | Mín. 50 |
| **D** | Mín. 590 - Máx. 600 |
| **E** | Mín. 460 x Mín. 50 |

**NOTA**

O armário embutido tem de ter aberturas **(E)** para ventilação do calor e circulação do ar.

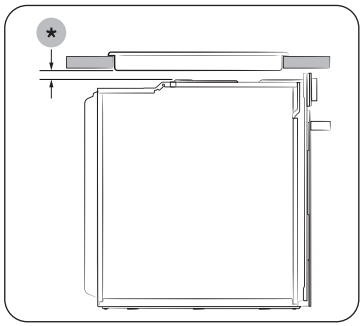



Armário sob o lava-loiça (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Mín. 550 |
| **B** | Mín. 560 |
| **C** | Mín. 600 |
| **D** | Mín. 460 x Mín. 50 |

**NOTA**

- O armário embutido tem de ter aberturas **(D)** para ventilação do calor e circulação do ar.
- O requisito mínimo de altura **(C)** destina-se apenas à instalação do forno.




Instalação com uma placa

Para instalar uma placa sobre o forno, consulte o manual de instalação da placa para saber qual o requisito de espaço para a instalação **(*)**.

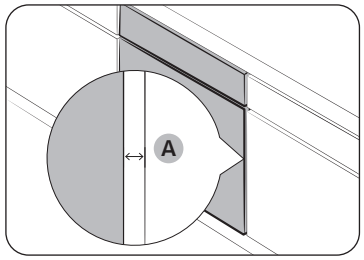




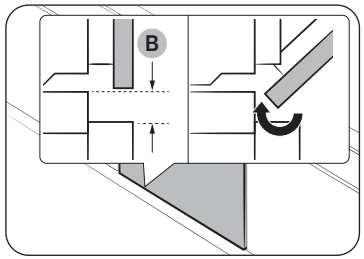
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:22:28

# Instalação

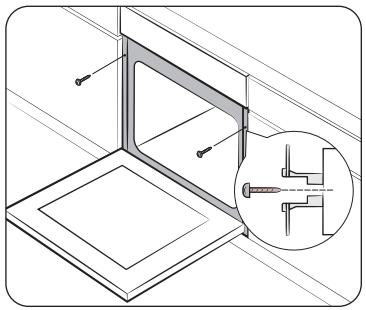
### Montagem do forno




Certifique-se de que deixa um intervalo **(A)** de, pelo menos, 5 mm entre o forno e cada um dos lados do armário.




Garanta, pelo menos, 2 mm de intervalo **(B)** para que a porta seja aberta e fechada facilmente.



Encaixe o forno no armário e fixe o forno com firmeza em ambos os lados, utilizando 2 parafusos.

Após a instalação estar concluída, remova a película protetora, a fita adesiva e outros materiais de embalagem e remova os acessórios fornecidos do interior do forno. Para remover o forno do armário, desligue a alimentação do forno primeiro e remova os 2 parafusos de ambos os lados do forno.

**AVISO**

O forno requer ventilação para um funcionamento normal. Não bloqueie as aberturas em circunstância alguma.

**NOTA**

O aspeto real do forno pode diferir dependendo do modelo.

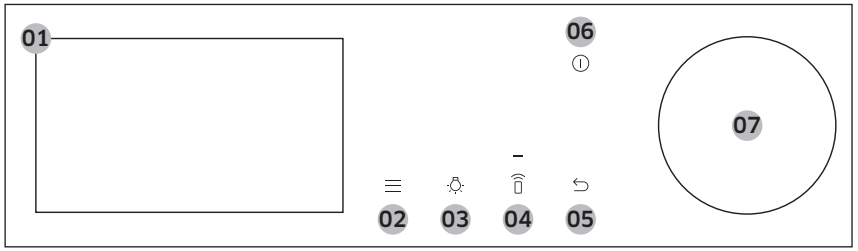


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:22:28

# Antes de começar

## Painel de controlo

O painel de controlo do forno tem um ecrã (não tátil), botão de controlo e botões táteis para controlar o forno. Leia as seguintes informações para saber como utilizar o painel de controlo do forno.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Ecrã | Apresenta o menu, informação e progresso da cozedura. |
| **02** | Opções | Toque para ver a lista de Opções. |
| **03** | Luz | Toque para ligar ou desligar a luz do forno. |
| **04** | Controlo Inteligente | Toque para ligar ou desligar a função do Controlo Inteligente.<br>**NOTA**<br>A opção Ligação fácil deve ser programada antes de utilizar esta função. |
| **05** | Voltar | Toque para regressar ao ecrã anterior. |
| **06** | Alimentação | Toque para ligar ou desligar o ecrã.<br>**NOTA**<br>Só o botão **Alimentação** pode interromper a operação do forno quando a porta é aberta. |
| **07** | Botão de controlo | Rode para a esquerda e direita para navegar através dos menus e listas. Um item será sublinhado para indicar onde se encontra no ecrã.<br>Prima para selecionar o item sublinhado. |

## Definições iniciais

Quando liga o forno pela primeira vez, o ecrã Bem-vindo surge com o logótipo da Samsung. Cumpra as instruções fornecidas no ecrã para concluir as definições iniciais. Pode alterar as definições iniciais posteriormente acedendo ao ecrã Definições.

1. No ecrã Bem-vindo, selecione **Iniciar configuração** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
2. Programe o idioma.
   a. Selecione o idioma e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   b. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Concorde com os "**Termos e Condições**" e a "**Política de Privacidade**".
4. Ligue o seu aparelho à App SmartThings.
   a. No ecrã Experiência móvel, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   b. Digitalize o código QR no ecrã com o seu smartphone e cumpra as instruções fornecidas no ecrã do telefone para concluir a ligação.
      - Se não quiser prosseguir com este passo, selecione **Ignorar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para prosseguir para o passo seguinte.
   c. Quando surgir a mensagem a indicar que está ligado com sucesso, selecione **OK** e prima o **Botão de controlo**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:22:29

# Antes de começar

5. Programe o fuso horário.
   a. Selecione o seu fuso horário e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   b. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Programe a data.
   a. Selecione o dia, mês e ano. Prima o **Botão de controlo** depois de selecionar cada item.
   b. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

**NOTA**

Ignore este passo se tiver ligado o seu aparelho à App SmartThings.

7. Selecione a hora.
   a. Programe a hora e minutos. Prima o **Botão de controlo** depois de selecionar cada item.
   b. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

**NOTA**

Ignore este passo se tiver ligado o seu aparelho à App SmartThings.

8. Selecione **Concluído** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para concluir a definição.
   - Surge o ecrã Guia da primeira utilização. Pode selecionar **SABER MAIS** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para ver o guia ou selecionar **MAIS TARDE** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para ignorar este passo.

**Programar o ecrã para permanecer sempre ligado**

O ecrã desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo. Se quiser programar o ecrã para permanecer sempre ligado, cumpra as instruções abaixo.

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Definições** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. No ecrã Definições, selecione **Apresentação** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. No ecrã Apresentação, selecione **Tempo limite** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Selecione **Sempre Ligado** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

**NOTA**

- O consumo de energia pode aumentar dependendo da definição.
- Quando a definição da opção Tempo limite for programada para "**Sempre Ligado**", a luminosidade do ecrã LCD muda automaticamente para o nível 2 se não houver nenhuma ação durante 3 minutos.
- A definição "**Sempre ligado**" só está disponível quando a proteção de ecrã está programada para Ligada.

## Odor de forno novo

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, limpe o interior do forno para remover o odor de forno novo.

1. Retire todos os acessórios do interior do forno.
2. Ligue o forno no modo de convecção a 200 °C ou convencional a 200 °C durante uma hora. Assim, irá queimar quaisquer substâncias de produção que ainda permaneçam no forno.
3. Quando terminar, desligue o forno.

**NOTA**

- Na primeira utilização, poderá ver fumo dentro do forno quando estiver em funcionamento. Não se trata de uma avaria do produto.
- À medida que a temperatura do compartimento de cozedura aumenta no período inicial, podem aparecer manchas no interior da porta de vidro. Se isto acontecer, desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Em seguida, use papel de cozinha ou detergente neutro num pano limpo para limpar o vidro interior.
- Também é importante garantir que o forno está em funcionamento numa cozinha com ambiente bem ventilado.



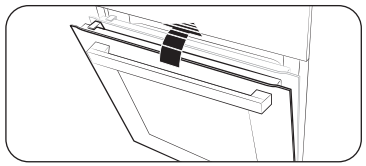
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:22:29

## Mecanismo de segurança inteligente

Se abrir a porta enquanto o forno estiver a funcionar, a luz do forno acende e a ventoinha e as resistências de aquecimento param de funcionar. Serve para impedir ferimentos, tais como queimaduras, bem como para impedir perdas de energia desnecessárias. Quando isso acontecer, basta fechar a porta e o forno continua a funcionar normalmente, já que não se trata de uma falha do sistema.

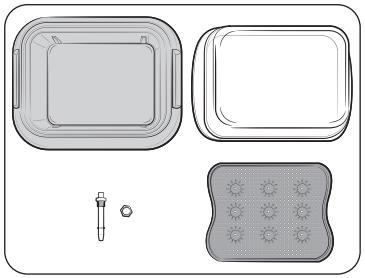
## Porta de fecho suave (suave, seguro e silencioso) (apenas em modelos aplicáveis)

O Forno Encastrado Samsung apresenta uma porta de fecho suave que fecha suave, segura e silenciosamente.
Ao fechar a porta, as dobradiças especialmente concebidas apanham a porta uns centímetros antes da posição final. Este é o toque perfeito para um maior conforto, permitindo que a porta seja fechada de forma silenciosa e suave.
(A disponibilidade desta característica depende do modelo do forno.)

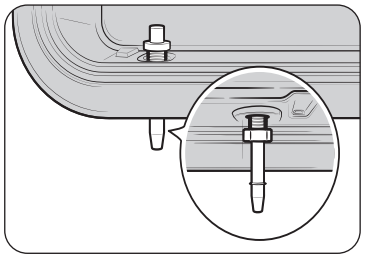


A porta começa a fechar suavemente a cerca de 15 graus e fecha completamente em cerca de 5 segundos.

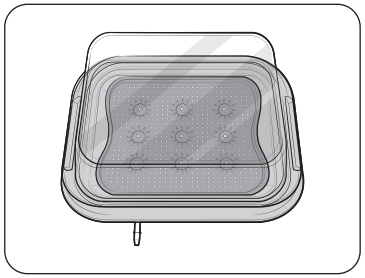
## Montagem do recipiente de vapor (apenas em modelos aplicáveis)



**1.** Verifique e certifique-se de que tem todas as peças do recipiente de vapor.
- As peças incluem a tampa de vidro, frigideira metálica, tabuleiro para cozer a vapor e bocal de vapor.



**2.** Insira o bocal de vapor no orifício no lado direito traseiro da frigideira metálica e, em seguida, aperte a porca fornecida.



**3.** Coloque o tabuleiro para cozer a vapor na frigideira metálica e, em seguida, feche a tampa de vidro para utilizar no forno.



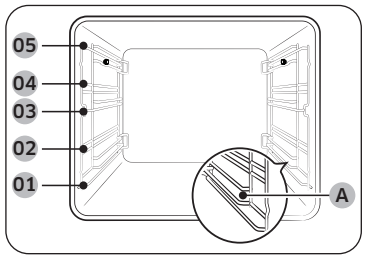


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:22:29

# Antes de começar

## Acessórios

Para a primeira utilização, limpe bem os acessórios com água quente, detergente e um pano limpo macio.




**01** Nível 1
**02** Nível 2
**03** Nível 3
**04** Nível 4
**05** Nível 5
**(A)** Nível do recipiente de vapor

- Insira o acessório na posição correta no interior do forno.
- O **Nível do recipiente de vapor (A)** destina-se apenas ao recipiente de vapor. Não coloque o recipiente de vapor em nenhum outro nível, e não coloque quaisquer outros acessórios no **Nível do recipiente de vapor (A)**. O **Nível do recipiente de vapor (A)** é disponibilizado nos modelos aplicáveis apenas.
- Deixe pelo menos 1 cm de espaço entre o acessório e a base do forno e de qualquer outro acessório.
- Tenha cuidado quando retirar utensílios para cozinhar e/ou acessórios do forno. Refeições ou acessórios quentes podem provocar queimaduras.
- Os acessórios poderão ficar deformados enquanto estão a receber calor. Quando tiverem arrefecido, irão recuperar o aspeto e desempenho originais.

**Utilização básica**

Para uma melhor experiência de confeção, familiarize-se com o modo de utilização de cada acessório.

| | |
|---|---|
| Grelha de arame | A grelha de arame foi concebida para grelhar e assar. Insira a grelha de arame na posição correta com as partes salientes (bloqueadores em ambos os lados) viradas para a frente. |
| Inserção da grelha de arame * | A inserção da grelha de arame é utilizada com o tabuleiro e evita que caiam líquidos no fundo do forno. |
| Tabuleiro de forno * | O tabuleiro de forno (profundidade: 20 mm) é utilizado para fazer bolos, bolachas e outros doces. Coloque o lado inclinado para a frente. |
| Tabuleiro universal * | O tabuleiro universal (profundidade: 30 mm) é utilizado para cozinhar e assar. Utilize a inserção da grelha de arame para evitar que os líquidos caiam no fundo do forno.<br>Coloque o lado inclinado para a frente. |
| Tabuleiro extra-fundo * | O tabuleiro extra-fundo (profundidade: 50 mm) é utilizado para assar com ou sem a inserção da grelha de arame.<br>Coloque o lado inclinado para a frente. |
| Tabuleiro para fritura com ar quente * | Utilize o tabuleiro para fritura com ar quente apenas no modo Fritura com ar quente. À medida que o tabuleiro fica quente durante ou imediatamente após a cozedura, não se esqueça de usar luvas para forno ou esperar que o forno arrefeça completamente para retirar o tabuleiro. |
| Separador | A divisória é concebida para separar o forno em duas zonas. Utilizar a divisória com o Modo de cozedura duplo.<br>Não utilize a divisória para qualquer outra finalidade que não seja a de dividir o compartimento em duas zonas de cozedura.<br>Não utilize a divisória como prateleira. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:22:30

| | |
|---|---|
| Calhas telescópicas * | Utilize a placa das calhas telescópicas para inserir o tabuleiro do seguinte modo:<br>**1.** Estique a placa das calhas para fora do forno.<br>**2.** Coloque o tabuleiro na placa das calhas e faça deslizar a placa das calhas para o interior do forno.<br>**3.** Feche a porta do forno. |
| Sonda de carne * | A sonda de carne mede a temperatura interna da carne para cozinhar. Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno. |
| Recipiente de vapor * | O depósito de vapor e a tampa de vidro destinam-se apenas à função de cocção completa a vapor. Utilize o recipiente de vapor apenas no nível do recipiente de vapor e certifique-se de que o insere totalmente no compartimento de maneira a que o recipiente toque na parede traseira.<br>O recipiente de vapor tem 4 peças separadas: Tampa de vidro, frigideira metálica, tabuleiro para cozer a vapor e bocal de vapor.<br>Aviso: não utilize a tampa de vidro para grelhar ou cozer.<br>**⚠ AVISO**<br>• Utilize sempre luvas de forno ao manusear o recipiente de vapor e exerça os devidos cuidados para não deixar cair o recipiente de vapor.<br>• Alterações súbitas de temperatura podem fazer com que as peças de vidro se partam ou estilhacem. |

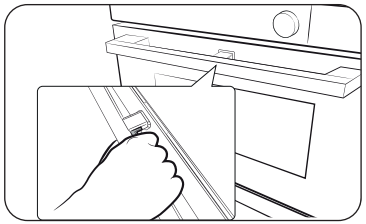
**NOTA**

A disponibilidade dos acessórios com um asterisco (*) depende do modelo do forno.

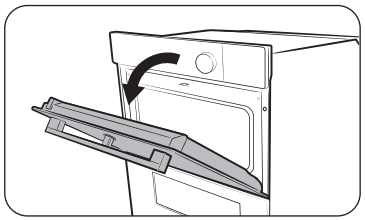
## Porta flexível (apenas em modelos aplicáveis)

Este forno tem uma Porta Flexível única que é articulada no meio, pelo que só tem de abrir a metade superior para aceder à zona superior. Quando estiver a utilizar a funcionalidade Dual de cozedura, pode aceder ao espaço superior do forno muito mais facilmente e com maior eficiência energética.

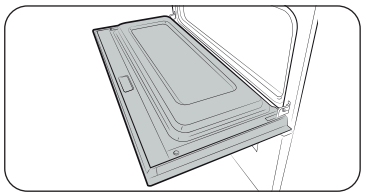
**Como utilizar a porta superior**



**1.** Pressionar completamente a alavanca do manípulo.



**2.** Puxar a pega.



**3.** Isto abrirá apenas a porta superior, como mostrado.

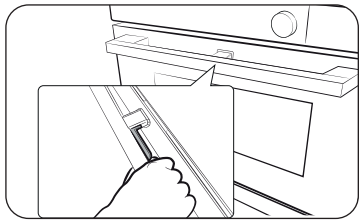




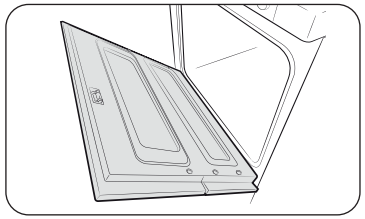
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:22:30

# Antes de começar

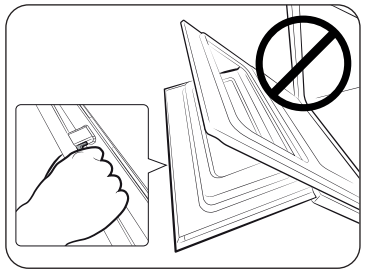
### Como utilizar a porta completa



1. Segurar na zona da pega sem alavanca e depois puxar.



2. Isto abrirá toda a porta, como mostrado.



⚠ **ATENÇÃO**

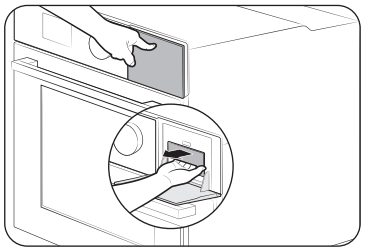
Quando estiver a abrir a porta toda, certifique-se de que segura pela zona da pega sem alavanca.
Se a alavanca estiver a ser pressionada enquanto a porta é aberta, a porta superior pode abrir e causar danos físicos.

**NOTA**

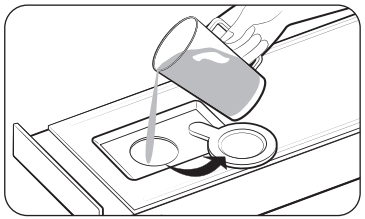
- Não coloque objetos pesados na porta superior, nem aplique uma força excessiva.
- Não deixe que crianças brinquem com a porta superior.

## Reservatório de água

O reservatório de água é utilizado para funções a vapor. Encha-o com água antes da cozedura a vapor.



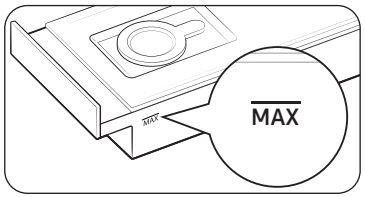
1. Localize o reservatório de água no canto superior direito. Empurre o reservatório para dentro para o abrir e remover.



2. Abra a tampa do reservatório e encha-o com 500 ml de água potável.
3. Feche a tampa e reintroduza o reservatório.

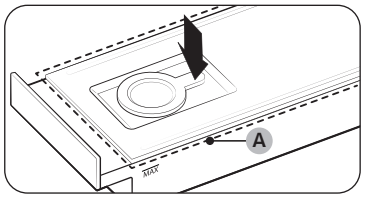
**NOTA**

Insira o reservatório de água na totalidade até trancar na devida posição.




**NOTA**

Não exceda a linha máx.




**NOTA**

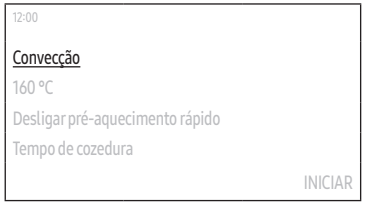
Certifique-se de que a caixa superior **(A)** do reservatório de água está fechada antes de utilizar o forno.



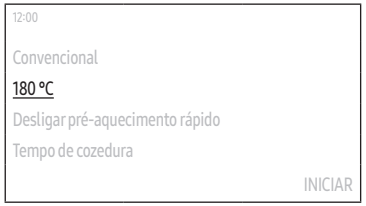
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:22:31

# Operações

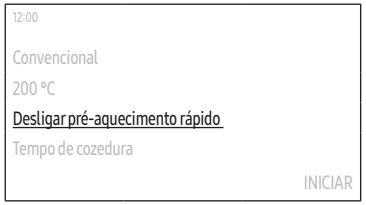
## Modos do forno



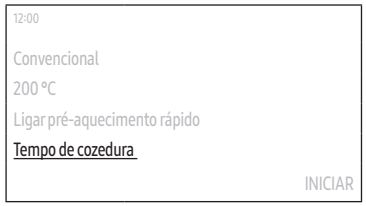

1. No ecrã principal, selecione **Convecção** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
2. Selecione o modo de cozedura pretendido e, em seguida, prima o **Botão de controlo**. (Para obter informações detalhadas de cada modo, consulte "**Descrições dos modos do forno**".)
   - Pode utilizar a sonda de carne em alguns modos. Para cozinhar utilizando a sonda de carne, consulte "**Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)**".




3. Programe a temperatura pretendida.
   - A temperatura predefinida e o intervalo de temperatura diferem dependendo do modo de cozedura.



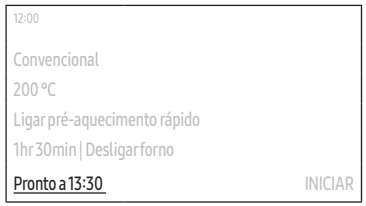

4. Programe a opção Pré-aquecimento rápido.
   - A predefinição é "Desligado".




5. Selecione o **Tempo de cozedura** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar o tempo de cozedura.
   - O tempo de cozedura máximo é de 23 horas e 59 minutos.
6. Depois de programar o tempo de cozedura, selecione a opção que pretende executar no fim da cozedura e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Pode selecionar **Desligar forno**, **Manter temp.** ou **Manter quente**.
   - Os modos Grelhador grande e Grelhador Eco não suportam a opção **Manter quente**.

**NOTA**

Se começar a cozinhar sem programar o tempo de cozedura ou programar **Manter temp.** da opção, deve parar o forno manualmente.



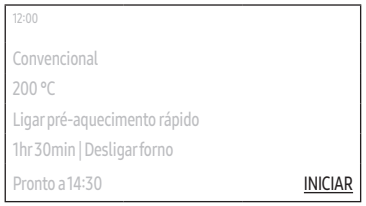

7. Selecione o **Pronto a** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar a hora de fim pretendida.
   - Quando programa o tempo de cozedura, o forno apresenta a hora a que a cozedura irá terminar. (Por ex., **Pronto a 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:22:31

# Operações




8. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se não alterar a hora de fim, o forno inicia a cozedura imediatamente.
   - Se alterar a hora de fim, o forno ajusta automaticamente a hora de início para terminar a cozedura à hora programada.

**NOTA**

- Pode alterar a temperatura, a opção Pré-aquecimento rápido e o tempo de cozedura durante a cozedura.
- Durante a cozedura, pode selecionar **DESLIGAR**, prima o **Botão de controlo**, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para cancelar a cozedura.
- Quando a cozedura for concluída, a opção **+5 mins** surge no ecrã.
  - Pode selecionar **+5 mins** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para estender a cozedura durante mais 5 minutos.

**Descrições dos modos do forno**

| Modo | | Intervalo de temperatura (°C) | | | | Temperatura sugerida (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Único | Dual | | | |
| | | | Superior | Inferior | Dual | |
| | Convecção | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | | A resistência de aquecimento traseira gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para cozer e assar em níveis diferentes ao mesmo tempo. | | | | |
| | Convencional | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | | O calor é gerado pelos elementos de aquecimento superior e inferior. Esta função deve ser utilizada para cozinhar e assar a maioria dos tipos de pratos. | | | | |
| ECO | Convecção Eco | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | | A convecção Eco utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha. Os tempos de cozedura aumentam ligeiramente, mas os resultados permanecem os mesmos. Tenha em conta que este modo não requer pré-aquecimento.<br>**NOTA**<br>O modo de convecção Eco de aquecimento utilizado para determinar a classe de eficiência energética está em conformidade com a EN60350-1. | | | | |
| | Grelhador grande | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | O grelhador de área grande emite calor. Utilize este modo para tostar as partes de cima dos alimentos (por ex., carne, lasanha ou gratinados). | | | | |
| ECO | Grelhador Eco | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | | O grelhador de área pequena emite calor. Use este modo para alimentos que necessitam de menos calor, tais como peixe e baguetes recheadas. | | | | |
| | Grelhador de ventoinha | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | | Duas resistências de aquecimento geram calor, que é distribuído pela ventoinha. Utilize este modo para grelhar carne ou peixe. | | | | |



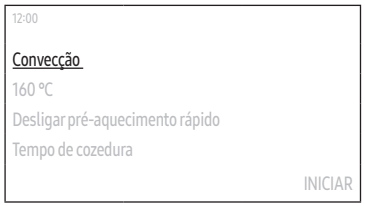
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:22:31

| Modo | | Intervalo de temperatura (°C) | | | | Temperatura sugerida (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Único | Dual | | | |
| | | | Superior | Inferior | Dual | |
| | Calor superior + Convecção | 40-275 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | A resistência de aquecimento superior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para assar alimentos que requerem que a parte de cima fique crocante (por ex., carne ou lasanha). | | | | |
| | Calor inferior + Convecção | 40-275 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | A resistência de aquecimento inferior gera calor, que é distribuído uniformemente pela ventoinha de convecção. Utilize este modo para pizza, pão ou bolo. | | | | |
| | Calor inferior | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | A resistência de aquecimento inferior gera calor. Utilize este modo depois de cozer ou assar para tostar a base de uma quiche ou pizza. | | | | |
| PRO | Modo de assar profissional | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | O modo de assar profissional executa um ciclo de pré-aquecimento automático até que a temperatura do forno atinga 220 °C. Assim, a resistência de aquecimento superior e a ventoinha de convecção começam a funcionar para dourar alimentos, tais como carne. Depois de dourar, a carne será cozinhada a baixas temperaturas. Utilize este modo para carne de vaca, aves ou peixe. | | | | |
| | Vácuo Sous Vide | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | O Modo Vácuo Sous Vide usa uma temperatura baixa de ar quente para implementar o modo Sous Vide sem vapor ou a água do tanque. Neste modo, o forno mantém uma temperatura constante baixa na câmara da cozedura. | | | | |
| | Fritura com ar quente | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | O modo Fritura com ar quente utiliza ar quente para alimentos congelados ou frescos mais crocantes e saudáveis sem ou com menos óleo do que os modos de convecção normais. | | | | |

## Modos assistidos por vapor

**⚠ ATENÇÃO**

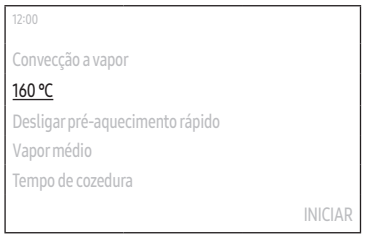
Certifique-se de que o reservatório de água está cheio antes de utilizar os modos assistidos por vapor.




1. No ecrã principal, selecione **Convecção** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
2. Selecione o modo de cozedura pretendido e, em seguida, prima o **Botão de controlo**. (Para obter informações detalhadas de cada modo, consulte "**Descrições do modo assistido por vapor**".)
   - Se selecionar **Cozedura a vapor**, dirija-se ao passo 5. (Os passos 2-4 não são aplicáveis à opção **Cozedura a vapor**.)
   - Pode utilizar a sonda de carne em alguns modos. Para cozinhar utilizando a sonda de carne, consulte "**Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)**".

**NOTA**

A opção **Cozedura a vapor** está disponíveis em modelos aplicáveis apenas.



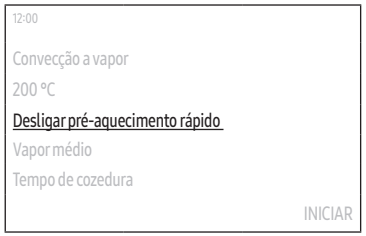

3. Programe a temperatura pretendida.
   - A temperatura predefinida e o intervalo de temperatura diferem dependendo do modo de cozedura.



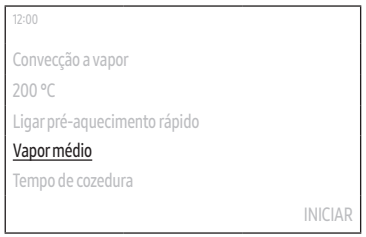


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:22:31

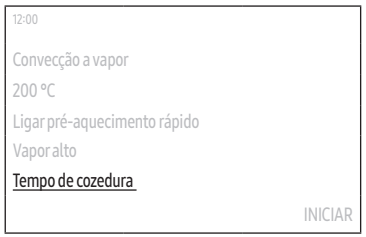
# Operações




4. Programe a opção Pré-aquecimento rápido.
   - A predefinição é “Desligado”.



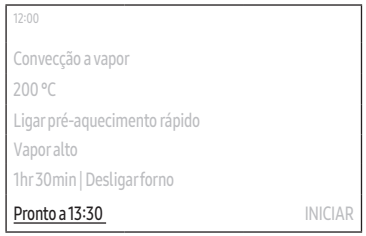

5. Programe o nível de vapor.
   - A predefinição é “Médio”.



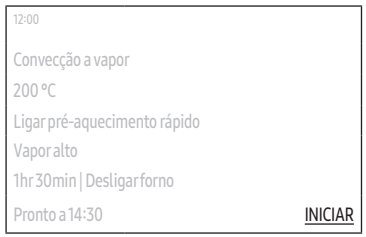

6. Selecione o **Tempo de cozedura** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar o tempo de cozedura.
   - O tempo de cozedura máximo é de 23 horas e 59 minutos.
7. Depois de programar o tempo de cozedura, selecione a opção que pretende executar no fim da cozedura e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Pode selecionar **Desligar forno**, **Manter temp.** ou **Manter quente**.

**NOTA**

Se começar a cozinhar sem programar o tempo de cozedura ou programar **Manter temp.** da opção, deve parar o forno manualmente.




8. Selecione o **Pronto a** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar a hora de fim pretendida.
   - Quando programa o tempo de cozedura, o forno apresenta a hora a que a cozedura irá terminar. (Por ex., **Pronto a 13:30**)




9. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se não alterar a hora de fim, o forno inicia a cozedura imediatamente.
   - Se alterar a hora de fim, o forno ajusta automaticamente a hora de início para terminar a cozedura à hora programada.

**NOTA**

- Pode alterar a temperatura, a opção Pré-aquecimento rápido e o tempo de cozedura durante a cozedura.
- Durante a cozedura, pode selecionar **DESLIGAR**, prima o **Botão de controlo**, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para cancelar a cozedura.
- Quando a cozedura for concluída, a opção **+5 mins** surge no ecrã.
  - Pode selecionar **+5 mins** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para estender a cozedura durante mais 5 minutos.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:22:31

**Descrições do modo assistido por vapor**

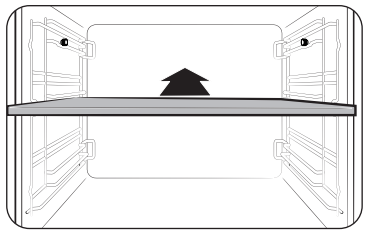
| Modo | | Intervalo de temperatura (°C) | Temperatura predefinida (°C) | Pré-aquecimento rápido | Sonda de carne |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cozedura a vapor * | - | - | X | X |
| | | O vapor quente do gerador de vapor é injetado através do bocal de vapor dentro do forno para cozinhar os alimentos. Este modo é adequado para cozinhar vegetais, peixe, ovos, fruta e arroz. | | | |
| | Convecção a vapor | 120-275 | 160 | O | O |
| | | O calor gerado pelo aquecedor de convecção e as ventoinhas é suportado continuamente por vapor quente. A intensidade do vapor pode ser ajustada para Baixa, Média ou Alta. Este modo é adequado para cozer pastéis de massa folhada, bolo lêvedo, pão e pizza e assar carne e peixe. | | | |
| | Calor superior de vapor + Convecção | 120-275 | 180 | O | O |
| | | O calor gerador pelo aquecedor superior e o aquecedor de convecção é partilhado uniformemente no forno pela ventoinha, e o vapor quente suporta os elementos de aquecimento. Este modo é adequado para assar pratos crocantes, como carne, aves ou peixe. | | | |
| | Calor inferior de vapor + Convecção | 120-275 | 200 | O | O |
| | | O calor gerador pelo elemento de aquecimento inferior e o aquecedor de convecção é partilhado uniformemente no forno pela ventoinha, e o vapor quente suporta os elementos de aquecimento. Este modo é adequado para cozinhar alimentos crocantes, como pizza ou tarte de maçã. | | | |

**NOTA**

- A disponibilidade dos modos um asterisco (*) depende do modelo do forno.
- Encha sempre o reservatório de água com água fresca ao cozinhar com estes modos.

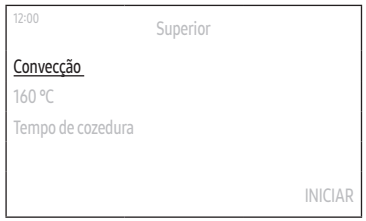
## Modo Dual de cozedura

Pode utilizar a divisória fornecida para separar a câmara de cozedura nas zonas superior e inferior. Isto permite aos utilizadores ativarem dois modos de cozedura diferentes em simultâneo, ou simplesmente escolherem uma zona para cozinhar.



1. Insira a divisória no nível 3 para separar a câmara de cozedura em duas zonas.
   - Quando a divisória é inserida, o forno deteta-a e o ecrã principal muda automaticamente.

2. Selecione a zona de cozedura pretendida e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.



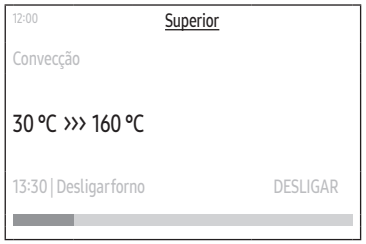

3. Programa as definições de cozedura pretendidas e inicie a cozedura.
   - Para obter instruções, consulte "**Modos do forno**" ou "**Modos assistidos por vapor**".
   - Para obter informações sobre os modos e opções disponíveis, consulte "**Modos disponíveis em cada zona**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:22:32

# Operações




**NOTA**

- Depois de iniciar a cozedura numa das zonas, pode iniciar a cozedura na outra zona. Selecione o indicador da zona na zona superior-intermédia do ecrã, prima o **Botão de controlo** e, em seguida, repita os passos 2 a 3 para cozinhar na outra zona.
- Podem haver algumas restrições relativamente aos modos ou intervalo de temperatura que pode selecionar quando tentar cozinhar em ambas as zonas simultaneamente.

**Modos disponíveis em cada zona**

| Zona | Modo disponível | Intervalo de temperatura (°C) | Temperatura predefinida (°C) | Pré-aquecimento rápido | Sonda de carne |
|---|---|---|---|---|---|
| Superior | Convecção | 40-250 | 160 | X | X |
| | Grelhador grande | 40-250 | 220 | X | X |
| | Calor superior + Convecção | 40-250 | 180 | X | X |
| | Fritura com ar quente | 150-250 | 220 | X | X |
| Inferior | Convecção | 40-250 | 160 | X | X |
| | Calor inferior + Convecção | 40-250 | 200 | X | X |
| | Calor inferior | 40-250 | 150 | X | X |
| | Cozedura a vapor * | - | - | X | X |
| | Convecção a vapor | 120-250 | 160 | X | X |
| | Calor inferior de vapor + Convecção | 120-250 | 200 | X | X |

**NOTA**

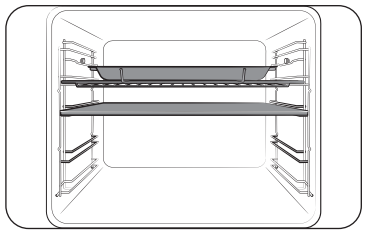
- Consulte "**Descrições dos modos do forno**" ou "**Descrições do modo assistido por vapor**" para obter uma descrição de cada modo.
- A disponibilidade dos modos um asterisco (*) depende do modelo do forno.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:22:32

## Fritura com ar quente (apenas em modelos aplicáveis)

O pré-aquecimento não é necessário para este modo. Recomenda-se a colocação de uma bandeja ou tabuleiro de forno na divisória para recolher quaisquer pingos.
Vire os alimentos durante o processo para obter melhores resultados de cozedura.



1. Insira a divisória e coloque o tabuleiro com a grelha de arame na posição 4 da grelha.
2. Selecione o modo **Fritura com ar quente** utilizando o **Botão de controlo**.
3. Utilize o **Botão de controlo** para alterar a temperatura predefinida. Insira a temperatura sugerida para os alimentos, conforme recomendado no guia de cozedura. A temperatura predefinida é de 220 °C.
4. Selecione o **Tempo de cozedura** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar o tempo de cozedura.
5. Depois de programar o tempo de cozedura, selecione a opção que pretende executar no fim da cozedura e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Selecione **Iniciar** e prima o **Botão de controlo**.
7. Quando a cozedura estiver completa, toque em **Desligar** e retire os alimentos.

**NOTA**

- Coloque uma bandeja ou tabuleiro de forno na divisória para recolher quaisquer pingos. Isto irá ajudar a reduzir os salpicos e fumo.
- Antes de utilizar uma bandeja de forno, verifique a temperatura permissível máxima da bandeja de forno.
- A **Fritura com ar quente** foi concebida para uma grelha de forno superior dupla. Insira a divisória e coloque os alimentos na posição 4 da grelha para obter os melhores resultados.
- Para cozinhar alimentos frescos ou caseiros, coloque óleo sobre uma área maior de uma maneira uniforme, tornando os alimentos crocantes mais eficazmente.

**AVISO**

- Se qualquer coisa estiver em curso na zona inferior, a **Fritura com ar quente** não está disponível na zona superior.
- Quando a **Fritura com ar quente** está em curso na zona superior, a zona inferior não está disponível.

Recomenda-se virar os alimentos após metade do tempo de cozedura para assegurar os melhores resultados.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| Batatas | | | | |
| Batatas fritas congeladas | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Batatas fritas congeladas, temperadas | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Mini bolinhos de batata congelados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Bolinhos de batata congelados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Batata congelada fatiada | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Batatas fritas caseiras | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Batatas fatiadas congeladas caseiras | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 20-25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:22:32

# Operações

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| Congelado | | | | |
| Panadinhos de frango congelados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Asas de frango congeladas | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Aros de cebola congelados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Tiras de frango congeladas | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Churros congelados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Frango | | | | |
| Coxas frescas | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Asas de frango frescas | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Peito de frango, panados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 25-30 |

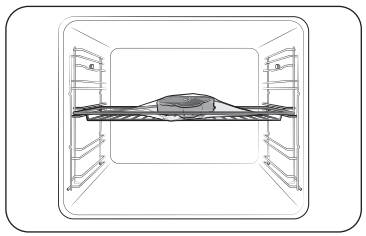
| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| Vegetais | | | | |
| Espargos, panados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Beringela, cortada e panada | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Aros de cebola, panados | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Cubos de abóbora | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Floretes de couve-flor | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Mistura de vegetais | Grelha de arame + Tabuleiro para fritura com ar quente | 4 | 200-210 | 15-20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:22:32

## Vácuo Sous Vide (apenas em modelos aplicáveis)

O Modo **Vácuo Sous Vide** usa uma temperatura baixa de ar quente para implementar o modo Sous Vide sem vapor ou a água do tanque. Neste modo, o forno mantém uma temperatura constante baixa na câmara da cozedura, cozinhando os alimentos de forma a manterem o seu aroma e nutrientes originais, proporcionando um sabor enriquecido e textura macia.



1. Coloque os alimentos num saco de vácuo limpo e sele-o. De seguida, coloque os alimentos na grelha na posição 3 do forno.
2. Selecione o modo **Vácuo Sous Vide**.
3. Utilize o **Botão de controlo** para alterar a temperatura predefinida. Insira a temperatura sugerida para os alimentos, conforme recomendado no guia de cozedura. A temperatura predefinida é de 60 °C. (Pode alterar a temperatura em 1 °C)
4. Prima o **Botão de controlo** e programe o tempo de cozedura.
5. Depois de programar o tempo de cozedura, selecione a opção que pretende executar no fim da cozedura e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Selecione **Iniciar** e prima o **Botão de controlo**.

**NOTA**

- Use apenas ingredientes frescos e de qualidade. Apare-os em condições limpas e armazene-os no frigorífico.
- Utilizar sacos de vácuo resistentes ao calor para mover e armazenar os ingredientes.
- Nunca reutilize os sacos em vácuo resistentes ao calor.
- O tempo de cozedura depende da espessura dos alimentos. Acrescentar sal ou açúcar pode reduzir o tempo de cozedura.

**Dicas**

- Para manter o sabor original, recomendamos que utilize menos ervas e especiarias do que nas receitas normais.
- A carne e o peixe têm mais sabor quando são selados e servidos.
- Se não for servido imediatamente após a cozedura, coloque os alimentos em água com gelo e deixe arrefecer por completo. Depois, guarde-os a menos de 5 °C para manter o aroma e a textura dos alimentos.
- Excecionalmente, recomenda-se que o frango seja comido imediatamente depois de ser cozinhado.

Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

| Alimento | Ponto | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (horas) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne de vaca | | | | | |
| Bife, grossura de 4cm | Mal-passado | Grelha de arame | 3 | 54 | 3-4 |
| Bife, grossura de 4cm | Médio | Grelha de arame | 3 | 60 | 3-4 |
| Bife, grossura de 4cm | Bem-passado | Grelha de arame | 3 | 68 | 3-4 |
| Assar | Médio | Grelha de arame | 3 | 62 | 6-8 |
| Assar | Bem-passado | Grelha de arame | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:22:32

# Operações

| Alimento | Ponto | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (horas) |
|---|---|---|---|---|---|
| Porco | | | | | |
| Costeleta sem osso | Tenro | Grelha de arame | 3 | 60 | 3-4 |
| Costeleta sem osso | Rijo | Grelha de arame | 3 | 71 | 3-4 |
| Assar | Médio | Grelha de arame | 3 | 62 | 4-6 |
| Assar | Bem-passado | Grelha de arame | 3 | 72 | 4-6 |
| Carne de porco desfiada | Bem-passado | Grelha de arame | 3 | 74 | 18-24 |
| Aves | | | | | |
| Frango, peito | Tenro | Grelha de arame | 3 | 66 | 3-4 |
| Frango, peito | Rijo | Grelha de arame | 3 | 72 | 3-4 |
| Peito de pato | Tenro | Grelha de arame | 3 | 63 | 3-4 |
| Peixe | | | | | |
| Filete de salmão | Tenro | Grelha de arame | 3 | 52 | 2-3 |
| Filete de salmão | Bem-passado | Grelha de arame | 3 | 63 | 2-3 |
| Filete de bacalhau | Tenro | Grelha de arame | 3 | 55 | 2-3 |
| Vegetais | | | | | |
| Espargos | | Grelha de arame | 3 | 85 | 2-3 |
| Batata, fatiada | | Grelha de arame | 3 | 90 | 2-3 |
| Batata-doce, fatiada | | Grelha de arame | 3 | 90 | 2-3 |
| Cenoura, fatiada | | Grelha de arame | 3 | 90 | 2-3 |
| Abóbora, cubos | | Grelha de arame | 3 | 90 | 2-3 |

| Alimento | Ponto | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (horas) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fruta | | | | | |
| Maça, fatiada | | Grelha de arame | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananás, fatiado | | Grelha de arame | 3 | 85 | 1-2 |
| Pêra, fatiada | | Grelha de arame | 3 | 83 | 2-3 |
| Outros | | | | | |
| Ovos de galinha | Escalfados | Grelha de arame | 3 | 63 | 2-3 |
| Ovos de galinha | Cozidos | Grelha de arame | 3 | 71 | 2-3 |

* Cozinhar ovos de galinha sem selar em vácuo.

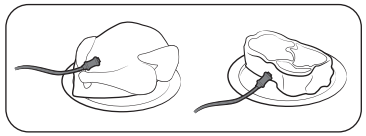


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:22:32

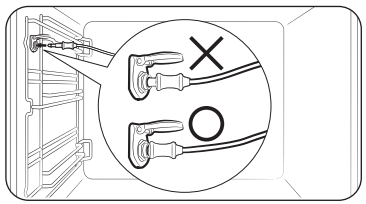
## Confeção com a sonda de carne (apenas para modelos aplicáveis)

A sonda de carne mede a temperatura interna da carne durante a cozedura. Quando a temperatura atingir a temperatura de destino, o forno para e termina de cozinhar.

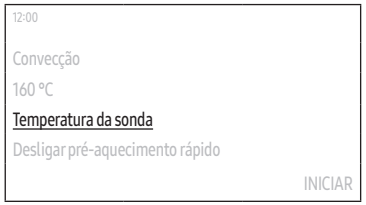
- Utilize apenas a sonda de carne fornecida com o forno.
- Não pode programar o tempo de cozedura, se a sonda de carne estiver ligada.



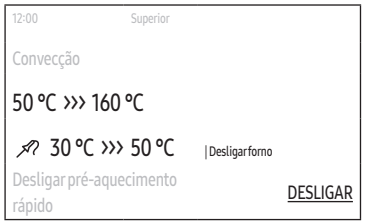
1. Insira a ponta da sonda de carne no centro da carne a cozinhar. Certifique-se de que o punho de borracha não está inserido.



2. Ligue o conector da sonda à tomada na parede do lado esquerdo. Se a sonda estiver ligada devidamente, verá a mensagem "**Sonda de carne inserida.**".
   - Se a sonda de carne estiver inserida, a opção **Temperatura da sonda** surge em vez **Tempo de cozedura**.




3. Selecione a **Temperatura da sonda** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar a temperatura alvo da carne.




4. Programe as definições pretendidas da cozedura.
   - Consulte "**Descrições dos modos do forno**" ou "**Descrições do modo assistido por vapor**" para obter informações sobre os modos nos quais pode utilizar a sonda de carne.
   - Consulte os passos 1-3 de "**Modos do forno**" ou os passos 1-4 de "**Modos assistidos por vapor**".
5. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - O forno termina de cozinhar com uma melodia quando a temperatura interna da carne atingir a temperatura programada.

**⚠ AVISO**

- Para evitar danos, não utilize a sonda de carne com o espeto.
- Quando a cozedura estiver concluída, a sonda de carne fica muito quente. Para impedir queimaduras, use luvas para retirar os alimentos.

**NOTA**

Nem todos os modos utilizam a sonda de carne. Se utilizar a sonda de carne com modos inaplicáveis, verá a mensagem "**O modo selecionado não suporta a utilização da sonda de carne.**". Nesse caso, remova a sonda de carne imediatamente.

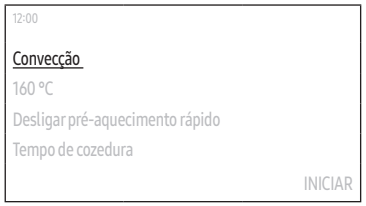




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:22:33

# Operações

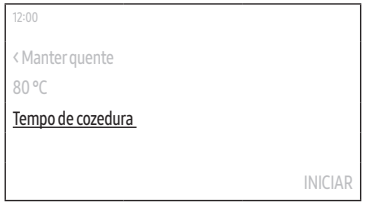
## Função especial



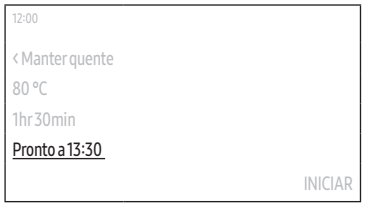

1. No ecrã principal, selecione **Convecção** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
2. Selecione **Função especial** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

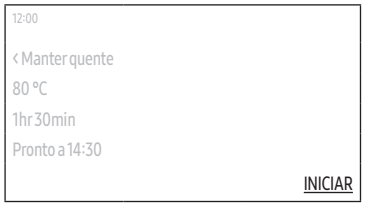
3. Selecione a função pretendida e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - (Para obter informações detalhadas de cada função, consulte "**Descrição da função especial**".)

4. Programe a temperatura pretendida.
   - A temperatura predefinida e a temperatura diferem dependendo do modo de cozedura.




5. Selecione **Tempo de cozedura** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar o tempo de cozedura pretendido ou selecione **Temperatura da sonda** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar a temperatura alvo da sua carne.
   - A opção **Temperatura da sonda** só é aplicável à opção **Cozedura lenta**.
   - O tempo de cozedura máximo é de 23 horas e 59 minutos.




6. Selecione o **Pronto a** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programar a hora de fim pretendida.
   - Quando programa o tempo de cozedura, o forno apresenta a hora a que a cozedura irá terminar. (Por ex., **Pronto a 13:30**)
   - Este passo não é aplicável à opção **Cozedura lenta**.
7. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se não alterar a hora de fim, o forno inicia a cozedura imediatamente.
   - Se alterar a hora de fim, o forno ajusta automaticamente a hora de início para terminar a cozedura à hora programada.
   - Se selecionar **Cozedura lenta**, o forno termina de cozinhar com uma melodia quando a temperatura interna da carne atingir a temperatura programada.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:22:33

**Descrição da função especial**

| Modo | Intervalo de temperatura (°C) | Temperatura predefinida (°C) | Descrições |
|---|---|---|---|
| Manter quente | 40-100 | 60 | Utilize esta função apenas para manter quentes os alimentos que acabou de cozinhar. |
| Aquecimento de pratos | 30-80 | 50 | Utilize para aquecer pratos ou utensílios para forno. |
| Descongelar | 30-60 | 30 | Este modo é utilizado para descongelar produtos congelados, produtos de panificação, fruta, bolo, natas e chocolate. O tempo de descongelação depende do tipo, tamanho e quantidade de alimentos. |
| Levedar massa | 30-50 | 35 | Este modo é utilizado para levedar massas e fazer iogurte caseiro. |
| Cozinhar pizza | 160-250 | 200 | Este modo é adequado para pizza e a temperatura e o tempo de cozedura dependem do tamanho da pizza e da espessura da massa da pizza. |
| Cozedura lenta | 70-120 | 80 | Este modo utiliza baixa temperatura para obter uma textura macia. Isto é adequado para assar carne de vaca, porco, vitela ou borrego quando quiser uma textura macia. Recomenda-se selar a carne na totalidade a uma alta temperatura na placa antes de assar. |
| Secar | 40-90 | 60 | Este modo é utilizado para secar fruta, vegetais e ervas aromáticas. O tempo de secagem depende do tipo, espessura e quantidade de alimentos. |



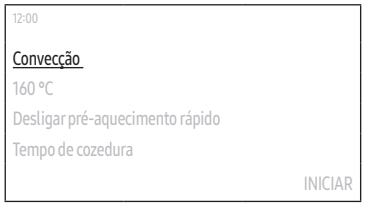


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:22:33

# Operações

## Cozinha saudável (apenas em modelos aplicáveis)

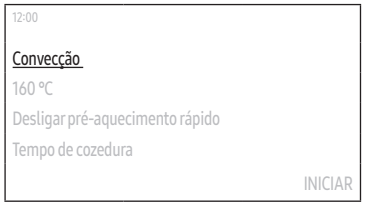
O forno disponibiliza 20 programas de cozinha saudável. As definições de cozedura serão automaticamente ajustadas de acordo com o programa selecionado.

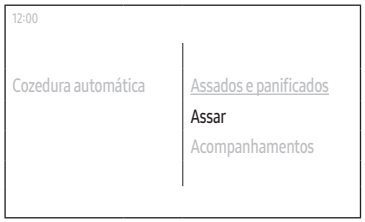


1. No ecrã principal, selecione **Convecção** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
2. Selecione **Cozinha saudável** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione o programa pretendido e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Para obter informações detalhadas de cada programa consulte "**Cozinha saudável**" na secção "**Cozinha inteligente**" na página **51**.)
4. Leia a dica, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Coloque a água no reservatório de água conforme indicado no ecrã, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Prepare os alimentos e os acessórios conforme indicado no ecrã, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se quiser iniciar a cozedura a uma determinada hora, selecione **Atrasar início** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programa a hora pretendida.
7. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

## Cozedura automática

O forno disponibiliza 50 ou 70 programas (no caso do modelo com Cozedura a vapor) de Cozedura automática. Tire partido desta funcionalidade para poupar tempo ou para encurtar o tempo de aprendizagem. O tempo de cozedura, nível de potência e a temperatura serão ajustados de acordo com o programa selecionado.

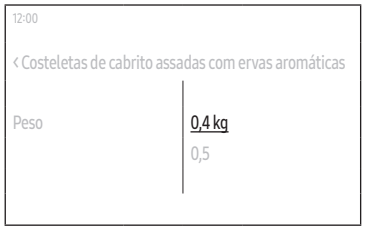



1. No ecrã principal, selecione **Convecção** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
2. Selecione **Cozedura automática** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione a categoria e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione a subcategoria e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Algumas categorias podem não ter uma subcategoria.
5. Selecione o programa pretendido e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Para obter informações detalhadas de cada programa consulte "**Programas de cozedura automática**" na secção "**Cozinha inteligente**" na página **44**.)
6. Leia a dica, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:22:33




7. Selecione o peso e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Este passo podem não se aplicar a alguns programas.
   - O peso disponível difere dependendo do programa selecionado.
8. Coloque a água no reservatório de água conforme indicado no ecrã, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Este passo podem não se aplicar a alguns programas.
9. Prepare os alimentos e os acessórios conforme indicado no ecrã, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se quiser iniciar a cozedura a uma determinada hora, selecione **Atrasar início** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para programa a hora pretendida.
10. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

## Temporizador

### Adicionar o novo temporizador

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Temporizador** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. No ecrã Temporizador, selecione + e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Ignore este passo se estiver a adicionar o temporizador pela primeira vez.
4. Programe a hora.

### Editar o temporizador existente

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Temporizador** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. No ecrã Temporizador, selecione o temporizador que pretende editar e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Altere a hora.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:22:33

# Operações

### Eliminar o temporizador

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Temporizador** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. No ecrã Temporizador, selecione 🗑 e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione **Eliminar** no lado direito do temporizador que quer eliminar e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Selecione **Concluído** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

### Utilizar o temporizador

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Temporizador** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Iniciar** no lado direito do temporizador que quer utilizar e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Quando iniciar o temporizador, pode colocá-lo em pausa ou cancelá-lo.

**NOTA**

Quando o tempo tiver decorrido até um ponto programado, surge a mensagem "**Tempo terminou.**" com uma melodia. Selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para dispensar a mensagem.

## Limpeza

### Pirolítica (apenas em modelos aplicáveis)

A limpeza pirolítica inclui a limpeza térmica a altas temperaturas. Queima vestígios de gordura para tornar a limpeza manual mais fácil.

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Limpeza** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Pirolítica** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione o tempo e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Cumpra as instruções no ecrã, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
7. Leia a mensagem no ecrã, selecione **Iniciar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
8. Aguarde até que o forno arrefeça e limpe a porta até às extremidades com um pano molhado.

**⚠ ATENÇÃO**

- Não toque no forno, porque este fica muito quente durante o ciclo.
- Para evitar acidentes, mantenha as crianças afastadas do forno.
- Após a conclusão do ciclo, não desligue enquanto a ventoinha de arrefecimento estiver a funcionar para arrefecer o forno.

**NOTA**

- Quando o ciclo iniciar, o interior do forno fica muito quente. Por motivos de segurança, a porta será bloqueada. Quando o ciclo estiver concluído e o forno arrefecido, a porta será desbloqueada.
- Certifique-se de que o forno está vazio antes de limpar. Os acessórios podem ficar deformados devido às altas temperaturas no interior do forno.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:22:33

### Limpeza a vapor

É útil para limpar sujidade leve com vapor.
Esta função automática poupa tempo ao eliminar a necessidade de uma limpeza manual regular.

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Limpeza** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Limpeza a vapor** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Cumpra as instruções no ecrã, selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Selecione **INICIAR** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.

**⚠ AVISO**

Não abra a porta antes da conclusão do ciclo. A água no interior do forno está muito quente e pode provocar uma queimadura.

**NOTA**

- Se o forno tiver muita gordura, por exemplo, depois de assar ou grelhar, recomendamos que remova a sujidade difícil manualmente, utilizando um produto de limpeza antes de ativar a limpeza a vapor.
- Deixe a porta do forno entreaberta quando o ciclo estiver concluído. Permite que a superfície esmaltada interior seque totalmente.
- Enquanto o interior do forno estiver quente, a limpeza automática não é ativada. Aguarde até que o forno arrefeça e tente novamente.
- Não despeje a água no fundo. Deite-a suavemente. Caso contrário, a água transborda para a parte da frente.

### Descalcificar

Limpe o interior do gerador de vapor para prevenir que a acumulação de calcário afete a qualidade e sabor dos alimentos.

**NOTA**

- O forno conta o tempo dos modos assistidos por vapor e informa-o de que deve executar a função Descalcificar quando necessário Pode ainda utilizar os modos assistidos por vapor durante as próximas duas horas sem executar a função Descalcificar. Porém, não pode utilizar os modos assistidos por vapor após duas horas exceto se executar e completar a função Descalcificar.
- Quando recebe a mensagem de notificação, selecione **Iniciar agora** e, sem seguida, prima o **Botão de controlo** para executar a função Descalcificar ou selecione **Mais tarde** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para adiciar.
  - : Descalcificação necessária.

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Limpeza** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Descalcificar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione **Seguinte** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Cumpra as instruções no ecrã, selecione **Iniciar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - Se receber uma mensagem de notificação de que tem água insuficiente, coloque mais água no reservatório de água, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
6. Quando a descalcificação está completa, o forno drena a água automaticamente.
7. Após a conclusão da drenagem, esvazie o reservatório de água.
8. Encha novamente o reservatório de água com 500 ml de água potável conforme indicado no ecrã, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para iniciar o enxaguamento.
9. Após a conclusão do enxaguamento, esvazie o reservatório de água.
   - Depois de esvaziar o reservatório, limpe-o antes de o colocar novamente no forno.

**⚠ AVISO**

- Utilize luvas de forno ao manusear o reservatório de água.
- Utilize apenas agentes de descalcificação que sejam específicos para fornos a vapor ou máquinas de café.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:22:33

# Operações

⚠ **ATENÇÃO**

- Não cancele a descalcificação a meio do processo. Caso contrário, deve reiniciar o ciclo de descalcificação e complete-o dentro das próximas três horas para ativar os modos assistidos a vapor.
- Para evitar acidentes, mantenha as crianças afastadas do forno.
- Para a razão da mistura de água e o agente de descalcificação, cumpra as instruções do fabricante do agente visto que isso tem precedência.

**Drenar**

Depois de utilizar os modos assistidos por vapor, deve drenar a água restante para prevenir que ela afete os outros modos de cozedura. Além disso, utilize esta função se quiser drenar novamente para fins de limpeza.

1. Toque no botão ☰ no painel de controlo.
2. Selecione **Limpeza** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
3. Selecione **Drenar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
4. Selecione **Iniciar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
5. Cumpra as instruções no ecrã, selecione **OK** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
   - O forno drena a água do gerador de vapor para o reservatório de água.
6. Após a conclusão da drenagem, esvazie o reservatório de água.
   - Depois de esvaziar o reservatório, limpe-o antes de o colocar novamente no forno.

⚠ **AVISO**

- Utilize luvas de forno ao manusear o reservatório de água.
- Não remova o reservatório de água enquanto estiver a drenar.

**NOTA**

- Quando o forno iniciar a drenagem, aguarde até o ciclo de drenagem estar completo.
- Dependendo do ambiente do produto, a operação de drenagem pode demorar bastante tempo. Não se trata de uma avaria do produto, destina-se a fins de segurança, pelo que aguarde até que a água arrefeça.

## Definições

Toque no botão ☰ no painel de controlo, selecione **Definições** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para alterar as várias definições do forno. Consulte a tabela abaixo para obter descrições detalhadas.

| Menu | Submenu | Descrição |
|---|---|---|
| Ligações | Wi-Fi | Pode ligar ou desligar a ligação via Wi-Fi. |
| | Ligação fácil | Pode ligar o forno ao servidor SmartThings através de uma ligação via Wi-Fi. Quando o forno está ligado, pode utilizar a App SmartThings para verificar o estado do forno e/ou controlá-lo através de um dispositivo móvel. |
| | Gestão remota | Selecione **Ativar** e, em seguida, prima o **Botão de controlo** para permitir ao Centro de Assistência para aceder ao forno remotamente para verificar a informação interna. |
| Visor | Luminosidade | Pode alterar a luminosidade do ecrã de apresentação. |
| | Proteção de ecrã | Pode ligar ou desligar a proteção de ecrã.<br>**NOTA**<br>A proteção de ecrã é uma função que apresenta a data e hora no ecrã se não houver nenhuma entrada de uma certa hora no estado em espera. |
| | Tema do relógio | Pode selecionar o tema do relógio. |
| | Tempo limite | Pode programar a duração do tempo antes de a proteção de ecrã ser ativada.<br>**NOTA**<br>• O consumo de energia pode aumentar dependendo da definição.<br>• Quando a definição da opção Tempo limite for programada para "**Sempre Ligado**", a luminosidade do ecrã LCD muda automaticamente para o nível 2 se não houver nenhuma ação durante 3 minutos. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:22:34

| Menu | Submenu | Descrição |
|---|---|---|
| Data e hora | Data e hora automáticas | Pode ativar ou desativar a hora de atualização através da Internet. Deve estar ligado à rede Wi-Fi. |
| | Selecionar fuso horário | Pode selecionar o fuso horário. (Deve desativar a data e hora automáticas.) |
| | Programar data | Pode programar uma data manualmente. (Deve desativar a data e hora automáticas.) |
| | Programar hora | Pode programar a hora manualmente. (Deve desativar a data e hora automáticas.) |
| | Selecionar formato da hora | Pode selecionar o formato da hora de 12 horas ou 24 horas. |
| Idioma | | Pode selecionar um idioma. |
| Volume | | Pode ajustar o volume do forno. |
| Dureza da água | | Pode ajustar a dureza da água que utilizar nos modos assistidos por vapor.<br>• Macio: Até 120 ppm<br>• Médio: 120-240 ppm<br>• Médio-Duro: 240-350 ppm<br>• Duro: Mais de 350 ppm |
| Ajuda | Resolução de problemas | Pode verificar a resolução de problemas |
| | Guia da primeira utilização | Pode verificar as instruções simples sobre a utilização básica do forno. |
| Acerca do dispositivo | Nome do modelo | Pode verificar o nome do modelo do forno. |
| | Versão do SW | Pode verificar a versão atual do firmware. Quando houver novo software disponível, o botão **Atualizar SW** surge neste menu. |
| | Informação legal | Pode verificar a informação legal. |

## Bloqueio

Pode bloquear o painel de controlo para prevenir qualquer operação acidental.

- Para ativar a função Bloqueio, toque no botão ☰ no painel de controlo, selecione **Bloqueio** e, em seguida, prima o **Botão de controlo**.
- Para desativar a função Bloqueio, toque ininterruptamente no botão ☰ até a mensagem "**O controlo está desbloqueado.**" surgir no ecrã.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:22:34

# Cozinha inteligente

## Cozinha manual

**⚠ AVISO sobre acrilamida**

A acrilamida produzida durante a cozedura de alimentos com amido, tais como batatas, batatas fritas e pão, pode provocar problemas de saúde. É recomendado cozinhar estes alimentos a baixas temperaturas e evitar que os alimentos sejam cozinhados em excesso, fiquem demasiado crocantes ou queimem.

**⚠ ATENÇÃO**

Os alimentos que se podem estragar facilmente (como leite, ovos, peixe, carne, ou aves) não devem ficar no forno mais de 1 hora antes de começarem a cozinhar, e devem ser retirados imediatamente quando a cozedura estiver concluída. Comer alimentos estragados pode resultar em doenças por intoxicação alimentar.

**NOTA**

- O pré-aquecimento é recomendado para todos os modos de cozedura, exceto se especificado em contrário no guia de confeção de alimentos.
- Ao utilizar o grelhador Eco, coloque os alimentos no centro do tabuleiro.

**Sugestões de acessórios**

O forno é fornecido com vários tipos de acessórios diferentes ou em quantidades diferentes. Poderá notar que alguns acessórios estão em falta na tabela abaixo. Contudo, mesmo que não sejam fornecidos os acessórios exatos especificados neste guia de confeção de alimentos, pode utilizar os que tem e obter os mesmos resultados.

- O tabuleiro de forno e o tabuleiro universal são intercambiáveis.
- Ao cozinhar alimentos com gordura, é recomendado colocar um tabuleiro sob a grelha de arame para recolher os resíduos de gordura. Se tiver a inserção da grelha de arame, pode utilizar em conjunto com o tabuleiro.
- Se tiver o tabuleiro universal, o tabuleiro extra-fundo ou ambos, é melhor utilizar o que for mais fundo para cozinhar alimentos com gordura.

**Cozer no forno**

Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pão-de-ló | Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Bolo mármore | Grelha de arame, forma para Gugelhopf | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Tarte | Grelha de arame, forma de tarte com Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Bolo lêvedo no tabuleiro com cobertura de frutos cristalizados e secos | Tabuleiro universal | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Crocante de fruta | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scones | Tabuleiro universal | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasanha | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Merengue | Tabuleiro universal | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Suflê | Grelha de arame, copos para suflê | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Bolo de maçã lêvedo no tabuleiro | Tabuleiro universal | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Pizza caseira, 1-1,2 kg | Tabuleiro universal | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Massa folhada congelada, recheada | Tabuleiro universal | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:22:34

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarte de maçã | Grelha de arame, forma com Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza fria | Tabuleiro universal | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Assar**

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne (Vaca/Porco/Borrego) | | | | | |
| Lombo de vaca, 1 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Lombo de novilho desossado, 1,5 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Porco assado, 1 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Lombo de porco, 1 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Perna de borrego com osso, 1 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Aves (Frango/Pato/Peru) | | | | | |
| Frango, inteiro, 1,2 kg * | Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos) | 3<br>1 | | 200 | 60-80 * |
| Pedaços de frango | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Peito de pato | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 200-210 | 20-30 |
| Peru pequeno, inteiro, 5 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 180-200 | 120-150 |
| Vegetais | | | | | |
| Vegetais, 0,5 kg | Tabuleiro universal | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Metades de batatas assadas, 0,5 kg | Tabuleiro universal | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Peixe | | | | | |
| Filete de peixe, assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 200-220 | 20-30 |
| Peixe assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Vire após ⅔ do tempo de cozedura.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:22:34

# Cozinha inteligente



### Grelhar

Recomendamos que aqueça previamente o forno no modo de grelhador grande. Vire após metade do tempo.

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pão | | | | | |
| Torradas | Grelha de arame | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| Tosta de queijo | Tabuleiro universal | 4 | | 200 | 4-8 |
| Carne de vaca | | | | | |
| Bife * | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Hambúrgueres * | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Porco | | | | | |
| Costeletas de porco | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Salsichas | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Aves | | | | | |
| Frango, peito | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Frango, coxas | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Vire após ⅔ do tempo de cozedura.

### Refeição pronta congelada

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza congelada, 0,4-0,6 kg | Grelha de arame | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Lasanha congelada | Grelha de arame | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Batatas congeladas para fazer no forno | Tabuleiro universal | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Croquetes congelados | Tabuleiro universal | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Camembert de forno congelado | Grelha de arame | 3 | | 190-200 | 10-15 |
| Baguetes congeladas com cobertura | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 190-200 | 10-15 |
| Douradinhos congelados | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | | 190-200 | 15-25 |
| Hambúrguer de peixe congelado | Grelha de arame | 3 | | 180-200 | 20-35 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:22:35

### Modo assistido por vapor

Com o vapor ativado, o forno gera vapor e distribui-se uniformemente no interior da zona de cozedura, cobrindo a totalidade da área, cada grelha e canto. Isto ajuda a dourar os alimentos, fornecendo uma cobertura crocante e um interior macio e suculento.
Encha o reservatório com água potável até à linha máx., e selecione um nível de vapor mais adequado para a receita em questão.

#### Convecção a vapor

Recomenda-se o pré-aquecimento do forno com o modo de vapor para cozinhar.

| Alimento | Acessório | Nível | Nível de vapor | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pãezinhos refrigerados | Tabuleiro universal | 3 | Baixo | 180-190 | 10-20 |
| Croissants refrigerados | Tabuleiro universal | 3 | Baixo | 180-190 | 10-20 |
| Pão branco grande | Grelha de arame, forma de bolo retangular de 24 cm | 2 | Méd | 180-190 | 30-40 |
| Pão de mistura grande | Grelha de arame, forma de bolo retangular de 24 cm | 2 | Méd | 180-190 | 30-40 |
| Massa folhada | Tabuleiro universal | 3 | Baixo | 180-190 | 15-20 |
| Pudim flan de baunilha | Grelha de arame | 3 | Alto | 120-130 | 20-30 |
| Cheesecake | Grelha de arame | 3 | Méd | 150-160 | 55-65 |
| Baguete * | Tabuleiro universal | 3 | Alto | 180-200 | 25-35 |
| Pizza com massa com fermento congelada | Tabuleiro universal | 3 | Méd | 190-210 | 15-25 |

* A baguete só precisa de vapor no início da cozedura. Recomenda-se a utilização do modo **Convecção a vapor** durante 10 min e utilize o modo **Convecção** com a mesma temperatura durante o tempo de cozedura restante.

#### Calor superior de vapor + Convecção

Recomenda-se o ajuste do modo de cozedura depois de metade do tempo de cozedura para remover o vapor para obter uma textura crocante. Recomenda-se a utilização do modo **Calor superior + Convecção** ou o modo **Convecção** e manter a temperatura.

| Alimento | Acessório | Nível | Nível de vapor | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Porco assado com pele crocante, 1,2 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | Méd | 170-180 | 90-120 |
| Frango, inteiro, 1,2 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 2<br>1 | Méd | 190-200 | 55-65 |
| Pedaços de frango | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | Baixo | 210-220 | 25-35 |
| Peito de pato | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | Baixo | 170-180 | 15-25 |
| Pato, inteiro, 2,5 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 2<br>1 | Méd | 170-180 | 100-120 |
| Peru pequeno, inteiro, 4,0 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 2<br>1 | Méd | 180-200 | 120-150 |
| Peixe inteiro, 0,5 kg * | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | Méd | 170-190 | 20-30 |
| Filetes de peixe * | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>1 | Baixo | 190-200 | 15-25 |

* Recomenda-se a utilização do modo **Calor superior de vapor + Convecção** durante o tempo de cozedura para obter uma textura húmida.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:22:35

# Cozinha inteligente

Calor inferior de vapor + Convecção

Recomenda-se o pré-aquecimento do forno com o modo de vapor para cozedura crocante.

| Alimento | Acessório | Nível | Nível de vapor | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza caseira | Tabuleiro universal | 2 | Méd | 190-200 | 15-20 |
| Pizza com massa com fermento | Tabuleiro universal | 2 | Méd | 190-210 | 15-20 |
| Quiche | Grelha de arame | 2 | Baixo | 180-190 | 25-35 |
| Pãezinhos | Tabuleiro universal | 2 | Baixo | 180-190 | 15-25 |
| Pão tipo foccacia | Grelha de arame | 2 | Baixo | 200-210 | 15-25 |

Cozedura a vapor (apenas em modelos aplicáveis)

Este modo **Cozedura a vapor** permite-lhe utilizar uma vasta gama de receitas.
Certifique-se de que utiliza o recipiente de vapor para cozedura a vapor e encha o reservatório com água potável até à linha máx.

| Alimento | Acessório | Nível | Tempo (min) |
|---|---|---|---|
| Floretes de brócolos | Recipiente de vapor | A | 10-15 |
| Vegetais fatiados (Curgete, cenoura, pimento) | Recipiente de vapor | A | 10-20 |
| Espargos verdes | Recipiente de vapor | A | 15-20 |
| Espargos brancos | Recipiente de vapor | A | 15-20 |
| Feijão verde | Recipiente de vapor | A | 15-20 |
| Couves-de-Bruxelas | Recipiente de vapor | A | 15-20 |
| Metades de batata descascadas | Recipiente de vapor | A | 25-35 |
| Filete de peixe | Recipiente de vapor | A | 15-25 |
| Mexilhões | Recipiente de vapor | A | 10-20 |
| Camarões | Recipiente de vapor | A | 10-20 |
| Peito de frango | Recipiente de vapor | A | 20-30 |
| Ovos cozidos | Recipiente de vapor | A | 13-18 |

**NOTA**

O Nível A refere-se a uma grelha exclusiva para o recipiente de vapor. Consulte a secção **Acessórios** na página **14** para obter a localização exata do Nível A.

**Modo de assar profissional**

Este modo inclui um ciclo de aquecimento automático de até 220 °C. O aquecedor superior e a ventoinha de convecção funcionam durante o processo de dourar a carne. Após esta etapa, os alimentos são cozinhados suavemente pela baixa temperatura pré-selecionada. Este processo é efetuado enquanto as resistências superior e inferior estiverem a funcionar. Este modo é adequado para carne assada e aves.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (horas) |
|---|---|---|---|---|
| Rosbife | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Porco assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Borrego assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Peito de pato | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:22:35

**Dual de cozedura**

Antes de usar o modo dual de cozedura, insira a divisória no forno. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

A tabela seguinte apresenta 5 modos de dual cozedura que recomendamos para cozinhar, grelhar e assar. Ao usar a função dual de cozedura, pode cozinhar o seu prato principal e o acompanhamento ou o prato principal e a sobremesa, em simultâneo.

- Ao usar a função dual, o tempo de pré-aquecimento pode ser aumentado.

| N.º | Zona | Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Superior | Pão-de-ló | Grelha de arame, forma com Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Inferior | Pizza caseira, 1,0-1,2 kg | Tabuleiro universal | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Superior | Legumes assados, 0,4-0,8 kg | Tabuleiro universal | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Inferior | Tarte de maçã | Grelha de arame, forma com Ø 20 cm | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Superior | Pão pita | Tabuleiro universal | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Inferior | Batatas gratinadas, 1,0-1,5 kg | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Superior | Frango, coxas | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Inferior | Lasanha, 1,0-1,5 kg | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Superior | Filete de peixe, assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Inferior | Pastelaria de maçã | Tabuleiro universal | 1 | | 170-180 | 25-30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:22:35

# Cozinha inteligente

Pode também usar a zona superior ou inferior para poupar energia. O tempo de cozedura pode ser alargado quando usa uma zona separada. Recomendamos que aqueça previamente o forno para os melhores resultados.

Superior

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Batatas gratinadas | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Scones | Tabuleiro universal | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasanha | Grelha de arame, prato para forno com 22-24 cm | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Frango, coxas * | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |

* Não pré-aqueça o forno.

Inferior

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Nível de vapor | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bolo holandês | Grelha de arame, forma de bolo retangular de 24 cm | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Tarte de maçã | Grelha de arame, forma com Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Pizza caseira, 1,0-1,2 kg | Tabuleiro universal | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Croissants | Tabuleiro universal | 1 | | Baixo | 180-190 | 15-20 |

| Alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Nível de vapor | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Cheesecake | Grelha de arame | 1 | | Méd | 150-160 | 60-70 |
| Pãezinhos | Tabuleiro universal | 1 | | Baixo | 180-190 | 15-25 |
| Floretes de brócolos * | Recipiente de vapor | A | | - | - | 10-15 |
| Metades de batata descascadas * | Recipiente de vapor | A | | - | - | 25-35 |
| Filete de peixe * | Recipiente de vapor | A | | - | - | 15-25 |
| Ovos cozidos * | Recipiente de vapor | A | | - | - | 13-18 |

**NOTA**

- O Nível A refere-se a uma grelha exclusiva para o recipiente de vapor. Consulte a secção **Acessórios** na página **14** para obter a localização exata do Nível A.
- A disponibilidade dos modos de cozedura depende do modelo do forno.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:22:36

**Convecção Eco**

Este modo utiliza o sistema de aquecimento otimizado para poupar energia enquanto cozinha os seus pratos. Os tempos desta categoria sugerem que não seja utilizado o pré-aquecimento para poupar mais energia.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| Crocante de fruta, 0,8-1,2 kg | Grelha de arame, prato para forno com 24 cm | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Batatas com casca, 0,4-0,8 kg | Tabuleiro universal | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Salsichas, 0,3-0,5 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| Batatas fritas congeladas para forno, 0,3-0,5 kg | Tabuleiro universal | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Gomos de batatas congelados, 0,3-0,5 kg | Tabuleiro universal | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Filetes de peixe, assados, 0,4-0,8 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Filetes de peixe crocantes, panados, 0,4-0,8 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Lombo de porco assado, 0,8-1,2 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| Legumes assados, 0,4-0,6 kg | Tabuleiro universal | 3 | 200-220 | 25-35 |

**Sonda de carne**

| Tipo de alimento | | Temperatura central (°C) |
|---|---|---|
| Vaca/Borrego | Mal-passado | 45-50 |
| | Médio | 55-60 |
| | Bem-passado | 65-70 |
| Porco | | 80-85 |
| Aves | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:22:36

# Cozinha inteligente

## Programas de cozedura automática

**⚠ ATENÇÃO**

Os alimentos que se podem estragar facilmente (como leite, ovos, peixe, carne, ou aves) não devem ficar no forno mais de 1 hora antes de começarem a cozinhar, e devem ser retirados imediatamente quando a cozedura estiver concluída. Comer alimentos estragados pode resultar em doenças por intoxicação alimentar.

### Cozedura Única

A tabela seguinte apresenta 50 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.

**⚠ AVISO**

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

### 1. Assados e panificados

Os programas de Cozedura automática incluem pré-aquecimento durante a cozedura e apresentam o progresso do pré-aquecimento. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o alimento. Utilize sempre luvas para retirar os alimentos. Recomenda-se a utilização do prato para forno de 22-24 cm capaz de resistir a calor (até 300 °C) e feito com vidro ou vidro cerâmico.

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Cozer no forno | | | |
| Batatas gratinadas | 1,0-1,5 | Grelha de arame | 3 |
| | Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Gratinado de legumes | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 3 |
| | Prepare vegetais gratinados utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Massa no forno | 1,2-1,5 | Grelha de arame | 3 |
| | Prepare o gratinado de massa utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Lasanha | 1,0-1,5 | Grelha de arame | 3 |
| | Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Grelha de arame | 3 |
| | Coloque os ingredientes para o Ratatouille numa caçarola com tampa. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. Cozinhe tapado. Mexa antes de servir. | | |
| Tartes e Pastelaria | | | |
| Tarte de maçã | 1,2-1,4 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Croissants * | 0,3-0,4 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Prepare croissants (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:22:36

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Pastelaria de maçã * | 0,3-0,4 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Coloque a pastelaria d emaça sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Tarte de fruta | 0,4-0,5 | Grelha de arame | 3 |
| | Coloque a massa numa tarteira preta de metal untada. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 22-24 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Madalenas | 0,2-0,4 | Grelha de arame | 3 |
| | Coloque a massa nos moldes metálicos pretos de madalenas. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Pão | | | |
| Pão branco grande * | 0,6-0,7 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25-30 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Pão de mistura grande * | 0,8-0,9 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25-30 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Baguetes * | 0,6-0,7 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Prepare a massa como 2 peças e coloque no tabuleiro universal. | | |

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Pão de noz * | 1,0-1,1 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Prepare a massa como 4 peças e distribua no tabuleiro universal. | | |
| Pãezinhos * | 0,3-0,5 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Prepare pãezinhos (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Bolos e sobremesas | | | |
| Crocante de fruta | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 3 |
| | Coloque fruta fresca (amoras, framboesas, fatias de maça, fatias de pêra) numa travessa de forno de 22-24 cm. Distribua pedaços pequenos por cima. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Scones | 0,5-0,6 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Coloque scones (5-6 cm de diâmetro) sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Pão-de-ló | 0,5-0,6 | Grelha de arame | 3 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda preta com 25-26 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Bolo mármore | 0,7-0,8 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda para gugelhupf ou com furo central. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:22:36

# Cozinha inteligente

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Bolo holandês | 0,7-0,8 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica retangular preta (25-26 cm de comprimento). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Cheesecake * | 0,8-0,9 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda preta (20-24 cm). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Brownies | 0,7-0,8 | Grelha de arame | 3 |
| | Prepare a massa utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |

* Encha o reservatório com água potável até à linha máx. para cozedura assistida por vapor.

**2. Assar**

Recomenda-se o uso de carne fresca, aves e peixe frescos refrigerados para um melhor sabor. Se utilizar ingredientes congelados, recomenda-se que os descongele devidamente previamente. Os programas automáticos não incluem o pré-aquecimento e virar ao contrário. Mas, se quiser, pode virar os alimentos ao contrário depois de metade do tempo de cozedura para obter melhores resultados.

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Carne | | | |
| Lombo de vaca assado ** | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 2 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima. | | |
| Carne Assada Cozinhada Lentamente ** | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 2 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Tempere a carne de vaca e deixe no frigorífico durante 1 hora. Coloque na grelha de arame, com a parte com gordura voltada para cima. | | |
| Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas | 0,4-0,8 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Ponha as costeletas de cabrito a marinar com as ervas aromáticas e os condimentos e coloque-as na grelha de arame. | | |
| Perna de borrego com osso ** | 0,8-1,4 | Grelha de arame | 3 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Deixe o borrego a marinar na grelha de arame. | | |
| Porco assado com pele tostada ** | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 3 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Coloque a carne de porco na grelha de arame, com a gordura virada para cima. | | |
| Entrecosto de porco | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 3 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Coloque o entrecosto na grelha. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:22:36

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Aves | | | |
| Frango, inteiro */** | 0,8-1,4 | Grelha de arame | 2 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Lave o frango. Tempere o frango com óleo e condimentos. Coloque o peito virado ao contrário sobre a grelha. Coloque a sonda de carne na parte mais espessa do peito. | | |
| Frango, peito | 0,5-0,9 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Coloque os peitos de frango a marinar na grelha de arame. | | |
| Coxas de frango | 0,5-0,9 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Pincele com azeite e especiarias e coloque na grelha. | | |
| Bife de peito de frango * | 1,0-1,3 | Grelha de arame | 3 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Lave o frango. Corte a parte de trás do frango e pincele-o com óleo e especiarias. Coloque sobre a grelha de arame e o tabuleiro universal e, em seguida, cozinhe. | | |
| Pato, inteiro */** | 1,5-2,3 | Grelha de arame | 2 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Enxagúe e limpe o pato. Pincele o pato com especiarias. Coloque o pato com o peito virado para cima sobre a grelha de arame e o tabuleiro universal. Coloque a sonda de carne na parte mais espessa do peito. | | |
| Peito de pato | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Coloque os peitos de pato na grelha, com a gordura virada para cima. | | |

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Peixe | | | |
| Filete de truta, assado | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Coloque os filetes de truta na tabuleiro universal, com a pele virada para cima. | | |
| Truta | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Lave e limpe o peixe e coloque o peixe inteiro na grelha. Adicione sumo de limão, sal e ervas aromáticas no interior do peixe. Corte a superfície da pele com uma faca. Tempere com óleo e sal. | | |
| Solha | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Coloque a solha sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Corte a superfície com uma faca. | | |
| Filete/lombo de salmão | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 1 |
| | Lave e limpe os filetes ou os lombos. Coloque os filetes na grelha, com a pele virada para cima. | | |

* Encha o reservatório com água potável até à linha máx. para cozedura assistida por vapor.
** Utilize a sonda de carne na parte mais espessa da carne.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:22:36

# Cozinha inteligente

### 3. Acompanhamentos

Os programas automáticos não incluem o pré-aquecimento. Utilize vegetais frescos.

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Vegetais assados | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Lave e prepare as fatias de curgete, beringela, pimento, cebola e tomate cereja. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente pelo tabuleiro. | | |
| Tomates recheados | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Enxagúe e corte os tomates em metades e retire o núcleo. Recheie com as misturas preparadas (por ex., arroz, carne picada) e coloque no tabuleiro. | | |
| Gomos de batatas | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Enxagúe e corte as batatas em gomos. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente no tabuleiro e cozinhe. | | |
| Metades de batatas assadas | 0,5-0,9 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque o lado do corte para cima no tabuleiro e pincele com azeite, ervas aromáticas e condimentos. | | |

### 4. Conveniência

Os programas automáticos não incluem o pré-aquecimento. Utilize as conveniências para refeições pré-cozinhadas congeladas.

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Batatas congeladas para fazer no forno | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Distribua as batatas congeladas para forno uniformemente no tabuleiro. | | |
| Batata congelada fatiada | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Distribua os gomos de batatas congelados uniformemente no tabuleiro. | | |
| Lasanha congelada | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 3 |
| | Coloque a lasanha congelada na travessa de forno e coloque sobre a grelha de arame. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:22:36

**5. Pizza e Massas**

Os programas de Cozedura automática incluem pré-aquecimento durante a cozedura e apresentam o progresso do pré-aquecimento. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o alimento. Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Pizza congelada | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 3 |
| | Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame. | | |
| Pizza caseira | 0,8-1,2 | Tabuleiro universal | 2 |
| | Prepare a pizza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Tabuleiro universal | 3 |
| | Prepare 4 pizzas tipo Calzone frescas e coloque-as no tabuleiro. | | |
| Ponto da Massa | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 2 |
| | Prepare a massa num recipiente e cubra com película aderente. Coloque no centro da grelha. | | |

**Dual de cozedura**

A tabela seguinte apresenta 20 programas automáticos para cozinhar, assar e cozer no forno. Pode utilizar apenas a zona superior ou a inferior e utilizar a zona superior e inferior ao mesmo tempo.
O programa contém as quantidades, os intervalos de peso e as recomendações apropriadas. Os modos e tempos de cozedura foram pré-programados para uma utilização mais fácil. Irá encontrar algumas receitas para programas automáticos no seu livro de instruções.
Todos os programas de Cozedura dual incluem pré-aquecimento e apresentam o progresso do pré-aquecimento.
Coloque os alimentos no forno após o sinal sonoro de pré-aquecimento.

**⚠ AVISO**

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

**1. Superior**

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Batatas gratinadas | 1,0-1,5 | Grelha de arame | 4 |
| | Prepare batatas gratinadas utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Massa no forno | 1,2-1,5 | Grelha de arame | 4 |
| | Prepare o gratinado de massa utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Lasanha | 1,0-1,5 | Grelha de arame | 4 |
| | Prepare a lasanha caseira utilizando um prato para forno de 22-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:22:36

# Cozinha inteligente

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Scones | 0,5-0,6 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Coloque scones (5-6 cm de diâmetro) sobre papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Coxas de frango | 0,5-0,9 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 4 |
| | Pincele com azeite e especiarias e coloque na grelha. | | |
| Filete/lombo de salmão | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 4 |
| | | Tabuleiro universal | 4 |
| | Lave e limpe os filetes ou os lombos. Coloque os filetes na grelha, com a pele virada para cima. | | |
| Vegetais assados | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Lave e prepare as fatias de curgete, beringela, pimento, cebola e tomate cereja. Tempere com azeite, ervas e condimentos. Distribua uniformemente pelo tabuleiro. | | |
| Metades de batatas assadas | 0,5-0,9 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Corte batatas grandes (cada uma com 200 g) em metades no sentido do comprimento. Coloque o lado do corte para cima no tabuleiro e pincele com azeite, ervas aromáticas e condimentos. | | |
| Batata congelada fatiada | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Distribua os gomos de batatas congelados uniformemente no tabuleiro. | | |
| Batatas congeladas para fazer no forno | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 4 |
| | Distribua as batatas congeladas para forno uniformemente no tabuleiro. | | |

**2. Inferior**

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Tarte de maçã | 1,2-1,4 | Grelha de arame | 1 |
| | Prepare a tarte de maçã utilizando uma forma metálica redonda com 20-24 cm. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Pastelaria de maçã * | 0,3-0,4 | Tabuleiro universal | 1 |
| | Coloque a pastelaria d emaça sobre papel vegetal no tabuleiro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Croissants * | 0,3-0,4 | Tabuleiro universal | 1 |
| | Prepare croissants (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Grelha de arame | 1 |
| | Prepare a massa de quiche e coloque num prato redondo para quiche com 22-24 cm de diâmetro. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, adicione o recheio e coloque o prato no centro da grelha. | | |
| Pãezinhos * | 0,3-0,5 | Tabuleiro universal | 1 |
| | Prepare pãezinhos (massa fresca pronta). Coloque papel vegetal no tabuleiro universal. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |
| Crocante de fruta | 0,8-1,2 | Grelha de arame | 1 |
| | Coloque fruta fresca (amoras, framboesas, fatias de maça, fatias de pêra) numa travessa de forno de 22-24 cm. Distribua pedaços pequenos por cima. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque o prato no centro da grelha. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:22:36

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Cheesecake * | 0,8-0,9 | Grelha de arame | 1 |
| | Prepare a massa e coloque-a numa forma metálica redonda preta (20-24 cm). Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a forma no centro da grelha. | | |
| Tomates recheados | 0,3-0,7 | Tabuleiro universal | 1 |
| | Enxagúe e corte os tomates em metades e retire o núcleo. Recheie com as misturas preparadas (por ex., arroz, carne picada) e coloque no tabuleiro. | | |
| Pizza congelada | 0,3-0,7 | Grelha de arame | 1 |
| | Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, coloque a pizza congelada no centro da grelha de arame. | | |
| Pizza caseira | 0,8-1,2 | Tabuleiro universal | 1 |
| | Prepare a pizza caseira com a massa lêveda e coloque-a no tabuleiro universal. O peso inclui a massa e as coberturas, tais como molho, vegetais, fiambre e queijo. Inicie o programa e, após ouvir o sinal sonoro de pré-aquecimento, insira o tabuleiro no forno. | | |

* Encha o reservatório com água potável até à linha máx. para cozedura assistida por vapor.

**3. Duplo**

Pode selecionar um programa automático para a zona inferior e superior e cozinhar em simultâneo.

**⚠ ATENÇÃO**

Quando utiliza a zona superior ou inferior, o ventilador e o aquecedor da outra zona podem funcionar para um desempenho ótimo. A zona que não está a ser utilizada não deve ser utilizada para quaisquer outros efeitos involuntários.

**Cozinha saudável (apenas em modelos aplicáveis)**

O forno disponibiliza 20 programas de cozinha saudável. As definições de cozedura serão automaticamente ajustadas de acordo com o programa selecionado. Pode utilizar uma zona única ou a zona inferior.
Certifique-se de que utiliza o recipiente de vapor para cozedura a vapor e encha o reservatório com água potável até à linha máx.

**⚠ AVISO**

Utilize sempre luvas para retirar os alimentos.

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Floretes de brócolos | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Floretes de couve-flor | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Fatias de cenoura | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Fatias de curgete | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Cubos de abóbora | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Espargos verdes | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Espargos brancos | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Feijão verde | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Couves-de-Bruxelas | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Metades de batata descascadas | 0,6-0,8 | Recipientes de vapor | A |
| Fatias de maçã | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Camarões | 0,6-0,8 | Recipientes de vapor | A |
| Mexilhões | 0,8-1,0 | Recipientes de vapor | A |
| Filete de peixe | 0,6-0,8 | Recipientes de vapor | A |
| Peito de frango | 0,8-1,0 | Recipientes de vapor | A |
| Pudim flan | - | Recipientes de vapor | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:22:36

# Cozinha inteligente

| Alimento | Peso (kg) | Acessório | Nível |
|---|---|---|---|
| Bolinhos tipo dumpling congelados | 0,4-0,6 | Recipientes de vapor | A |
| Ovo, cozido duro | 0,5-0,7 | Recipientes de vapor | A |
| Ovo, cozido médio | 0,5-0,7 | Recipientes de vapor | A |
| Ovo, cozido mole | 0,5-0,7 | Recipientes de vapor | A |

**NOTA**

O Nível A refere-se a uma grelha exclusiva para o recipiente de vapor. Consulte a secção **Acessórios** na página **14** para obter a localização exata do Nível A.

## Função especial

### Descongelar

Este modo é utilizado para descongelar produtos congelados, produtos de panificação, fruta, bolo, natas e chocolate. O tempo de descongelação depende do tipo, tamanho e quantidade de alimentos.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Produtos congelados**<br>Panadinhos de frango, salsichas, batatas | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 50 | - |
| **Produtos cozidos**<br>Pão e pãezinhos | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 50 | - |
| **Fruta** | Grelha de arame, prato para forno | 3 | 30 | - |
| **Bolo, creme, chocolate** | Grelha de arame, prato para forno | 3 | 30 | - |

### Secar

Este modo é utilizado para secar fruta, vegetais e ervas aromáticas. O tempo de secagem depende do tipo, espessura e quantidade de alimentos.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Fruta** | Grelha de arame | 3 | 70-80 | 300-420 |
| **Vegetais** | Grelha de arame | 3 | 70-80 | 200-500 |
| **Ervas** | Grelha de arame | 3 | 70-80 | 60-90 |

### Levedar massa

Este modo é utilizado para levedar massas e fazer iogurte caseiro.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| **Massa de Pizza** | Grelha de arame | 2 | 30-40 | 30-40 |
| **Massa de bolo/Pão** | Grelha de arame, prato para forno | 2 | 30-40 | 40-50 |
| **Iogurte caseiro** | Grelha de arame, prato para forno | 2 | 40-50 | 6-7 (horas) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:22:36

### Cozinhar pizza

Este modo é adequado para pizza. A temperatura e o tempo de cozedura dependem do tamanho da pizza e da espessura da massa da pizza.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| Pizza caseira | Tabuleiro universal | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza fina caseira | Tabuleiro universal | 2 | 210-230 | 10-15 |

### Cozedura lenta

Este modo utiliza baixa temperatura para obter uma textura macia. Este modo é adequado para assar carne de vaca, porco, vitela ou borrego quando quiser uma textura macia. Recomenda-se selar a carne na totalidade a uma alta temperatura na placa antes de assar.

| Alimento | Acessório | Nível | Temp. (°C) | Tempo (horas) |
|---|---|---|---|---|
| Rosbife | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Lombo de vaca, 5-6 cm de espessura | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| Porco assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Borrego assado | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Peito de pato | Grelha de arame + Tabuleiro universal | 3<br>1 | 70-90 | 2-3 |

## Recipientes de teste

Conforme a norma EN 60350-1.

### 1. Cozer no forno

As recomendações para cozer no forno referem-se a um forno pré-aquecido. Não utilize a função de Pré-aquecimento rápido. Coloque sempre o lado inclinado virado para a porta.

| Tipo de alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Bolos pequenos | Tabuleiro universal | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| Biscoitos | Tabuleiro universal | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Pão-de-ló sem gordura | Grelha de arame + Forma de bolo Springform (Revestimento escuro, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Tarte de maçã | Grelha de arame + 2 Formas de bolos Springform ** (Revestimento escuro, Ø 20 cm) | 2, colocadas na diagonal | | 160 | 70-80 |
| | Tabuleiro universal + Grelha de arame + 2 Formas de bolos Springform *** (Revestimento escuro, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Aumente o tempo de cozedura em 5 minutos, se estiver a cozinhar no modo convencional com um recipiente de vidro (Ø 26 cm).

** São colocados dois bolos na grelha: na parte de trás à esquerda e na parte da frente à direita.

*** São colocados dois bolos no centro: um por cima do outro.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:22:37

# Cozinha inteligente

**2. Grelhar**

Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos utilizando a função de Grelhador grande.

| Tipo de alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torradas de pão branco | Grelha de arame | 5 | | 300 (Máx.) | 1-2 |
| Hambúrgueres de carne de vaca * (12 de cada) | Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos) | 4<br>1 | | 300 (Máx.) | 1.º 15-18<br>2.º 5-8 |

* Vire após ⅔ do tempo de cozedura.

**3. Assar**

| Tipo de alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Temp. (°C) | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Frango inteiro * 1,3-1,5 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Frango inteiro * 1,5-1,7 kg | Grelha de arame + Tabuleiro universal (para apanhar os pingos) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Vire após metade do tempo.

**4. Cozedura a vapor**

Encha o reservatório com água potável até à linha máx. para cozinhar a vapor.

| Tipo de alimento | Acessório | Nível | Tipo de aquecimento | Tempo (min) |
|---|---|---|---|---|
| Floretes de brócolos 0,5 kg | Recipiente de vapor | A | | 12-15 |
| Ovos cozidos a vapor 10 de cada | Recipiente de vapor | A | | 15-18 |
| Batatas descascadas 0,5 kg | Recipiente de vapor | A | | 18-23 |
| Salmão congelado | Recipiente de vapor | A | | 18-23 |

**NOTA**

O Nível A refere-se a uma grelha exclusiva para o recipiente de vapor. Consulte a secção **Acessórios** na página **14** para obter a localização exata do Nível A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:22:37

## Coleção de receitas frequentes de Cozedura automática

### Batatas gratinadas

**Ingredientes** 800 g de batatas, 100 ml de leite, 100 ml de natas, 50 g de ovo inteiro batido, 1 colher de sopa de sal, pimenta, noz-moscada, 150 g de queijo ralado, manteiga, tomilho.

**Preparação** Descascar as batatas e cortá-las em fatias de 3 mm de espessura (máximo). Espalhar a manteiga por toda a superfície de um prato para gratinar (22-24 cm). Espalhar as fatias num pano limpo e mantenha-as cobertas com um pano enquanto prepara os restantes ingredientes.
Misturar os restantes ingredientes, exceto o queijo ralado, numa tigela grande e mexer bem. Colocar as fatias de batata no prato ligeiramente sobrepostas e verta a mistura sobre as batatas. Espalhar o queijo ralado por cima e cozinhar. Depois de cozinhado, servir polvilhado com umas folhas de tomilho fresco.

### Gratinado de legumes

**Ingredientes** 800 g de legumes (curgete, tomate, cebola, cenoura, pimenta, batata previamente cozida), 150 ml de natas, 50 g de ovos inteiros batidos, 1 colher de sopa de sal, ervas (pimenta, salsa ou alecrim), 150 g de queijo ralado, 3 colheres de sopa de azeite, algumas folhas de tomilho.

**Preparação** Lavar os vegetais e cortá-los em fatias de 3-5 mm de espessura. Dispor as fatias num prato para gratinar (22-24 cm) e regar com azeite. Misturar os restantes ingredientes, exceto o queijo ralado, e verter sobre os legumes. Espalhar o queijo ralado por cima e cozinhar. Depois, servir polvilhado com umas folhas de tomilho fresco.

### Lasanha

**Ingredientes** 2 colheres de sopa de azeite, 500 g de carne picada, 500 ml de polpa de tomate, 100 ml de caldo de carne, 150 g de folhas de lasanha secas, 1 cebola (picada), 200 g de queijo ralado, 1 colher de chá de flocos de salsa seca, orégãos, manjericão.

**Preparação** Preparar o molho de carne de tomate. Aquecer o azeite numa frigideira, depois cozinhar a carne picada e a cebola picada durante cerca de 10 minutos até ficar toda dourada. Verter sobre o molho de tomate e o caldo de carne de vaca, adicionar as ervas secas. Depois de levantar fervura, cozinhar em lume brando durante 30 min.
Cozer a massa de lasanha de acordo com as instruções da embalagem. Colocar em camadas a massa de lasanha, o molho de carne, o queijo e depois repetir. Em seguida, polvilhar uniformemente com o queijo restante sobre a última camada de massa e cozinhar.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:22:37

# Cozinha inteligente

**Tarte de maçã**

Ingredientes
- Massa: 275 g de farinha, 1/2 colher de sopa de sal, 125 g de açúcar em pó, 8 g de açúcar baunilhado, 175 g de manteiga fria, 1 ovo (batido).
- Recheio: 750 g de maças rijas inteiras, 1 colher de sopa de sumo de limão, 40 g de açúcar, 1/2 colher de sopa de canela, 50 g de passas de uva sem sementes, 2 colheres de sopa de miolo de pão.

Preparação

Peneirar a farinha com o sal por cima de uma grande tigela. Peneirar o açúcar em pó e o açúcar baunilhado para junto dos ingredientes anteriores. Cortar a manteiga com 2 facas pela farinha em cubos pequenos. Acrescentar ¾ do ovo batido. Amassar todos os ingredientes num processador de alimentos até ficar uma massa esmigalhada. Com as mãos, formar uma bola com a massa. Envolver em película aderente e deixar repousar no frigorífico durante cerca de 30 min.

Untar a forma (24-26 cm de diâmetro) e polvilhar a superfície com farinha. Estender ¾ da massa até ficar com uma espessura de 5 mm. Colocar na forma (em baixo e dos lados).

Descascar e descaroçar as maças. Cortar em cubos com cerca de ¾ x ¾ cm. Salpicar as maças com sumo de limão e mexer bem. Lavar e secar as groselhas e as passas de uva. Adicionar açúcar, canela, passas de uva e groselhas. Misturar bem e polvilhar o fundo da massa com migalhas de pão. Prensar ligeiramente.

Estender o resto da massa. Cortar a massa em pequenas tiras e colocá-las cruzadamente sobre o recheio. Pincelar a tarte uniformemente com o restante ovo batido.

**Quiche Lorraine**

Ingredientes
- Massa: 200 g de farinha de trigo, 80 g de manteiga, 1 ovo.
- Recheio: 75 g de bacon sem gordura em cubos, 125 ml de natas, 125 g de crème fraiche, 2 ovos batidos, 100 g de queijo ralado Suíço, sal e pimenta.

Preparação

Para fazer a massa, colocar a farinha, a manteiga e o ovo numa tigela e misturar até formar uma massa macia e deixar repousar no frigorífico durante 30 min. Estender a massa e colocá-la no prato de cerâmica untado para quiche (25 cm de diâmetro). Picar o fundo com um garfo. Misturar o ovo, as natas, o crème fraiche, o queijo, o sal e a pimenta. Verter sobre a massa mesmo antes da cozedura.

**Crocante de fruta**

Ingredientes
- Cobertura: 200 g de farinha, 100 g de manteiga, 100 g de açúcar, 2 g de sal, 2 g de canela em pó.
- Fruta: 600 g de mistura de frutos.

Preparação

Misturar todos os ingredientes até formarem pedaços para fazer a cobertura. Espalhar a mistura de frutos num tabuleiro de forno e salpicar o crumble por cima.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:22:37

**Pizza caseira**

Ingredientes
- **Massa de Pizza**: 300 g de farinha, 7 g de fermento em pó, 1 colher de sopa de azeite, 200 ml de água morna, 1 colher de sopa de açúcar e sal.
- **Cobertura**: 400 g de legumes fatiados (beringela, curgete, cebola, tomate), 100 g de fiambre ou bacon (picado), 100 g de queijo ralado.

Preparação Colocar a farinha, o fermento, o azeite, o sal, o açúcar e a água morna numa tigela e misturar até formar uma massa húmida. Amassar numa batedeira ou à mão cerca de 5-10 minutos. Cobrir com uma tampa e colocar no forno durante 30 min a 35 °C para provar. Estender a massa sobre uma superfície enfarinhada em forma de rectângulo e colocar num tabuleiro ou forma de pizza. Espalhar o puré de tomate sobre a massa e colocar o fiambre, os cogumelos, o azeite e o tomate. Salpicar o queijo ralado por cima e cozinhar.

**Lombo de vaca assado**

Ingredientes 1 kg de lombo de vaca, 5 g de sal, 1 g de pimenta, 3 g de alecrim, tomilho.

Preparação Temperar a carne de vaca com sal, pimenta e alecrim e deixar a repousar no frigorífico durante 1 hora. Colocar na grelha de arame. Colocar no forno e deixar cozinhar.

**Costeletas de cabrito assadas com ervas aromáticas**

Ingredientes 1 kg de costeletas de borrego (6 pedaços), 4 dentes grandes de alho (esmagados), 1 colher de sopa de tomilho fresco (triturado), 1 colher de sopa de alecrim fresco (triturado), 2 colheres de sopa de sal, 2 colheres de sopa de azeite.

Preparação Misturar o sal, o alho e as ervas com o azeite e envolver na carne. Virar para envolver deixar a repousar à temperatura ambiente durante pelo menos 30 min. a 1 hora.

**Entrecosto de porco**

Ingredientes 2 pedaços de entrecosto de porco, 1 colher de sopa de pimenta preta, 3 folhas de louro, 1 cebola (picada), 3 dentes de alho (picados), 85 g de açúcar mascavado, 3 colheres de sopa de molho Worcestershire, 2 colheres de sopa de polpa de tomate, 2 colheres de sopa de azeite.

Preparação Fazer um molho barbecue. Aquecer o azeite numa frigideira e acrescentar a cebola. Cozinhar até estar macio e acrescentar os restantes ingredientes. Depois de ferver, reduzir o lume e deixar a cozinhar em lume brando durante 30 min até engrossar. Marinar o entrecosto com o molho barbecue durante 30 min a 1 hora.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:22:37

# Manutenção

## Limpeza

**⚠ AVISO**

- Antes de começar a limpar, verifique se o forno e os acessórios estão frios.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, escovas duras, esfregões ou panos abrasivos, palha de aço, facas ou quaisquer outros materiais abrasivos.

### Interior do forno

- Para limpar o interior do forno, utilize um pano limpo e um produto de limpeza suave ou água quente e sabão.
- Não limpe o fecho da porta à mão.
- Para evitar danificar as superfícies esmaltadas do forno, utilize apenas produtos de limpeza de fornos normais.
- Para remover a sujidade difícil, utilize um produto de limpeza especial para fornos.
- À medida que a temperatura do compartimento de cozedura aumenta no período inicial, podem aparecer manchas no interior da porta de vidro. Se isto acontecer, desligue o forno e aguarde até que arrefeça. Em seguida, use papel de cozinha ou detergente neutro num pano limpo para limpar o vidro interior.

### Exterior do forno

Se houver impressões digitais, gordura ou manchas no exterior (como a superfície da porta, pega ou ecrã), limpe com um pano macio com um produto de limpeza de vidro ou detergente neutro e, em seguida, seque com um pano macio, limpo e seco.
A gordura e sujidade poderão permanecer, especialmente, à volta da pega, devido ao ar quente proveniente do interior. Recomenda-se a limpeza da pega após cada utilização.

### Acessórios

Lave os acessórios após cada utilização e seque-os com um pano de cozinha. Para remover impurezas difíceis, coloque os acessórios utilizados em água quente e sabão durante cerca de 30 minutos antes de lavar.

### Superfície esmaltada catalítica (apenas para modelos aplicáveis)

As peças amovíveis são revestidas com esmalte catalítico cinzento escuro. Podem ficar sujas com óleo e gordura salpicadas pelo ar em circulação durante o aquecimento de convecção. Contudo, essas impurezas ficam queimadas quando o forno atingir temperaturas de 200 °C ou superiores.

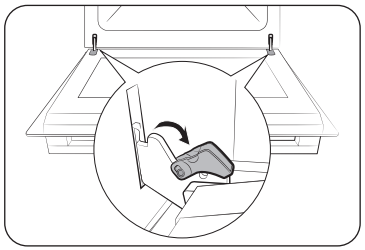
1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Limpe o interior do forno.
3. Selecione o modo de **Convecção** com a temperatura máxima e execute o ciclo durante uma hora.

### Porta (apenas em modelos aplicáveis)

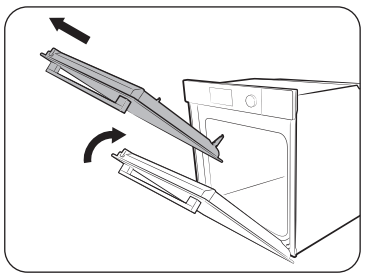
Não retirar a porta do forna a não ser para limpeza. Para retirar a porta do forno para limpeza, siga as instruções.

**⚠ AVISO**

A porta do forno é pesada.



1. Abra a porta e abra os ganchos das duas dobradiças completamente.

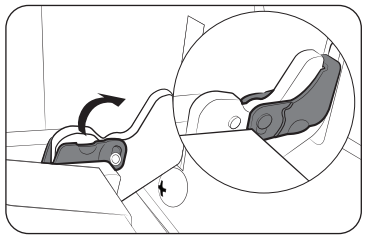


2. Feche a porta até aproximadamente 70°. Segure a porta do forno pelos lados usando ambas as mãos, e levante e puxe para cima até que as dobradiças sejam removidas.
3. Limpe a porta com água com sabão e um pano limpo.





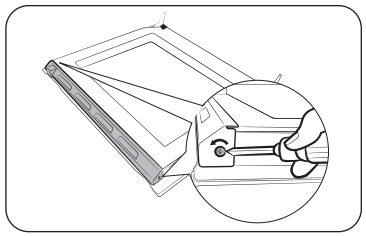
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:22:37



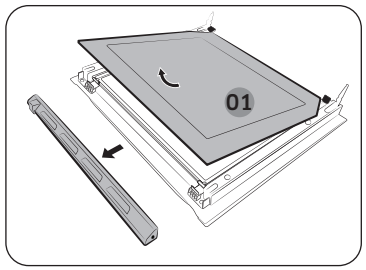
4. Quando terminar, siga os passos 1 e 2 pela ordem inversa para inserir novamente a porta. Certifique-se de que as dobradiças ficam fechadas em ambos os lados.

### Vidro da porta

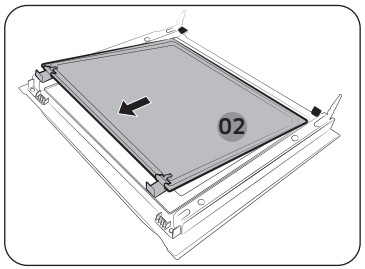
Dependendo do modelo, a porta do forno inclui 3-4 placas de vidro colocadas umas contra as outras. Não retire o vidro da porta a não ser para limpeza. Para retirar o vidro da porta para limpeza, siga as instruções.



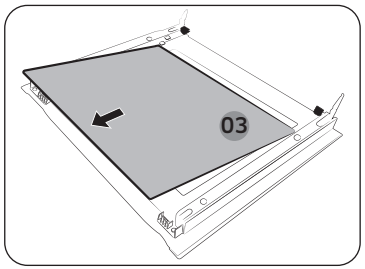
1. Use uma chave de fendas para remover os parafusos do lado esquerdo e direito.




2. Desencaixe as coberturas na direção das setas.
3. Remova a primeira placa de vidro da porta.



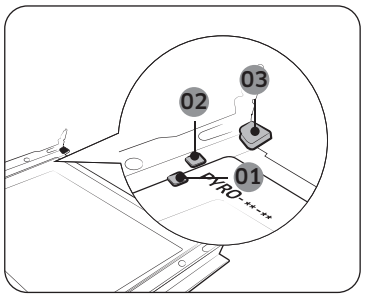

4. Remova a segunda placa de vidro da porta na direção da seta.




5. Remova a terceira placa de vidro da porta na direção da seta.
6. Limpe o vidro com água com sabão e um pano limpo.

**⚠ ATENÇÃO**

Para identificar o lado correto da placa, localize a marca “PYRO” no canto de cada placa.
Direção correta: PYRO-**-**
Direção errada: **–**–OЯYЧ




**01** Grampo de suporte 1
**02** Grampo de suporte 2
**03** Grampo de suporte 3

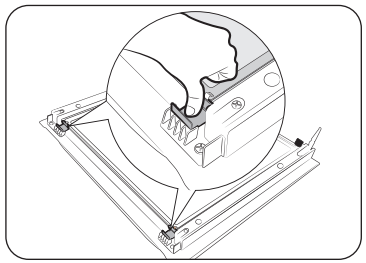
7. Quando terminar, volte a inserir as placas seguindo as instruções:
   - Consulte a figura e localize as dobradiças. Insira a placa 3 abaixo do grampo de suporte 1, a placa 2 entre o grampo de suporte 1 e 2, e a placa 1 no grampo de suporte 3, por esta ordem. Certifique-se de que o lado impresso das placas é inserido para dentro.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:22:38

# Manutenção

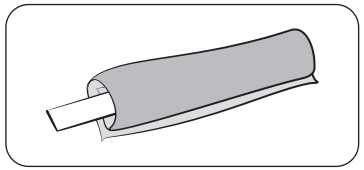


8. Depois de inserir a placa 2, pressione os grampos de vidro para baixo e certifique-se de que fixam devidamente a placa de vidro.
9. Siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente as coberturas.

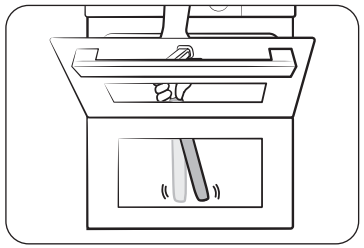
**⚠ AVISO**

Para evitar fugas de calor, certifique-se de que volta a inserir as placas de vidro, corretamente.

**Porta de vidro dupla (apenas em modelos aplicáveis)**



1. Ate o tecido húmido ao espeto.

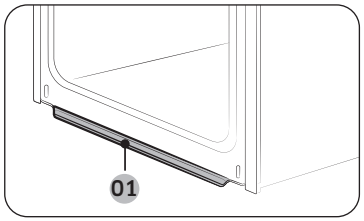


2. Coloque o tecido por baixo da porta.
3. Limpe a porta.
4. Aplique o detergente ao tecido e limpe novamente.
5. Limpe o tecido seco para humedecer e fazer bolhas.

**⚠ ATENÇÃO**

Não retire a porta para limpeza.

**Coletor de água**




**01** Coletor de água

O coletor de água recolhe não só a humidade em excesso da cozedura, mas também resíduos de alimentos. O coletor de água não pode ser retirado. Retire a água no coletor de água quando o forno arrefecer após um processo de cozedura.

**⚠ AVISO**

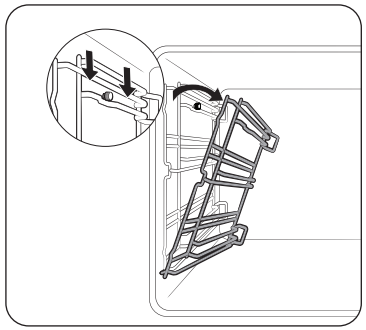
Se detetar uma fuga de água no coletor, contacte-nos num Centro de assistência Samsung local.



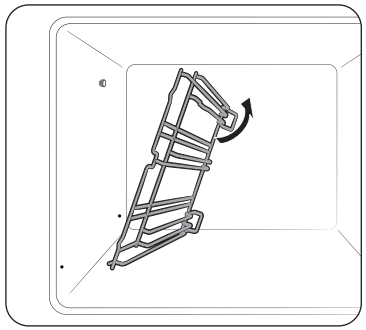


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:22:38

### Grelhas laterais (apenas em modelos aplicáveis)



1. Carregue a calha superior da grelha esquerda e baixe cerca de 45º.



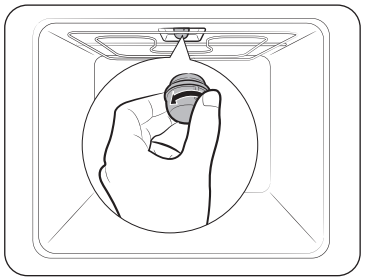
2. Puxe e retire a calha inferior da grelha esquerda.
3. Remova a grelha do lado direito da mesma forma.
4. Limpe ambas as grelhas laterais.
5. Quando terminar, siga os passos 1 e 2 acima, pela ordem inversa para inserir novamente as grelhas laterais.

**NOTA**

O forno funciona sem as grelhas laterais e grelhas colocadas.

## Substituição

### Lâmpadas

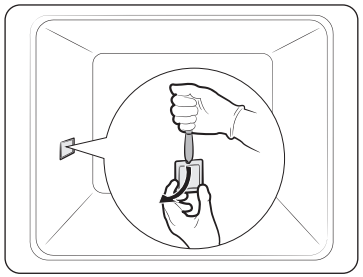


1. Remova a tampa de vidro, girando no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
2. Substitua a lâmpada do forno.
3. Limpe a tampa de vidro.
4. Quando terminar, siga o passo 1 na ordem inversa para inserir novamente a tampa de vidro.

**AVISO**

- Antes de substituir uma lâmpada, desligue o forno e o cabo de alimentação.
- Utilize apenas lâmpadas resistentes a 300 °C, de 25-40 W / 220-240 V. Pode adquirir lâmpadas aprovadas num Centro de assistência Samsung local.
- Utilize sempre um pano seco ao manusear uma lâmpada de halogéneo. Serve para evitar que a lâmpada fique suja com impressões digitais ou suor, o que resulta num ciclo de vida encurtado.

### Luz lateral do forno



1. Segure na extremidade inferior da tampa da luz lateral do forno com uma mão, e utilize uma ferramenta plana afiada, como uma faca de mesa, para remover a tampa, conforme mostrado.
2. Substitua a lâmpada lateral do forno.
3. Volte a inserir a tampa da luz.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:22:39

# Resolução de problemas

## Pontos de verificação

Se tiver algum problema com o forno, consulte primeiro a tabela abaixo e experimente as soluções sugeridas. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local.

| Problema | Motivo | Ação |
|---|---|---|
| Não é possível carregar corretamente nos botões. | • Se existirem objetos presos entre os botões<br>• Modelo tátil: se existir humidade no exterior<br>• Se a função de bloqueio estiver programada | • Remova as matérias estranhas e tente novamente.<br>• Remova a humidade e tente novamente.<br>• Verifique se a função de bloqueio está programada. |
| As horas não são apresentadas. | • Se não é fornecida energia | • Verifique se está a ser fornecida energia. |
| O forno não funciona. | • Se não é fornecida energia | • Verifique se está a ser fornecida energia.<br>• Verifique se o modo Demonstração está ligado. |
| O forno para durante o funcionamento. | • Se for desligado da tomada | • Volte a ligar. |
| O aparelho desliga-se durante o funcionamento. | • Se a cozedura contínua demora muito tempo<br>• Se a ventoinha de arrefecimento não funciona<br>• Se o forno está instalado num local sem boa ventilação<br>• Ao utilizar várias fichas na mesma tomada | • Depois de cozinhar durante muito tempo, deixe o forno arrefecer.<br>• Ouça o ruído da ventoinha de arrefecimento.<br>• Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto.<br>• Utilize uma única ficha. |
| O forno não recebe energia. | • Se não é fornecida energia | • Verifique se está a ser fornecida energia. |
| O exterior do forno está demasiado quente durante o funcionamento. | • Se o forno está instalado num local sem boa ventilação | • Mantenha as distâncias especificadas no manual de instalação do produto. |
| Não é possível abrir a porta corretamente. | • Se existirem resíduos de alimentos entre a porta e o interior do produto | • Limpe bem o forno e abra a porta novamente. |
| A luz interior tem pouca intensidade ou não se liga. | • Se a lâmpada acende e depois apaga<br>• Se a lâmpada fica coberta de sujidade durante a cozedura | • A lâmpada apaga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. Pode acender novamente, carregando no botão da **Luz do forno**.<br>• Limpe o interior do forno e verifique. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:22:39

| Problema | Motivo | Ação |
|---|---|---|
| A máquina tem uma fuga de eletricidade. | • Se a fonte de alimentação não estiver corretamente ligada à terra<br>• Se utiliza uma tomada sem ligação à terra | • Verifique se a fonte de alimentação está corretamente ligada à terra. |
| Está a verter água.<br>É expelido vapor através de uma fenda na porta.<br>Ficou água no forno. | • Em alguns casos, pode haver água ou vapor, dependendo do alimento. Não se trata de uma avaria do produto. | • Deixe o forno arrefecer e, depois, limpe com um pano de cozinha seco. |
| A luminosidade no interior do forno varia. | • O brilho altera dependendo das alterações na saída de energia. | • As alterações da saída de energia durante a cozedura não são avarias, por isso, não deverá preocupar-se. |
| A cozedura está concluída, mas a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar. | • A ventoinha funciona automaticamente durante um determinado período de tempo para ventilar o interior do forno. | • Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se. |

| Problema | Motivo | Ação |
|---|---|---|
| O forno não aquece. | • Se a porta está aberta<br>• Se os controlos do forno não estão definidos corretamente<br>• O fusível doméstico fundiu ou o disjuntor disparou | • Feche a porta e reinicie.<br>• Consulte o capítulo sobre o funcionamento do forno e ligue novamente.<br>• Substitua o fusível ou volte a ligar o quadro. Se a situação acontecer repetidamente, contacte um eletricista.<br>• Verifique se o modo Demonstração está ligado. |
| Sai fumo durante o funcionamento. | • Durante o funcionamento inicial<br>• Se existirem alimentos na resistência | • Pode sair fumo da resistência quando se utiliza o forno pela primeira vez. Não se trata de uma avaria. Depois de utilizar o forno 2 a 3 vezes, já não deve acontecer.<br>• Deixe o forno arrefecer o suficiente e remova os alimentos da resistência. |
| Verifica-se um cheiro a queimado ou a plástico quando se utiliza o forno. | • Se utilizar recipientes de plástico ou outros não resistentes ao calor | • Utilize recipientes de vidro adequados para altas temperaturas. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:22:39

# Resolução de problemas

| Problema | Motivo | Ação |
|---|---|---|
| O forno não confeciona os alimentos corretamente. | • Se a porta é aberta frequentemente durante a cozedura | • Não abra a porta frequentemente exceto se estiver a confecionar alimentos que precisam de ser virados. Se abrir a porta com frequência, a temperatura interior diminuirá e isto poderá afetar os resultados da cozedura. |
| Consigo ouvir a água a ferver durante a cozedura a vapor. | • Isto é porque a água é aquecida utilizado o aquecedor de vapor | • Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se. |
| A cozedura a vapor não funciona. | • Se não houver água no tanque de fornecimento de água | • Adicione água ao tanque e tente novamente. |
| O forno aquece durante a limpeza pirolítica | • Deve-se ao facto de a limpeza pirolítica utilizar altas temperaturas | • Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se. |
| Existe um odor a queimado durante a limpeza pirolítica. | • A limpeza pirolítica utiliza altas temperaturas, pelo que poderá sentir o odor a resíduos de alimentos queimados. | • Não se trata de uma avaria do produto, por isso, não deverá preocupar-se. |
| A limpeza a vapor não funciona. | • Deve-se ao facto de a temperatura ser demasiado alta | • Deixe o forno arrefecer e utilize-o em seguida. |

## Códigos de informação

Se o forno não funcionar, poderá ver um código de informação no visor. Consulte a tabela abaixo e experimente as sugestões.

| Código | Significado | Ação |
|---|---|---|
| **C-d1** | Avarias do fecho da porta | Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar.<br>Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência. |
| **C-20** | Avarias no sensor | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Ocorre apenas durante a leitura/escrita EEPROM | |
| **C-70** | Problemas relacionados com vapor | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Se não existir comunicação entre o PCB principal e o PCB secundário | |
| **C-F2** | Ocorre quando é mantido um problema de comunicação entre o Touch IC <-> Micom principal ou secundário | |
| **C-d0** | Problema nos botões<br>Ocorre quando carrega sem soltar num botão durante um período de tempo. | Limpe os botões e certifique-se de que não existe água nos mesmos, nem à volta. Desligue o forno e tente novamente. Se o problema continuar, contacte um Centro de assistência Samsung local. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:22:39

# Resolução de problemas

| Código | Significado | Ação |
|---|---|---|
| -dC- | Se a divisória for retirada durante a cozedura, em Modo Dual de cozedura.<br>Se a divisória for retirada durante a cozedura, em Modo Único de cozedura. | A divisória não pode ser retirada durante a cozedura em Modo Dual de cozedura.<br>Desligue o forno e reinicie. Se o problema continuar, desligue a energia durante 30 segundos ou mais e volte a ligar.<br>Se o problema não for resolvido, contacte um Centro de assistência. |
| S-01 | Interruptor de segurança<br>O forno continuou a funcionar à temperatura programada durante um período de tempo prolongado.<br>• Inferior a 100 °C - 16 horas<br>• De 105 °C a 240 °C - 8 horas<br>• De 245 °C ao Máx. - 4 horas | Não se trata de uma falha do sistema. Desligue o forno e remova os alimentos. Depois, tente novamente de forma normal. |

# Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se continuamente para melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão, por isso, sujeitas a alterações sem aviso prévio.

| | | |
|---|---|---|
| Tensão de ligação | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Potência máxima ligada | | 3650-3950 W |
| Dimensões (L x A x P) | Unidade principal | 595 x 596 x 570 mm |
| | Encastre | 560 x 579 x 549 mm |
| Volume | | 76 litros |

* Este produto tem uma classe de eficiência energética de <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:22:39

# Anexo

## Folha de dados técnicos do produto

| | | | |
|---|---|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
| Identificação do modelo | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* | | |
| Índice de eficiência energética por cavidade (IEE cavidade) | 81,6 | | |
| Classe de eficiência energética por cavidade | A+ | | |
| Consumo de energia (eletricidade) necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica) | 1,05 kWh/ciclo | | |
| Consumo de energia necessário, por cavidade, para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de ventilação forçada (energia elétrica final) (CE cavidade elétrica) | 0,71 kWh/ciclo | | |
| Número de cavidades | 1 | | |
| Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás) | eletricidade | | |
| Volume por cavidade (V) | 76 l | | |
| Tipo de forno | Encastre | | |
| Massa do aparelho (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |

| | | |
|---|---|---|
| Consumo de energia geral em modo de espera (W) (Todas as portas de rede estão na condição “on” - ligadas) | | 1,9 W |
| Período de tempo para a gestão de energia (min) | | 20 min. |
| Wi-Fi | Consumo de energia em modo de espera (W) | 1,9 W |
| | Período de tempo para a gestão de energia (min) | 20 min. |
| Modo Desligar | Consumo de energia | 0,5 W |
| | Período de tempo para a gestão de energia (min) | 30 min. |

Dados determinados de acordo com a norma EN 60350-1, EN 50564, os Regulamentos da Comissão (UE) N.º 65/2014 e (UE) N.º 66/2014 e Regulamento (EC) NO 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:22:39

**Sugestões para poupança de energia**

- Durante a cozedura, a porta do forno apenas deve ser aberta quando for necessário virar os alimentos. Não abrir a porta do forno frequentemente durante a cozedura para manter a temperatura do forno e poupar energia.
- Planear o uso do forno para evitar desligá-lo entre cozeduras de modo a poupar energia e reduzir o tempo de reaquecimento do forno.
- Se o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, o forno pode ser desligado 5-10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para poupar energia. O calor residual completará o processo de cozedura.
- Sempre que possível, cozinhar mais do que um item de cada vez.

**NOTA**

Pelo presente, a Samsung declara que este equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE e com os requisitos legais relevantes no Reino Unido.
O texto completo da declaração de conformidade da UE e da declaração de conformidade do Reino Unido está disponível no seguinte endereço na Internet: A declaração de conformidade oficial pode ser consultada em http://www.samsung.com., vá a Support (Assistência) > Search Product Supporta (Pesquisar Assistência de Produto) e introduzir o nome do modelo.

**ATENÇÃO**

A função WLAN de 5 GHz deste equipamento só pode ser utilizada no interior em todos os países da UE e no Reino Unido.

| | Intervalo de frequência | Potência do transmissor (Máx) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Anúncio de Código Aberto

O software incluído neste produto contém software de código aberto. Pode obter o código de origem correspondente completo durante um período de três anos após o último envio deste produto contactando a nossa equipa de suporte através de: http://opensource.samsung.com (Utilize o menu “Inquiry”.)

É também possível obter o código de origem correspondente completo num suporte físico, como um CD-ROM; será cobrada uma taxa mínima.

O seguinte URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 encaminha para a informação de licença do código aberto relacionada com este produto. Esta oferta é válida para qualquer pessoa que receba esta informação.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:22:39

SAMSUNG

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS?

| PAÍS | CONTACTE-NOS | OU VISITE-NOS ONLINE EM |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| PAÍS | CONTACTE-NOS | OU VISITE-NOS ONLINE EM |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Ugradbena pećnica

## Priručnik za korištenje i montažu

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Sadržaj


## Korištenje ovog priručnika 3

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli 3

## Sigurnosne upute 3

Važne mjere opreza 3
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad) 6
Automatska funkcija štednje energije 6

## Montaža 7

Sadržaj paketa 7
Napajanje 8
Nosač ormarića 8

## Prije početka 11

Upravljačka ploča 11
Početne postavke 11
Miris nove pećnice 12
Pametni sigurnosni mehanizam 13
Nježno zatvaranje vrata (nježno, sigurno i tiho) 13
Sastavljanje spremnika za kuhanje na pari 13
Pribor 14
Fleksibilna vrata 15
Spremnik za vodu 16

## Rad 17

Načini rada pećnice 17
Načini kuhanja pomoću pare 19
Dvostruki način kuhanja 21
Prženje vrućim zrakom 23
Air Sous Vide 25
Kuhanje sa sondom za meso 27
Posebna funkcija 28
Zdravo kuhanje 30
Automatsko kuhanje 30
Mjerač vremena 31
Čišćenje 32
Postavke 34
Zaključavanje 35

## Pametno kuhanje 36

Ručno kuhanje 36
Programi automatskog kuhanja 44
Posebna funkcija 52
Testirano posuđe 53
Zbirka čestih recepata za automatsko kuhanje 55

## Održavanje 58

Čišćenje 58
Zamjena 61

## Rješavanje problema 62

Kontrolne točke 62
Informacijske šifre 64

## Tehničke specifikacije 65

## Dodatak 66

List s podacima o proizvodu 66
Obavijest o otvorenom kodu 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:22:40

# Korištenje ovog priručnika

Zahvaljujemo što ste odabrali ugradbenu pećnicu tvrtke SAMSUNG.
Priručnik sadrži važne sigurnosne upute i upute za pomoć pri rukovanju i održavanju uređaja.
Pročitajte priručnik prije korištenja pećnice i knjižicu spremite za buduću upotrebu.

## U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli

**⚠ UPOZORENJE**

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **teškim tjelesnim ozljedama, smrću i/ili materijalnom štetom**.

**⚠ OPREZ**

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **tjelesnim ozljedama i/ili materijalnom štetom**.

**NAPOMENA**

Korisni savjeti, preporuke ili informacije koje korisnicima pomažu pri korištenju proizvoda.

# Sigurnosne upute

Pećnicu smije montirati isključivo licencirani električar. Postavljač je odgovoran za priključivanje uređaja na izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim preporukama.

## VAŽNE MJERE OPREZA

**⚠ UPOZORENJE**

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.

Isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.

Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:22:41

# Sigurnosne upute

Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora. Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

**UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.**

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, prije čišćenja mora se ukloniti prolivena tekućina, a tijekom čišćenja parom ili samostalnog čišćenja u pećnici se ne smije nalaziti nikakvo posuđe. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje.

Za uređaje s funkcijom pirolitičkog čišćenja određene životinje, posebice ptice, mogu biti osjetljive na paru i lokalne promjene temperature do kojih dolazi tijekom pirolitičkog čišćenja, stoga ih tijekom tog postupka treba premjestiti u dobro prozračeni prostor.

Prozračite prostor tijekom i nakon izvođenja postupka pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Koristite samo sondu za očitavanje temperature preporučenu za ovu pećnicu (Samo model sa sondom za meso).

Ne smije se čistiti parom.

**UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.**

Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.



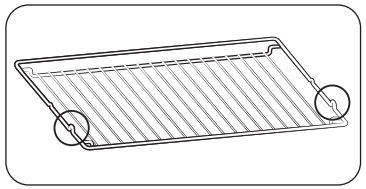
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:22:41

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka. Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.



Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed kako bi se na žičanu rešetku mogla odložiti hrana veće težine.

**⚠ OPREZ**

Ako je pećnica oštećena u prijevozu, nemojte je priključivati.

Uređaj na napajanje smije priključiti isključivo posebno licencirani električar.

Ako dođe do kvara ili oštećenja uređaja, nemojte rukovati njime.

Popravke smije izvršiti isključivo licencirani tehničar. Neodgovarajući popravak može predstavljati značajnu opasnost za vas i druge osobe. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru tvrtke SAMSUNG ili distributeru.

Električni kabeli ne smiju dodirivati pećnicu.

Pećnicu je potrebno priključiti na izvor napajanja pomoću odobrene sklopke strujnog kruga ili osigurača. Nemojte upotrebljavati adaptere s višestrukim utičnicama ili produžne kabele.

Prilikom popravaka ili čišćenja potrebno je isključiti napajanje uređaja.

Pripazite prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice blizu pećnice.

Ako ovaj uređaj ima funkciju kuhanja parom, nemojte koristiti uređaj ako je spremnik za dovod vode oštećen (Samo model s funkcijom kuhanja parom).

Ako je spremnik napuknut ili oštećen, ne koristite uređaj i obratite se najbližem servisnom centru (Samo model s funkcijom kuhanja parom).

Pećnica je namijenjena samo za kuhanje hrane u domaćinstvima.

Tijekom rukovanja unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da uzrokuju opekline. Ne dodirujte grijače ili unutarnje površine pećnice prije nego se ohlade.

Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.

Površine pećnice postaju vruće pri dugotrajnom rukovanju pećnicom na visokim temperaturama.

Prilikom kuhanja pripazite kod otvaranja vrata pećnice zbog vrućeg zraka i pare.

Prilikom kuhanja jela koja sadrže alkohol, alkohol može ispariti zbog visokih temperatura i pare se mogu zapaliti ako dođu u dodir s vrućim dijelovima pećnice.

Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.

Držite djecu na sigurnoj udaljenosti od pećnice u upotrebi.

Smrznuta hrana kao što su pizze treba se kuhati na velikoj rešetki. Ako se koristi posuda za pečenje, može se izobličiti zbog velikih razlika u temperaturi.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:22:41

# Sigurnosne upute

Nemojte lijevati vodu na dno pećnice kada je vruća. To može izazvati oštećenja na emajliranim površinama.

Vrata pećnice moraju se zatvoriti tijekom kuhanja.

Nemojte pokrivati dno pećnice aluminijskom folijom i nemojte stavljati posude za pečenje ili lim na nju. Aluminijska folija blokira toplinu što može dovesti do oštećenja emajliranih površina i loših rezultata kuhanja.

Sokovi od voća ostavit će mrlje koje se ne mogu izbrisati s emajliranih površina pećnice.

Prilikom pripreme vrlo sočnih kolača koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili priklještila prste pri zatvaranju.

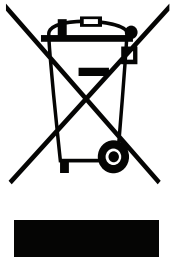
Nemojte stajati na vratima, oslanjati se ili sjedati na njih ni odlagati teške predmete na vrata.

Pri otvaranju vrata nemojte koristiti prekomjernu snagu.

**UPOZORENJE**: Ne iskapčajte uređaj iz napajanja čak ni nakon što je kuhanje završeno.

**UPOZORENJE**: Ne ostavljajte vrata pećnice otvorena tijekom rada.

## Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.
Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod, kao što su REACH, OEEO, baterije, potražite na web-mjestu: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Automatska funkcija štednje energije

Osvjetljenje: Tijekom kuhanja možete isključiti svjetlo u pećnici pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici. Svjetlo u pećnici se nekoliko minuta nakon početka kuhanja isključuje radi uštede energije.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:22:41

# Montaža

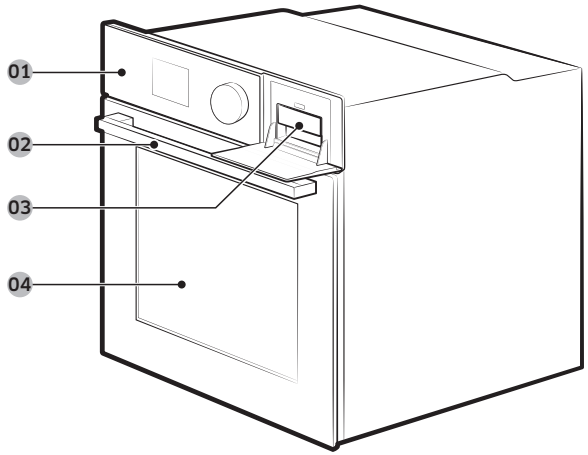
**⚠ UPOZORENJE**

- Ovo je ugradbeni proizvod.
- Pećnicu mora montirati kvalificirani tehničar. Postavljač je odgovoran za priključivanje pećnice na glavni izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim propisima na vašem području.
- Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu na maksimalnoj nadmorskoj visini od 2000 metara.

## Sadržaj paketa

Provjerite sadrži li paket s proizvodom sve dijelove i pribor. Ako imate problema s pećnicom ili priborom, obratite se lokalnom centru za korisnike tvrtke Samsung ili prodavaču.

**Brzi pregled pećnice**




**01** Upravljačka ploča **02** Ručica na vratima **03** Spremnik za vodu

**04** Vrata

**NAPOMENA**

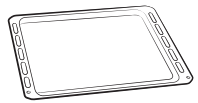
Ovisno o modelu, ova pećnica može imati jedna ili dvoja vrata.

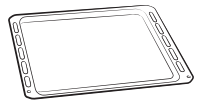
**Pribor**

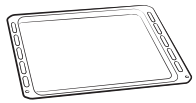
Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.

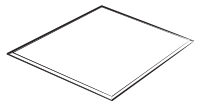
Žičana rešetka

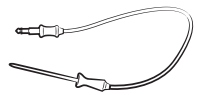
Umetak za žičanu rešetku *

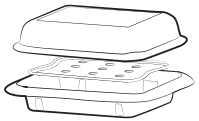

Posuda za pečenje *


Univerzalna posuda *


Vrlo duboka posuda *


Pregrada


Sonda za meso *


Spremnik za kuhanje na pari*

2 Vijka (M4 L25)

Posuda za prženje vrućim zrakom*

**NAPOMENA**

Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:22:42

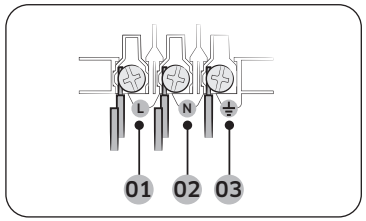
# Montaža



⚠ **OPREZ**

Uklonite zaštitu za djecu prije primjene programa pirolitičkog čišćenja kako biste izbjegli blokiranje otvora koje može zagrijati vrata.

## Napajanje




**01** SMEĐI ili CRNI
**02** PLAVI ili BIJELI
**03** ŽUTI ili ZELENI

Uključite pećnicu u električnu utičnicu. Ako utičnica s utikačem nije dostupna zbog dopuštenih ograničenja za struju, koristite izolacijsku sklopku s više polova (s razmakom od minimalno 3 mm) kako bi se zadovoljili sigurnosni propisi. Upotrebljavajte kabel za napajanje dovoljne dužine, a koji podržava specifikacije H05 RR-F ili H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

| Nazivna struja (A) | Minimalni presjek |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Pogledajte specifikacije izlaznog napona na naljepnici zalijepljenoj na pećnicu.
Odvijačem otvorite stražnji poklopac pećnice i uklonite vijke na kopči kabela. Zatim priključite odgovarajuće priključke na napon.
Terminal (⏚) namijenjen je za uzemljenje. Najprije priključite žute i zelene žice (uzemljenje) koje moraju biti duže od ostalih. Ako koristite utičnicu s utikačem, utikač mora biti dostupan nakon montaže pećnice. Samsung nije odgovoran za nesreće uzrokovane zbog nepostojećeg ili neispravnog uzemljenja.

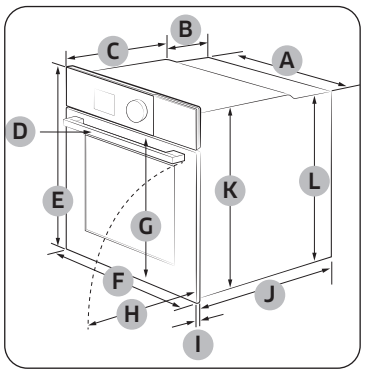
⚠ **UPOZORENJE**

Tijekom postavljanja nemojte stajati na žicama ili ih uvrtati.

## Nosač ormarića

Ako pećnicu ugrađujete u ormarić, njegove plastične površine i ljepilo moraju biti otporni na temperature sukladno standardu EN 60335. Tvrtka Samsung nije odgovorna za štetu nastalu na namještaju zbog topline koju ispušta pećnica.
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute za montažu ploče za kuhanje.

**Dimenzije potrebne za postavljanje**

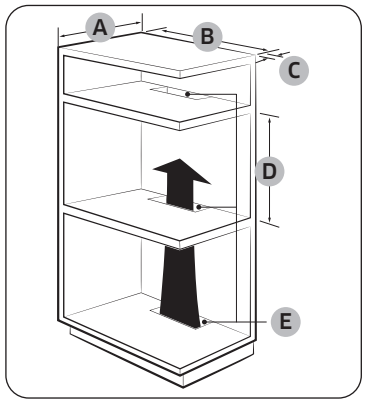



Pećnica (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:22:42

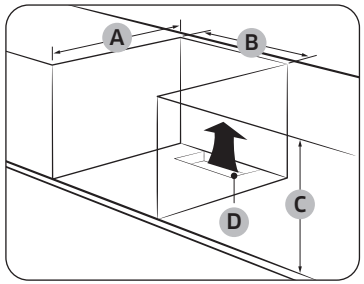



Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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

**NAPOMENA**

Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(E)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.

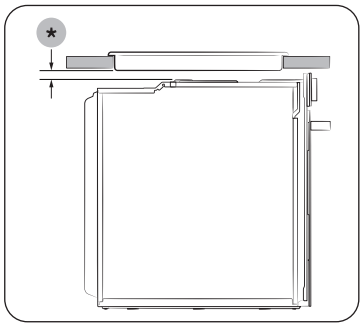



Ormarić ispod sudopera (mm)

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

**NAPOMENA**

- Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(D)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.
- Minimalna visina **(C)** odnosi se na postavljanje samo pećnice.




Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje

Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje za informacije o potrebnom prostoru **(*)**.

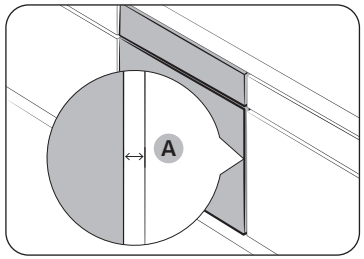




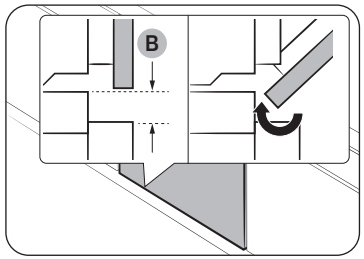
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:22:42

# Montaža

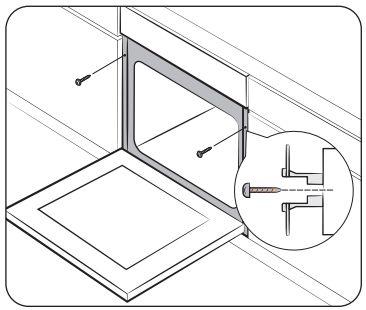
### Montiranje pećnice




Pazite da ostavite razmak **(A)** od minimalno 5 mm između pećnice i strana ormarića.




Pobrinite se da razmak bude najmanje 2 mm **(B)** kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća.



Postavite pećnicu u ormarić i pričvrstite je s obje strane pomoću 2 vijka.

Nakon montaže uklonite zaštitnu foliju, traku i ostalu ambalažu te izvadite isporučeni pribor iz pećnice. Kako biste pećnicu izvadili iz ormarića, najprije isključite napajanje pećnice i uklonite 2 vijka s obje strane pećnice.

**⚠ UPOZORENJE**

Pećnica treba ventilaciju kako bi normalno funkcionirala. Ni u kojem slučaju nemojte blokirati ventilacijske otvore.

**NAPOMENA**

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

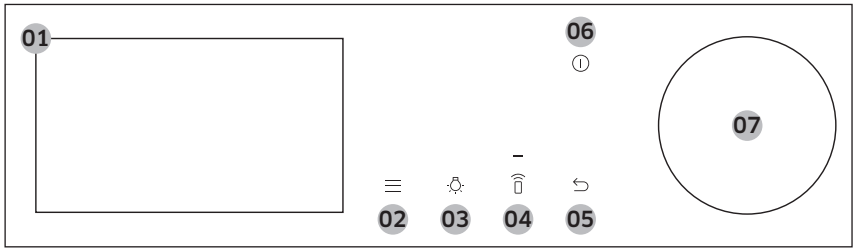


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:22:43

# Prije početka

## Upravljačka ploča

Upravljačka ploča pećnice ima zaslon (nije osjetljiv na dodir), birač i dodirne gumbe pomoću kojih se upravlja pećnicom. Pročitajte sljedeće informacije kako biste saznali više o upravljačkoj ploči pećnice.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Zaslon | Prikazuje izbornik, informacije i tijek kuhanja. |
| **02** | Opcije | Dodirnite kako biste vidjeli popis opcija. |
| **03** | Osvjetljenje | Dodirnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. |
| **04** | Pametno upravljanje | Dodirnite kako biste uključili ili isključili funkciju Pametno upravljanje.<br>**NAPOMENA**<br>Prije upotrebe ove funkcije potrebno je postavitiJednostavno povezivanje. |
| **05** | Natrag | Dodirnite kako biste se vratili na prethodni ekran. |
| **06** | Uključivanje | Dodirnite kako biste uključili ili isključili zaslon.<br>**NAPOMENA**<br>Kada su vrata pećnice otvorena, rad može zaustaviti samo gumb **Napajanje**. |
| **07** | Birač | Okrenite lijevo ili desno kako biste se kretali po izbornicima i popisima. Stavka na kojoj ste na zaslonu bit će podcrtana. Pritisnite kako biste odabrali podcrtanu stavku. |

## Početne postavke

Kada prvi put uključite pećnicu, prikazat će se zaslon dobrodošlice s logotipom tvrtke Samsung. Slijedite upute na zaslonu kako biste odabrali početne postavke. Početne postavke kasnije možete promijeniti na zaslonu Postavki.

1. Na zaslonu dobrodošlice odaberite **Postavljanje početka** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Postavite jezik.
   a. Odaberite jezik i zatim pritisnite **Birač**.
   b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Prihvatite »**Uvjete i odredbe**« i »**Pravila o zaštiti privatnosti**«.
4. Povežite svoj Samsung uređaj s aplikacijom SmartThings.
   a. Na zaslonu Rad na mobilnom uređaju odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
   b. Skenirajte QR kod na zaslonu pomoću pametnog telefona i slijedite upute na zaslonu svog telefona kako biste dovršili povezivanje.
      - Ako ne želite izvršiti ovaj korak, odaberite **Preskoči** i zatim pritisnite **Birač** kako biste prešli na sljedeći korak.
   c. Kada dobijete poruku da ste se uspješno povezali, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:22:43

# Prije početka

5. Postavite vremensku zonu.
   a. Odaberite vremensku zonu i zatim pritisnite **Birač**.
   b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Postavljanje datuma.
   a. Odaberite dan, mjesec i godinu. Pritisnite **Birač** nakon odabira svake stavke.
   b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.

**NAPOMENA**

Preskočite ovaj korak ako ste povezali svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.

7. Odaberite vrijeme.
   a. Postavite sat i minutu. Pritisnite **Birač** nakon odabira svake stavke.
   b. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.

**NAPOMENA**

Preskočite ovaj korak ako ste povezali svoj uređaj s aplikacijom SmartThings.

8. Odaberite **Dovršeno** i zatim pritisnite **Birač** kako biste dovršili postavljanje.
   - Prikazat će se vodič za prvu uporabu. Možete odabrati stavku **SAZNAJTE VIŠE** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste vidjeli vodič ili odabrati stavku **POSLIJE** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste preskočili ovaj korak.

**Postavljanje zaslona tako da bude uvijek uključen**

Zaslon se automatski isključuje nakon određenog vremena. Ako želite postaviti zaslon tako da stalno bude uključen, slijedite upute u nastavku.

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Postavke** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu Postavke odaberite **Prikaz**, i pritisnite **Birač**.
4. Na zaslonu Prikaz odaberite **Istek vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **Uvijek uključeno** i zatim pritisnite **Birač**.

**NAPOMENA**

- Potrošnja energije može se povećati ovisno o postavci.
- Kada je postavka isteka vremena postavljen na »**Uvijek uključeno**«, svjetlina LCD-a automatski će se promijeniti na razinu 2 ako 3 minute ne bude aktivnosti.
- Postavka »**Uvijek uključeno**« dostupna je samo kada je čuvar zaslona postavljen na Uključeno.

## Miris nove pećnice

Prije korištenja pećnice prvi put očistite je iznutra kako biste uklonili miris nove pećnice.

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. U trajanju od jednog sata uključite pećnicu s vrućim zrakom od 200 °C ili klasičnim načinom rada na 200 °C. Tim će postupkom u pećnici izgorjeti sve preostale tvari iz proizvodnje.
3. Nakon dovršetka postupka isključite pećnicu.

**NAPOMENA**

- Prilikom prve upotrebe za vrijeme rada može se pojaviti dim u pećnici. No to nije kvar proizvoda.
- S povećanjem temperature u pećnici u početnom periodu na unutrašnjem staklu vrata mogu se pojaviti točke. U tom slučaju isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Potom pomoću papirnatih ručnika ili neutralnog deterdženta i čiste krpe obrišite unutarnje staklo.
- Važno je i da kuhinja u kojoj koristite pećnicu bude dobro prozračena.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:22:43

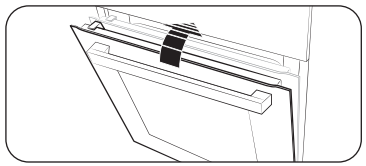
## Pametni sigurnosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, uključit će se svjetlo u pećnici, a ventilator i grijači će se isključiti. Time se sprečavaju tjelesne ozljede poput opeklina te se sprečava nepotreban gubitak energije. Kada se to dogodi, samo zatvorite vrata i pećnica će nastaviti s uobičajenim radom jer se ne radi o kvaru sustava.

## Nježno zatvaranje vrata (nježno, sigurno i tiho) (odnosi se samo na određene modele)

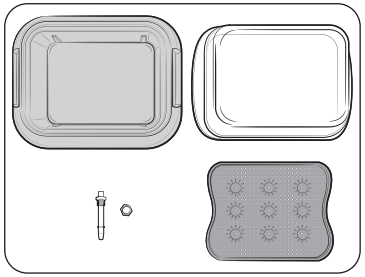
Ugradbena pećnica tvrtke Samsung ima vrata koja se zatvaraju nježno, tiho i na siguran način. Prilikom zatvaranja vrata, posebno dizajnirane šarke zadržavaju vrata nekoliko centimetara prije nego što dođu u svoj krajnji položaj. To je idealna značajka dodatne udobnosti koja omogućava tiho i nježno zatvaranje vrata.

(Dostupnost ove značajke ovisi o modelu pećnice.)



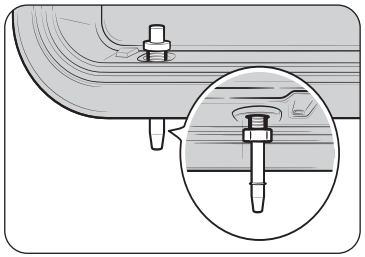
Vrata se počinju nježno zatvarati pod kutom od približno 15 stupnjeva i do kraja se zatvore za oko 5 sekundi.

## Sastavljanje spremnika za kuhanje na pari (odnosi se samo na određene modele)

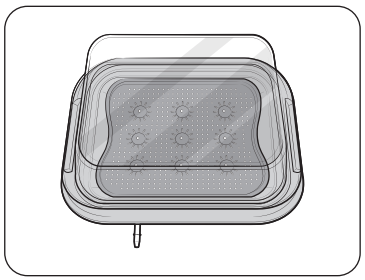


**1.** Provjerite imate li sve dijelove spremnika za kuhanje na pari.

- Dijelovi uključuju stakleni poklopac, metalnu posudu, posudu za paru i mlaznicu za paru.



**2.** Umetnite mlaznicu za paru u otvor na desnoj strani metalne posude i zategnite ga isporučenom maticom.



**3.** Stavite posudu za paru u metalnu posudu i zatvorite stakleni poklopac za uporabu u pećnici.



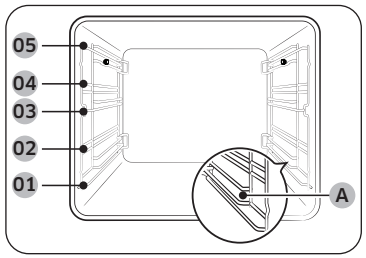


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:22:43

# Prije početka

## Pribor

Prilikom prvog korištenja temeljito očistite pribor toplom vodom, deterdžentom i mekanom krpom za čišćenje.




**01** Razina 1
**02** Razina 2
**03** Razina 3
**04** Razina 4
**05** Razina 5
**(A)** Razina za spremnik za kuhanje na pari

- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- **Razina za spremnik za kuhanje na pari (A)** samo je za spremnik za kuhanje na pari. Nemojte stavljati spremnik za kuhanje na pari na bilo koju drugu razinu i nemojte stavljati drugi pribor na **razinu za spremnik za kuhanje na pari (A)**. **Razina za spremnik za kuhanje na pari (A)** odnosi se samo na određene modele.
- Ostavite razmak od najmanje 1 cm između pribora i dna pećnice te od drugog pribora.
- Pažljivo vadite posuđe i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati dok se zagrijava. Kada se ohladi, vratit će se u prvobitni izgled i izvedbu.

### Osnovno korištenje

Za bolje kulinarsko iskustvo upoznajte se s načinom korištenja svakog dijela pribora.

| | |
|---|---|
| Žičana rešetka | Žičana rešetka dizajnirana je za roštiljanje i pečenje. Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed. |
| Umetak za žičanu rešetku * | Umetak za žičanu rešetku koristi se s posudom za pečenje i sprečava izlijevanje tekućine na dno pećnice. |
| Posuda za pečenje * | Posuda za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pečenje kolača, keksa i drugih slastica. Kosi dio posude okrenite prema naprijed. |
| Univerzalna posuda * | Univerzalna posuda za pečenje (dubina: 30 mm) koristi se za kuhanje i pečenje. Koristite umetak za žičani pladanj kako biste spriječili izlijevanje tekućine na dno pećnice. Kosi dio posude okrenite prema naprijed. |
| Vrlo duboka posuda * | Vrlo duboka posuda (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje s umetkom za žičani pladanj ili bez njega. Kosi dio posude okrenite prema naprijed. |
| Posuda za prženje vrućim zrakom* | Posudu za prženje vrućim zrakom koristite samo u načinu rada za prženje vrućim zrakom. Budući da će posuda biti vruća tijekom ili nakon pečenja, obvezno nosite rukavice kada je vadite ili pričekajte da se potpuno ohladi. |
| Pregrada | Pregrada je namijenjena za pregrađivanje pećnice na dvije zone. Koristite pregradu u Dvostrukom načinu kuhanja. Pregradu nemojte koristiti ni za koju drugu svrhu osim za pregrađivanje prostora za kuhanje na dvije zone za kuhanje. Nemojte koristiti pregradu kao policu. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:22:44

| | |
|---|---|
| Teleskopske vodilice * | Koristite ploču za teleskopske vodilice kako biste posudu za pečenje umetnuli na sljedeći način:<br>**1.** Izvucite ploču vodilica iz pećnice.<br>**2.** Posudu za pečenje postavite na ploču vodilica i povucite ploču vodilica u pećnicu.<br>**3.** Zatvorite vrata pećnice. |
| Sonda za meso * | Sonda za meso mjeri unutarnju temperaturu mesa koje se peče. Koristite samo sondu za meso isporučenu s pećnicom. |
| Spremnik za kuhanje na pari* | Posuda za paru i stakleni poklopac služe samo za funkciju kuhanja na pari. Koristite spremnik za kuhanje na pari samo na razini za spremnik za paru i pobrinite se da ga umetnete do kraja u odjeljak tako da dodirne stražnji stijenku pećnice. Spremnik za kuhanje na pari ima 4 zasebna dijela: Stakleni poklopac, metalnu posudu, posudu za paru i mlaznicu za paru.<br>Upozorenje: Ne upotrebljavajte stakleni poklopac za roštilj i pečenje.<br>**⚠ UPOZORENJE**<br>• Uvijek nosite rukavice za pećnicu kada rukujete spremnikom za paru i pazite da ga ne ispustite iz ruku.<br>• Nagle promjene temperature mogu prouzročiti pucanje staklenih dijelova. |

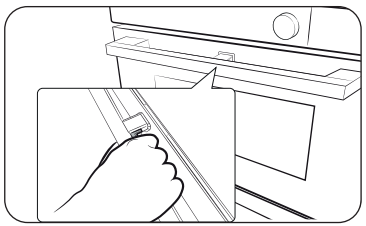
**NAPOMENA**

Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

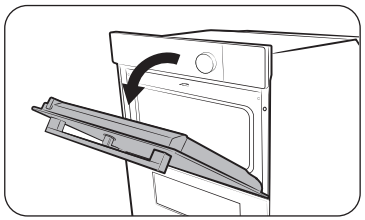
## Fleksibilna vrata (odnosi se samo na određene modele)

Ova je pećnica opremljena jedinstvenim fleksibilnim vratima koja se mogu rasklopiti na sredini, tako da je dovoljno otvoriti gornju polovicu da biste pristupili gornjoj zoni pećnice. Kada koristite funkciju Dvostruko kuhanje, možete lakše pristupiti gornjem dijelu pećnice uz bolju energetsku učinkovitost.

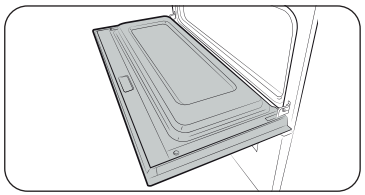
**Kako koristiti gornja vrata**



**1.** Pritisnite do kraja kvaku ručice.



**2.** Povucite ručicu.



**3.** Tako ćete otvoriti samo gornja vrata, kao što je prikazano na slici.

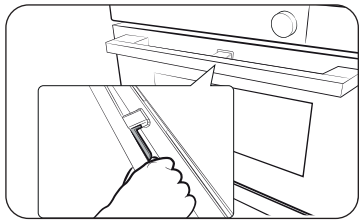




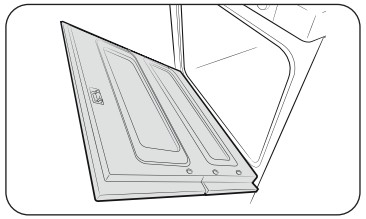
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:22:44

# Prije početka

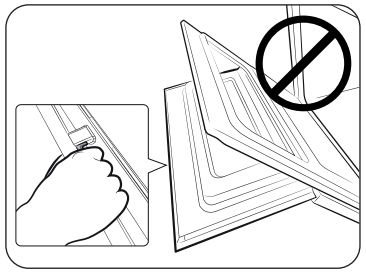
### Kako koristiti cijela vrata



1. Držite ručicu na mjestu na kojem se ne nalazi kvaka i povucite je.



2. Tako ćete otvoriti cijela vrata, kao što je prikazano na slici.



**⚠ OPREZ**

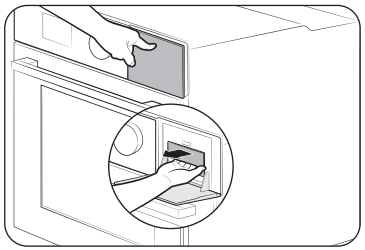
Kada otvarate cijela vrata, pobrinite se da uhvatite ručicu na dijelu na kojem se ne nalazi kvaka.
Ako dopola pritisnete kvaku kroz vrata koja se otvaraju, gornja se vrata mogu otvoriti i ozlijediti vas.

**NAPOMENA**

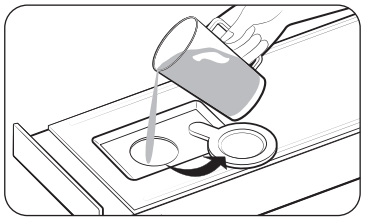
- Nemojte stavljati teške predmete na gornja vrata ili primjenjivati na njih prekomjernu silu.
- Nemojte dopuštati djeci da se igraju s gornjim vratima.

## Spremnik za vodu

Spremnik za vodu koristi se za funkcije kuhanja s parom. Napunite ga vodom prije kuhanja pomoću pare.



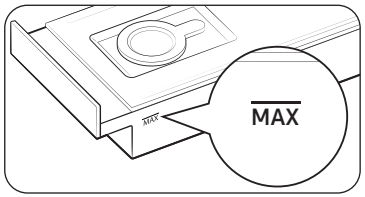
1. Locirajte spremnik za vodu u desnom gornjem kutu. Gurnite spremnik prema unutra kako bi se otvorio i kako biste ga uklonili.



2. Otvorite poklopac spremnik i napunite ga s 500 ml pitke vode.
3. Zatvorite poklopac i ponovno umetnite spremnik.

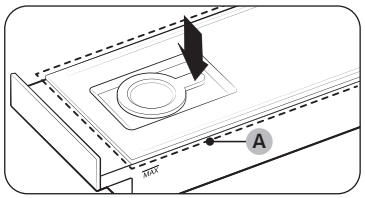
**NAPOMENA**

Umetnite spremnik za vodu do kraja tako da se blokira.




**NAPOMENA**

Razina vode ne smije prelaziti crtu maksimalne razine.




**NAPOMENA**

Pobrinite se da gornja ploča **(A)** spremnika za vodu bude zatvorena prije uporabe pećnice.



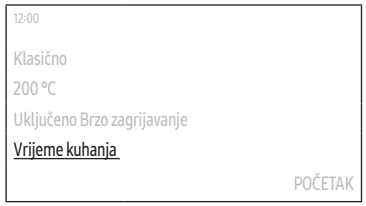
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:22:45

## Načini rada pećnice

1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**. (Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »**Opisi načini rada pećnice**«.)
   - U nekim načinima kuhanja možete koristiti sondu za meso. Informacije o uporabi sonde za meso pronađite u odjeljku »**Kuhanje sa sondom za meso (odnosi se samo na određene modele)**«.

3. Postavite željenu temperaturu.
   - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.

4. Postavite opciju Brzo zagrijavanje.
   - Zadana postavka je »Isključeno«.




5. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
   - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 23 sata i 59 minuta.
6. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
   - Možete odabrati **Isključivanje pećnice**, **Održavanje temp.** ili **Održavanje hrane toplom.**
   - Načini rada Roštilj na velikoj rešetki i Eko-roštilj ne podržavaju opciju **Održavanje hrane toplom.**

**NAPOMENA**

Ako započnete kuhati a da niste postavili vrijeme kuhanja ili postavite **Održavanje temp.** kao opciju, morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.

7. Odaberite **Spremno u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
   - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spremno u 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:22:45

8. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
   - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

**NAPOMENA**

- Tijekom kuhanja možete promijeniti temperaturu, opciju Brzo zagrijavanje i vrijeme kuhanja.
- Tijekom kuhanja možete odabrati opciju **ISKLJUČI**, pritisnite **Birač**, odaberite **U redu**, i zatim pritisnite **Birač** kako biste otkazali kuhanje.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **+5 min**.
  - Možete odabrati **+5 min** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 5 minuta.

**Opisi načini rada pećnice**

| Način rada | | Temperaturni raspon (°C) | | | | Predložena temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Jednostruki | Dvostruki | | | |
| | | | Gornji | Donji | Dvostruki | |
| | Vrući zrak | 30 – 275 | 40 – 250 | 40 – 250 | 40 – 250 | 160 |
| | | Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama. | | | | |
| | Klasično | 30 – 275 | – | – | – | 180 |
| | | Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela. | | | | |
| ECO | Eco vrući zrak | 30 – 275 | – | – | – | 160 |
| | | Način rada Eco vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja malo se produljuje, no rezultati kuhanja ostaju isti. Imajte na umu da ovaj način rada ne zahtijeva zagrijavanje.<br>**NAPOMENA**<br>Način grijanja Eco vrući zrak korišten za utvrđivanje razreda energetske učinkovitosti u skladu je s normom EN60350-1. | | | | |
| | Roštilj na velikoj rešetki | 100 – 300 | 40 – 250 | – | – | 220 |
| | | Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili gratina). | | | | |
| ECO | Eko-roštilj | 100 – 300 | – | – | – | 220 |
| | | Roštilj malog područja otpušta toplinu. Koristite ovaj način rada za pripremu hrane koja zahtijeva nižu temperaturu, kao što su riba ili punjena peciva. | | | | |
| | Roštilj s ventilatorom | 100 – 275 | – | – | – | 180 |
| | | Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju raspršuje ventilator. Koristite ovaj način rada za roštiljanje mesa ili ribe. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:22:45

| Način rada | | Temperaturni raspon (°C) | | | | Predložena temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Jednostruki | Dvostruki | | | |
| | | | Gornji | Donji | Dvostruki | |
| | Zagrijavanje odozgo i vrući zrak | 40 – 275 | 40 – 250 | – | – | 180 |
| | | Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lazanja). | | | | |
| | Zagrijavanje odozdo i vrući zrak | 40 – 275 | – | 40 – 250 | – | 200 |
| | | Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača. | | | | |
| | Zagrijavanje odozdo | 100 – 230 | – | 40 – 250 | 40 – 250 | 150 |
| | | Donji grijač stvara toplinu. Koristite ovaj način rada na kraju pečenja ili kuhanja kako biste dobili zlatnosmeđu boju dna pite ili pizze. | | | | |
| PRO | Intenzivno pečenje | 80 – 200 | – | – | – | 160 |
| | | Intenzivno pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim počinju raditi gornji grijač i ventilator vrućeg zraka kako bi se namirnice poput mesa naglo zapekle. Nakon toga, meso će se peći na niskim temperaturama. Koristite ovaj način rada za pripremu govedine ili junetine te peradi i ribe. | | | | |
| | Air Sous Vide | 50 – 95 | – | – | – | 60 |
| | | Način kuhanja Air Sous Vide koristi vrući zrak niže temperature za implementiranje načina Sous Vide bez pare ili spremnika za vodu. U ovom načinu rada pećnica konstantno održava nisku temperaturu u prostoru za kuhanje. | | | | |
| | Prženje vrućim zrakom | – | 150 – 250 | – | – | 220 |
| | | Načinom rada Prženje vrućim zrakom priprema se hrskava i zdravija smrznuta ili svježa hrana bez upotrebe ulja ili manje ulja u odnosu na uobičajene načine rada pomoću vrućeg zraka. | | | | |

## Načini kuhanja pomoću pare

**⚠ OPREZ**

Pobrinite se da spremnik za vodu budu napunjen prije aktiviranja načina kuhanja pomoću pare.

1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite željeni način kuhanja i zatim pritisnite **Birač**. (Detaljne informacije o svakom načinu kuhanja pronađite u odjeljku »**Opisi načina kuhanja pomoću pare**«.)
   - Ako ste odabrali **Kuhanje na pari**, idite na korak 5. (Koraci 2 – 4 nisu dostupni za **Kuhanje na pari**.)
   - U nekim načinima kuhanja možete koristiti sondu za meso. Informacije o uporabi sonde za meso pronađite u odjeljku »**Kuhanje sa sondom za meso (odnosi se samo na određene modele)**«.

**NAPOMENA**

**Kuhanje na pari** dostupno je samo za određene modele.

3. Postavite željenu temperaturu.
   - Zadana temperatura i temperaturni raspon razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.

Rad



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:22:45

# Rad

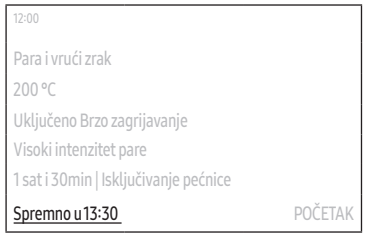
4. Postavite opciju Brzo zagrijavanje.
   - Zadana postavka je »Isključeno«.

5. Postavite razinu pare.
   - Zadana postavka je »Srednji intenzitet «.

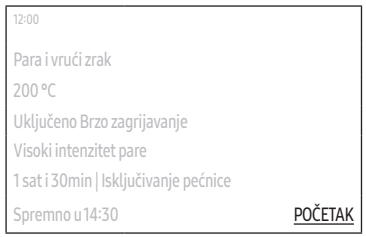
6. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
   - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 23 sata i 59 minuta.
7. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
   - Možete odabrati **Isključivanje pećnice**, **Održavanje temp.** ili **Održavanje hrane toplom.**

**NAPOMENA**

Ako započnete kuhati a da niste postavili vrijeme kuhanja ili postavite **Održavanje temp.** kao opciju, morat ćete ručno zaustaviti rad pećnice.




8. Odaberite **Spremno u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
   - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spremno u 13:30**)




9. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
   - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.

**NAPOMENA**

- Tijekom kuhanja možete promijeniti temperaturu, opciju Brzo zagrijavanje i vrijeme kuhanja.
- Tijekom kuhanja možete odabrati opciju **ISKLJUČI**, pritisnite **Birač**, odaberite **U redu**, i zatim pritisnite **Birač** kako biste otkazali kuhanje.
- Kada se kuhanje dovrši, na zaslonu će se prikazati **+5 min**.
  - Možete odabrati **+5 min** i zatim pritisnuti **Birač** kako biste produljili kuhanje za daljnjih 5 minuta.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:22:46

**Opisi načina kuhanja pomoću pare**

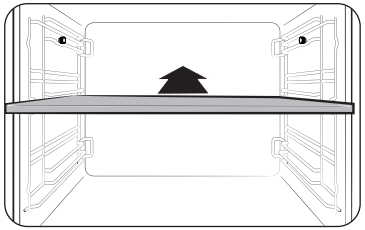
| Način rada | | Temperaturni raspon (°C) | Zadana temperatura (°C) | Brzo zagrijavanje | Sonda za meso |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kuhanje na pari * | – | – | X | X |
| | | Vruća para iz generatora pare ubrizgava se kroz mlaznicu za paru u pećnicu kako bi se hrana kuhala. Ovaj način rada prikladan je za kuhanje povrća, ribe, jaja, voća i riže. | | | |
| | Para i vrući zrak | 120 – 275 | 160 | O | O |
| | | Vruća para kuha hranu uz toplinu koju proizvodi grijač vrućeg zraka i koju distribuiraju ventilatori. Intenzitet pare može se prilagoditi na Niski, Srednji ili Visoki. Ovaj način kuhanja prikladan je za pečenje lisnatog tijesta, tijesta s kvascem, kruha i pizze te pečenje mesa i ribe. | | | |
| | Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak | 120 – 275 | 180 | O | O |
| | | Toplinu koju proizvode gornji grijač i grijač vrućeg ventilatori ravnomjerno distribuiraju pećnicom, a kuhanju doprinosi i vruća para. Ovaj je način kuhanja prikladan za pečenje jela koja trebaju imati hrskavu koricu, kao što su meso, perad i riba. | | | |
| | Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak | 120 – 275 | 200 | O | O |
| | | Toplinu koju proizvode donji grijač i grijač vrućeg ventilatori ravnomjerno distribuiraju pećnicom, a kuhanju doprinosi i vruća para. Ovaj je način kuhanja prikladan za pečenje hrane poput hrskave pizze ili pite od jabuka. | | | |

**NAPOMENA**

- Dostupnost načina rada označenih zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.
- Kada primjenjujete ove načine kuhanja, uvijek napunite vodom spremnik za vodu.

## Dvostruki način kuhanja

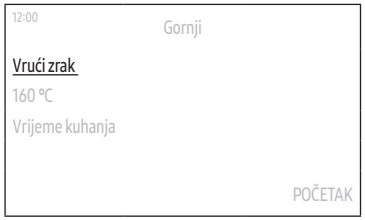
Isporučenom pregradom možete razdijeliti prostor za kuhanje na gornju i donju zonu. To omogućava istovremeno korištenje dva različita načina kuhanja, ili odabir jedne zone koja se želi koristiti.



**1.** Umetnite pregradu na razinu 3 kako biste pregradili prostor za kuhanje i podijelili ga na dvije zone.

- Kada se umetne pregrada, pećnica je detektira i glavni se zaslon automatski mijenja.

**2.** Odaberite željenu zonu kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.




**3.** Postavite željenu postavku kuhanja i započnite s kuhanjem.

- Upute pronađite u odjeljku »**Načini rada pećnice**« ili »**Načini kuhanja pomoću pare**«.
- Informacije o dostupnim načinima rada i opcijama pronađite u odjeljku »**Dostupni načini rada u svakoj zoni**«.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:22:46

# Rad

**NAPOMENA**

- Kada kuhanje započne u bilo kojoj zoni, možete pokrenuti kuhanje u drugoj zoni. Odaberite indikator zone u gornjem dijelu sredine zaslona, pritisnite **Birač** i zatim ponovite korake od 2 do 3 kako biste kuhali u drugoj zoni.
- Za načine rada ili temperaturni raspon koje odaberete kada želite kuhati istovremeno u obje zone mogu postojati neka ograničenja.

**Dostupni načini rada u svakoj zoni**

| Zona | Dostupan način rada | Temperaturni raspon (°C) | Zadana temperatura (°C) | Brzo zagrijavanje | Sonda za meso |
|---|---|---|---|---|---|
| Gornji | Vrući zrak | 40 - 250 | 160 | X | X |
| | Roštilj na velikoj rešetki | 40 - 250 | 220 | X | X |
| | Zagrijavanje odozgo i vrući zrak | 40 - 250 | 180 | X | X |
| | Prženje vrućim zrakom | 150 - 250 | 220 | X | X |
| Donji | Vrući zrak | 40 - 250 | 160 | X | X |
| | Zagrijavanje odozdo i vrući zrak | 40 - 250 | 200 | X | X |
| | Zagrijavanje odozdo | 40 - 250 | 150 | X | X |
| | Kuhanje na pari * | - | - | X | X |
| | Para i vrući zrak | 120 - 250 | 160 | X | X |
| | Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak | 120 - 250 | 200 | X | X |

**NAPOMENA**

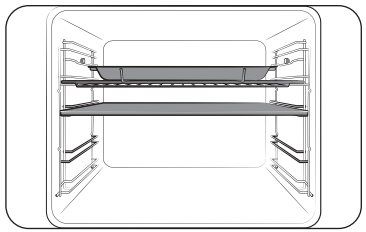
- Pogledajte odjeljak »**Opisi načini rada pećnice**« ili »**Opisi načina kuhanja pomoću pare**« u kojima se nalazi opis svakog načina kuhanja.
- Dostupnost načina rada označenih zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:22:46

## Prženje vrućim zrakom (odnosi se samo na određene modele)

Zagrijavanje nije potrebno za ovaj način rada. Preporučujemo da stavite papir za pečenje ili posudu na pregradu radi sakupljanja tekućine.
Za bolje rezultate kuhanja okrenite hranu tijekom kuhanja.



1. Umetnite pregradu i stavite posudu sa žičanom rešetkom na položaj rešetke 4.
2. Odaberite **Prženje vrućim zrakom** pomoću **Birača**.
3. Upotrijebite **Birač** kako biste promijenili zadanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za svoju hranu prema preporuci u vodiču za kuhanje. Zadana temperatura je 220 °C.
4. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme kuhanja.
5. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
6. Odaberite **Početak** i pritisnite **Birač**.
7. Kada kuhanje završi, dodirnite **ISKLJUČI** i izvadite hranu iz pećnice.

**NAPOMENA**

- Stavite papir za pečenje ili posudu na pregradu radi sakupljanja tekućine. To će smanjiti prskanje i nastanak dima.
- Prije upotrebe provjerite koja je najveća dopuštena temperatura za lim za pečenje.
- **Prženje vrućim zrakom** namijenjeno je za dvostruku rešetku gornjeg dijela pećnice. Umetnite pregradu i postavite hranu na položaj rešetke 4 za najbolje rezultate.
- Za kuhanje svježe hrane i domaćih jela, ravnomjerno namažite uljem veću površinu kako bi hrana bila hrskavija.

**UPOZORENJE**

- Ako se kuha neka hrana u donjoj zoni, **Prženje vrućim zrakom** nije dostupno u gornjoj zoni.
- Kada je **Prženje vrućim zrakom** u tijeku u gornjoj zoni, kuhanje u donjoj zoni nije dostupno.

Preporučujemo da okrenete hranu na pola vremena kuhanja za najbolje rezultate.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Krumpir | | | | |
| Smrznuti pomfrit | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 – 220 | 20 – 25 |
| Smrznuti pomfrit, začinjeni | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 – 220 | 20 – 25 |
| Smrznuti kroketi | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 – 220 | 15 – 20 |
| Smrznuta pogača od krumpirića | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 – 220 | 15 – 20 |
| Smrznuti pekarski krumpir | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 – 220 | 15 – 20 |
| Domaći smrznuti pomfrit | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 – 210 | 20 – 25 |
| Domaći pekarski krumpir | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 – 220 | 20 – 25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:22:46

# Rad

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Smrznuta hrana | | | | |
| Smrznuti pileći medaljoni | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 - 220 | 15 - 20 |
| Smrznuta pileća krilca | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 - 220 | 25 - 30 |
| Smrznuti kolutovi luka | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 - 220 | 15 - 20 |
| Smrznuti pileći štapići | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 210 - 220 | 20 - 25 |
| Smrznuti španjolski uštipci | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 190 - 200 | 10 - 15 |
| Pile | | | | |
| Svježi bataci | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 30 - 35 |
| Svježa krilca | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 25 - 30 |
| Prsa, panirana | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 25 - 30 |

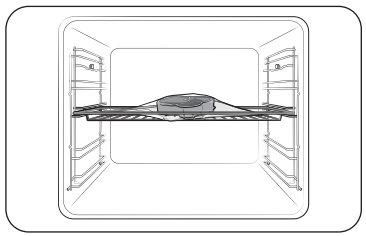
| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Povrće | | | | |
| Šparoge, panirane | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 15 - 20 |
| Patlidžan, panirane kriške | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 15 - 20 |
| Kolutovi luka, panirani | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 15 - 20 |
| Kockice tikve | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 20 - 25 |
| Cvjetača | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 190 - 200 | 15 - 20 |
| Miješano povrće | Žičana rešetka i posuda za prženje vrućim zrakom | 4 | 200 - 210 | 15 - 20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:22:46

## Air Sous Vide (odnosi se samo na određene modele)

Način kuhanja **Air Sous Vide** koristi vrući zrak niže temperature za implementiranje načina Sous Vide bez pare ili spremnika za vodu. U ovom načinu rada pećnica konstantno održava nisku temperaturu u prostoru za kuhanje i kuha tako da hrana zadržava svoju izvornu aromu i hranjive sastojke, zbog čega je ona ukusnija i mekša.



1. Stavite hranu u čistu vakuumsku vrećicu i hermetički je zatvorite. Zatim namirnice stavite u pećnicu na rešetku u položaj 3.
2. Odaberite način rada **Air Sous Vide**.
3. Upotrijebite **Birač** kako biste promijenili zadanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za svoju hranu prema preporuci u vodiču za kuhanje. Zadana temperatura je 60 °C. (Temperaturu možete mijenjati po 1 °C.)
4. Okrenite **Birač** i postavite vrijeme kuhanja.
5. Nakon što postavite vrijeme kuhanja, odaberite opciju koju želite pokrenuti na kraju kuhanja i zatim pritisnite **Birač**.
6. Odaberite **Početak** i pritisnite **Birač**.

**NAPOMENA**

- Koristite samo svježe i kvalitetne sastojke. Očistite i operite namirnice te ih stavite u hladnjak.
- Za premještanje i pohranjivanje sastojaka koristite vakuumsku vrećicu otpornu na visoke temperature.
- Vakuumsku vrećicu otpornu na visoke temperature nemojte nikada upotrebljavati više puta.
- Vrijeme kuhanja ovisi o debljini namirnica. Dodavanje soli ili šećera može skratiti vrijeme kuhanja.

**Savjeti**

- Kako bi hrana zadržala svoj okus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego kako kod uobičajene pripreme jela.
- Mesna i riblja jela imaju bolji okus kada se posluže odmah nakon pripreme.
- Ako se ne posluži odmah nakon kuhanja, stavite jelo u vodu s ledom i do kraja ga ohladite. Zatim ga pohranite na temperaturi nižoj od 5 °C kako bi jelo zadržalo svoju okus i teksturu.
- Za piletinu se iznimno preporučuje da se konzumira odmah nakon kuhanja.

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

| Hrana | Intenzitet skuhanosti | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (sati) |
|---|---|---|---|---|---|
| Govedina | | | | | |
| Odrezak, debljine 4 cm | Slabo pečeno | Žičana rešetka | 3 | 54 | 3 – 4 |
| Odrezak, debljine 4 cm | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 60 | 3 – 4 |
| Odrezak, debljine 4 cm | Jače pečeno | Žičana rešetka | 3 | 68 | 3 – 4 |
| Pečenje | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 62 | 6 – 8 |
| Pečenje | Jače pečeno | Žičana rešetka | 3 | 68 | 6 – 8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:22:47

# Rad

| Hrana | Intenzitet skuhanosti | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (sati) |
|---|---|---|---|---|---|
| Svinjetina | | | | | |
| Kotlet, bez kosti | Mekano | Žičana rešetka | 3 | 60 | 3 - 4 |
| Kotlet, bez kosti | Tvrđe | Žičana rešetka | 3 | 71 | 3 - 4 |
| Pečenje | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 62 | 4 - 6 |
| Pečenje | Jače pečeno | Žičana rešetka | 3 | 72 | 4 - 6 |
| Svinjetina | Jače pečeno | Žičana rešetka | 3 | 74 | 18 - 24 |
| Perad | | | | | |
| Pileća prsa | Mekano | Žičana rešetka | 3 | 66 | 3 - 4 |
| Pileća prsa | Tvrđe | Žičana rešetka | 3 | 72 | 3 - 4 |
| Pačja prsa | Mekano | Žičana rešetka | 3 | 63 | 3 - 4 |
| Riba | | | | | |
| Odrezak od lososa | Mekano | Žičana rešetka | 3 | 52 | 2 - 3 |
| Odrezak od lososa | Jače pečeno | Žičana rešetka | 3 | 63 | 2 - 3 |
| Filet bakalara | Mekano | Žičana rešetka | 3 | 55 | 2 - 3 |
| Povrće | | | | | |
| Šparoge | | Žičana rešetka | 3 | 85 | 2 - 3 |
| Krumpir, kriške | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2 - 3 |
| Batat, kriške | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2 - 3 |
| Mrkva, kriške | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2 - 3 |
| Tikva, kockice | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2 - 3 |

| Hrana | Intenzitet skuhanosti | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (sati) |
|---|---|---|---|---|---|
| Voće | | | | | |
| Jabuka, kriške | | Žičana rešetka | 3 | 80 | 2 - 3 |
| Ananas, kriške | | Žičana rešetka | 3 | 85 | 1 - 2 |
| Kruška, kriške | | Žičana rešetka | 3 | 83 | 2 - 3 |
| Ostalo | | | | | |
| Jaja | Meko kuhano | Žičana rešetka | 3 | 63 | 2 - 3 |
| Jaja | Tvrdo kuhano | Žičana rešetka | 3 | 71 | 2 - 3 |

* Kuhajte jaja bez zatvaranja u vakuumsku vrećicu.

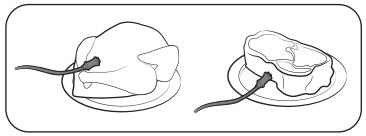


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:22:47

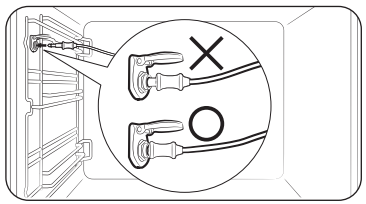
## Kuhanje sa sondom za meso (odnosi se samo na određene modele)

Sonda za meso mjeri unutarnju temperaturu mesa tijekom pečenja. Kada temperatura dosegne ciljnu temperaturu, pećnica će prestati s radom i kuhanje će se završiti.

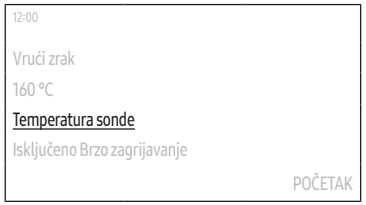
- Koristite samo sondu za meso isporučenu s pećnicom.
- Ne možete postaviti vrijeme kuhanja ako je sonda za meso uključena.



1. Umetnite vrh sonde za meso u središte mesa koje se peče. Pazite da ne umetnete u meso gumenu dršku.



2. Uključite priključak sonde u utičnicu na lijevoj unutrašnjoj stijenci pećnice. Ako je sonda ispravno priključena, vidjet ćete poruku »**Umetnuta je sonda za meso.**«.
   - Ako je sonda za meso umetnuta, stavka **Temperatura sonde** pojavit će se umjesto stavke **Vrijeme kuhanja**.




3. Odaberite opciju **Temperatura sonde** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili ciljnu temperaturu mesa.

4. Postavite željene postavke kuhanja.
   - Pogledajte »**Opisi načini rada pećnice**« ili »**Opisi načina kuhanja pomoću pare**« za načine rada uz koje možete koristiti sondu za meso.
   - Pogledajte korake 1 – 3 odjeljka »**Načini rada pećnice**« ili korake 1 – 4 odjeljka »**Načini kuhanja pomoću pare**«.
5. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Pećnica će završiti s pečenjem uz melodiju kada unutarnja temperatura mesa dostigne postavljenu temperaturu.

**⚠ UPOZORENJE**

- Kako biste spriječili oštećivanje, nemojte koristiti sondu za meso s ražnjevima.
- Kada se pečenje dovrši, sonda za meso bit će vrlo vruća. Kako biste spriječili nastanak opeklina, koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

**NAPOMENA**

Upotrebu sonde za meso ne podržavaju svi načini rada. Ako koristite sondu za meso uz nekompatibilne načine rada, vidjet ćete poruku »**Odabrani način rada ne podržava upotrebu sonde za meso**«. Kada se to dogodi, odmah uklonite sondu za meso.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:22:47

# Rad

## Posebna funkcija

1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Posebna funkcija** i zatim pritisnite **Birač**.

3. Odaberite željenu funkciju i zatim pritisnite **Birač**.
   - Detaljne informacije o svakoj funkciji pronađite u odjeljku »**Opis posebnih funkcija**«.

4. Postavite željenu temperaturu.
   - Zadana temperatura i temperatura razlikuju se ovisno o načinu kuhanja.

5. Odaberite **Vrijeme kuhanja** i zatim pritisnite **Birač** kako bi postavili željeno vrijeme kuhanja ili odaberite stavku **Temperatura sonde** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili ciljnu temperaturu mesa.
   - **Temperatura sonde** primjenjiva je samo za **Sporo kuhanje**.
   - Maksimalno vrijeme kuhanja iznosi 23 sata i 59 minuta.

6. Odaberite **Spremno u** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme završetka.
   - Kada postavite vrijeme kuhanja, pećnica će prikazati vrijeme u koje će kuhanje završiti. (Npr. **Spremno u 13:30**)
   - Ovaj korak nije primjenjiv za **Sporo kuhanje**.
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako ne promijenite vrijeme završetka, pećnica će odmah započeti s kuhanjem.
   - Ako promijenite vrijeme završetka, pećnica će automatski prilagoditi vrijeme početka kako bi kuhanje završilo u postavljeno vrijeme.
   - Ako odaberete **Sporo kuhanje**, pećnica će završiti s kuhanjem uz melodiju kada unutarnja temperatura mesa dostigne postavljenu temperaturu.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:22:47

**Opis posebnih funkcija**

| Način rada | Temperaturni raspon (°C) | Zadana temperatura (°C) | Opisi |
|---|---|---|---|
| Održavanje hrane toplom | 40 – 100 | 60 | Koristite ovu funkciju kako biste održavali toplinu upravo pripremljene hrane. |
| Grijanje tanjura | 30 – 80 | 50 | Koristite ovu funkciju za podgrijavanje hrane ili grijanje posuda za kuhanje. |
| Odmrzavanje | 30 – 60 | 30 | Ovaj se način rada koristi za odmrzavanje smrznutih proizvoda, pekarskih proizvoda, voća, kolača, krema i čokolade. Vrijeme odmrzavanja ovisi o vrsti, veličini i količini namirnica. |
| Dizanje tijesta | 30 – 50 | 35 | Ovaj način rada koristi se za dizanje tijesta i izradu domaćeg jogurta. |
| Pečenje pizze | 160 – 250 | 200 | Ovaj je način rada prikladan za pizzu, a temperatura i vrijeme kuhanja ovisit će o veličini pizze i debljini tijesta za pizzu. |
| Sporo kuhanje | 70 – 120 | 80 | Ovaj način rada koristi nisku temperaturu za mekšu teksturu. To je prikladno za pečenje govedine, teletine ili janjetine kada želite postići mekanu teksturu. Preporučujemo naglo pečenje cijele površine mesa na visokoj temperaturi na ploči prije nastavka pečenja. |
| Sušenje | 40 – 90 | 60 | Ovaj se način rada koristi za sušenje voća, povrća i začinskog bilja. Vrijeme sušenja ovisi o vrsti, debljini i količini namirnica. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:22:47

# Rad

## Zdravo kuhanje (odnosi se samo na određene modele)

Pećnica nudi 20 programa zdravog kuhanja. Postavke kuhanja automatski će se prilagoditi u skladu s odabranom programu.

1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Zdravo kuhanje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
   - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »**Zdravo kuhanje**« u odjeljku »**Pametno kuhanje**« na stranici **51**.)
4. Pročitajte savjet, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Ulijte vodu u spremnik za vodu prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako želite započeti s kuhanjem u određeno vrijeme, odaberite stavku **Odgoda početka** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme.
7. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

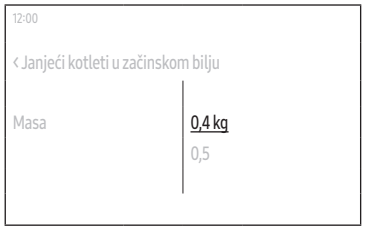
## Automatsko kuhanje

Pećnica nudi 50 ili 70 programa (za kuhanje na pari) automatskog kuhanja. Iskoristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja. Vrijeme kuhanja, razina snage i temperatura prilagodit će se prema odabranom programu.

1. Na glavnom zaslonu odaberite **Vrući zrak** i zatim pritisnite **Birač**.
2. Odaberite **Automatsko kuhanje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite kategoriju i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite podkategoriju i zatim pritisnite **Birač**.
   - Neke kategorije možda nemaju podkategoriju.
5. Odaberite željeni program i zatim pritisnite **Birač**.
   - Detaljne informacije o svakom programu pronađite pod naslovom »**Programi automatskog kuhanja**« u odjeljku »**Pametno kuhanje**« na stranici **44**.)
6. Pročitajte savjet, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:22:47




7. Odaberite težinu i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ovaj korak možda nije primjenjiv za neke programe.
   - Dostupna težina može biti različita ovisno o odabranom programu.
8. Ulijte vodu u spremnik za vodu prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ovaj korak možda nije primjenjiv za neke programe.
9. Pripremite hranu i pribor prema uputama na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako želite započeti s kuhanjem u određeno vrijeme, odaberite stavku **Odgoda početka** i zatim pritisnite **Birač** kako biste postavili željeno vrijeme.
10. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

## Mjerač vremena

### Dodavanje novog mjerača vremena

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite + i zatim pritisnite **Birač**.
   - Preskočite ovaj korak ako prvi put dodajete mjerač vremena.
4. Postavljanje vremena.

### Uređivanje postojećeg mjerača vremena

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite mjerač vremena koji želite urediti i zatim pritisnite **Birač**.
4. Promijenite vrijeme.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:22:47

# Rad

### Brisanje mjerača vremena

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Na zaslonu mjerača vremena odaberite 🗑 i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Izbriši** na desnoj strani mjerača vremena koji želite izbrisati i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **Dovršeno** i zatim pritisnite **Birač**.

### Upotreba mjerača vremena

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Mjerač vremena** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Početak** na desnoj strani mjerača vremena koji želite koristiti i zatim pritisnite **Birač**.
   - Kada pokrenete mjerač vremena, možete ga pauzirati ili otkazati.

**NAPOMENA**

Kada istekne postavljeno vrijeme, prikazat će se poruka »**Vrijeme je isteklo.**« uz melodiju. Odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako biste zatvorili poruku.

## Čišćenje

### Pirolitičko čišćenje (odnosi se samo na određene modele)

To je toplinsko čišćenje na visokoj temperaturi. Pomoću njega izgaraju masne naslage kako bi se olakšalo ručno čišćenje.

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Pirolitičko čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite vrijeme i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
7. Pročitajte poruku na zaslonu, odaberite **Početak** i zatim pritisnite **Birač**.
8. Pričekajte da se pećnica ohladi i zatim obrišite rubove vrata vlažnom krpom.

**⚠ OPREZ**

- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona tijekom ciklusa postaje vrlo vruća.
- Kako biste izbjegli nezgode, ne dopuštajte djeci da prilaze pećnici.
- Kada ciklus završi, nemojte isključivati pećnicu dok ventilator za hlađenje radi kako bi ohladio pećnicu.

**NAPOMENA**

- Nakon što ciklus započne, unutrašnjost pećnice postat će vrlo vruća. Tada će se vrata zaključati iz sigurnosnih razloga. Kada ciklus završi i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Pobrinite se da ispraznite pećnicu prije čišćenja. Pribor se može deformirati na visokim temperaturama u pećnici.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:22:47

### Čišćenje parom

Čišćenje parom korisno je za čišćenje manjeg stupnja zaprljanja.
Ova automatska funkcija štedi vaše vrijeme tako što uklanja potrebu za redovitim ručnim čišćenjem.

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Čišćenje parom** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Odaberite **POČETAK** i zatim pritisnite **Birač**.

**⚠ UPOZORENJE**

Nemojte otvarati vrata pećnice prije nego što ciklus završi. Voda u pećnici vrlo je vruća i može izazvati opekline.

**NAPOMENA**

- Ako se pećnica jako zaprlja masnoćom, primjerice nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se ručno ukloniti tvrdokorne mrlje pomoću sredstva za čišćenje prije nego što se aktivira čišćenje parom.
- Vrata pećnice ostavite poluotvorena kada se ciklus završi. Tako će se emajlirana površina unutrašnjosti pećnice temeljito osušiti.
- Ako je pećnica iznutra vruća, automatsko čišćenje neće se aktivirati. Pričekajte da se pećnica ohladi i pokušajte ponovno.
- Nemojte naglo ulijevati vodu na dno pećnice. Ulijte je pažljivo. U suprotnom će se voda preliti na prednju stranu.

### Uklanjanje kamenca

Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste spriječili negativan utjecaj na kvalitetu i okus hrane.

**NAPOMENA**

- Pećnica broji načine kuhanja pomoću pare i obavještava vas da provedete uklanjanje kamenca kada je to potrebno. I dalje možete koristiti načine kuhanja pomoću pare tijekom sljedeća dva sata bez provođenja uklanjanja kamenca. No nakon dva sata nećete moći koristiti načine kuhanja pomoću pare ako ne provedete i dovršite uklanjanje kamenca.
- Kada dobijete poruku obavijesti, odaberite **Započni sad** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pokrenuli funkciju uklanjanja kamenca ili odaberite **Kasnije** i zatim pritisnite **Birač** kako biste ga odgodili funkciju.
  - : Potrebno je uklanjanje kamenca.

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Uklanjanje kamenca** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Sljedeće** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **Početak** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Ako dobijete poruku s obavijesti da je ponestalo vode, dodajte vodu u spremnik za vodu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
6. Kada se uklanjanje kamenca dovrši, pećnica će automatski ispustiti vodu.
7. Kada se voda ispusti, ispraznite spremnik za vodu.
8. Dopunite spremnik za vodu s 500 ml pitke vode prema uputama na zaslonu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač** kako bi započelo ispiranje.
9. Kada se ispiranje dovrši, ispraznite spremnik za vodu.
   - Nakon što ispraznite spremnik, očistite ga prije nego što ga vratite u pećnicu.

**⚠ UPOZORENJE**

- Koristite rukavice kada rukujete spremnikom za vodu.
- Koristite samo sredstva za uklanjanje kamenca koja se mogu koristiti u pećnicama za kuhanje na paru ili aparatima za kavu.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:22:48

# Rad

**⚠ OPREZ**

- Nemojte otkazivati uklanjanje kamenca koje je započelo. U suprotnom ćete morati ponovno pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca i dovršiti ga u roku od sljedeća tri sata kako biste mogli kuhati pomoću pare.
- Kako biste izbjegli nezgode, ne dopuštajte djeci da prilaze pećnici.
- Načinite mješavinu vode i sredstva za uklanjanje kamenca prema uputama proizvođača.

### Ispuštanje vode

Nakon upotrebe načina kuhanja pomoću pare, morate ispustiti preostalu vodu kako biste spriječili utjecaj na druge načine kuhanja. Također, ako želite ponovno ispustiti tekućinu u svrhu čišćenja, koristite ovu funkciju.

1. Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči.
2. Odaberite **Čišćenje** i zatim pritisnite **Birač**.
3. Odaberite **Ispuštanje** i zatim pritisnite **Birač**.
4. Odaberite **Početak** i zatim pritisnite **Birač**.
5. Slijedite informacije na zaslonu, odaberite **U redu** i zatim pritisnite **Birač**.
   - Pećnica će ispustiti vodu iz generatora pare u spremnik za vodu.
6. Kada se ispuštanje dovrši, ispraznite spremnik za vodu.
   - Nakon što ispraznite spremnik, očistite ga prije nego što ga vratite u pećnicu.

**⚠ UPOZORENJE**

- Koristite rukavice kada rukujete spremnikom za vodu.
- Nemojte uklanjati spremnik za vodu tijekom ispuštanja vode.

**NAPOMENA**

- Kada pećnica započne s ispuštanjem, pričekajte da se ciklus ispuštanja vode dovrši.
- Ovisno o okruženju proizvoda, ispuštanje može potrajati dulje vrijeme. To nije kvar proizvoda, već se događa zbog sigurnosti, stoga pričekajte da se voda ohladi.

## Postavke

Dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči, odaberite **Postavke** i zatim pritisnite **Birač** kako biste promijenili različite postavke svoje pećnice. Detaljne opise potražite u sljedećoj tablici.

| Izbornik | Podizbornik | Opis |
|---|---|---|
| Veze | Wi-Fi | Možete uključiti ili isključiti Wi-Fi. |
| | Jednostavno povezivanje | Pećnicu možete povezati s poslužiteljem SmartThings putem Wi-Fi veze. Kada povežete pećnicu, možete koristiti aplikaciju SmartThings kako biste provjerili status pećnice i/ili upravljali pećnicom putem mobilnog uređaja. |
| | Daljinsko upravljanje | Odaberite **Aktiviraj** i zatim pritisnite **Birač** kako biste pozivnom centru omogućili daljinski pristup svojoj pećnici radi provjere internih informacija. |
| Zaslon | Svjetlina | Svjetlinu možete promijeniti na zaslonu. |
| | Čuvar zaslona | Možete uključiti ili isključiti čuvar zaslona.<br>**NAPOMENA**<br>Čuvar zaslona je funkcija koja prikazuje datum i vrijeme na vašem zaslonu ako u stanju mirovanja neko vrijeme nema unosa. |
| | Tema sata | Možete odabrati temu sata. |
| | Istek vremena | Možete postaviti vrijeme koje će proći dok se ne uključi čuvar zaslona.<br>**NAPOMENA**<br>• Potrošnja energije može se povećati ovisno o postavci.<br>• Kada je postavka isteka vremena postavljen na »**Uvijek uključeno**«, svjetlina LCD-a automatski će se promijeniti na razinu 2 ako 3 minute ne bude aktivnosti. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:22:48

| Izbornik | Podizbornik | Opis |
|---|---|---|
| Datum i vrijeme | Automatski datum i vrijeme | Možete uključiti ili isključiti ažuriranje vremena putem interneta. Morate biti povezani na Wi-Fi mrežu. |
| | Odaberite vremensku zonu | Možete odabrati vremensku zonu. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.) |
| | Postavljanje datuma | Možete ručno postaviti datum. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.) |
| | Postavljanje vremena | Možete ručno postaviti vrijeme. (Morate onemogućiti automatski datum i vrijeme.) |
| | Odaberite format vremena | Možete odabrati format vremena od 12 ili 24 sata. |
| Jezik | | Možete odabrati jezik. |
| Zapremina | | Možete prilagoditi glasnoću zvuka pećnice. |
| Tvrdoća vode | | Možete prilagoditi tvrdoću vode koju koristite za načine kuhanja pomoću pare.<br>• Meka: Do 120 ppm<br>• Srednje pečeno: 120 – 240 ppm<br>• Srednje tvrda: 240 – 350 ppm<br>• Tvrda: Više od 350 ppm |
| Pomoć | Rješavanje problema | Možete pročitati rješavanje problema. |
| | Vodič za prvu uporabu | Možete pogledati jednostavne upute o osnovnoj upotrebi pećnice. |
| O uređaju | Naziv modela | Možete provjeriti naziv modela svoje pećnice. |
| | Verzija softvera | Možete provjeriti trenutačnu verziju firmvera. Kada bude dostupan novi softver, u ovom će se izborniku prikazati gumb **Ažuriranje softvera**. |
| | Pravne informacije | Možete pročitati pravne informacije. |

## Zaključavanje

Možete zaključati upravljačku ploču kako biste spriječili nehotičan rad pećnice.

- Kako biste aktivirali funkciju Zaključavanje, dodirnite gumb ☰ na upravljačkoj ploči, odaberite **Zaključavanje** i zatim pritisnite **Birač**.
- Kako biste deaktivirali funkciju zaključavanja, dodirnite i držite pritisnutim gumb ☰ dok se ne prikaže poruka »**Upravljanje je otključano**«.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:22:48

# Pametno kuhanje

## Ručno kuhanje

**⚠ UPOZORENJE zbog akrilamida**

Akrilamid nastao tijekom pečenja hrane koja sadrži škrob, kao što su čips, prženi krumpirići i kruh može uzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se kuhanje te vrste hrane na niskoj temperaturi i izbjegavanje prekuhavanja, pretjeranog stvaranja hrskave korice ili pregorijevanje.

**⚠ OPREZ**

Lako pokvarljiva hrana (kao što su mlijeko, jaja, riba, meso ili meso peradi) ne smije stajati u pećnici dulje od 1 sata prije nego što kuhanje započne te je treba brzo ukloniti nakon dovršenog kuhanja. Konzumiranje pokvarene hrane može dovesti do zdravstvenih problema uslijed trovanja hranom.

**NAPOMENA**

- Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.
- Pri korištenju načina rada Eko-roštilj hranu stavite u sredinu dodatne posude.

**Savjeti za pribor**

Vaša pećnica isporučuje se s različitim brojem ili vrstama pribora. Možda ćete ustanoviti da neki dijelovi pribora nedostaju s tablice u nastavku. No iako određeni pribor koji je naveden u ovom vodiču za kuhanje nije isporučen, možete koristiti isporučeni pribor i postići iste rezultate.

- Posuda za pečenje i univerzalna posuda za pečenje mogu se koristiti naizmjence.
- Pri kuhanju masne hrane preporučuje se postavljanje posude ispod žičane rešetke kako biste prikupili ostatke masti. Ako je isporučen umetak za žičanu rešetku, možete ga koristiti zajedno s posudom.
- Ako je isporučena univerzalna posuda ili vrlo duboka posuda, ili oboje, najbolje je koristiti najdublju posudu za kuhanje masne hrane.

**Pečenje**

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Biskvit | Rešetka, lim Ø 25 – 26 cm | 2 | | 160 – 170 | 35 – 40 |
| Mramorni kolač | Žičana rešetka, lim za mramorni kolač | 3 | | 175 – 185 | 50 – 60 |
| Pita od voća | Žičana rešetka, lim za pitu od voća Ø 20 cm | 3 | | 190 – 200 | 50 – 60 |
| Dizani kolač u posudi posut komadima voća i mrvicama | Univerzalna posuda | 2 | | 160 – 180 | 40 – 50 |
| Voćna pita | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 3 | | 170 – 180 | 25 – 30 |
| Pogače | Univerzalna posuda | 3 | | 180 – 190 | 30 – 35 |
| Lazanje | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 3 | | 190 – 200 | 25 – 30 |
| Pusle | Univerzalna posuda | 3 | | 80 – 100 | 100 – 150 |
| Soufflé | Žičana rešetka, posude za soufflé | 3 | | 170 – 180 | 20 – 25 |
| Kolač od jabuka s kvascem | Univerzalna posuda | 3 | | 150 – 170 | 60 – 70 |
| Domaća pizza, 1 – 1,2 kg | Univerzalna posuda | 2 | | 190 – 210 | 10 – 15 |
| Punjeno smrznuto lisnato tijesto | Univerzalna posuda | 2 | | 180 – 200 | 20 – 25 |
| Pita | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 2 | | 180 – 190 | 25 – 35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:22:48

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pita od jabuka | Žičana rešetka, lim Ø 20 cm | 2 | | 160 - 170 | 65 - 75 |
| Hladna pizza | Univerzalna posuda | 3 | | 180 - 200 | 5 - 10 |

**Pečenje**

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Meso (Govedina/Svinjetina/Janjetina) | | | | | |
| Dio goveđeg buta, 1 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 160 - 180 | 50 - 70 |
| Teleći but s kosti, 1,5 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Svinjsko pečenje, 1 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 200 - 210 | 50 - 60 |
| Svinjska lopatica, 1 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 160 - 180 | 100 - 120 |
| Janjeći but s kosti, 1 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 170 - 180 | 100 - 120 |

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Perad (Piletina/Patka/Puretina) | | | | | |
| Cijelo pile, 1,2 kg * | Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine) | 3<br>1 | | 200 | 60 - 80 * |
| Komadi piletine | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 200 - 220 | 25 - 35 |
| Pačja prsa | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 200 - 210 | 20 - 30 |
| Mala purica, cijela, 5 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 180 - 200 | 120 - 150 |
| Povrće | | | | | |
| Povrće, 0,5 kg | Univerzalna posuda | 3 | | 220 - 230 | 15 - 20 |
| Pečene polovice krumpira, 0,5 kg | Univerzalna posuda | 3 | | 190 - 200 | 40 - 50 |
| Riba | | | | | |
| Pečeni riblji file | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 200 - 220 | 20 - 30 |
| Pečena riba | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | | 180 - 200 | 30 - 40 |

* Okrenite nakon isteka ⅔ vremena kuhanja.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:22:49

# Pametno kuhanje

**Roštilj**

Preporučujemo da zagrijete u načinu rada Roštilj na velikoj rešetki. Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kruh | | | | | |
| Tost | Žičana rešetka | 5 | | 270 - 300 | 2 - 4 |
| Tost sa sirom | Univerzalna posuda | 4 | | 200 | 4 - 8 |
| Govedina | | | | | |
| Odrezak * | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | | 240 - 250 | 15 - 20 |
| Burgeri * | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | | 250 - 270 | 13 - 18 |
| Svinjetina | | | | | |
| Svinjski odresci | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | | 250 - 270 | 15 - 20 |
| Kobasice | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | | 260 - 270 | 10 - 15 |
| Perad | | | | | |
| Pileća prsa | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | | 230 - 240 | 30 - 35 |
| Pileći batci | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | | 230 - 240 | 25 - 30 |

* Okrenite nakon isteka ⅔ vremena kuhanja.

**Smrznuto gotovo jelo**

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Smrznuta pizza, 0,4 - 0,6 kg | Žičana rešetka | 3 | | 200 - 220 | 15 - 25 |
| Smrznute lazanje | Žičana rešetka | 3 | | 180 - 200 | 45 - 50 |
| Smrznuti čips od krumpira iz pećnice | Univerzalna posuda | 3 | | 220 - 225 | 20 - 25 |
| Smrznuti kroketi | Univerzalna posuda | 3 | | 220 - 230 | 25 - 30 |
| Smrznuti camembert za pečenje | Žičana rešetka | 3 | ECO | 190 - 200 | 10 - 15 |
| Smrznuto nadjeveno pecivo | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | ECO | 190 - 200 | 10 - 15 |
| Smrznuti riblji štapići | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | ECO | 190 - 200 | 15 - 25 |
| Smrznuti riblji burger | Žičana rešetka | 3 | ECO | 180 - 200 | 20 - 35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:22:49

**Način kuhanja pomoću pare**

Uz omogućenu paru, pećnica proizvodi paru i ravnomjerno je distribuira unutar zone kuhanja, pokrivajući cijelo područje, rešetke i kutove. Tako hrana lakše dobija zlatnosmeđu boju, hraskavu površinu i mekanu unutrašnjost.
Napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu i odaberite razinu pare koja najbolje odgovara vašem jelu.

Para i vrući zrak

Za pečenje preporučujemo da se pećnica zagrije u načinu rada za kuhanje s parom.

| Hrana | Pribor | Razina | Razina pare | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Rashlađena peciva | Univerzalna posuda | 3 | Niska | 180 – 190 | 10 – 20 |
| Rashlađeni kroasani | Univerzalna posuda | 3 | Niska | 180 – 190 | 10 – 20 |
| Štruca bijelog kruha | Žičana rešetka, kalup za štrucu od 24 cm | 2 | Srednja | 180 – 190 | 30 – 40 |
| Štruca kruha od miješanih žitarica | Žičana rešetka, kalup za štrucu od 24 cm | 2 | Srednja | 180 – 190 | 30 – 40 |
| Lisnato tijesto | Univerzalna posuda | 3 | Niska | 180 – 190 | 15 – 20 |
| Rožata | Žičana rešetka | 3 | Visoka | 120 – 130 | 20 – 30 |
| Kolač od sira | Žičana rešetka | 3 | Srednja | 150 – 160 | 55 – 65 |
| Francuski kruh * | Univerzalna posuda | 3 | Visoka | 180 – 200 | 25 – 35 |
| Smrznuta samodižuća pizza | Univerzalna posuda | 3 | Srednja | 190 – 210 | 15 – 25 |

* Za francuski kruh para je potrebna samo na početku pečenja. Preporučujemo uporabu načina rada **Para i vrući zrak** tijekom 10 min i uporabu načina rada **Vrući zrak** na istoj temperaturi tijekom preostalog vremena pečenja.

Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak

Preporučujemo prilagoditi način kuhanja nakon pola vremena kuhanja, kako bi se uklonila para radi postizanja hrskave teksture. Preporučujemo uporabu **Zagrijavanje odozgo i vrući zrak** ili **Vrući zrak** i zadržavanje temperature.

| Hrana | Pribor | Razina | Razina pare | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Svinjsko pečenje s hrskavom koricom, 1,2 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | Srednja | 170 – 180 | 90 – 120 |
| Cijelo pile, 1,2 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 2<br>1 | Srednja | 190 – 200 | 55 – 65 |
| Komadi piletine | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | Niska | 210 – 220 | 25 – 35 |
| Pačja prsa | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | Niska | 170 – 180 | 15 – 25 |
| Patka, cijela, 2,5 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 2<br>1 | Srednja | 170 – 180 | 100 – 120 |
| Mala purica, cijela, 4,0 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 2<br>1 | Srednja | 180 – 200 | 120 – 150 |
| Cijela riba, 0,5 kg * | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | Srednja | 170 – 190 | 20 – 30 |
| Riblji fileti * | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>1 | Niska | 190 – 200 | 15 – 25 |

* Preporučujemo uporabu načina rada **Zagrijavanje odozgo uz paru i vrući zrak** tijekom kuhanja za postizanje sočne teksture.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:22:49

# Pametno kuhanje

### Zagrijavanje odozdo uz paru i vrući zrak

Preporučujemo da zagrijete pećnicu kada koristite kuhanje s parom za postizanje hrskavosti tijekom pečenja.

| Hrana | Pribor | Razina | Razina pare | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Domaća pizza | Univerzalna posuda | 2 | Srednja | 190 – 200 | 15 – 20 |
| Samodižuća pizza | Univerzalna posuda | 2 | Srednja | 190 – 210 | 15 – 20 |
| Pita | Žičana rešetka | 2 | Niska | 180 – 190 | 25 – 35 |
| Pecivo | Univerzalna posuda | 2 | Niska | 180 – 190 | 15 – 25 |
| Foccacia | Žičana rešetka | 2 | Niska | 200 – 210 | 15 – 25 |

### Kuhanje na pari (odnosi se samo na određene modele)

Način rada **Kuhanje na pari** omogućava vam kuhanje širokog raspona jela.
Pobrinite se da koristite spremnik za kuhanje na pari za kuhanje pomoću pare i da napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu vode.

| Hrana | Pribor | Razina | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|
| Komadići brokule | Spremnik za kuhanje na pari | A | 10 – 15 |
| Narezano povrće (Tikvice, mrkva, paprike babure) | Spremnik za kuhanje na pari | A | 10 – 20 |
| Zelene šparoge | Spremnik za kuhanje na pari | A | 15 – 20 |
| Bijele šparoge | Spremnik za kuhanje na pari | A | 15 – 20 |
| Grah | Spremnik za kuhanje na pari | A | 15 – 20 |
| Prokulice | Spremnik za kuhanje na pari | A | 15 – 20 |
| Oguljene polovice krumpira | Spremnik za kuhanje na pari | A | 25 – 35 |
| Riblji fileti | Spremnik za kuhanje na pari | A | 15 – 25 |
| Dagnje | Spremnik za kuhanje na pari | A | 10 – 20 |
| Kozice | Spremnik za kuhanje na pari | A | 10 – 20 |
| Pileća prsa | Spremnik za kuhanje na pari | A | 20 – 30 |
| Kuhana jaja | Spremnik za kuhanje na pari | A | 13 – 18 |

**NAPOMENA**

Razina A odnosi se na posebnu rešetku za spremnik za kuhanje na pari. Pogledajte odjeljak **Pribor** na stranici **14** kako biste saznali točnu lokaciju razine A.

### Intenzivno pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja do 220 °C. Gornji grijač i ventilator vrućeg zraka rade tijekom pečenja mesa. Nakon te faze hrana se polagano peče na unaprijed odabranoj niskoj temperaturi. Tijekom tog postupka rade gornji i donji grijač. Ovaj način rada prikladan je za pečenje mesa i peradi.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (sati) |
|---|---|---|---|---|
| Govođe pečenje | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 3 – 4 |
| Svinjsko pečenje | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 4 – 5 |
| Pečena janjetina | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 3 – 4 |
| Pačja prsa | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 2 – 3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:22:49

**Dvostruko kuhanje**

Prije primjene funkcije dvostrukog kuhanja, umetnite pregradu u pećnicu. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

U sljedećoj tablici prikazano je 5 primjera dvostrukog kuhanja koje preporučujemo za kuhanje i pečenje. Pomoću funkcije dvostrukog kuhanja možete istovremeno kuhati glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

- Uz funkciju dvostrukog kuhanja vrijeme zagrijavanja može se produljiti.

| Br. | Zona | Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gornji | Biskvit | Rešetka, lim Ø 25 – 26 cm | 4 | | 160 – 170 | 40 – 45 |
| | Donji | Domaća pizza, 1,0 – 1,2 kg | Univerzalna posuda | 1 | | 190 – 210 | 13 – 18 |
| 2 | Gornji | Pečeno povrće, 0,4 – 0,8 kg | Univerzalna posuda | 4 | | 220 – 230 | 13 – 18 |
| | Donji | Pita od jabuka | Žičana rešetka, lim Ø 20 cm | 1 | | 165 – 175 | 70 – 80 |
| 3 | Gornji | Lepinja | Univerzalna posuda | 4 | | 230 – 240 | 13 – 18 |
| | Donji | Zapečeni krumpir, 1,0 – 1,5 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 1 | | 180 – 190 | 45 – 50 |
| 4 | Gornji | Pileći batci | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>4 | | 230 – 250 | 30 – 35 |
| | Donji | Lazanje, 1,0 – 1,5 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 1 | | 190 – 200 | 30 – 35 |
| 5 | Gornji | Pečeni riblji file | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>4 | | 210 – 230 | 15 – 20 |
| | Donji | Savijača od lisnatog tijesta s jabukama | Univerzalna posuda | 1 | | 170 – 180 | 25 – 30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:22:50

# Pametno kuhanje

Možete koristiti i samo gornju ili donju zonu kako biste uštedjeli energiju. Vrijeme kuhanja može se produljiti kada koristite zasebne zone. Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Gornji

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Zapečeni krumpir | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 4 | | 160 - 170 | 40 - 50 |
| Pogače | Univerzalna posuda | 4 | | 180 - 190 | 30 - 35 |
| Lazanje | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 – 24 cm | 4 | | 180 - 190 | 25 - 35 |
| Pileći batci * | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 4<br>4 | | 230 - 250 | 30 - 35 |

* Nemojte zagrijati pećnicu.

Donji

| Hrana | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Razina pare | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nizozemska slatka štruca | Žičana rešetka, kalup za štrucu od 24 cm | 1 | | - | 170 - 180 | 50 - 60 |
| Pita od jabuka | Žičana rešetka, lim Ø 20 cm | 1 | | - | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Domaća pizza, 1,0 – 1,2 kg | Univerzalna posuda | 1 | | - | 190 - 210 | 15 - 20 |
| Kroasani | Univerzalna posuda | 1 | | Niska | 180 - 190 | 15 - 20 |
| Kolač od sira | Žičana rešetka | 1 | | Srednja | 150 - 160 | 60 - 70 |
| Pecivo | Univerzalna posuda | 1 | | Niska | 180 - 190 | 15 - 25 |
| Cvjetovi brokule * | Spremnik za kuhanje na pari | A | | - | - | 10 - 15 |
| Oguljene polovice krumpira * | Spremnik za kuhanje na pari | A | | - | - | 25 - 35 |
| Riblji filet * | Spremnik za kuhanje na pari | A | | - | - | 15 - 25 |
| Kuhana jaja * | Spremnik za kuhanje na pari | A | | - | - | 13 - 18 |

**NAPOMENA**

- Razina A odnosi se na posebnu rešetku za spremnik za kuhanje na pari. Pogledajte odjeljak **Pribor** na stranici **14** kako biste saznali točnu lokaciju razine A.
- Dostupnost načina kuhanja ovisi o modelu pećnice.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:22:50

**Eco vrući zrak**

Ovaj način rada koristi optimizirani sustav grijanja kako biste uštedjeli energiju tijekom kuhanja svojih jela. Vrijeme za ovu kategoriju predloženo je bez zagrijavanja prije kuhanja radi veće uštede energije.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Domaća pizza, 0,8 – 1,2 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 24 cm | 2 | 160 - 180 | 60 - 80 |
| Krumpir u ljusci, 0,4 – 0,8 kg | Univerzalna posuda | 2 | 190 - 200 | 70 - 80 |
| Kobasice, 0,3 – 0,5 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 160 - 180 | 20 - 30 |
| Smrznuti pomfrit, 0,3 – 0,5 kg | Univerzalna posuda | 3 | 180 - 200 | 25 - 35 |
| Smrznuti pekarski krumpir, 0,3 – 0,5 kg | Univerzalna posuda | 3 | 190 - 210 | 25 - 35 |
| Riblji fileti, pečeni, 0,4 – 0,8 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 200 - 220 | 30 - 40 |
| Hrskavi riblji fileti, panirani, 0,4 – 0,8 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 200 - 220 | 30 - 45 |
| Pečeni goveđi but, 0,8 – 1,2 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 2<br>1 | 180 - 200 | 65 - 75 |
| Pečeno povrće, 0,4 – 0,6 kg | Univerzalna posuda | 3 | 200 - 220 | 25 - 35 |

**Sonda za meso**

| Vrsta hrane | | Temperatura središta (°C) |
|---|---|---|
| Govedina/Janjetina | Slabo pečeno | 45 - 50 |
| | Srednje pečeno | 55 - 60 |
| | Jače pečeno | 65 - 70 |
| Svinjetina | | 80 - 85 |
| Perad | | 85 - 90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:22:50

# Pametno kuhanje

## Programi automatskog kuhanja

**⚠ OPREZ**

Lako pokvarljiva hrana (kao što su mlijeko, jaja, riba, meso ili meso peradi) ne smije stajati u pećnici dulje od 1 sata prije nego što kuhanje započne te je treba brzo ukloniti nakon dovršenog kuhanja. Konzumiranje pokvarene hrane može dovesti do zdravstvenih problema uslijed trovanja hranom.

### Jednostruko kuhanje

U sljedećoj tablici prikazano je 50 automatskih programa za kuhanje i pečenje.
Ona sadrži količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena unaprijed su programirani kako bi vam kuhanje bilo olakšano. U knjižici s uputama možete pronaći neke recepte za programe automatskog kuhanja.

**⚠ UPOZORENJE**

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

### 1. Pečene namirnice i pekarski proizvodi

Programi automatskog dvostrukog kuhanja uključuju zagrijavanje tijekom pečenja i prikazuju tijek zagrijavanja. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, umetnite hranu. Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.
Preporučujemo uporabu vatrostalne posude promjera 22 – 24 cm koja može podnijeti visoke temperature (do 300 °C) i koja je načinjena od stakla ili staklokeramike.

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Pečenje | | | |
| Zapečeni krumpir | 1,0 – 1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite svježi zapečeni krumpir u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Zapečeno povrće | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite svježe zapečeno povrće u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Zapečena tjestenina | 1,2 – 1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite zapečenu tjesteninu u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Lazanje | 1,0 – 1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Ratatouille | 1,2 – 1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite sastojke za ratatouille u pekač za nabujak s poklopcem. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Pecite poklopljeno. Promiješajte prije posluživanja. | | |
| Pite i kolače | | | |
| Pita od jabuka | 1,2 – 1,4 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite pitu od jabuka u okruglom metalnom kalupu za pečenje promjera 20 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Kroasani * | 0,3 – 0,4 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Pripremite kroasane (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:22:50

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Savijača od lisnatog tijesta s jabukama * | 0,3 – 0,4 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Stavite savijaču na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Podloga za voćni kolač | 0,4 – 0,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite tijesto u crni metalni okrugli kalup za pečenje pita namazan maslacem. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2 – 1,5 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite tijesto za pitu, stavite ga u okrugli kalup za pite promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Kolačići Madeleine | 0,2 – 0,4 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite tijesto u crni metalni kalup za kolačiće madeleine. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Kruh | | | |
| Štruca bijelog kruha * | 0,6 – 0,7 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 – 30 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Štruca kruha od miješanih žitarica * | 0,8 – 0,9 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 – 30 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Francuski kruh * | 0,6 – 0,7 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Pripremite tijesto u 2 dijela i stavite ga u univerzalnu posudu. | | |

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Kruh s orasima * | 1,0 – 1,1 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Pripremite tijesto u 4 dijela i rasporedite ga u univerzalnoj posudi. | | |
| Pecivo * | 0,3 – 0,5 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Pripremite peciva (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Kolači i deserti | | | |
| Voćna pita | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite svježe voće (maline, kupine, kriške jabuka ili krušaka) u posudu za pečenje promjera 22 – 24 cm. Rasporedite na voće mrvice tijesta. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Pogače | 0,5 – 0,6 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Stavite pogače (promjera 5 – 6 cm) na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Biskvit | 0,5 – 0,6 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite biskvit i stavite ga u crni metalni okrugli kalup za pečenje promjera 25 – 26 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Mramorni kolač | 0,7 – 0,8 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite biskvit i stavite ga u metalni okrugli kalup za kuglof ili u bundt kalup. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:22:50

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Nizozemska slatka štruca | 0,7 – 0,8 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite tijesto i stavite ga u crni metalni pravokutni kalup za pečenje (duljine 25 – 26 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Kolač od sira * | 0,8 – 0,9 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite biskvit i stavite ga u crni metalni okrugli kalup za pečenje (promjera 20 – 24 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Kakao kocke | 0,7 – 0,8 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite biskvit u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |

* Napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu za kuhanje pomoću pare.

**2. Pečenje**

Preporučujemo svježe rashlađeno meso, perad i ribu za bolji okus. Preporučujemo da do kraja odmrznete smrznute namirnice ako ih koristite. Automatski programi ne uključuju zagrijavanje i okretanje hrane. No nakon pola vremena kuhanja možete okrenuti hranu za bolje rezultate ako to želite.

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Meso | | | |
| Pečeni goveđi but ** | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Začinite meso i ostavite ga u hladnjaku na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore. | | |
| Sporo pečeno goveđe pečenje ** | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Začinite meso i ostavite ga u hladnjaku na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore. | | |
| Janjeći kotleti u začinskom bilju | 0,4 – 0,8 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Marinirajte janjeće kotlete sa začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku. | | |
| Janjeći but s kosti ** | 0,8 – 1,4 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Marinirajte kotlete i stavite ih na žičanu rešetku. | | |
| Svinjsko pečenje s hrskavom koricom ** | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Stavite svinjsko pečenje na žičanu rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore. | | |
| Svinjska rebra | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Stavite svinjska rebra na rešetku. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:22:50

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Perad | | | |
| Pile, cijelo */** | 0,8 – 1,4 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Operite i osušite pile. Premažite pile uljem i začinima. Stavite ga na rešetku s prsima okrenutima prema dolje. Umetnite sondu za meso u najdeblji dio prsa. | | |
| Pileća prsa | 0,5 – 0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Marinirajte pileća prsa i stavite ih na rešetku. | | |
| Pileći batci | 0,5 – 0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Premažite ih uljem i začinima te ih stavite na rešetku. | | |
| Fileti pilećih prsa * | 1,0 – 1,3 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Operite i osušite pile. Prerežite ih sa stražnje strane te ih namažite uljem i začinima. Stavite ih na žičanu rešetka i u univerzalnu posudu te ih pecite. | | |
| Cijela patka */** | 1,5 – 2,3 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Operite patku. Namažite je začinima. Prsa okrenite prema dolje na žičanoj rešetki i u univerzalnoj posudi. Umetnite sondu za meso u najdeblji dio prsa. | | |
| Pačja prsa | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Stavite pačja prsa na rešetku s masnom stranom okrenutom prema gore. | | |

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Riba | | | |
| Pečeni filet pastrve | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Stavite filete pastrve u univerzalnu posudu sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore. | | |
| Pastrve | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Očistite i operite pastrve i posložite ih na rešetku jednu do druge tako da svaka bude okrenuta u drugom smjeru (glava-rep). Dodajte sok od limuna, sol i začinsko bilje u utrobu ribe. Zarežite kožu ribe nožem. Premažite je uljem i solju. | | |
| List | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Stavite list na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Zarežite površinu ribe nožem. | | |
| Filet/odrezak od lososa | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 1 |
| | Očistite i operite filete ili odreske. Stavite filete na rešetku sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore. | | |

* Napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu za kuhanje pomoću pare.
** Sondu za meso umetnite u najdeblji dio prsa.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:22:50

# Pametno kuhanje

### 3. Prilozi

Automatski programi ne uključuju zagrijavanje. Koristite svježe povrće.

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Pečeno povrće | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Operite i pripremite ploške tikvica, patlidžana, paprika, luka i cherry rajčica. Premažite povrće maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomjerno rasporedite povrće u posudi. | | |
| Punjene rajčice | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Operite i prerežite rajčice napola i izvadite iz njih meso i sjemenke. Napunite ih punjenjem (npr. mješavinom riže i mljevene junetine) i stavite ih u posudu. | | |
| Pekarski krumpir | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Operite i narežite krumpire na komade. Premažite povrće maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomjerno ih rasporedite u posudi. | | |
| Pečene polovice krumpira | 0,5 – 0,9 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Prerežite velike krumpire (svaki od 200 g) napola. Stavite krumpire u univerzalnu posudu s razrezanom stranom okrenutom prema gore i premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. | | |

### 4. Praktičnost

Automatski programi ne uključuju zagrijavanje. Koristite smrznute pretkuhane namirnice radi praktičnosti.

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Smrznuti čips od krumpira iz pećnice | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Ravnomjerno rasporedite smrznuti pomfrit u posudi. | | |
| Smrznuti pekarski krumpir | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Ravnomjerno rasporedite komade krumpira u posudi. | | |
| Smrznute lazanje | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite smrznute lazanje u posudu za pečenje i stavite posudu na sredinu žičane rešetke. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:22:50

**5. Pizza i tijesto**

Programi automatskog dvostrukog kuhanja uključuju zagrijavanje tijekom pečenja i prikazuju tijek zagrijavanja. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, umetnite hranu. Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Smrznuta pizza | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite smrznuti pizzu na sredinu žičane rešetke. | | |
| Domaća pizza | 0,8 – 1,2 | Univerzalna posuda | 2 |
| | Pripremite domaću pizzu s dizanim tijestom i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Calzone | 0,8 – 1,2 | Univerzalna posuda | 3 |
| | Pripremite 4 komada svježih calzona i stavite ih u posudu. | | |
| Dizanje tijesta | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite tijesto u zdjeli i prekrijte ga prozirnom folijom. Stavite ga na sredinu rešetke. | | |

**Dvostruko kuhanje**

U sljedećoj tablici prikazano je 20 automatskih programa za kuhanje i pečenje. Možete koristiti samo gornju ili donju zonu ili obje u isto vrijeme.
Program sadrži količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena unaprijed su programirani kako bi vam kuhanje bilo olakšano. U knjižici s uputama možete pronaći neke recepte za programe automatskog kuhanja.
Svi programi automatskog dvostrukog kuhanja uključuju zagrijavanje i prikazuju tijek zagrijavanja.
Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.

**⚠ UPOZORENJE**

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

**1. Gornji**

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Zapečeni krumpir | 1,0 – 1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | Pripremite svježi zapečeni krumpir u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Zapečena tjestenina | 1,2 – 1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | Pripremite zapečenu tjesteninu u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Lazanje | 1,0 – 1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:22:50

# Pametno kuhanje

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Pogače | 0,5 – 0,6 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Stavite pogače (promjera 5 – 6 cm) na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Pileći batci | 0,5 – 0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 4 |
| | Premažite ih uljem i začinima te ih stavite na rešetku. | | |
| Filet/odrezak od lososa | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalna posuda | 4 |
| | Očistite i operite filete ili odreske. Stavite filete na rešetku sa stranom na kojoj je koža okrenutom prema gore. | | |
| Pečeno povrće | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Operite i pripremite ploške tikvica, patlidžana, paprika, luka i cherry rajčica. Premažite povrće maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomjerno rasporedite povrće u posudi. | | |
| Pečene polovice krumpira | 0,5 – 0,9 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Prerežite velike krumpire (svaki od 200 g) napola. Stavite krumpire u univerzalnu posudu s razrezanom stranom okrenutom prema gore i premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. | | |
| Smrznuti pekarski krumpir | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Ravnomjerno rasporedite komade krumpira u posudi. | | |
| Smrznuti čips od krumpira iz pećnice | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 4 |
| | Ravnomjerno rasporedite smrznuti pomfrit u posudi. | | |

**2. Donji**

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Pita od jabuka | 1,2 – 1,4 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pripremite pitu od jabuka u okruglom metalnom kalupu za pečenje promjera 20 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Savijača od lisnatog tijesta s jabukama * | 0,3 – 0,4 | Univerzalna posuda | 1 |
| | Stavite savijaču na papir za pečenje postavljen u posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Kroasani * | 0,3 – 0,4 | Univerzalna posuda | 1 |
| | Pripremite kroasane (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2 – 1,5 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pripremite tijesto za pitu, stavite ga u okrugli kalup za pite promjera 22 – 24 cm. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, dodajte nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Pecivo * | 0,3 – 0,5 | Univerzalna posuda | 1 |
| | Pripremite peciva (ohlađeno gotovo tijesto). Stavite ih na papir za pečenje postavljen u univerzalnu posudu. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |
| Voćna pita | 0,8 – 1,2 | Žičana rešetka | 1 |
| | Stavite svježe voće (maline, kupine, kriške jabuka ili krušaka) u posudu za pečenje promjera 22 – 24 cm. Rasporedite na voće mrvice tijesta. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:22:51

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Kolač od sira * | 0,8 – 0,9 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pripremite biskvit i stavite ga u crni metalni okrugli kalup za pečenje (promjera 20 – 24 cm). Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite kalup na sredinu rešetke. | | |
| Punjene rajčice | 0,3 – 0,7 | Univerzalna posuda | 1 |
| | Operite i prerežite rajčice napola i izvadite iz njih meso i sjemenke. Napunite ih punjenjem (npr. mješavinom riže i mljevene junetine) i stavite ih u posudu. | | |
| Smrznuta pizza | 0,3 – 0,7 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite smrznuti pizzu na sredinu žičane rešetke. | | |
| Domaća pizza | 0,8 – 1,2 | Univerzalna posuda | 1 |
| | Pripremite domaću pizzu s dizanim tijestom i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon što začujete zvučni signal zagrijavanja, stavite posudu u pećnicu. | | |

* Napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu za kuhanje pomoću pare.

**3. Duplo**

Možete odabrati jedan automatski program za donju i gornju zonu i kuhati istovremeno u obje zone.

**⚠ OPREZ**

Kada koristite samo gornju ili samo donju zonu, ventilator i grijač druge zone možda će raditi radi optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne smije se koristiti u nepredviđene svrhe.

**Zdravo kuhanje (odnosi se samo na određene modele)**

Pećnica nudi 20 programa zdravog kuhanja. Postavke kuhanja automatski će se prilagoditi u skladu s odabranom programu. Možete koristiti jednu zonu ili donju zonu.
Pobrinite se da koristite spremnik za kuhanje na pari za kuhanje pomoću pare i da napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu vode.

**⚠ UPOZORENJE**

Uvijek koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice.

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Komadići brokule | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Cvjetača | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Kriške mrkve | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Kriške tikvice | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Kockice buče | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Zelene šparoge | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Bijele šparoge | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Grah | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Prokulice | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Oguljene polovice krumpira | 0,6 – 0,8 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Kriške jabuke | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Kozice | 0,6 – 0,8 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Dagnje | 0,8 – 1,0 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Riblji fileti | 0,6 – 0,8 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Pileća prsa | 0,8 – 1,0 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Crème caramel | – | Spremnici za kuhanje na pari | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:22:51

# Pametno kuhanje

| Hrana | Masa (kg) | Pribor | Razina |
|---|---|---|---|
| Smrznute okruglice | 0,4 – 0,6 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Tvrdo kuhano jaje | 0,5 – 0,7 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Srednje kuhano jaje | 0,5 – 0,7 | Spremnici za kuhanje na pari | A |
| Meko kuhano jaje | 0,5 – 0,7 | Spremnici za kuhanje na pari | A |

**NAPOMENA**

Razina A odnosi se na posebnu rešetku za spremnik za kuhanje na pari. Pogledajte odjeljak **Pribor** na stranici **14** kako biste saznali točnu lokaciju razine A.

## Posebna funkcija

### Odmrzavanje

Ovaj se način rada koristi za odmrzavanje smrznutih proizvoda, pekarskih proizvoda, voća, kolača, krema i čokolade. Vrijeme odmrzavanja ovisi o vrsti, veličini i količini namirnica.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Smrznuti proizvodi<br>Pileći medaljoni, kobasice, krumpir | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 50 | - |
| Pekarske namirnice<br>Kruh i peciva | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 50 | - |
| Voće | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 3 | 30 | - |
| Kolači, kreme, čokolada | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 3 | 30 | - |

### Sušenje

Ovaj se način rada koristi za sušenje voća, povrća i začinskog bilja. Vrijeme sušenja ovisi o vrsti, debljini i količini namirnica.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Voće | Žičana rešetka | 3 | 70 - 80 | 300 - 420 |
| Povrće | Žičana rešetka | 3 | 70 - 80 | 200 - 500 |
| Začinsko bilje | Žičana rešetka | 3 | 70 - 80 | 60 - 90 |

### Dizanje tijesta

Ovaj se način rada koristi za dizanje tijesta i izradu domaćeg jogurta.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Tijesto za pizzu | Žičana rešetka | 2 | 30 - 40 | 30 - 40 |
| Tijesto za kolače/Kruh | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 2 | 30 - 40 | 40 - 50 |
| Domaći jogurt | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 2 | 40 - 50 | 6 - 7 (sati) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:22:51

**Pečenje pizze**

Ovaj je način kuhanja prikladan za pripremu pizze. Temperatura i vrijeme kuhanja ovisit će o veličini pizze i debljini tijesta za pizzu.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Domaća pizza | Univerzalna posuda | 2 | 190 – 210 | 15 – 25 |
| Domaća tanka pizza | Univerzalna posuda | 2 | 210 – 230 | 10 – 15 |

**Sporo kuhanje**

Ovaj način rada koristi nisku temperaturu za mekšu teksturu. Prikladan je za pečenje govedine, teletine ili janjetine kada želite postići mekanu teksturu. Preporučujemo naglo pečenje cijele površine mesa na visokoj temperaturi na ploči prije nastavka pečenja.

| Hrana | Pribor | Razina | Temperatura (°C) | Vrijeme (sati) |
|---|---|---|---|---|
| Govođe pečenje | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 3 – 4 |
| But, debljine 5 – 6 cm | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 70 – 80 | 4 – 5 |
| Svinjsko pečenje | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 4 – 5 |
| Pečena janjetina | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 80 – 100 | 3 – 4 |
| Pačja prsa | Žičana rešetka i univerzalna posuda | 3<br>1 | 70 – 90 | 2 – 3 |

## Testirano posuđe

Sukladno standardu EN 60350-1.

**1. Pečenje**

Preporuke za pečenje odnose se na zagrijanu pećnicu. Nemojte koristiti funkciju za brzo zagrijavanje pećnice. Posude uvijek postavljajte tako da je kosi dio okrenut prednjim vratima.

| Vrsta hrane | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Mali kolači | Univerzalna posuda | 3 | | 165 | 23 – 28 |
| | | 3 | | 165 | 25 – 30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33 – 38 |
| Biskvit s maslacem | Univerzalna posuda | 1+3 | | 140 | 28 – 33 |
| Biskvit bez masnoća | Žičana rešetka i limeni obruč za tortu (Tamni, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30 – 35 * |
| | | 2 | | 160 | 30 – 35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35 – 40 |
| Pita od jabuka | Žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu ** (Tamni, Ø 20 cm) | 2, položene dijagonalno | | 160 | 70 – 80 |
| | Univerzalna posuda za pečenje i žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu *** (Tamni, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80 – 90 |

* Povećajte vrijeme kuhanja za 5 minuta ako upotrebljavate vatrostalnu posudu (Ø 26 cm) za kuhanje u klasičnom načinu rada.

** Dva biskvita postavljena na rešetku u stražnjem lijevom i prednjem desnom dijelu.

*** Dva biskvita postavljena u sredini, jedan na drugom.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:22:51

# Pametno kuhanje

**2. Roštilj**

Praznu pećnicu zagrijte 5 minuta pomoću funkcije Roštilj na velikoj rešetki.

| Vrsta hrane | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tost od bijelog kruha | Žičana rešetka | 5 | | 300 (maks.) | 1 - 2 |
| Goveđi burgeri * (12 ea) | Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine) | 4<br>1 | | 300 (maks.) | 1. 15 – 18<br>2. 5 – 8 |

* Okrenite nakon isteka ⅔ vremena kuhanja.

**3. Pečenje**

| Vrsta hrane | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Temperatura (°C) | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cijelo pile * 1,3 – 1,5 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine) | 3<br>1 | | 200 | 60 - 75 |
| Cijelo pile * 1,5 – 1,7 kg | Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine) | 3<br>1 | | 200 | 70 - 85 |

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

**4. Kuhanje na pari**

Napunite spremnik pitkom vodom do crte za maks. razinu za kuhanje na pari.

| Vrsta hrane | Pribor | Razina | Vrsta grijanja | Vrijeme (min) |
|---|---|---|---|---|
| Cvjetovi brokule 0,5 kg | Spremnik za kuhanje na pari | A | | 12 - 15 |
| Jaja kuhana na pari 10 ea | Spremnik za kuhanje na pari | A | | 15 - 18 |
| Oguljeni krumpiri 0,5 kg | Spremnik za kuhanje na pari | A | | 18 - 23 |
| Smrznuti losos | Spremnik za kuhanje na pari | A | | 18 - 23 |

**NAPOMENA**

Razina A odnosi se na posebnu rešetku za spremnik za kuhanje na pari. Pogledajte odjeljak **Pribor** na stranici **14** kako biste saznali točnu lokaciju razine A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:22:51

## Zbirka čestih recepata za automatsko kuhanje

### Zapečeni krumpir

**Sastojci** 800 g krumpira, 100 ml mlijeka, 100 ml vrhnja, 50 g razmućenog cijelog jajeta, po 1 žlica soli, papra i muškatnog oraščića te 150 g ribanog sira, maslac i majčina dušica.

**Upute** Ogulite krumpire i narežite ih na ploške debele do 3 mm. Utrljajte maslac cijelom površinom posude za gratiniranje (promjera 22 – 24 cm). Rasporedite ploške na čistu krpu i držite ih pokrivenima krpom dok ne pripremite ostale sastojke.
Pomiješajte ostale sastojke, osim ribanog sira, u velikoj zdjeli i dobro ih izmiješajte. Posložite ploške krumpira tako da se malo preklapaju i prelijte mješavinu ostalih sastojka preko krumpira. Pospite ribani sir odozgo i stavite peći. Nakon što se pečenje dovrši, poslužite krumpir posut s nekoliko listića svježe majčine dušice.

### Zapečeno povrće

**Sastojci** 800 g povrća (tikvice, rajčice, luk, mrkva, paprike i dopola kuhani krumpir), 150 ml vrhnja, 50 g razmućenog cijelog jajeta, 1 žlica soli i začinskog bilja (papra, peršina ili ružmarina), 150 g ribanog sira, 3 žlice maslinovog ulja i nekoliko listića majčine dušice.

**Upute** Operite povrće i narežite ih na ploške debele 3 – 5 mm. Posložite ploške u posudu za gratiniranje (promjera 22 – 24 cm) i izlijte ulje na povrće. Pomiješajte ostale sastojke osim ribanog sira i prelijte po povrću. Pospite ribani sir odozgo i stavite peći. Nakon pečenja, poslužite povrće posuto s nekoliko listića svježe majčine dušice.

### Lazanje

**Sastojci** 2 žlice maslinovog ulja, 500 g mljevenog mesa, 500 ml pasirane rajčice, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih listova za lazanje, 1 luk (nasjeckan), 200 g ribanog sira, 1 žlica sušenog peršina, origano i bosiljak.

**Upute** Pripremite umak od mesa i rajčice. Zagrijte ulje na tavi i pržite meso i sjeckani luk oko 10 min dok ne dobiju zlatnosmeđu boju. Prelijte pasiranom rajčicom i goveđim temeljcem te dodajte sušeno začinsko bilje. Nakon što meso u umaku proključa, kuhajte na laganoj vatri 30 min.
Skuhajte listove za lazanje prema uputi proizvođača. Složite u posudu za pečenje sloj listova za lazanje, pa mesni umak i zatim sir te ponovite postupak. Zatim lazanje ravnomjerno pospite odozgo preostalim sirom i stavite ih peći.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:22:51

### Pita od jabuka

Sastojci
- **Tijesto**: 275 g brašna, 1/2 žlica soli, 125 g šećera, 8 g vanilin šećera, 175 g hladnog maslaca i 1 jaje (razmućeno).
- **Nadjev**: 750 g čvrstih cijelih jabuka, 1 žlica soka od limuna, 40 g šećera, 1/2 žlica cimeta, 50 g grožđica i 2 žlice krušnih mrvica.

Upute
Uspite prosijano brašno i sol u veliku posudu. Dodajte šećer i vanilin šećer. Narežite maslac pomoću 2 noža na male kockice u brašnu. Dodajte ¾ razmućenog jajeta. Miješajte sve sastojke u kuhinjskom robotu dok ne nastane mrvičasta masa. Rukama oblikujte tijesto u kuglu. Omotajte ga plastičnom folijom i stavite hladiti na 30 min.
Namastite okrugli kalup za pečenje (promjera 24 – 26 cm) i pospite površinu brašnom. Razvaljajte ¾ tijesta na debljinu od 5 mm. Stavite ga u kalup za pečenje (dno i stranice kolača).
Ogulite i jabuke i izvadite im jezgru. Narežite ih na kockice veličine oko ¾ x ¾ cm. Poškropite jabuke sokom od limuna i dobro ih promiješajte. Operite i osušite grožđice. Dodajte šećer, cimet i grožđice. Dobro izmiješajte i pospite tijesto krušnim mrvicama. Lagano utisnite.
Razvaljajte ostatak tijesta. Izrežite tijesto na trake i posložite ih u obliku rešetke na nadjev. Namažite pitu ostatkom razmućenog jajeta.

### Quiche Lorraine

Sastojci
- **Tijesto**: 200 g glatkog brašna, 80 g maslaca i 1 jaje.
- **Nadjev**: 75 g slanine narezane na kockice, 125 ml vrhnja za kuhanje, 125 g punomasnog kiselog vrhnja, 2 razmućena jaja, 100 g ribanog švicarskog sira, sol i papar.

Upute
Za izradu tijesta stavite brašno, maslac i 1 jaje u zdjelu i izmiješajte ih kako biste dobili meko tijesto. Stavite tijesto u hladnjak da ondje odstoji 30 min. Razvaljajte tijesto i stavite ga u namašćenu keramičku posudu za pite (promjera 25 cm). Izbockajte dno vilicom. Izmiješajte drugo jaje, vrhnje za kuhanje, punomasno kiselo vrhnje, sir, sol i papar. Smjesu izlijte na tijesto neposredno prije pečenja.

### Voćna pita

Sastojci
- **Mrvljeno tijesto**: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu.
- **Voće**: 600 g miješanog voća.

Upute
Pomiješajte sve sastojke u mrvičastu smjestu za posipanje na vrh pite. Rasporedite miješano voće u posudu za pečenje i pospite odozgo mrvice tijesta.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:22:51

**Domaća pizza**

Sastojci
- **Tijesto za pizzu**: 300 g brašna, 7 g suhog kvasca, 1 žlica maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 žlica šećera i soli.
- **Mrvljeno tijesto**: 400 g povrća narezanog na ploškice (patlidžan, tikvice, luk, rajčice), 100 g šunke ili slanine (nasjeckane) i 100 g ribanog sira.

Upute Stavite brašno, kvasac, ulje, sol, šećer i toplu vodu u zdjelu i pomiješajte ih da dobijete vlažno tijesto. Miješajte u mikseru ili rukama 5 – 10 min. Pokrijte zdjelu poklopcem i stavite je u pećnicu na 30 min na temperaturu od 35 °C kako bi se tijesto diglo. Razvaljajte tijesto na pobrašnjenoj površini u pravokutni oblik i stavite ga u lim za pečenje ili u kalup za pizzu. Namažite tijesto pireom od rajčice i stavite na to šunku, gljive, masline i rajčice. Ravnomjerno pospite odozgo ribani sir i stavite pizzu peći.

**Pečeni goveđi but**

Sastojci 1 kg goveđeg buta, 5 g soli, 1 g papra i po 3 g ružmarina i majčine dušice.

Upute Začinite meso solju, paprom i ružmarinom i stavite ga u hladnjak na 1 sat. Stavite meso na žičanu rešetku. Umetnite u pećnicu i pecite.

**Janjeći kotleti u začinskom bilju**

Sastojci 1 kg janjećih kotleta (6 komada), 4 veliki režanj češnjaka (protisnutog), 1 žlica svježe majčine dušice (nasjeckane), 1 žlica svježeg ružmarina (nasjeckanog), 2 žlice soli i 2 žlice maslinovog ulja.

Upute Pomiješajte sol, češnjak, začinsko bilje i ulje te dodajte kotlete. Uvaljajte ih sa svake strane u smjesu začina i ostavite na sobnoj temperaturi najmanje 30 min do 1 sata.

**Svinjska rebra**

Sastojci 2 komada svinjskih rebara, 1 žlica crnog papra u zrnu, 3 lovorova lista, 1 luk (nasjeckan), 3 režnja češnjaka (nasjeckanog), 85 g smeđeg šećera, 3 žlice Worcestershire umaka, 2 žlice pirea od rajčice i 2 žlice maslinovog ulja.

Upute Napravite umak za roštilj. Zagrijte ulje u tavi i dodajte luk. Dinstajte ga dok ne omekša i dodajte preostale sastojke. Kad se sastojci zaprže, smanjite vatru te kuhajte 30 min dok se umak ne zgusne. Marinirajte rebra u umaku za roštilj najmanje 30 min do 1 sata.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:22:51

# Održavanje

## Čišćenje

**⚠ UPOZORENJE**

- Provjerite jesu li pećnica i pribor hladni prije čišćenja.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, tvrde četke, grube spužve ili krpice, žicu, noževe ili druge abrazivne materijale.

### Unutrašnjost pećnice

- Unutrašnjost pećnice čistite čistom krpom i blagim sredstvom za čišćenje ili toplom vodom s deterdžentom.
- Ne čistite rukom brtvu vrata.
- Kako ne biste oštetili emajlirane površine pećnice, koristite standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite posebna sredstva za čišćenje pećnice.
- S povećanjem temperature u pećnici u početnom periodu na unutrašnjem staklu vrata mogu se pojaviti točke. U tom slučaju isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi. Potom pomoću papirnatih ručnika ili neutralnog deterdženta i čiste krpe obrišite unutarnje staklo.

### Vanjska strana pećnice

Ako se na vanjskoj strani nalaze otisci prstiju, masnoća ili mrlje (primjerice na površini vrata, ručki ili zaslonu), očistite ih mekom krpom i sredstvom za pranje stakla ili neutralnim deterdžentom i obrišite mekom, čistom i suhom krpom.
Masnoća i prljavština mogu ostati oko ručice zbog vrućeg zraka koji dolazi iznutra. Preporučuje se čišćenje ručice nakon svake upotrebe.

### Pribor

Pribor operite nakon svake upotrebe i obrišite ga kuhinjskim ručnikom. Za uklanjanje tvrdokorne prljavštine namočite korišteni pribor u toplu vodu s deterdžentom 30 minuta prije čišćenja.

### Površina s katalitičkim emajlom (samo primjenjivi modeli)

Dijelovi koji se mogu ukloniti prekriveni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Mogu biti zaprljani uljem ili mašću koja prska zbog cirkulirajućeg zraka tijekom grijanja vrućim zrakom. No ta prljavština izgori pri temperaturi od 200 °C ili višim temperaturama.

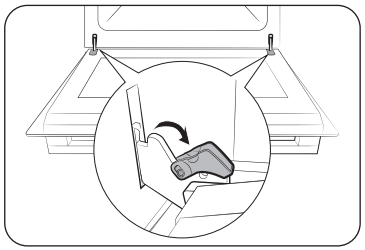
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Odaberite način rada **Vrući zrak** s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

### Vrata (odnosi se samo na određene modele)

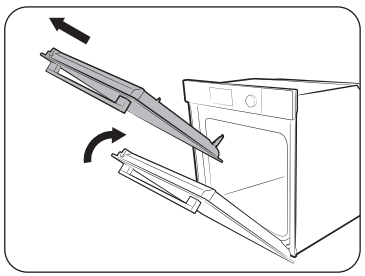
Nemojte uklanjati vrata pećnice, osim u svrhu čišćenja. Kako biste uklonili vrata zbog čišćenja, slijedite ove upute.

**⚠ UPOZORENJE**

Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.

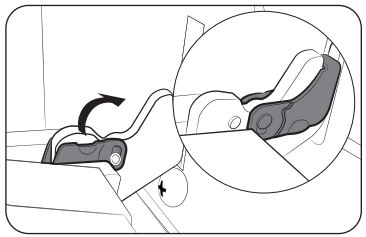


2. Zatvorite vrata na približno 70°. Držite vrata pećnice za bočne strane objema rukama te ih podignite i izvucite prema gore tako da se uklone šarke.
3. Operite vrata čistom krpom namočenom u sapunicu.





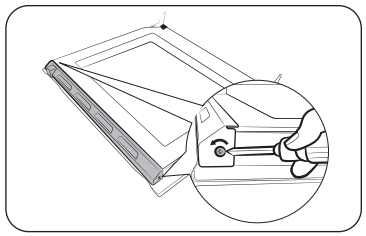
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:22:51



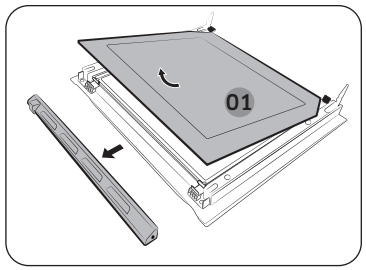
4. Nakon čišćenja slijedite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili vrata na pećnicu. Pobrinite se da spojnice dosjednu na šarke na obje strane.

**Staklo u vratima**

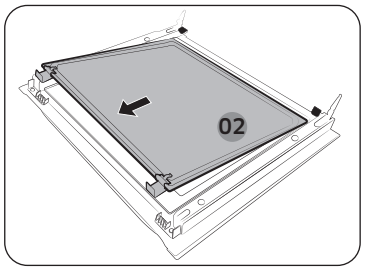
Ovisno o modelu, vrata pećnice opremljena su s 3 – 4 ploče stakla, prislonjene jedna uz drugu. Nemojte uklanjati staklo u vratima, osim u svrhu čišćenja. Kako biste uklonili staklo u vratima zbog čišćenja, slijedite ove upute.



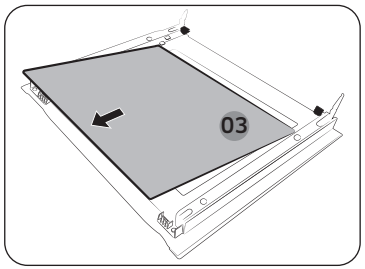
1. Pomoću odvijača uklonite vijke na lijevoj i desnoj strani.




2. Odvojite obloge u smjeru strelice.
3. Uklonite prvu staklenu ploču.



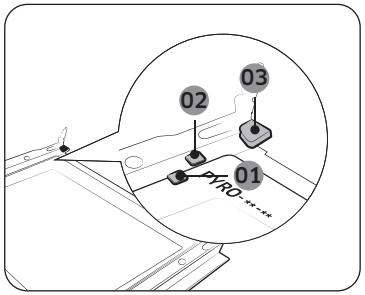

4. Uklonite drugu staklenu ploču s vrata u smjeru strelice.




5. Uklonite treću ploču s vrata u smjeru strelice.
6. Operite staklo čistom krpom namočenom u sapunicu.

**⚠ OPREZ**

Kako biste identificirali ispravnu stranu ploče, pronađite oznaku »PYRO« u kutu svake ploče.
Ispravan smjer: PYRO-**-**
Pogrešan smjer: **-**-OЯYЧ




**01** Potporna spojnica 1
**02** Potporna spojnica 2
**03** Potporna spojnica 3

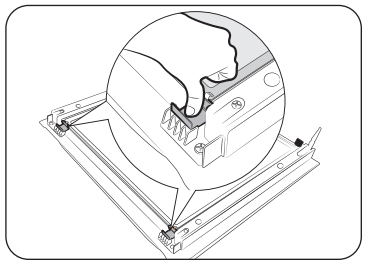
7. Kada završite, vratite ploče na sljedeći način:
   - Pogledajte sliku i locirajte šarke. Umetnite 3. ploču ispod potporne spojnice 1, a 2. ploču između potpornih spojnica 1 i 2, te 1. ploču u potpornu spojnicu 3, tim redoslijedom. Pobrinite se da strana ploče s printom bude umetnuta prema unutra.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:22:52

# Održavanje

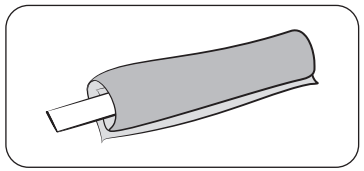


8. Nakon umetanja 2. ploče, pritisnite spojnice stakla prema dolje i provjerite jesu li ispravno pričvrstile staklenu ploču.
9. Slijedite navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili obloge.

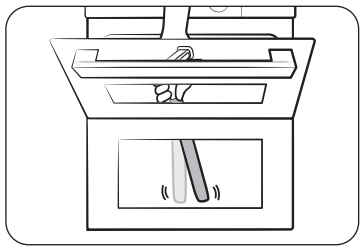
**⚠ UPOZORENJE**

Kako biste spriječili gubitak topline, pobrinite se da pravilno umetnete staklene ploče.

**Vrata s dvostrukim staklom (odnosi se samo na određene modele)**



1. Omotajte vlažnu maramicu oko štapa.

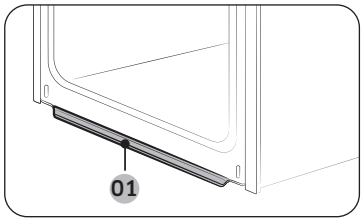


2. Gurnite maramicu ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Stavite deterdžent na maramicu i očistite ponovno.
5. Obrišite suhom maramicom vlagu i mjehuriće.

**⚠ OPREZ**

Nemojte odvajati vrata radi čišćenja.

**Kolektor za vodu**




**01** Kolektor za vodu

Kolektor za vodu ne prikuplja samo višak vlage od kuhanja već i ostatke hrane. Kolektor za vodu se ne može odvojiti. Pričekajte da se pećnica ohladi nakon kuhanja i zatim obrišite vodu s kolektora za vodu.

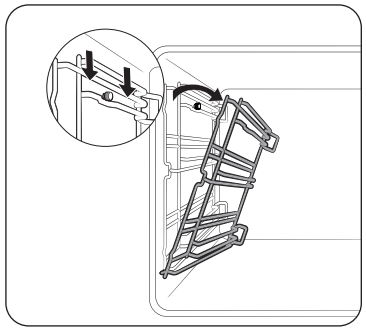
**⚠ UPOZORENJE**

Ako dođe do curenja vode iz kolektora za vodu, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

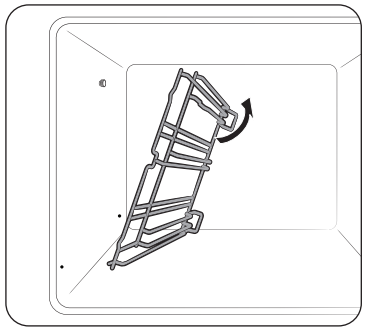


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:22:53

**Bočne rešetke (odnosi se samo na određene modele)**



1. Pritisnite gornji red lijeve bočne rešetke i spustite je za oko 45°.



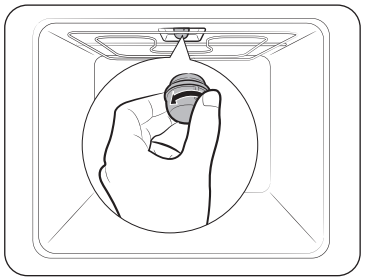
2. Povucite i uklonite donji red lijeve rešetke.
3. Na isti način uklonite i desnu bočnu rešetku.
4. Očistite obje bočne rešetke.
5. Nakon čišćenja slijedite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili bočne rešetke.

**NAPOMENA**

Pećnica radi bez postavljenih bočnih rešetki i rešetki.

## Zamjena

**Žarulje**

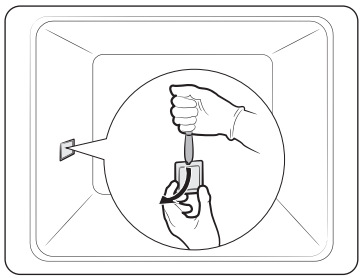


1. Uklonite stakleni poklopac tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Zamijenite svjetlo pećnice.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Nakon čišćenja provedite korak 1 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili stakleni poklopac.

**UPOZORENJE**

- Prije zamjene žarulje isključite pećnicu i iskopčajte kabel za napajanje.
- Koristite se samo žaruljama od 25 – 40 W / 220 – 240 V koje su otporne na toplinu od 300 °C. Odobrene žarulje možete kupiti u lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
- Uvijek koristite suhu krpu pri rukovanju halogenom žaruljom. Time se sprječava da žarulja ne dođe u kontakt s prstima ili znojem što bi uzrokovalo skraćeni životni vijek.

**Bočno svjetlo u pećnici**



1. Držite donji kraj poklopca bočnog svjetla u pećnici jednom rukom i pomoću ravnog oštrog alata kao što je nož uklonite poklopac kao što je prikazano na slici.
2. Zamijenite bočno svjetlo u pećnici.
3. Vratite poklopac svjetla.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:22:53

# Rješavanje problema

## Kontrolne točke

Ako dođe do problema s pećnicom, prvo provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti. | • Ako se između gumba nalazi strano tijelo<br>• Model na dodir: ako se pojavi vlaga na vanjskom dijelu pećnice<br>• Ako je postavljena funkcija zaključavanja | • Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.<br>• Uklonite vlagu i pokušajte ponovno.<br>• Provjerite je li postavljena funkcija zaključavanja. |
| Ne prikazuje se vrijeme. | • Ako nema napajanja | • Provjerite ima li napajanja. |
| Pećnica ne funkcionira. | • Ako nema napajanja | • Provjerite ima li napajanja.<br>• Provjerite je li Probni način uključen. |
| Pećnica se zaustavlja tijekom rada. | • Ako je isključena iz utičnice | • Ponovno je uključite u utičnicu. |
| Napajanje se isključuje tijekom rada. | • Ako kontinuirano kuhanje dugo traje<br>• Ako ventilator za hlađenje ne funkcionira<br>• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije<br>• Pri korištenju nekoliko utikača u istoj utičnici | • Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.<br>• Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.<br>• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.<br>• Koristite jedan utikač. |
| Pećnica nema napajanja. | • Ako nema napajanja | • Provjerite ima li napajanja. |
| Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada. | • Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije | • Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda. |
| Vrata se ne mogu pravilno otvoriti. | • Ako su između vrata i unutrašnjosti proizvoda ostaci hrane | • Dobro očistite pećnicu, a zatim ponovno otvorite vrata. |
| Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira. | • Ako se svjetlo uključuje i isključuje<br>• Ako je svjetlo prekriveno stranim tijelom tijekom kuhanja | • Svjetlo se automatski isključuje nakon određenog vremena radi uštede energije. Možete ga ponovno uključiti tako da pritisnete **Svjetlo u pećnici**.<br>• Očistite unutrašnjost pećnice i provjerite. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:22:53

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| U aparatu se stvara električna energija. | • Ako napajanje nije pravilno uzemljeno<br>• Ako koristite utičnicu bez uzemljenja | • Provjerite je li napajanje pravilno uzemljeno. |
| Dolazi do kapanja vode. | • U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar proizvoda. | • Ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je obrišite suhom kuhinjskom krpom. |
| Para izlazi kroz pukotinu na vratima. | | |
| Voda ne ostaje u pećnici. | | |
| Svjetlost u pećnici varira. | • Svjetlost se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona. | • Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nije kvar, te stoga ne morate brinuti. |
| Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi. | • Ventilator automatski radi određeno vrijeme kako bi ventilirao zrak unutar pećnice. | • To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti. |

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Pećnica ne grije. | • Ako su vrata otvorena<br>• Ako naredbe pećnice nisu pravilno postavljene<br>• Ako je iskočio osigurač u kućanstvu ili sklopka strujnog kruga | • Zatvorite vrata i ponovno je uključite.<br>• Pogledajte poglavlje o radu pećnice i ponovno postavite pećnicu.<br>• Zamijenite osigurač ili ponovno postavite sklopku. Ako se to ponavlja, pozovite električara.<br>• Provjerite je li Probni način uključen. |
| Tijekom rada izlazi dim. | • Tijekom početnog rada<br>• Ako je na grijaču hrana | • Dim može uzrokovati grijač kada prvi put koristite pećnicu. To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2 – 3 puta, problem treba prestati.<br>• Ostavite da se pećnica dovoljno ohladi i uklonite hranu s grijača. |
| Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike. | • Ako upotrebljavate plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplinu | • Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:22:53

# Rješavanje problema

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Pećnica ne peče pravilno. | • Ako se vrata otvaraju tijekom rada pećnice | • Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura bit će niža, što može utjecati na rezultate kuhanja. |
| Čuje se ključanje vode tijekom kuhanja na pari. | • To je zbog toga što se voda zagrijava pomoću grijača za paru | • To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti. |
| Kuhanje na pari ne radi. | • Ako nema vode u spremniku za opskrbu vodom | • Dodajte vodu u spremnik i pokušajte ponovno. |
| Uređaj je vruć tijekom pirolitičkog čišćenja | • To je zbog toga što se pirolitičko čišćenje vrši na visokim temperaturama | • To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti. |
| Tijekom pirolitičkog čišćenja može se osjetiti miris izgaranja. | • Pirolitičko čišćenje provodi se na visokim temperaturama, pa se može osjetiti miris izgaranja ostataka hrane. | • To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti. |
| Čišćenje parom ne radi. | • To je zbog toga što je temperatura previsoka | • Pričekajte da se pećnica ohladi i ponovno primijenite čišćenje. |

## Informacijske šifre

Ako pećnica ne radi, možda će se na zaslonu prikazati kod s informacijama. Provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

| Šifra | Značenje | Radnja |
|---|---|---|
| **C-d1** | Kvar zaključavanja vrata | Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru. |
| **C-20** | Kvar senzora | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Događa se samo tijekom čitanja/pisanja EEPROM-a | |
| **C-70** | Problemi povezani s parom | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Kada nema komunikacije između tiskane pločice glavne jedinice i podjedinice | |
| **C-F2** | Događa se kada traje problem u komunikaciji između integriranog sklopa dodirne funkcije i micoma glavne jedinice ili podjedinice | |
| **C-d0** | **Problem s gumbima**<br>Pojavljuje se ako je gumb pritisnut i ako se drži pritisnutim dulje vrijeme. | Očistite gumbe i provjerite ima li na njima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovno. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:22:53

# Rješavanje problema

| Šifra | Značenje | Radnja |
|---|---|---|
| -dC- | Ako se pregrada ukloni tijekom kuhanja u dvostrukom načinu kuhanja.<br>Ako se pregrada umetne tijekom kuhanja u jednostrukom načinu kuhanja. | Pregrada se ne mije uklanjati tijekom kuhanja u dvostrukom načinu kuhanja. Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru. |
| S-01 | Sigurnosno isključivanje<br>Pećnica je nastavila s radom na postavljenoj temperaturi dulje vrijeme.<br>• Ispod 100 °C – 16 sati<br>• Od 105 °C do 240 °C – 8 sati<br>• Od 245 °C do maks. – 4 sata | To nije kvar sustava. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim normalno pokušajte ponovno. |

# Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

| | | |
|---|---|---|
| Napon | | 230 – 240 V ~ 50 Hz |
| Maksimalna snaga spajanja | | 3650 – 3950 W |
| Dimenzije (Š x V x D) | Glavna jedinica | 595 x 596 x 570 mm |
| | Ugradbena | 560 x 579 x 549 mm |
| Zapremina | | 76 litara |

* Ovaj proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:22:53

# Dodatak

## List s podacima o proizvodu

| SAMSUNG | SAMSUNG |
|---|---|
| Identifikacija modela | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje) | 81,6 |
| Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice | A+ |
| Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje) | 1,05 kWh/ciklus |
| Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje) | 0,71 kWh/ciklus |
| Broj prostora za pečenje | 1 |
| Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin) | Struja |
| Zapremina po prostoru za pečenje (V) | 76 l |
| Vrsta pećnice | Ugradbena |

| Masa uređaja (M) | | NV7B666****: 35,6kg<br>NV7B667****: 40,6kg<br>NV7B668****: 35,6kg<br>NV7B669****: 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676****: 39,1kg<br>NV7B677****: 43,1kg<br>NV7B678****: 39,1kg<br>NV7B679****: 43,1kg |
|---|---|---|---|---|
| Ukupna potrošnja energije u stanju mirovanja (W) (Svi mrežni priključci su u položaju »uključeno«) | | 1,9 W | | |
| Vrijeme za upravljanje energijom (min) | | 20 min | | |
| Wi-Fi | Potrošnja energije u stanju mirovanja (W) | 1,9 W | | |
| | Vrijeme za upravljanje energijom (min) | 20 min | | |
| Isključeno stanje | Potrošnja energije | 0,5 W | | |
| | Vrijeme za upravljanje energijom (min) | 30 min | | |

Podaci su određeni sukladno standardima EN 60350-1 i EN 50564 i uredbama Komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014 te uredbi Komisije (EZ) br. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:22:53

**Savjeti za uštedu energije**

- Vrata pećnice tijekom kuhanja trebaju biti zatvorena, osim kada hranu okrećete na drugu stranu. Vrata pećnice nemojte često otvarati kako bi se zadržala ista temperatura u pećnici i radi uštede energije.
- Planirajte upotrebu pećnice tako da izbjegnete isključivanje pećnice između dva kuhanja. Time ćete uštedjeti energiju i vrijeme potrebno za ponovno zagrijavanje pećnice.
- Ako kuhanje traje više od 30 minuta, pećnica se može isključiti 5 – 10 minuta prije kraja kuhanja radi uštede energije. Preostala toplina bit će dovoljna za dovršetak kuhanja.
- Kada je to moguće, kuhajte više jela odjednom.

**NAPOMENA**

Tvrtka Samsung ovime izjavljuje da je ova radijska oprema u skladu s Direktivom 2014/53/EU i relevantnim zakonskim zahtjevima u Ujedinjenoj Kraljevini.
Cjeloviti tekst EU izjave o sukladnosti i izjave o sukladnosti Ujedinjene Kraljevine dostupan je na sljedećoj internetskoj adresi: Službena izjava o sukladnosti može se pronaći na http://www.samsung.com. Idite na stavku Podrška > Pretraživanje podrške za proizvod i unesite naziv modela.

**OPREZ**

Funkcija WLAN-a od 5 GHz ove opreme može se koristiti samo u zatvorenom prostoru u svim zemljama EU-a i Ujedinjenoj Kraljevini.

| | Frekvencijski raspon | Snaga odašiljača (maks.) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400 – 2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150 – 5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250 – 5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470 – 5725 MHz | 23 dBm |

## Obavijest o otvorenom kodu

Softver ovog proizvoda sadrži softver otvorenog koda. Potpuni odgovarajući izvorni kod možete dobiti tijekom tri godine od naše posljednje isporuke ovog proizvoda tako da se obratite našem timu za podršku na http://opensource.samsung.com (Koristite izbornik »Upit«.)

Moguće je dobiti i potpuni odgovarajući izvorni kod na fizičkom mediju kao što je CD-ROM uz naplatu minimalne naknade.

Sljedeći je URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 poveznica za informacije o licenci otvorenog koda koji je povezan s ovim proizvodom. Ova ponuda vrijedi za sve primatelje ove informacije.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:22:53

SAMSUNG

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

| DRŽAVA | NAZOVITE | ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| DRŽAVA | NAZOVITE | ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Ugradna pećnica

## Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Sadržaj


## Korišćenje ovog priručnika 3

U priručniku se koriste sledeći simboli 3

## Bezbednosna uputstva 3

Važne mere opreza 3
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 6
Funkcija automatske uštede energije 6

## Ugradnja 7

Šta se nalazi u pakovanju 7
Povezivanje napajanja 8
Ugradnja u kuhinjski element 8

## Pre početka korišćenja 11

Kontrolna tabla 11
Prvo podešavanje 11
Miris nove pećnice 12
Pametni bezbednosni mehanizam 13
Meka vrata za zatvaranje (nežna, bezbedna i tiha) 13
Montaža posude za paru 13
Dodatni elementi 14
Fleksibilna vrata 15
Rezervoar za vodu 16

## Korišćenje 17

Ražimi pećnice 17
Režimi uz pomoć pare 19
Režim dvostruke pripreme hrane 21
Prženje na vazduhu 23
Air Sous Vide kuvanje 25
Kuvanje sa termometrom za meso 27
Posebna funkcija 28
Kuvanje zdrave hrane 30
Automatska priprema hrane 30
Tajmer 31
Čišćenje 32
Podešavanja 34
Zaključaj 35

## Pametna priprema hrane 36

Ručna priprema hrane 36
Programi automatske pripreme hrane 44
Posebna funkcija 52
Probna jela 53
Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane 55

## Održavanje 58

Čišćenje 58
Zamena 61

## Rešavanje problema 62

Tačke provere 62
Informativni kodovi 64

## Tehničke specifikacije 65

## Dodatak 66

List sa podacima o proizvodu 66
Izjava o otvorenom kodu 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:22:55

# Korišćenje ovog priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.
Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju uređajem i pri njegovom održavanju.
Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite.

## U priručniku se koriste sledeći simboli

**⚠ UPOZORENJE**

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da **dovedu do teških telesnih povreda, smrti i/ili oštećenja imovine**.

**⚠ OPREZ**

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da **prouzrokuju telesne povrede i/ili oštećenje imovine**.

**NAPOMENA**

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje korisniku olakšavaju korišćenje uređaja.

# Bezbednosna uputstva

Ugradnju ove pećnice mora da obavi ovlašćeni električar. Električar koji ugrađuje uređaj je odgovoran za povezivanje uređaja na izvor napajanja u skladu sa odgovarajućim bezbednosnim preporukama.

## VAŽNE MERE OPREZA

**⚠ UPOZORENJE**

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.

Način za isključivanje mora biti prisutan kod fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama za kablove.

Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:22:55

# Bezbednosna uputstva

Za navedeno fiksiranje ne sme da se koristi lepak jer se on ne smatra pouzdanim sredstvom za pričvršćivanje.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih. Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

**UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.**

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, zaostale naslage bi trebalo ukloniti pre čišćenja, a tokom čišćenja parom ili samočišćenja u pećnici ne bi trebalo da bude nikakav pribor ili posuđe. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, površine mogu da se ugreju više nego obično tokom čišćenja, pa deci ne bi trebalo dozvoliti pristup. Kod uređaja sa funkcijom pirolitičkog čišćenja, neke životinje (naročito ptice) mogu biti osetljive na isparenja i kolebanja u lokalnoj temperaturi tokom pirolitičkog čišćenja, pa ih treba premestiti u odgovarajući dobro provetreni prostor tokom ovog postupka.

Provetrite sobu tokom i nakon pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Koristite isključivo termometar za hranu koji je preporučen za upotrebu sa ovom pećnicom. (Samo za model sa termometrom za meso)

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

**UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.**

Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.



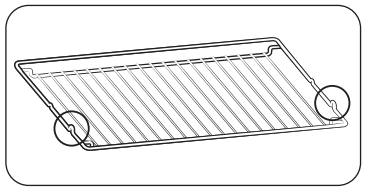
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:22:55

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejače. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući.

Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući. Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.



Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima tako da žičana rešetka može da nosi velike količine hrane.

**⚠ OPREZ**

Ako je pećnica oštećena prilikom transporta, nemojte da je priključujete.

Povezivanje ovog uređaja na izvor napajanja mora da obavi ovlašćeni električar.

U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte da ga koristite.

Popravke bi trebalo da obavlja samo ovlašćeno tehničko lice. Nepravilno servisiranje može da nanese znatnu štetu vama i drugim osobama. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru ili distributeru kompanije SAMSUNG.

Električni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju pećnicu.

Pećnicu bi trebalo povezati na izvor napajanja preko odgovarajućeg prekidača ili osigurača. Nipošto ne koristite produžni kabl, bilo da ima jednu ili više utičnica.

Napajanje uređaja trebalo bi isključiti prilikom popravke ili čišćenja uređaja.

Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnicu u blizini pećnice.

Ako uređaj poseduje funkciju pripreme hrane na pari, nemojte da ga koristite ako je patrona na dovodu vode oštećena. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ako je patrona napukla ili pokvarena, nemojte da je koristite i obratite se najbližem servisnom centru. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ova pećnica je projektovana samo za spremanje hrane u domaćinstvima.

Tokom upotrebe, unutrašnje površine pećnice postaju vrele i mogu da izazovu opekotine. Nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

Površina pećnice postaje vrela kada uređaj duže vreme radi na visokoj temperaturi.

Kada spremate hranu, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer može da dođe do naglog ispuštanja vrelog vazduha i pare.

Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, on može da ispari zbog visoke temperature, a to isparenje može da izazove požar ako dođe u dodir sa vrelim delom pećnice.

Zbog sopstvene bezbednosti nemojte da koristite aparate za čišćenje vodom pod pritiskom niti aparate za čišćenje parom.

Decu treba držati na bezbednoj razdaljini dok pećnica radi.

Zamrznutu hranu, kao što je pica, treba pripremati na velikoj rešetki. Ako se koristi pleh za pečenje, on može da se deformiše zbog velikih temperaturnih razlika.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:22:55

# Bezbednosna uputstva

Nemojte da sipate vodu na dno pećnice ako je vrela. To može da prouzrokuje oštećenje emajlirane površine.

Vrata pećnice moraju da budu zatvorena tokom pečenja.

Nemojte da prekrivate dno pećnice aluminijumskom folijom i nemojte na dno da stavljate plehove i tepsije za pečenje. Aluminijumska folija sprečava širenje toplote zbog čega mogu da se oštete emajlirane površine, a hrana nedovoljno ispeče.

Voćni sokovi ostavljaju mrlje koje možda neće moći da se uklone sa emajlirane površine pećnice.

Ako pečete veoma sočan kolač, koristite duboki pleh.

Nemojte da stavljate posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili prikleštiti prste u vratima.

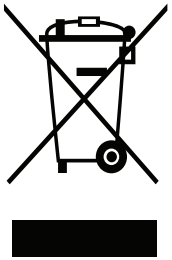
Nemojte da stajete na vrata, da se naslanjate na njih ili da na njih stavljate teške predmete.

Nemojte da primenjujete prekomernu silu prilikom otvaranja vrata.

**UPOZORENJE**: Nemojte da isključujete uređaj iz izvora napajanja, čak ni nakon završetka pripreme hrane.

**UPOZORENJE**: Nemojte da držite vrata otvorenim dok pećnica radi.

## Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

Informacije o zalaganju kompanije Samsung u pogledu očuvanja životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE), Baterije, potražite na adresi:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Funkcija automatske uštede energije

Svetlo: U toku pripreme hrane možete isključiti sijalicu u pećnici tako što ćete pritisnuti dugme za svetlo u pećnici. Radi uštede energije, svetlo u pećnici isključuje se nekoliko minuta nakon početka programa pripreme hrane.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:22:55

# Ugradnja

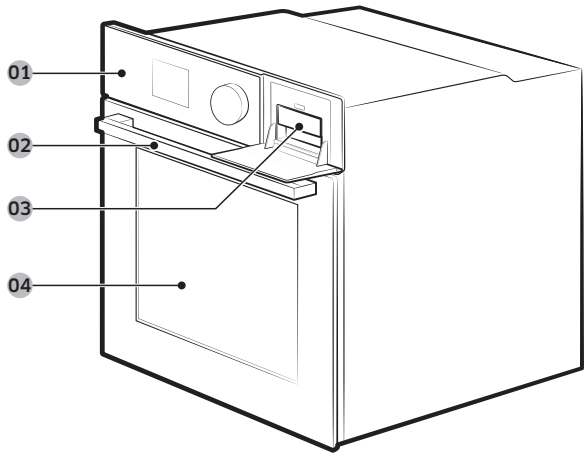
**⚠ UPOZORENJE**

- Ovaj proizvod je namenjen za ugradne proizvode.
- Pećnicu mora da ugradi kvalifikovani serviser. Osoba koja ugrađuje uređaj odgovorna je za povezivanje pećnice na napajanje u skladu sa relevantnim lokalnim propisima o bezbednosti.
- Ovaj uređaj je dizajniran za upotrebu do maksimalne visine od 2.000 metara.

## Šta se nalazi u pakovanju

Proverite da li se svi delovi i dodatni elementi nalaze u pakovanju. Ako imate problema sa pećnicom ili dodatnim elementima, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung ili prodavcu.

**Kratak pregled pećnice**




**01** Kontrolna tabla **02** Drška na vratima **03** Rezervoar za vodu

**04** Vrata

**NAPOMENA**

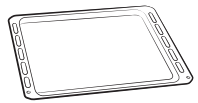
U zavisnosti od modela, postoje dva tipa pećnice: sa jednim vratima i sa dvoje vrata.

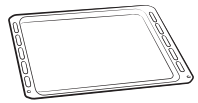
**Dodatni elementi**

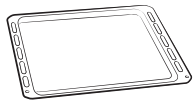
Uz pećnicu dobijate i razne dodatne elemente koji olakšavaju pripremu hrane.

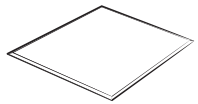
Žičana rešetka

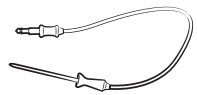
Žičani umetak *

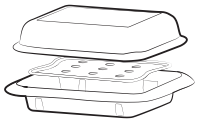

Pleh za pečenje *


Univerzalni pleh *


Duboki pleh *


Pregrada


Termometar za meso *


Posuda za paru *

2 Zavrtnja (M4 L25)

Posuda za prženje na vazduhu *

**NAPOMENA**

Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.





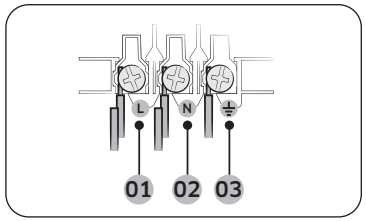
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:22:56

# Ugradnja

⚠ **OPREZ**

Uklonite Roditeljsku kontrolu pre upotrebe pirolitičkog programa čišćenja kako biste izbegli blokade ventilacije koje mogu zagrejati vrata.

## Povezivanje napajanja




**01** SMEĐA ili CRNA
**02** PLAVA ili BELA
**03** ŽUTO-ZELENA

Uključite kabl za napajanje pećnice u električnu utičnicu. Ako nije dostupna odgovarajuća utičnica zbog ograničenja struje, upotrebite višepolni izolacioni prekidač (sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata) da biste ispoštovali bezbednosne propise. Upotrebite kabl za napajanje odgovarajuće dužine koji je u skladu sa specifikacijom H05 RR-F ili H05 VV-F, preseka barem 1,5–2,5 mm².

| Nominalna struja (A) | Minimalni presek |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Pogledajte specifikacije izlazne snage navedene na nalepnici na pećnici.
Otvorite poklopac sa zadnje strane pomoću odvijača i skinite zavrtnje i spojnicu kabla. Zatim, povežite kablove na odgovarajuće priključke.
Priključak sa oznakom (⏚) predviđen je za uzemljenje. Najpre povežite žuto-zeleni provodnik (uzemljenje), koji mora biti duži od ostalih. Ako se koristi utičnica, utikač mora biti pristupačan nakon ugradnje pećnice. Kompanija Samsung ne snosi odgovornost za nezgode nastale zbog nepostojanja uzemljenja ili lošeg uzemljenja.

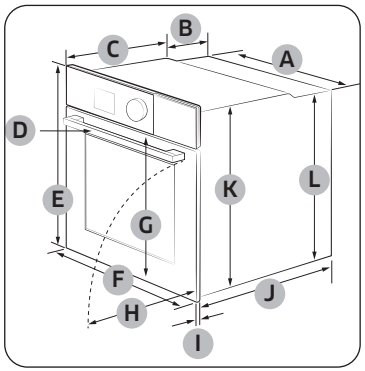
⚠ **UPOZORENJE**

Nemojte da uvijate kablove i da gazite po njima tokom ugradnje i držite ih što dalje od delova pećnice koji emituju toplotu.

## Ugradnja u kuhinjski element

Ako pećnicu ugrađujete u ugradni element, njegove plastične površine i spojevi moraju biti otporni na temperature u skladu sa EN 60335. Kompanija Samsung ne odgovara za oštećenja nameštaja koja nastanu usled dejstva toplote koju emituje pećnica.
Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati razmak od oko 50 mm između donje police kuhinjskog elementa i zida uz koji se nalazi. Ako se pećnica ugrađuje ispod grejne ploče, pridržavajte se uputstava za ugradnju grejne ploče.

**Potrebne dimenzije za ugradnju**

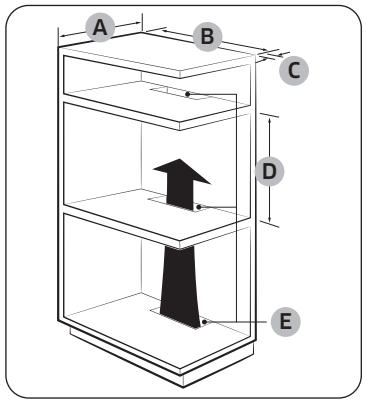



Pećnica (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:22:56

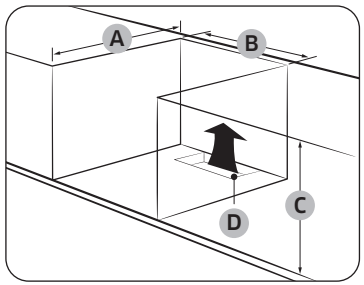



Ugradni element (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Min. 550 |
| **B** | Min. 560 |
| **C** | Min. 50 |
| **D** | Min. 590 - Maks. 600 |
| **E** | Min. 460 x Min. 50 |

**NAPOMENA**

Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(E)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.

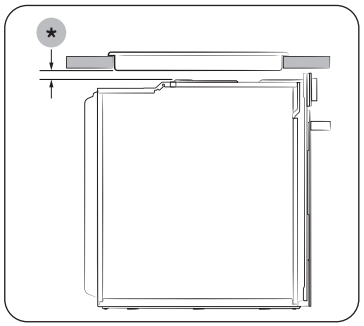



Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

**NAPOMENA**

- Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(D)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.
- Zahtev u pogledu minimalne visine **(C)** odnosi se samo na ugradnju pećnice.




Ugradnja sa grejnom pločom

Da biste ugradili grejnu ploču iznad pećnice, pogledajte zahteve u pogledu prostora za ugradnju u vodiču za ugradnju grejne ploče **(*)**.

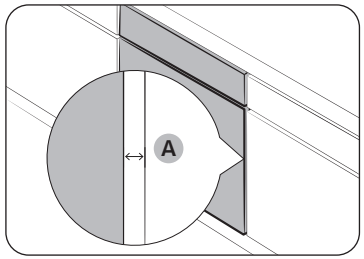




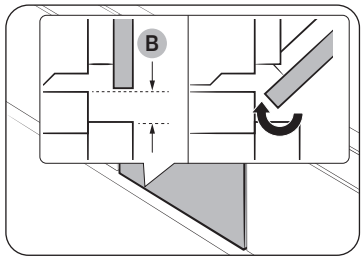
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:22:57

# Ugradnja

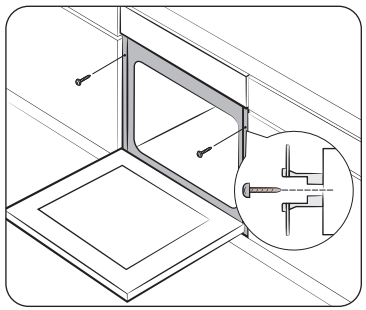
### Ugradnja pećnice




Obavezno ostavite razmak **(A)** od bar 5 mm između pećnice i svih susednih strana kuhinjskog elementa.




Ostavite razmak od bar 2 mm **(B)** tako da se vrata neometano otvaraju i zatvaraju.



Postavite pećnicu u kuhinjski element i pričvrstite je sa obe strane pomoću 2 zavrtnja.

Nakon ugradnje, skinite zaštitnu foliju, traku i drugi ambalažni materijal, pa izvadite dobijene dodatne elemente iz pećnice. Da biste pećnicu izvadili iz kuhinjskog elementa, prvo isključite napajanje pećnice, pa uklonite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

**⚠ UPOZORENJE**

Pećnica mora imati ventilaciju da bi normalno radila. Ni u kom slučaju nemojte prekrivati otvore za ventilaciju.

**NAPOMENA**

Pećnica koju imate može se po izgledu razlikovati od prikazanog modela.

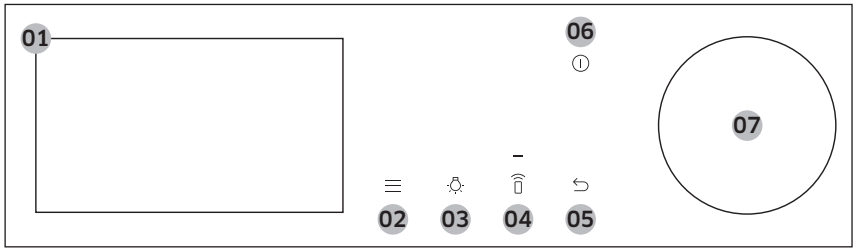


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:22:57

# Pre početka korišćenja

## Kontrolna tabla

Kontrolna tabla pećnice sadrži ekran (bez dodira), Dugme za biranje i dugmad na dodir za upravljanje pećnicom. Pročitajte sledeće informacije da biste saznali više o kontrolnoj tabli pećnice.




| | |
|---|---|
| **01** Ekran | Prikazuje meni, informacije i napredak kuvanja. |
| **02** Opcije | Dodirnite da biste videli listu opcija. |
| **03** Svetlo | Dodirnite da biste uključili ili isključili unutrašnje svetlo. |
| **04** Pametna kontrola | Dodirnite da biste uključili ili isključili funkciju Pametne kontrole.<br>**NAPOMENA**<br>Lako povezivanje treba podesiti pre upotrebe ove funkcije. |
| **05** Nazad | Dodirnite za prelaz na prethodni ekran. |
| **06** Napajanje | Dodirnite da biste uključili ili isključili ekran.<br>**NAPOMENA**<br>Samo dugme za **Uključivanje** može da zaustavi pećnicu kada su vrata otvorena. |
| **07** Dugme za biranje | Okrenite levo i desno da biste se kretali kroz menije i liste. Biće podvučena stavka koja će vam pokazati gde se nalazite na ekranu. Pritisnite da biste izabrali podvučenu stavku. |

## Prvo podešavanje

Kada prvi put uključite pećnicu, prikazuje se ekran dobrodošlice sa logom kompanije Samsung. Pratite uputstva na ekranu da biste završili početna podešavanja. Početna podešavanja možete da promenite kasnije tako što ćete otvoriti ekran Podešavanja.

1. Na početnom ekranu izaberite **Pokreni podešavanje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
2. Postavite jezik.
   a. Izaberite jezik, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   b. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Prihvatite „**Uslove i odredbe**“ i „**Politiku privatnosti**“.
4. Povežite uređaj sa aplikacijom SmartThings.
   a. Na ekranu Mobilno iskustvo izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   b. Skenirajte QR kôd na ekranu pametnim telefonom i pratite uputstva na ekranu na telefonu da biste dovršili povezivanje.
      - Ako ne želite da nastavite ovaj korak, izaberite **Preskoči**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste nastavili na sledeći korak.
   c. Kada dobijete poruku da ste uspešno povezani, izaberite **OK** i pritisnite **Dugme za biranje**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:22:57

# Pre početka korišćenja

5. Podesite vremensku zonu.
   a. Izaberite željenu vremensku zonu, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   b. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Podesite datum.
   a. Izaberite dan, mesec i godinu. Pritisnite **Dugme za biranje** brojača nakon odabira svake stavke.
   b. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

**NAPOMENA**

Preskočite ovaj korak ako ste povezivali uređaj sa aplikacijom SmartThings.

7. Izaberite vreme.
   a. Podesite sat i minute. Pritisnite **Dugme za biranje** brojača nakon odabira svake stavke.
   b. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

**NAPOMENA**

Preskočite ovaj korak ako ste povezivali uređaj sa aplikacijom SmartThings.

8. Izaberite **Gotovo**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste dovršili podešavanje.
   - Pojavljuje se ekran sa vodičem za prvu upotrebu. Možete da izaberete **SAZNAJTE VIŠE**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** videli vodič ili izaberite **KASNIJE**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste preskočili ovaj korak.

**Podešavanje ekrana da uvek ostane uključen**

Ekran se automatski uključuje nakon određenog vremena. Ako želite da podesite da ekran sve vreme bude uključen, pratite uputstva u nastavku.

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Podešavanja**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Na ekranu Podešavanja, izaberite **Prikaz**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Na ekranu prikazom, izaberite **Pauza**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Izaberite **Uvek uključi**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

**NAPOMENA**

- Potrošnja energije može da se poveća u zavisnosti od vašeg podešavanja.
- Kada je pauza podešena na „**Uvek uključi**“ osvetljenost LCD-a se automatski menja na nivo 2 ako nema akcije 3 minuta.
- „**Uvek uključi**“ je dostupno samo kada je zaštita ekrana podešena na Uključeno.

## Miris nove pećnice

Pre prvog korišćenja pećnice, očistite njenu unutrašnjost da biste neutralisali miris nove pećnice.

1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Uključite pećnicu da radi sat vremena u režimu sa kruženjem vazduha na 200 °C ili u standardnom režimu na 200 °C. Tako će sagoreti svi ostaci iz procesa proizvodnje.
3. Nakon toga isključite pećnicu.

**NAPOMENA**

- Pri prvoj upotrebi, možda ćete videti dim unutar pećnice dok radi. Međutim, ovo nije u pitanju kvar proizvoda.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.
- Takođe je važno da se uverite da rukujete pećnicom u dobro provetrenom kuhinjskom okruženju.



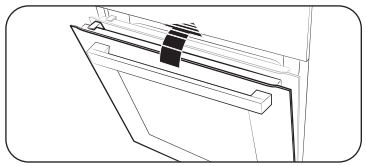
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:22:57

## Pametni bezbednosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, svetlo u pećnici se uključuje i ventilator i grejni elementi prestaju sa radom. Time ćete sprečiti fizičke povrede poput opekotina kao i da sprečite nepotrebne gubitke energije. Kada se to desi, jednostavno zatvorite vrata i pećnica nastavlja da radi normalno jer to nije kvar sistema.

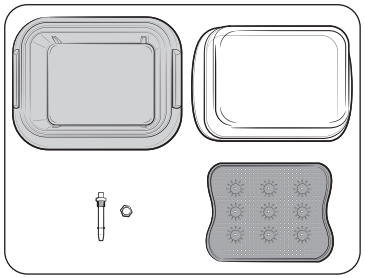
## Meka vrata za zatvaranje (nežna, bezbedna i tiha) (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Samsung ugradna pećnica ima meko zatvaranje vrata koja se nežno, bezbedno i tiho zatvaraju. Prilikom zatvaranja vrata, posebno projektovane šarke hvataju vrata nekoliko santimetara pre konačnog položaja. Ovo je savršeni dodatak za veći konfor, omogućavajući vratima da se zatvaraju nečujno i nežno.
(Dostupnost ove funkcije zavisi od modela pećnice.)

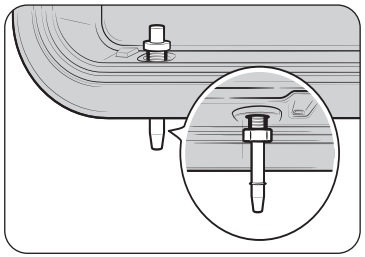


Vrata počinju da se nežno zatvaraju na oko 15 stepeni i potpuno su zatvorena u roku od oko 5 sekundi.

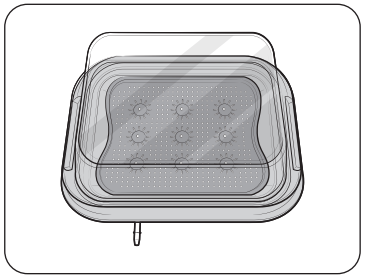
## Montaža posude za paru (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



**1.** Proverite i uverite se da imate sve delove za posudu za paru.
- Delovi uključuju stakleni poklopac, metalnu posudu, posudu za paru i mlaznicu za paru.



**2.** Umetnite mlaznicu za paru u otvor na desnoj strani metalne posude, a zatim zategnite isporučenu maticu.



**3.** Stavite posudu za paru u metalnu posudu, a zatim zatvorite stakleni poklopac da biste ga koristili u pećnici.



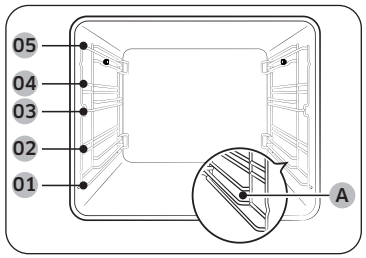


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:22:58

# Pre početka korišćenja

## Dodatni elementi

Pre prvog korišćenja, temeljno očistite dodatne elemente toplom vodom, deterdžentom i čistom, mekom krpom.




**01** 1. nivo
**02** 2. nivo
**03** 3. nivo
**04** 4. nivo
**05** 5. nivo
**(A)** Nivo posude za paru

- Postavite dodatni element u odgovarajući položaj u pećnici.
- **Nivo posude za paru (A)** je samo za posude na paru. Nemojte stavljati posudu za paru na bilo koji drugi nivo i nemojte stavljati bilo koji drugi pribor na **nivo posude za paru (A)**. Ovaj **nivo posude za paru (A)** predviđen je samo za primenljive modele.
- Ostavite najmanje 1 cm prostora između dodatnog elementa i dna pećnice i svih drugih dodatnih elemenata.
- Budite pažljivi kada vadite posuđe i/ili dodatne elemente iz pećnice. Možete zadobiti opekotine od vrele hrane ili dodatnih elemenata.
- Dodatni elementi mogu da se deformišu pri zagrevanju. Kada se ohlade, povratiće prvobitni izgled i funkciju.

### Osnovna upotreba

Da biste postigli što bolje rezultate pri pripremi hrane, naučite da koristite dodatne elemente.

| | |
|---|---|
| Žičana rešetka | Žičana rešetka se koristi za grilovanje i pečenje. Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima. |
| Žičani umetak * | Žičani umetak se koristi zajedno sa plehom, a služi da spreči prosipanje tečnosti na dno pećnice. |
| Pleh za pečenje * | Pleh za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pripremu kolača, keksova i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima. |
| Univerzalni pleh * | Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice.<br>Nagnutu stranu okrenite prema vratima. |
| Duboki pleh * | Duboki pleh (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje sa ili bez žičanog umetka. Nagnutu stranu okrenite prema vratima. |
| Posuda za prženje na vazduhu * | Koristite posudu za prženje na vazduhu samo u režimu prženja na vazduhu. Kako pleh postaje vreo tokom ili odmah nakon pripreme hrane, obavezno koristite kuhinjske rukavice ili sačekajte da se pećnica u potpunosti ohladi pre nego što izvadite pleh. |
| Pregrada | Pregrada je predviđena da razdvoji pećnicu u dve zone. Pregradu koristite za režim dvostruke pripreme hrane. Nemojte da koristite pregradu ni za jednu drugu svrhu osim podele odeljka u dve zone za kuvanje.<br>Nemojte da koristite pregradu kao policu. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:22:58

| | |
|---|---|
| Teleskopske šine * | Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način:<br>**1.** Izvucite tacnu na teleskopskim šinama iz pećnice.<br>**2.** Stavite pleh na tacnu i gurnite je u pećnicu.<br>**3.** Zatvorite vrata pećnice. |
| Termometar za meso * | Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom. |
| Posuda za paru * | Posuda za paru i stakleni poklopac namenjeni su samo za funkciju kuvanja na pari. Koristite posudu za paru samo na nivou posude za paru i postarajte se da je u potpunosti umetnete u odeljak tako da posuda dodiruje zadnji zid. Posuda za paru ima 4 odvojena dela: Stakleni poklopac, metalna posuda, posuda za paru i mlaznica za paru. Upozorenje: Stakleni poklopac nemojte koristiti za roštilj ili pečenje.<br>**⚠ UPOZORENJE**<br>• Uvek nosite rukavice za pećnicu kada rukujte posudom za paru i pazite da ne ispustite posudu.<br>• Iznenadne promene temperature mogu doneti do pucanja ili razbijanja staklenih delova. |

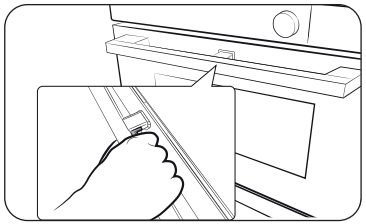
**NAPOMENA**

Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

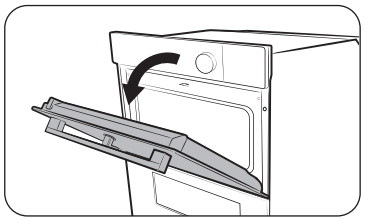
## Fleksibilna vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ova pećnica ima jedinstvena fleksibilna vrata koja se mogu otvoriti na sredini tako da treba da otvorite samo gornju polovinu da biste pristupili gornjoj zoni. Kada koristite mogućnost dvostruke pripreme hrane, gornjem prostoru pećnice možete da pristupite mnogo lakše i uz veću energetsku efikasnost.

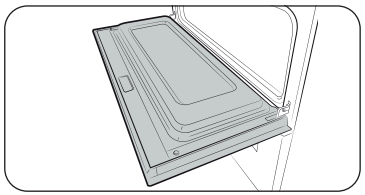
**Kako da koristite gornja vrata**



**1.** Potpuno pritisnite ručku.



**2.** Povucite ručku.



**3.** Na taj način ćete otvoriti samo gornja vrata kao što je prikazano.

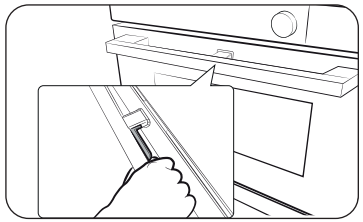




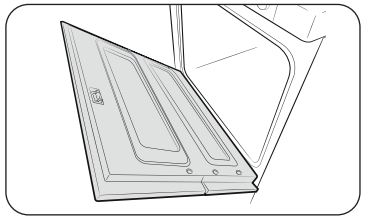
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:22:58

# Pre početka korišćenja

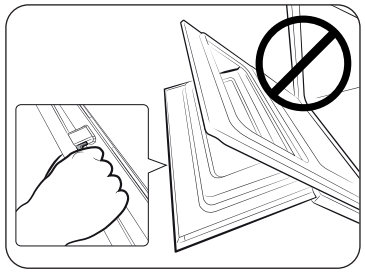
### Kako da koristite cela vrata



1. Držite deo na kojem se nalazi ručka, pa povucite.



2. Na taj način ćete otvoriti cela vrata kao što je prikazano.



**⚠ OPREZ**

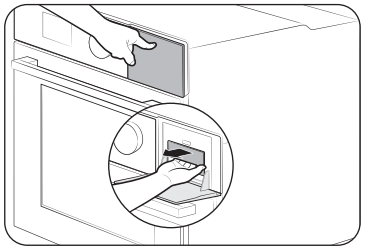
Kada otvarate cela vrata, obavezno uhvatite ručku delom na kojem se ne nalazi ručka.
Ako se ručka pritisne na pola puta otvaranja vrata, gornja vrata mogu se otvoriti i dovesti do telesnih povreda.

**NAPOMENA**

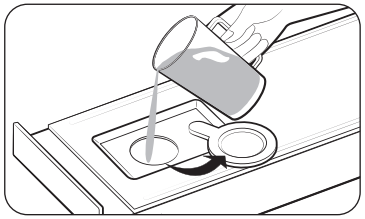
- Nemojte da stavljate teške predmete na gornja vrata niti da vršite prevelik pritisak na njih.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju sa gornjim vratima niti na njima.

## Rezervoar za vodu

Rezervoar za vodu se koristi za funkcije pare. Napunite ga vodom pre pripreme hrane na pari.



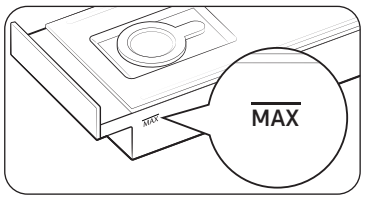
1. Pronađite rezervoar za vodu u gornjem desnom uglu. Gurnite rezervoar da se otvori i ukloni.



2. Otvorite poklopac rezervoara i napunite rezervoar sa 500 ml pitke vode.
3. Zatvorite poklopac i ponovo umetnite rezervoar.

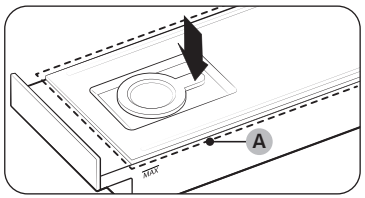
**NAPOMENA**

Umetnite rezervoar za vodu do kraja dok se ne zaključa.




**NAPOMENA**

Ne prekoračujte maksimalnu liniju.



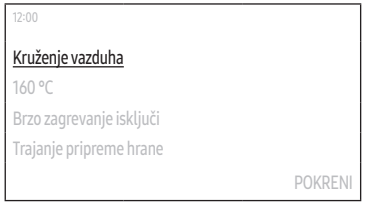

**NAPOMENA**

Proverite da li je gornji deo **(A)** rezervoara za vodu zatvoren pre upotrebe pećnice.

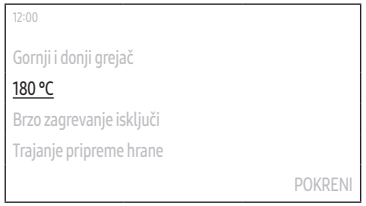


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:22:59

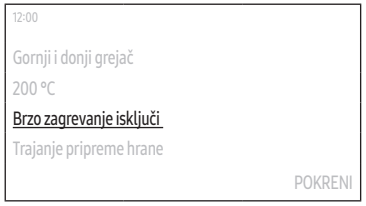
## Ražimi pećnice



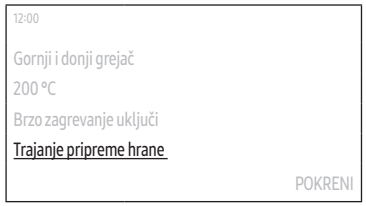

1. Na glavnom ekranu izaberite **Kruženje vazduha**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
2. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**. (Za detaljne informacije o svakom režimu, pogledajte „**Opisi režima pećnice**“.)
   - Možete koristiti sondu za meso u nekim režimima. Da biste kuvali pomoću sonde za meso, pogledajte „**Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)**“.




3. Podesite željenu temperaturu.
   - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju u zavisnosti od režima kuvanja.




4. Podesite opciju Brzog zagrevanja.
   - Podrazumevano podešavanje je „Isključi“.




5. Izaberite **Trajanje pripreme hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno trajanje pripreme hrane.
   - Maksimalno trajanje pripreme hrane je 23 sata i 59 minuta.
6. Nakon podešavanja trajanja pripreme hrane, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Možete da izaberete **Isključiti pećnicu**, **Održavaj temp.** ili **Održavaj toplotu**.
   - Režimi Veliki roštilj i Ekonomični roštilj ne podržavaju **Održavaj toplotu** opciju.

**NAPOMENA**

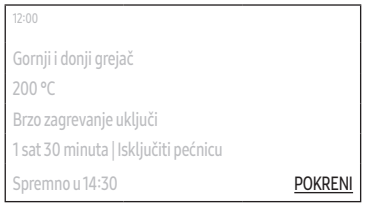
Ako počnete da kuvate bez podešavanja trajanje pripreme hrane ili podesite opcije **Održavaj temp.**, morate ručno da zaustavite pećnicu.

7. Izaberite **Spremno u**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da bise podesili željeno vreme pripreme.
   - Kada podesite trajanje pripreme hrane, pećnica prikazuje vreme kada će se kuvanje završiti. (Na pr. **Spremno u 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:22:59




8. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica počinje odmah da kuva.
   - Ako ste promenili vreme završetka, pećnica će automatski podesiti vreme početka do kraja kuvanja u podešeno vreme.

**NAPOMENA**

- Možete da promenite temperaturu, Brzo zagrevanje i trajanje pripreme hrane tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja možete da izaberete **ISKLJUČI**, pritisnete **Dugme za biranje**, izaberete **OK**, a zatim pritisnete **Dugme za biranje** da biste otkazali kuvanje.
- Kada se kuva završi, prikazuje se **+5 min** na ekranu.
  - Možete da izaberete **+5 min**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste produžili kuvanje na još 5 minuta.

**Opisi režima pećnice**

| Režim | | Temperaturni opseg (°C) | | | | Preporučena temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Standardna | Dvostruka | | | |
| | | | Gornja | Donja | Dvostruka | |
| | Kruženje vazduha | 30–275 | 40–250 | 40–250 | 40–250 | 160 |
| | | Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme. | | | | |
| | Gornji i donji grejač | 30–275 | – | – | – | 180 |
| | | Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane. | | | | |
| ECO | Ekonomično kruženje vazduha | 30–275 | – | – | – | 160 |
| | | Ekonomično kruženje vazduha koristi poboljšani grejni sistem i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Trajanje pripreme hrane je neznatno duže, ali su rezultati isti. Imajte u vidu da za ovaj režim nije potrebno zagrevanje.<br>**NAPOMENA**<br>Režim zagrevanja Ekonomično kruženje vazduha koji je korišćen za utvrđivanje klase energetske efikasnosti u skladu je sa standardom EN60350-1. | | | | |
| | Veliki roštilj | 100–300 | 40–250 | – | – | 220 |
| | | Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lazanje, musaka/ pekarski krompir). | | | | |
| ECO | Ekonomični roštilj | 100–300 | – | – | – | 220 |
| | | Roštilj male površine stvara toplotu. Koristite ovaj režim za hranu koja zahteva manje toplote, poput ribe i punjenih bageta. | | | | |
| | Roštilj sa ventilatorom | 100–275 | – | – | – | 180 |
| | | Dva gornja grejača stvaraju toplotu koju ventilator raspoređuje. Koristite ovaj režim za roštiljanje mesa ili ribe. | | | | |



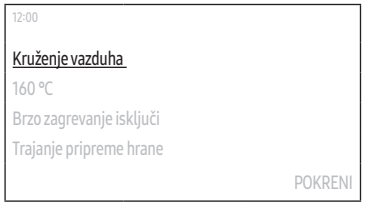
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:23:00

| Režim | | Temperaturni opseg (°C) | | | | Preporučena temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Standardna | Dvostruka | | | |
| | | | Gornja | Donja | Dvostruka | |
| | Gornji grejač + Kruženje vazduha | 40–275 | 40–250 | – | – | 180 |
| | | Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koricu (npr. meso ili lazanje). | | | | |
| | Donji grejač + Kruženje vazduha | 40–275 | – | 40–250 | – | 200 |
| | | Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača. | | | | |
| | Donji grejač | 100–230 | – | 40–250 | 40–250 | 150 |
| | | Donji grejač stvara toplotu. Koristite ovaj režim na kraju pečenja ili kuvanja kako bi dno kiša ili pice biti bilo reš-pečeno. | | | | |
| PRO | Profesionalno pečenje | 80–200 | – | – | – | 160 |
| | | Profesionalno pečenje pokreće automatski ciklus zagrevanja dok temperatura pećnice ne dostigne 220 °C. Zatim, gornji grejni element i konvekcioni ventilator počinju da rade na pretrazi hrane kao što je meso. Nakon prženja, meso će se kuvati na niskim temperaturama. Koristite ovaj režim za roštiljanje mesa ili ribe. | | | | |
| | Air Sous Vide | 50–95 | – | – | – | 60 |
| | | Režim Air Sous Vide koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne niske temperature unutar odeljka za pripremu hrane. | | | | |
| | Prženje na vazduhu | – | 150–250 | – | – | 220 |
| | | Režim Prženje na vazduhu koristi topli vazduh za hrskavije i zdrave smrznute ili sveže namirnice bez ulja ili manje ulja od uobičajenih režima kruženja vazduha. | | | | |

## Režimi uz pomoć pare

**⚠ OPREZ**

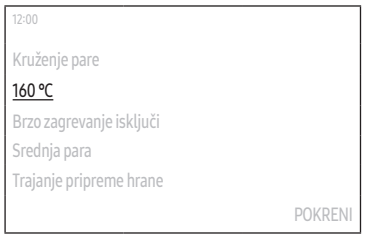
Proverite da li je rezervoar za vodu napunjen pre korišćenja režima uz pomoću pare.




1. Na glavnom ekranu izaberite **Kruženje vazduha**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
2. Izaberite željeni režim kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**. (Za detaljne informacije o svakom režimu, pogledajte „**Opisi režima uz pomoć pare**“.)
   - Ako ste izabrali **Pripreme hrane na pari**, pređite na korak 5. (Koraci 2–4 nisu primenljivi za **Pripreme hrane na pari**.)
   - Možete koristiti sondu za meso u nekim režimima. Da biste kuvali pomoću sonde za meso, pogledajte „**Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)**“.

**NAPOMENA**

**Pripreme hrane na pari** dostupno je samo na primenjivim modelima.



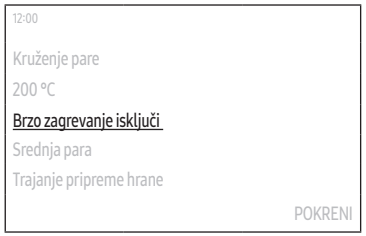

3. Podesite željenu temperaturu.
   - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju u zavisnosti od režima kuvanja.



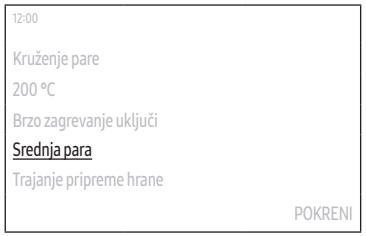


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:23:00

# Korišćenje




4. Podesite opciju Brzog zagrevanja.
   - Podrazumevano podešavanje je „Isključi“.

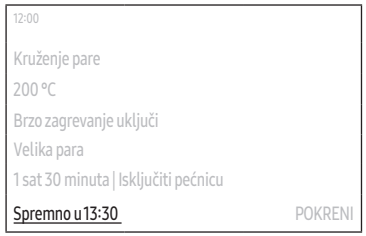



5. Podesite nivo pare.
   - Podrazumevana postavka je „Medijum“.

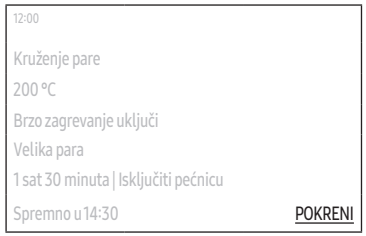
6. Izaberite **Trajanje pripreme hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno trajanje pripreme hrane.
   - Maksimalno trajanje pripreme hrane je 23 sata i 59 minuta.
7. Nakon podešavanja trajanja pripreme hrane, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Možete da izaberete **Isključiti pećnicu**, **Održavaj temp.** ili **Održavaj toplotu**.

**NAPOMENA**

Ako počnete da kuvate bez podešavanja trajanje pripreme hrane ili podesite opcije **Održavaj temp.**, morate ručno da zaustavite pećnicu.




8. Izaberite **Spremno u**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da bise podesili željeno vreme pripreme.
   - Kada podesite trajanje pripreme hrane, pećnica prikazuje vreme kada će se kuvanje završiti. (Na pr. **Spremno u 13:30**)




9. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica počinje odmah da kuva.
   - Ako ste promenili vreme završetka, pećnica će automatski podesiti vreme početka do kraja kuvanja u podešeno vreme.

**NAPOMENA**

- Možete da promenite temperaturu, Brzo zagrevanje i trajanje pripreme hrane tokom kuvanja.
- Tokom kuvanja možete da izaberete **ISKLJUČI**, pritisnete **Dugme za biranje**, izaberete **OK**, a zatim pritisnete **Dugme za biranje** da biste otkazali kuvanje.
- Kada se kuva završi, prikazuje se **+5 min** na ekranu.
  - Možete da izaberete **+5 min**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste produžili kuvanje na još 5 minuta.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:23:00

**Opisi režima uz pomoć pare**

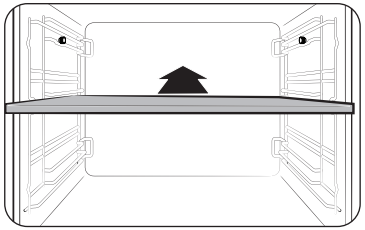
| Režim | | Temperaturni opseg (°C) | Podrazumevana temperatura (°C) | Brzo zagrevanje | Termometar za meso |
|---|---|---|---|---|---|
| | Pripreme hrane na pari * | – | – | X | X |
| | | Vruća para iz generatora pare ubrizgava se kroz mlaznicu za paru u pećnicu da bi se kuvala hrana. Ovaj režim je pogodan za kuvanje povrća, ribe, jaja, voća i pirinča. | | | |
| | Kruženje pare | 120–275 | 160 | 0 | 0 |
| | | Toplotu stvorenu konvekcionim grejačem i ventilatorima kontinuirano održavana vruća para. Intenzitet pare se može podesiti na nisku, srednju ili visoku. Ovaj režim je pogodan za pečenje lisnatih peciva, kolača od kvasca, hleba i pice i pečenje mesa i ribe. | | | |
| | Parni gornji grejač + Kruženje vazduha | 120–275 | 180 | 0 | 0 |
| | | Toplota koja generiše gornji grejač i konvekcioni grejač se ravnomerno deli u pećnici pomoću ventilatora, a vruća para podržava grejne elemente. Ovaj režim je pogodan za pečenje hrskavih jela kao što su meso, živina ili riba. | | | |
| | Parni donji grejač + Kruženje vazduha | 120–275 | 200 | 0 | 0 |
| | | Toplota koju stvaraju donji grejač i konvekcioni grejač se ravnomerno deli u pećnici pomoću ventilatora, a vruća para podržava grejne elemente. Ovaj režim je pogodan za hrvatsku hranu za pečenje kao što su pica ili pita od jabuka. | | | |

**NAPOMENA**

- Dostupnost dodatnih režima označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.
- Uvek napunite rezervoar za vodu svežom vodom kada kuvate u ovim režimima.

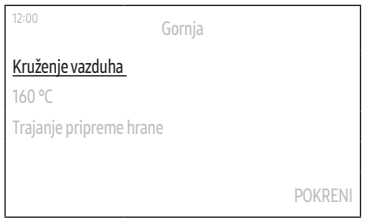
## Režim dvostruke pripreme hrane

Možete da koristite isporučenu pregradu za razdvajanje zona za pripremu hrane na gornju i donju zonu. Na taj način korisnici mogu istovremeno da omoguće dva režima pripreme hrane ili da jednostavno odaberu jednu zonu u kojoj će pripremati hranu.



**1.** Postavite pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dve zone.
- Kada je pregrada umetnuta, pećnica detektuje pregradu i glavni ekran se automatski menja.

**2.** Izaberite željenu zonu kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

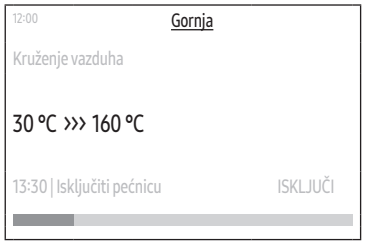



**3.** Podesite željena podešavanja kuvanja i počnite da kuvate.
- Za uputstva pogledajte „**Ražimi pećnice**“ ili „**Režimi uz pomoć pare**“.
- Za dostupne režime i opcije pogledajte „**Dostupni režimi u svakoj zoni**“.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:23:00




**NAPOMENA**

- Kada počnete da kuvate u bilo kojoj zoni, možete početi da kuvate u drugoj zoni. Izaberite zonu indikatora na gornjem srednjem delu ekrana, pritisnite **Dugme za biranje**, a zatim ponovite korake 2 do 3 da biste stali u drugoj zoni.
- Možda postoji neka ograničenja u pogledu režima rada ili temperaturnog opsega koja možete da izaberete kada pokušate da kuvate u obe zone istovremeno.

**Dostupni režimi u svakoj zoni**

| Zona | Dostupni režim | Temperaturni opseg (°C) | Podrazumevana temperatura (°C) | Brzo zagrevanje | Termometar za meso |
|---|---|---|---|---|---|
| Gornja | Kruženje vazduha | 40–250 | 160 | X | X |
| | Veliki roštilj | 40–250 | 220 | X | X |
| | Gornji grejač + Kruženje vazduha | 40–250 | 180 | X | X |
| | Prženje na vazduhu | 150–250 | 220 | X | X |
| Donja | Kruženje vazduha | 40–250 | 160 | X | X |
| | Donji grejač + Kruženje vazduha | 40–250 | 200 | X | X |
| | Donji grejač | 40–250 | 150 | X | X |
| | Pripreme hrane na pari * | – | – | X | X |
| | Kruženje pare | 120–250 | 160 | X | X |
| | Parni donji grejač + Kruženje vazduha | 120–250 | 200 | X | X |

**NAPOMENA**

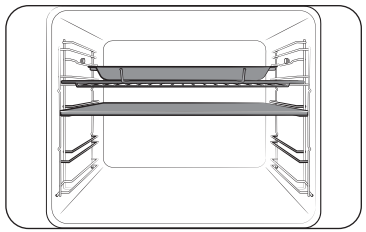
- Pogledajte „**Opisi režima pećnice**“ ili „**Opisi režima uz pomoć pare**“ za opis svakog režima.
- Dostupnost dodatnih režima označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:23:01

## Prženje na vazduhu (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Zagrevanje nije potrebno za ovaj režim. Preporučujemo da postavite papir za pečenje ili plen na pregradu za skupljanje masnoča, ako kaplje.
Za bolje rezultate kuvanja, prevrnite hranu tokom procesa.



1. Umetnite pregradu i postavite posudu sa žičanom rešetkom na položaj 4.
2. Izaberite režim **Prženje na vazduhu** koristeći **Dugme za biranje**.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste promenili podrazumevanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za vašu hranu u skladu sa preporukama iz vodiča za kuvanje. Podrazumevana temperatura je 220° C.
4. Izaberite **Trajanje pripreme hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno trajanje pripreme hrane.
5. Nakon podešavanja trajanja pripreme hrane, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Izaberite **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
7. Kada je kuvanje završeno, dodirnite **ISKLJUČI** i izvadite hranu.

**NAPOMENA**

- Postavite pleh ili podmetač na pregradu za skupljanje masti, ako kaplje. To će pomoći u smanjenju prskanja i dima.
- Pre upotrebe pleha, proverite maksimalnu dozvoljenu temperaturu plaha.
- **Prženje na vazduhu** je dizajnirano za duplu gornju pećnicu. Umetnite pregradu i postavite hranu na položaj 4 za najbolje rezultate.
- Za kuvanje svežih ili domaćih namirnica, ravnomernije rasporedite ulje po većoj površini, čime ćete efikasnije ispeći hranu.

**UPOZORENJE**

- Ako je nešto u toku u donjoj zoni, **Prženje na vazduhu** nije dostupno u gornjoj zoni.
- Kada je **Prženje na vazduhu** u toku u gornjoj zoni, donja zona uopšte nije dostupna.

Preporučujemo vam da okrenete nakon polovine trajanje pripreme hrane za najbolje rezultate.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Krompir | | | | |
| Zamrznuti pomfrit | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Zamrznuti pomfrit sa začinima | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Zamrznuti mini uštipci od krompira | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznute pržene kockice od krompira | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznut krompir isečen na kriške | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Domaći pomfrit | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Kriške domaćeg krompira | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 20–25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:23:01

# Korišćenje

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Zamrznuto | | | | |
| Zamrznuti pileći kroketi | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznuta pileća krilca | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 25–30 |
| Zamrznuti kolutići luka | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznute pileće trake | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Zamrznuti čurosi | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 190–200 | 10–15 |
| Piletina | | | | |
| Sveži bataci | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 30–35 |
| Sveža krila | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 25–30 |
| Grudi, panirane | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 25–30 |

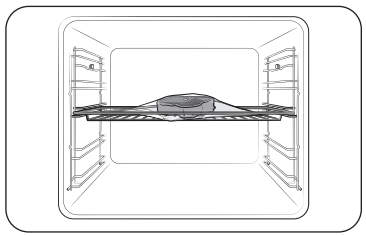
| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Povrće | | | | |
| Šparoge, panirane | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Patlidžan, narezan i paniran | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Kolutovi luka, panirani | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Tikva, sečena na kockice | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Cvetovi karfiola | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 190–200 | 15–20 |
| Mešavina povrća | Žičana rešetka + Posuda za prženje na vazduhu | 4 | 200–210 | 15–20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:23:01

## Air Sous Vide kuvanje (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Režim **Air Sous Vide** koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne temperature unutar komore za kuvanje, kuvajući hranu koja može da zadrži svoj originalni miris i hranljive materije nudeći obogaćen ukus i mekanu teksturu.



1. Stavite hranu u čistu vakuumiranu kesu i zatvorite je. Zatim stavite hranu na rešetku u 3. položaju u pećnici.
2. Izaberite **Air Sous Vide** režim.
3. Okrenite **Dugme za biranje** da biste promenili podrazumevanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za vašu hranu u skladu sa preporukama iz vodiča za kuvanje. Podrazumevana temperatura je 60˚ C. (Možete da promenite temperaturu za po 1˚ C)
4. Pritisnite **Dugme za biranje** i podesite trajanje pripreme hrane.
5. Nakon podešavanja trajanja pripreme hrane, izaberite opciju koju želite da pokrenete na kraju kuvanja, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Izaberite **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

**NAPOMENA**

- Koristite samo sveže i kvalitetne sastojke. Isecite ih u čistom stanju i čuvajte u frižideru.
- Koristite vakuum kese otporne na toplotu za premeštanje i skladištenje sastojaka.
- Nikad nemojte ponovo da koristite vakuum kese otporne na toplotu.
- Trajanje pripreme hrane zavisi od debljine hrane. Dodavanje soli ili šećera može da skrati trajanje pripreme hrane.

**Saveti**

- Da biste zadržali originalni ukus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego u originalnim receptima.
- Meso i riblji proizvodi često imaju bolji ukus kada su pečeni i servirani.
- Ako nisu servirani odmah nakon kuvanja, stavite hranu u ledenu vodu i potpuno ohladite. Zatim skladištite na temperaturi ispod 5 °C da biste zadržali miris i teksturu hrane.
- Izuzetno, preporučeno je da piletinu pojedete odmah nakon kuvanja.

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

| Hrana | Gotovost | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|---|---|---|---|---|---|
| Govedina | | | | | |
| Biftek, debljine 4 cm | Slabo pečeno | Žičana rešetka | 3 | 54 | 3–4 |
| Biftek, debljine 4 cm | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 60 | 3–4 |
| Biftek, debljine 4 cm | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 68 | 3–4 |
| Pečenje | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 62 | 6–8 |
| Pečenje | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 68 | 6–8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:23:01

# Korišćenje

| Hrana | Gotovost | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|---|---|---|---|---|---|
| Prasetina | | | | | |
| Kotlet bez kostiju | Meko | Žičana rešetka | 3 | 60 | 3-4 |
| Kotlet bez kostiju | Tvrdo | Žičana rešetka | 3 | 71 | 3-4 |
| Pečenje | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 62 | 4-6 |
| Pečenje | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 72 | 4-6 |
| Vučena prasetina | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 74 | 18-24 |
| Živina | | | | | |
| Pileće grudi | Meko | Žičana rešetka | 3 | 66 | 3-4 |
| Pileće grudi | Tvrdo | Žičana rešetka | 3 | 72 | 3-4 |
| Pačje grudi | Meko | Žičana rešetka | 3 | 63 | 3-4 |
| Riba | | | | | |
| Filet od lososa | Meko | Žičana rešetka | 3 | 52 | 2-3 |
| Filet od lososa | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 63 | 2-3 |
| Filet od bakalara | Meko | Žičana rešetka | 3 | 55 | 2-3 |
| Povrće | | | | | |
| Špargla | | Žičana rešetka | 3 | 85 | 2-3 |
| Krompir, sečen na kriške | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Batat, sečen na kriške | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Šargarepa, sečena na kolutiće | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Tikva, sečena na kockice | | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |

| Hrana | Gotovost | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|---|---|---|---|---|---|
| Voće | | | | | |
| Jabuka, isečena na kriške | | Žičana rešetka | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananas, isečen na kriške | | Žičana rešetka | 3 | 85 | 1-2 |
| Kruška, isečena na kriške | | Žičana rešetka | 3 | 83 | 2-3 |
| Ostalo | | | | | |
| Kokošija jaja | Poširana | Žičana rešetka | 3 | 63 | 2-3 |
| Kokošija jaja | Tvrdo kuvana | Žičana rešetka | 3 | 71 | 2-3 |

* Kuvajte kokošija jaja bez vakuumskog zatvaranja.

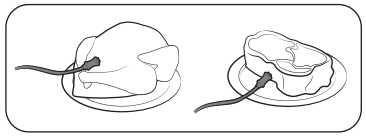


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:23:01

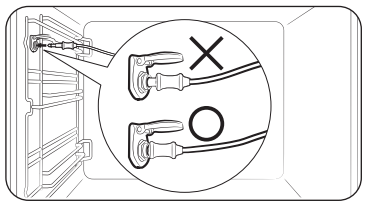
## Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Kada temperatura dostigne ciljnu temperaturu, pećnica se zaustavlja i dovršava kuvanje.

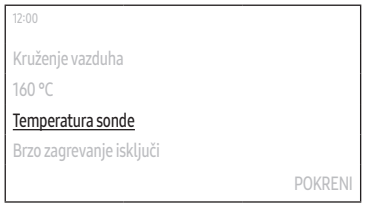
- Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom.
- Ne možete da postavite trajanje pripreme hrane ako je termometar za meso priključen.



1. Postavite vrh termometra za meso u sredinu mesa koje se kuva. Uverite se da gumena ručica nije umetnuta.



2. Priključite priključak sonde u utičnicu na levom zidu. Ako je sonda pravilno povezana, videćete poruku „**Sonda za meso umetnuta.**“.
   - Ako je sonda za meso umetnuta, **Temperatura sonde** će se pojaviti umesto **Trajanje pripreme hrane**.




3. Izaberite **Temperatura sonde**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željenu temperaturu mesa.

4. Podesite željena podešavanja kuvanja.
   - Pogledajte „**Opisi režima pećnice**“ ili „**Opisi režima uz pomoć pare**“ za režime korišćenja sonde za meso.
   - Pogledajte korake 1-3 od „**Ražimi pećnice**“ ili korake 1–4 od „**Režimi uz pomoć pare**“.
5. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Pećnica dovršava kuvanje melodijom kada unutrašnja temperatura mesa dostigne ciljnu temperaturu.

**⚠ UPOZORENJE**

- Da biste sprečili oštećenje, nemojte da koristite termometar za meso sa dodatnim elementom ražnja.
- Kada je kuvanje dovršeno, termometar za meso postaje izrazito vreo. Da biste sprečili opekotine, za vađenje hrane koristite vatrostalne rukavice.

**NAPOMENA**

Ne podržavaju svi režimi upotrebu termometra za meso. Ako koristite sondu za meso sa neprimenjivim režimima, videćete poruku „**Izabrani režim ne podržava upotrebu sonde za meso.**“. Kada se to desi, odmah izvadite termometar za meso.

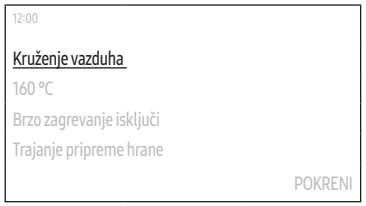




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:23:01

# Korišćenje

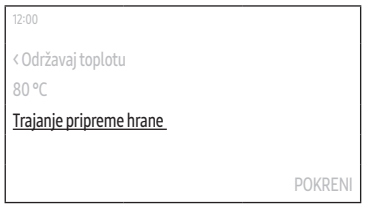
## Posebna funkcija




1. Na glavnom ekranu izaberite **Kruženje vazduha**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
2. Izaberite **Posebne funkcije**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

3. Izaberite željenu funkciju, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Za detaljne informacije o svakoj funkciji pogledajte „**Opis posebne funkcije**“.

4. Podesite željenu temperaturu.
   - Podrazumevana temperatura i temperaturni opseg se razlikuju u zavisnosti od režima kuvanja.




5. Izaberite **Trajanje pripreme hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno trajanje pripreme hrane, ili Izaberite **Temperatura sonde**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili ciljnu temperaturu mesa.
   - **Temperatura sonde** je primenljiv samo za **Sporo kuvanje**.
   - Maksimalno trajanje pripreme hrane je 23 sata i 59 minuta.

6. Izaberite **Spremno u**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da bise podesili željeno vreme pripreme.
   - Kada podesite trajanje pripreme hrane, pećnica prikazuje vreme kada će se kuvanje završiti. (Na pr. **Spremno u 13:30**)
   - Ovaj korak nije primenljiv za **Sporo kuvanje**.

7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako niste promenili vreme završetka, pećnica počinje odmah da kuva.
   - Ako ste promenili vreme završetka, pećnica će automatski podesiti vreme početka do kraja kuvanja u podešeno vreme.
   - Ako ste izabrali **Sporo kuvanje**, pećnica dovršava kuvanje melodijom kada unutrašnja temperatura mesa dostigne ciljnu temperaturu.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:23:02

**Opis posebne funkcije**

| Režim | Temperaturni opseg (°C) | Podrazumevana temperatura (°C) | Opisi |
|---|---|---|---|
| Održavaj toplotu | 40–100 | 60 | Koristite ovo samo da vam tek pripremljena hrana ostane topla. |
| Zagrevanje tanjira | 30–80 | 50 | Koristite ovo za zagrevanje posuđa ili vatrostalnih činija. |
| Odleđivanje | 30–60 | 30 | Ovaj režim se koristi za odleđivanje smrznutih proizvoda, proizvoda za pečenje, voća, torti, krema i čokolade. Vreme odleđivanja zavisi od tipa, veličine i količine hrane. |
| Poslednje narastanje testa | 30–50 | 35 | Ovaj režim se koristi za dizanje testa i pravljenje domaćeg jogurta. |
| Pekač za picu | 160–250 | 200 | Ovaj režim je pogodan za picu i temperaturu kuvanja i vreme zavisi od veličine komada i debljine testa za picu. |
| Sporo kuvanje | 70–120 | 80 | Ovaj režim koristi nisku temperaturu za nežnu teksturu. Ovo je pogodno za pečenje govedine, svinjetine, teletine ili jagnjetine kada želite da dobijete nežnu teksturu. Preporučujemo da se meso pre pečenja prži svuda na visokoj temperaturi na ploči. |
| Sušenje | 40–90 | 60 | Ovaj režim se koristi za sušenje voća. povrća i bilja. Vreme sušenja zavisi od tipa, veličine i količine hrane. |



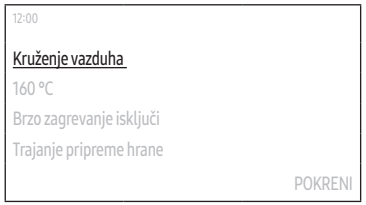


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:23:02

# Korišćenje

## Kuvanje zdrave hrane (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

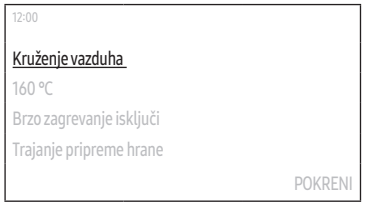
Pećnica nudi 20 programa kuvanja zdrave hrane. Podešavanja kuvanja će se automatski podešavati u skladu sa izabranim programom.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Kruženje vazduha**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
2. Izaberite **Kuvanje zdrave hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Za detaljne informacije o svakom programu, pogledajte „**Kuvanje zdrave hrane**“u odeljku na strani „**Pametna priprema hrane**“ **51**.)
4. Pročitajte savet, izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Sipajte vodu u rezervoar za vodu prema uputstvima na ekranu, izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Pripremite hranu i dodatnu opremu prema uputstvima na ekranu, izaberite **Sledeće**, a zatim Pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako želite da počnete da kuvate u određeno vreme, izaberite **Odloži početak**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno vreme.
7. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

## Automatska priprema hrane

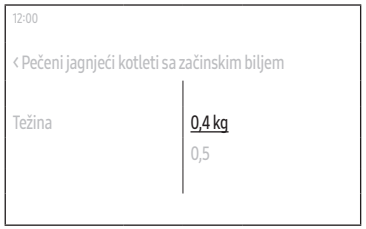
Pećnica nudi 50 ili 70 (za model pripreme hrane na pari) programa za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti ove funkcije kako biste uštedeli svoje vreme ili skratili vašu putanju učenja. Vreme pripreme hrane, nivo snage i temperatura pripreme hrane biće podešeni prema izabranom programu.



1. Na glavnom ekranu izaberite **Kruženje vazduha**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
2. Izaberite **Automatska priprema hrane**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite kategoriju, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite podkategoriju, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Neke kategorije možda nemaju podkategoriju.
5. Izaberite željeni program, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Za detaljne informacije o svakom programu, pogledajte „**Programi automatske pripreme hrane**“ u odeljku „**Pametna priprema hrane**“ na strani **44**.)
6. Pročitajte savet, izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:23:02




7. Izaberite težinu, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ovaj korak se možda ne odnosi na neke programe.
   - Raspoloživa težina se razlikuje u zavisnosti od izabranog programa.
8. Sipajte vodu u rezervoar za vodu prema uputstvima na ekranu, izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ovaj korak se možda ne odnosi na neke programe.
9. Pripremite hranu i dodatnu opremu prema uputstvima na ekranu, izaberite **Sledeće**, a zatim Pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako želite da počnete da kuvate u određeno vreme, izaberite **Odloži početak**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste podesili željeno vreme.
10. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

## Tajmer

### Dodavanje novog tajmera

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Na ekranu tajmera, izaberite, + a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Preskočite ovaj korak ako dodajete tajmer po prvi put.
4. Podesite vreme.

### Izmena postojećeg tajmera

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Na ekranu tajmera, izaberite tajmer koji želite da izmenite, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Promeni vreme.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:23:02

# Korišćenje

### Brisanje tajmera

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Na ekranu tajmera, izaberite, 🗑 a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite **Izbriši** na desnoj strani tajmera kojeg želite da izbrišete, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Izaberite **Gotovo**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

### Korišćenje tajmera

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Tajmer**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Pokreni** na desnoj strani tajmera kojeg želite da koristite, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Kada pokrenete tajmer, možete da pauzirate ili otkažete tajmer.

**NAPOMENA**

Kada vreme iste do zadate tačke, javlja se poruka „**Vreme je isteklo.**“ sa melodijom. Izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste odbacili poruku.

## Čišćenje

### Pirolitičko (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje.

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim prinite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Pirolitičko**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite vreme, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
7. Pročitajte poruku na ekranu **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
8. Kada je dovršeno, sačekajte da se pećnica ohladi, pa vlažnom krpom prebrišite vrata zajedno sa ivicama.

**⚠ OPREZ**

- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona postaje veoma vrela tokom ciklusa.
- Kako biste izbegli nezgode, držite decu dalje od pećnice.
- Nakon dovršetka ciklusa, nemojte isključivati napajanje dok ventilator za hlađenje radi kako biste ohladili pećnicu.

**NAPOMENA**

- Nakon započinjanja ciklusa, pećnica postaje vrela iznutra. Zatim će se vrata zaključati zbog bezbednosti. Kada je ciklus dovršen i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Obavezno ispraznite pećnicu pre čišćenja. Može doći do deformisanja dodatnih elemenata usled visokih temperatura unutar pećnice.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:23:02

### Čišćenje parom

Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom.
Ova automatska funkcija vam štedi vreme tako što nemate potrebu za redovnim ručnim čišćenjem.

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Čišćenje parom**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Izaberite **POKRENI**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.

**⚠ UPOZORENJE**

Nemojte da otvarate vrate pre završetka ciklusa. Voda unutar pećnice je veoma vrela i može da dovede do opekotina.

**NAPOMENA**

- Ako je pećnica izrazito zaprljana mašću, na primer, nakon pečenja ili roštiljanja, preporučujemo da pre čišćenja parom ručno uklonite tvrdokorne mrlje korišćenjem sredstva za čišćenje.
- Ostavite vrata pećnice otvorena kada se ciklus završi. Time ćete omogućiti da se unutrašnja površina emajla potpuno osuši.
- Ako je unutrašnjostpećnice vrela, čišćenje nije aktivirano. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Nemojte grubo sipati vodu u dno. Uradite to nežno. U suprotnom, voda će se preliti napred.

### Ljuštenje

Očistite unutrašnjost generatora pare kako biste sprečili uticaj na kvalitet i ukus hrane.

**NAPOMENA**

- Pećnica meri vreme režima uz pomoć pare i obaveštava vas da pokrenete funkciju Ljuštenje kada je to potrebno. I dalje možete da koristite režim uz pomoć pare naredna dva sata bez pokretanja funkcije Ljuštenje. Međutim, ne možete koristiti režim uz pomoć pare nakon dva sata ukoliko ne pokrenete i završite funkciju Ljuštenje.
- Kada dobijete poruku sa obaveštenjem, izaberite **Pokreni odmah**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste pokrenuli funkciju Ljuštenje , ili Izaberite **Kasnije**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste je odložili.
  - : Potrebno je Ljuštenje.

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Ljuštenje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite **Sledeće**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Ako dobijete poruku sa obaveštenjem da nemate dovoljno vode, dodajte još vode u rezervoar za vodu, Izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
6. Kada je uklanjanje kamenca završeno, pećnica automatski odvodi vodu.
7. Kada se drenaža završi, ispraznite rezervoar za vodu.
8. Napunite rezervoar za vodu sa 500 ml pitke vode prema uputstvima na ekranu, izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste započeli ispiranje.
9. Nakon završetka ispiranja, ispraznite rezervoar za vodu.
   - Nakon pražnjenja rezervoara, očistite ga pre nego što ga vratite u pećnicu.

**⚠ UPOZORENJE**

- Nosite rukavice za pećnicu kada rukujete rezervoarom za vodu.
- Koristite samo sredstva za uklanjanje kamenca koja su specifična za parne pećnice ili aparate za kafu.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:23:02

# Korišćenje

**⚠ OPREZ**

- Nemojte da otkazujete uklanjanje kamenca u procesu. U suprotnom, morate ponovo pokrenuti ciklus uklanjanja kamenca i završiti ga u naredna tri sata kako biste omogućili režim uz pomoć pare.
- Kako biste izbegli nezgode, držite decu dalje od pećnice.
- Za odnos mešavine vode i sredstva za uklanjanje kamenca, sledite uputstva proizvođača jer su u ovom konkretnom slučaju prikladnija.

### Odvod

Nakon korišćenja režima uz pomoć pare, morate da ispunite preostalu vodu kako biste sprečili uticaj na druge režime kuvanja. Takođe, ako želite ponovo da ispustite zbog čišćenja, koristite ovu funkciju.

1. Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli.
2. Izaberite **Čišćenje**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
3. Izaberite **Odvod**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
4. Izaberite **Pokreni**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
5. Pratite uputstva na ekranu, izaberite **OK**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
   - Pećnica odvodi vodu iz generatora pare u rezervoar za vodu.
6. Kada je odvodnjavanje završeno, ispraznite rezervoar za vodu.
   - Nakon pražnjenja rezervoara, očistite ga pre nego što ga vratite u pećnicu.

**⚠ UPOZORENJE**

- Nosite rukavice za pećnicu kada rukujete rezervoarom za vodu.
- Nemojte uklanjati rezervoar za vodu tokom pražnjenja.

**NAPOMENA**

- Kada pećnica počne da se drenira, sačekajte da se ciklus ispuštanja završi.
- U zavisnosti od okruženja proizvoda, postupak ispuštanja može da traje dugo. To nije kvar na proizvodu, to je zbog sigurnosti, pa pričekajte da se voda hladi.

## Podešavanja

Dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli, izaberite **Podešavanja**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste promenili različita podešavanja za pećnicu. Detaljne opise potražite u sledećoj tabeli.

| Meni | Podmeni | Opis |
|---|---|---|
| Veze | Wi-Fi | Wi-Fi možete da uključite ili isključite. |
| | Lako povezivanje | Možete da povežite pećnicu sa SmartThings serverom putem Wi-Fi veze. Kada je pećnica povezana, možete da koristite aplikaciju SmartThings da biste proverili status pećnice i/ili da je kontrolišete sa mobilnog uređaja. |
| | Daljinsko upravljanje | Izaberite **Aktiviraj**, a zatim pritisnite **Dugme za biranje** da biste omogućili kol centru da pristupi vašoj pećnici na daljinu kako bi proverili interne informacije. |
| Displej | Osvetljenost | Možete da promenite svetlinu ekrana. |
| | Zaštita ekrana | Možete da uključite ili isključite zaštitu ekrana.<br>**NAPOMENA**<br>Zaštita ekrana je funkcija koja prikazuje datum i vreme na ekranu ako nema unosa za određeno vreme u statusu ispravnosti. |
| | Tema sata | Možete da izaberete temu sata. |
| | Pauza | Možete da podelite vreme pre nego što se uključi zaštita ekrana.<br>**NAPOMENA**<br>• Potrošnja energije može da se poveća u zavisnosti od vašeg podešavanja.<br>• Kada je pauza podešena na „**Uvek uključi**“ osvetljenost LCD-a se automatski menja na nivo 2 ako nema akcije 3 minuta. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:23:02

| Meni | Podmeni | Opis |
|---|---|---|
| Datum i vreme | Automatski datum i vreme | Možete da uključite ili isključite da biste ažurirali vreme sa interneta. Morate biti povezani sa Wi-Fi mrežom. |
| | Izaberite vremensku zonu | Možete da izaberete vremensku zonu. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.) |
| | Odredite datum | Možete ručno da podesite datum. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.) |
| | Podesite vreme | Možete ručno da podesite vreme. (Morate da onemogućite automatski datum i vreme.) |
| | Izaberite format vremena | Format vremena možete podesiti u formatu od 12 ili 24 sata. |
| Jezik | | Možete da izaberete jezik. |
| Zapremina | | Možete da podesite zapreminu pećnice. |
| Tvrdoća vode | | Možete da podesite tvrdoću vode koju koristite za režime uz pomoć pare.<br>• Meko: Do 120 opm<br>• Srednje pečeno: 120-240 opm<br>• Srednje tvrdo: 240-350 opm<br>• Tvrdo: Preko 350 opm |
| Pomoć | Rešavanje problema | Možete da proverite rešavanje problema. |
| | Vodič za prvu upotrebu | Možete proveriti jednostavna uputstva o osnovnoj upotrebi pećnice. |
| O uređaju | Naziv modela | Možete proveriti ime modela naše pećnice. |
| | SW verzija | Možete da proverite trenutnu verziju firmvera. Kada imate dostupan novi softver, dugme za **Ažuriranje SW** će se pojaviti u ovom meniju. |
| | Pravne informacije | Možete da proverite pravne informacije. |

## Zaključaj

Možete uključiti kontrolnu tablu kako biste sprečili bilo kakve nenamerne radnje.

- Da biste aktivirali funkciju uključivanja, dodirnite ☰ dugme na kontrolnoj tabli, Izaberite **Zaključaj** i zatim pritisnite **Dugme za biranje**.
- Da biste deaktivirali funkciju uključivanja, dodirnite i zadržite ☰ dugme dok ne vidite poruku „**Kontrola je uključena.**“.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:23:02

# Pametna priprema hrane

## Ručna priprema hrane

**⚠ UPOZORENJE o akrilamidu**

Akrilamid se stvara prilikom pečenja hrane koja sadrži skrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i on može prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate prepecanje, preveliku hrskavost ili zagorevanje.

**⚠ OPREZ**

lako kvarljiva hrana (poput mleka, jaja, ribe, mesa ili živine) ne bi trebalo da bude u pećnici duže od 1 sata pre započinjanja kuvanja i trebalo bi da bude izvađena brzo kada se priprema hrane završi. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje hranom.

**NAPOMENA**

- Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.
- Kada koristite funkciju Ekonomični roštilj, stavite hranu na sredinu dodatnog pleha.

**Saveti za dodatne elemente**

Uz pećnicu dobijate različite vrste dodatnih elemenata. Sledeća tabela možda ne obuhvata sve vrste dodatnih elemenata. Međutim, i u slučaju da nemate iste dodatne elemente navedene u vodiču za pripremu hrane, iste rezultate možete postići i sa elementima koje imate.

- Pleh za pečenje i univerzalni pleh mogu da zamene jedan drugog.
- Kada pripremate hranu na ulju, preporučuje se da ispod žičane rešetke stavite pleh u koji će se skupljati ostaci ulja. Ako je uz uređaj isporučen žičani umetak, možete ga koristiti zajedno sa plehom.
- Ako imate univerzalni pleh ili duboki pleh ili oba, za pripremu hrane sa uljem je bolje da koristite dublji pleh.

**Pečenje**

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Patišpanj | Žičana rešetka, pleh prečnika 25–26 cm | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Mramorni kolač | Žičana rešetka, pleh za kuglof | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Tart | Žičana rešetka, pleh za tart prečnika 20 cm | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Kolač od kiselog testa sa voćem i mrvicama | Univerzalni pleh | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Lomljeni voćni kolač | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Pogačice | Univerzalni pleh | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Lazanje | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Puslice | Univerzalni pleh | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Sufle | Žičana rešetka, posudice za sufle | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Kolač od kiselog testa sa jabukama | Univerzalni pleh | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Domaća pica, 1–1,2 kg | Univerzalni pleh | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Punjeno zaleđeno lisnato pecivo | Univerzalni pleh | 2 | | 180–200 | 20–25 |
| Kiš | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 2 | | 180–190 | 25–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:23:03

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pita od jabuka | Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm | 2 | | 160–170 | 65–75 |
| Rashlađena pica | Univerzalni pleh | 3 | | 180–200 | 5–10 |

**Pečenje**

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Meso (Govedina/Prasetina/Jagnjetina) | | | | | |
| Goveđa slabina, 1 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 160–180 | 50–70 |
| Otkošćen teleći but, 1,5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 160–180 | 90–120 |
| Prasetina, 1 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 200–210 | 50–60 |
| Svinjska plećka, 1 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 160–180 | 100–120 |
| Jagnjeći but sa koskom, 1 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 170–180 | 100–120 |

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Živina (Piletina/Pačetina/Ćuretina) | | | | | |
| Celo pile, 1,2 kg * | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 3<br>1 | | 200 | 60–80 * |
| Komadi piletine | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 200–220 | 25–35 |
| Pačje grudi | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 200–210 | 20–30 |
| Manja ćurka, cela, 5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 180–200 | 120–150 |
| Povrće | | | | | |
| Povrće, 0,5 kg | Univerzalni pleh | 3 | | 220–230 | 15–20 |
| Pečene polovine krompira, 0,5 kg | Univerzalni pleh | 3 | | 190–200 | 40–50 |
| Riba | | | | | |
| Pečeni riblji fileti | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 200–220 | 20–30 |
| Pečena riba | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 180–200 | 30–40 |

* Okrenite kada prođe ⅔ predviđenog vremena pripreme.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:23:03

# Pametna priprema hrane

**Roštilj**

Preporučujemo zagrevanje pećnice koristeći režim velikog roštilja. Okrenite na polovini pečenja.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hleb | | | | | |
| Tost | Žičana rešetka | 5 | | 270–300 | 2–4 |
| Tost sa sirom | Univerzalni pleh | 4 | | 200 | 4–8 |
| Govedina | | | | | |
| Biftek * | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | | 240–250 | 15–20 |
| Pljeskavice * | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | | 250–270 | 13–18 |
| Prasetina | | | | | |
| Krmenadle | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | | 250–270 | 15–20 |
| Kobasice | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | | 260–270 | 10–15 |
| Živina | | | | | |
| Pileće grudi | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | | 230–240 | 30–35 |
| Pileći batak | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | | 230–240 | 25–30 |

* Okrenite kada prođe ⅔ predviđenog vremena pripreme.

**Smrznuto gotovo jelo**

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Zamrznuta pica, 0,4–0,6 kg | Žičana rešetka | 3 | | 200–220 | 15–25 |
| Smrznute lazanje | Žičana rešetka | 3 | | 180–200 | 45–50 |
| Zaleđeni pomfrit za pećnicu | Univerzalni pleh | 3 | | 220–225 | 20–25 |
| Zaleđeni kroketi | Univerzalni pleh | 3 | | 220–230 | 25–30 |
| Zaleđeni kamember iz pećnice | Žičana rešetka | 3 | | 190–200 | 10–15 |
| Zaleđeni bageti sa nadevom | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 190–200 | 10–15 |
| Zaleđeni riblji štapići | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | | 190–200 | 15–25 |
| Zaleđene riblje pljeskavice | Žičana rešetka | 3 | | 180–200 | 20–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:23:03

**Režimi uz pomoć pare**

Sa uključenim parom, pećnica stvara paru i ravnomerno je raspoređuje unutar zone za kuvanje, pokrivajući celo područje, sve rešetke i uglove. To pomaže da hrana dobije smeđu, hrskavu koricu na vrhu, a bude meka, sočna iznutra.
Napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije i izaberite nivo pare koji najbolje odgovara vašem receptu.

Kruženje pare

Preporučujemo da pećnicu zagrejete parnim režimom za pečenje.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Nivo pare | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Ohlađene rolne hleba | Univerzalni pleh | 3 | Donja | 180–190 | 10–20 |
| Ohlađeni kroasani | Univerzalni pleh | 3 | Donja | 180–190 | 10–20 |
| Vekna belog hleba | Žičana rešetka, kalup za veknu od 24 cm | 2 | Med | 180–190 | 30–40 |
| Vekna hleba od mešanih žitarica | Žičana rešetka, kalup za veknu od 24 cm | 2 | Med | 180–190 | 30–40 |
| Lisnato testo | Univerzalni pleh | 3 | Donja | 180–190 | 15–20 |
| Pita sa vanila karamelom | Žičana rešetka | 3 | Visok | 120–130 | 20–30 |
| Kolač sa sirom | Žičana rešetka | 3 | Med | 150–160 | 55–65 |
| Baget * | Univerzalni pleh | 3 | Visok | 180–200 | 25–35 |
| Samo-narastajuća zamrznula pica | Univerzalni pleh | 3 | Med | 190–210 | 15–25 |

* Za baget je potrebna para samo na početku pečenja. Preporučujemo da koristite režim **Kruženje pare** 10 minuta i da koristite režim **Kruženje vazduha** sa istom temperaturom tokom preostalog vremena pečenja.

Parni gornji grejač + Kruženje vazduha

Preporučujemo da podesite režim pripreme hrane nakon polovine trajanja pripreme hrane, kako biste uklonili paru radi dobijanja hrskave teksture. Preporučujemo da koristite režim **Gornji grejač + Kruženje vazduha** ili **Kruženje vazduha** i održavate temperaturu.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Nivo pare | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hrskava svinjska pečenica, 1,2 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | Med | 170–180 | 90–120 |
| Celo pile, 1,2 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 2<br>1 | Med | 190–200 | 55–65 |
| Komadi piletine | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | Donja | 210–220 | 25–35 |
| Pačje grudi | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | Donja | 170–180 | 15–25 |
| Patka, cela, 2,5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 2<br>1 | Med | 170–180 | 100–120 |
| Manja ćurka, cela, 4,0 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 2<br>1 | Med | 180–200 | 120–150 |
| Cela riba, 0,5 kg * | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | Med | 170–190 | 20–30 |
| Riblji fileti * | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>1 | Donja | 190–200 | 15–25 |

* Preporučujemo da koristite režim **Parni gornji grejač + Kruženje vazduha** tokom trajanja pripreme hrane radi sočnosti i teksture.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:23:04

# Pametna priprema hrane

Parni donji grejač + Kruženje vazduha

Preporučujemo da pećnicu zagrejete parnim režimom za hrskavo pečenje.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Nivo pare | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Domaća pica | Univerzalni pleh | 2 | Med | 190–200 | 15–20 |
| Samo-narastajuća pica | Univerzalni pleh | 2 | Med | 190–210 | 15–20 |
| Kiš | Žičana rešetka | 2 | Donja | 180–190 | 25–35 |
| Kiflice | Univerzalni pleh | 2 | Donja | 180–190 | 15–25 |
| Fokača | Žičana rešetka | 2 | Donja | 200–210 | 15–25 |

Priprema hrane na paru (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ovaj režim **Pripreme hrane na pari** Vam omogućava da koristite širok spektar recepata. Obavezno koristite posudu za paru za pripremu hrane na pari i napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|
| Cvetovi brokolija | Posuda za paru | A | 10–15 |
| Narezano povrće (Tikvica, šargarepa, paprika) | Posuda za paru | A | 10–20 |
| Zelene šparoge | Posuda za paru | A | 15–20 |
| Bele šparoge | Posuda za paru | A | 15–20 |
| Zeleni pasulj | Posuda za paru | A | 15–20 |
| Prokelj | Posuda za paru | A | 15–20 |
| Oljuštene polovine krompira | Posuda za paru | A | 25–35 |
| Riblji file | Posuda za paru | A | 15–25 |
| Dagnje | Posuda za paru | A | 10–20 |
| Škampi | Posuda za paru | A | 10–20 |
| Pileće grudi | Posuda za paru | A | 20–30 |
| Kuvana jaja | Posuda za paru | A | 13–18 |

**NAPOMENA**

Nivo A se odnosi na stalak samo za posudu za paru. Pogledajte **Dodatni elementi** odeljak na stranici **14** za tačnu lokaciju nivoa A.

**Profesionalno pečenje**

Ovaj režim sadrži automatski ciklus zagrevanja do 220 °C. Gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha rade tokom procesa prženja mesa. Nakon ove faze, meso se polagano kuca na prethodno izabranoj niskoj temperaturi. Ovaj proces se obavlja dok gornji i donji grejači rade. Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa i živinsko meso.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|---|---|---|---|---|
| Pečena govedina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Prasetina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Pečena jagnjetina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Pačje grudi | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 2–3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:23:04

**Dvostruka priprema hrane**

Pre korišćenja funkcije dvostruke pripreme hrane, postavite pregradu u pećnicu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.
U sledećoj tabeli predstavljeno je 5 vodiča za dvostruku pripremu hrane, za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, moći ćete istovremeno da pripremite glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

- Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, može biti produženo vreme zagrevanja.

| Br. | Zona | Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Gornja | Patišpanj | Žičana rešetka, pleh prečnika 25–26 cm | 4 | | 160–170 | 40–45 |
| | Donja | Domaća pica, 1,0–1,2 kg | Univerzalni pleh | 1 | | 190–210 | 13–18 |
| 2 | Gornja | Pečeno povrće, 0,4–0,8 kg | Univerzalni pleh | 4 | | 220–230 | 13–18 |
| | Donja | Pita od jabuka | Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm | 1 | | 165–175 | 70–80 |
| 3 | Gornja | Lepinja | Univerzalni pleh | 4 | | 230–240 | 13–18 |
| | Donja | Pekarski krompir, 1,0–1,5 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 1 | | 180–190 | 45–50 |
| 4 | Gornja | Pileći batak | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |
| | Donja | Lazanje, 1,0–1,5 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 1 | | 190–200 | 30–35 |
| 5 | Gornja | Pečeni riblji fileti | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>4 | | 210–230 | 15–20 |
| | Donja | Lisnato testo sa jabukama | Univerzalni pleh | 1 | | 170–180 | 25–30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:23:04

# Pametna priprema hrane

Možete i da koristite samo gornju ili donju zonu kako biste uštedeli energiju. Trajanje pripreme hrane može biti produženo kada koristite razdvojenu zonu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Gornja

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pekarski krompir | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 4 | | 160–170 | 40–50 |
| Pogačice | Univerzalni pleh | 4 | | 180–190 | 30–35 |
| Lazanje | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm | 4 | | 180–190 | 25–35 |
| Pileći batak * | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |

* Nemojte zagrevati pećnicu.

Donja

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Nivo pare | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Holandski kolač | Žičana rešetka, kalup za veknu od 24 cm | 1 | | – | 170–180 | 50–60 |
| Pita od jabuka | Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm | 1 | | – | 160–170 | 70–80 |
| Domaća pica, 1,0–1,2 kg | Univerzalni pleh | 1 | | – | 190–210 | 15–20 |
| Kroasani | Univerzalni pleh | 1 | | Donja | 180–190 | 15–20 |

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Nivo pare | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kolač sa sirom | Žičana rešetka | 1 | | Med | 150–160 | 60–70 |
| Kiflice | Univerzalni pleh | 1 | | Donja | 180–190 | 15–25 |
| Cvetovi brokolija* | Posuda za paru | A | | – | – | 10–15 |
| Oljuštene polovine krompira* | Posuda za paru | A | | – | – | 25–35 |
| Riblji file * | Posuda za paru | A | | – | – | 15–25 |
| Kuvana jaja* | Posuda za paru | A | | – | – | 13–18 |

**NAPOMENA**

- Nivo A se odnosi na stalak samo za posudu za paru. Pogledajte **Dodatni elementi** odeljak na stranici **14** za tačnu lokaciju nivoa A.
- Dostupnost režima pripreme hrane zavisi režima pripreme hrane.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:23:04

### Ekonomično kruženje vazduha

Ovaj režim koristi optimizovani sistem zagrevanja kako biste uštedeli energiju tokom pripreme jela. Predlaže se da za vremena za ovu kategoriju nema zagrevanja pre pripreme hrane kako biste uštedeli još više energije.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Domaća pica, 0,8–1,2 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 24 cm | 2 | 160–180 | 60–80 |
| Pečen krompir u ljusci, 0,4–0,8 kg | Univerzalni pleh | 2 | 190–200 | 70–80 |
| Kobasice, 0,3–0,5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 160–180 | 20–30 |
| Zaleđeni pomfrit za pećnicu, 0,3–0,5 kg | Univerzalni pleh | 3 | 180–200 | 25–35 |
| Smrznuti krompir isečen na kriške, 0,3–0,5 kg | Univerzalni pleh | 3 | 190–210 | 25–35 |
| Pečeni riblji fileti, 0,4–0,8 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 200–220 | 30–40 |
| Hrskavi riblji fileti, uvaljani u prezle, 0,4–0,8 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 200–220 | 30–45 |
| Pečena goveđa slabina, 0,8–1,2 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 2<br>1 | 180–200 | 65–75 |
| Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg | Univerzalni pleh | 3 | 200–220 | 25–35 |

### Termometar za meso

| Vrsta hrane | | Temperatura jezgra (°C) |
|---|---|---|
| Govedina/Jagnjetina | Slabo pečeno | 45–50 |
| | Srednje pečeno | 55–60 |
| | Dobro pečeno | 65–70 |
| Prasetina | | 80–85 |
| Živina | | 85–90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:23:04

# Pametna priprema hrane

## Programi automatske pripreme hrane

**⚠ OPREZ**

lako kvarljiva hrana (poput mleka, jaja, ribe, mesa ili živine) ne bi trebalo da bude u pećnici duže od 1 sata pre započinjanja kuvanja i trebalo bi da bude izvađena brzo kada se priprema hrane završi. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje hranom.

**Standardna priprema hrane**

U sledećoj tabeli predstavljeno je 50 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.

**⚠ UPOZORENJE**

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

**1. Peciva i pekara**

Svi programi za automatsku pripremu hrane obuhvataju zagrevanje tokom pečenja i prikazuju napredak zagrevanja. Pokrenite program i nakon zvučnog signala za zagrevanje ubacite hranu. Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.
Preporučujemo posudu veličine 22–24 cm otpornu na pećnicu, koja može da izdrži toplotu (do 300 °C) i napravljena je od stakla ili staklene keramike.

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Pečenje | | | |
| Pekarski krompir | 1,0–1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Gratinirano povrće | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | Složite sirovo gratinirano povrće u posudu za pečenje, prečnika 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Zapečena testenina | 1,2–1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite zapečenu testeninu u vatrostalnoj posudi prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Lazanje | 1,0–1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Ratatuli | 1,2–1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Složite sastojke za ratatuli u tepsiju sa poklopcem. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Kuvajte sa poklopcem. Promešajte pre nego što poslužite. | | |
| Pite i peciva | | | |
| Pita od jabuka | 1,2–1,4 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Kroasani * | 0,3–0,4 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Pripremite kroasane (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:23:05

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Lisnato testo sa jabukama * | 0,3–0,4 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Osnovni voćni kolač | 0,4–0,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite testo u rernu metalnu posudu za pečenje premazano maslacem za osnovu kolača. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Kiš loren | 1,2–1,5 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Madlene | 0,2–0,4 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite testo u kalupe od crnog metala. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Hleb | | | |
| Vekna belog hleba * | 0,6–0,7 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25–30 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Vekna hleba od mešanih žitarica * | 0,8–0,9 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25–30 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Bageti * | 0,6–0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Podelite testo u 2 parčeta i stavite na univerzalni pleh. | | |

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Hleb sa orasima * | 1,0–1,1 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Pripremite testo u 4 parčeta i stavite na univerzalni pleh. | | |
| Kiflice * | 0,3–0,5 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Pripremite kiflice (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Torte i deserti | | | |
| Lomljeni voćni kolač | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuke ili kruške) u vatrostalnu posudu prečnika 22–24 cm. Pospite mrvice po vrhu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Pogačice | 0,5–0,6 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Stavite pogačice (prečnika 5–6 cm) na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Patišpanj | 0,5–0,6 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika 25–26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Mramorni kolač | 0,7–0,8 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga u okrugli metalni pleh za kuglof. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:23:05

# Pametna priprema hrane

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Holandski kolač | 0,7–0,8 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25–26 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Kolač sa sirom * | 0,8–0,9 | Žičana rešetka | 2 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika (20–24 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Brauniji | 0,7–0,8 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pripremite testo za kolač u vatrostalnoj posudi prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |

* Napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije za kuvanje uz pomoć pare.

**2. Pečenje**

Preporučujemo sveže rashlađeno meso, živinu i ribu za bolji ukus. Preporučujemo da zamrznute sastojke dobro odmrznete ako ih koristite. Automatski programi ne uključuju predgrevanje i okretanje. Ali možete okrenuti posle pola vremena za bolje rezultate ako želite.

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Meso | | | |
| Pečena goveđa slabina ** | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku. | | |
| Sporo kuvana pečena govedina ** | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku. | | |
| Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem | 0,4–0,8 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Marinirajte jagnjeće kotlete začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku. | | |
| Jagnjeći but sa koskom ** | 0,8–1,4 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Marinirajte jagnjetinu i stavite na žičanu rešetku. | | |
| Pečena prasetina sa kožicom ** | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Stavite prasetinu sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku. | | |
| Svinjska rebra | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Stavite svinjska rebra na rešetku. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:23:05

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Živina | | | |
| Celo pile */** | 0,8–1,4 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Isperite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinima. Stavite grudi na stalak. Postavite sondu za meso u najdeblji deo grudi. | | |
| Pileće grudi | 0,5–0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Marinirajte grudi i stavite ih na rešetku. | | |
| Pileći batak | 0,5–0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku. | | |
| Rasečeno pile * | 1,0–1,3 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Isperite i očistite pile. Zasecite leđa pileta i namažite piletinu uljem i začinima. Stavite na žičanu rešetku i univerzalni pleh a zatim kuvajte. | | |
| Patka, cela */** | 1,5–2,3 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Isperite i očistite patku. Namažite patku začinima. Stavite na žičanu rešetku s grudima okrenutim nagore i na univerzalni pleh. Postavite sondu za meso u najdeblji deo grudi. | | |
| Pačje grudi | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Stavite pačje grudi na rešetku sa masnijom stranom okrenutom nagore. | | |

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Riba | | | |
| Pečeni fileti pastrmke | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Stavite filete pastrmke na univerzalni pleh tako da im strana sa kožom bude okrenuta nagore. | | |
| Pastrmka | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Isperite i očistite ribu i stavite od glave do repa na rešetku. Dodajte sok od limuna, so i začinsko bilje unutar ribe. Isecite površinu kože nožem. Četkom premažite ulje i so. | | |
| Riba list | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Stavite ribu list na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Isecite površinu nožem. | | |
| Odrezak/filet od lososa | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 1 |
| | Isperite i očistite filete ili nareske. Stavite stranu fileta sa kožicom nagore na rešetku. | | |

* Napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije za kuvanje uz pomoć pare.
** Stavite sondu za meso u najdeblji deo mesa.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:23:05

# Pametna priprema hrane

### 3. Prilozi

Automatski programi ne uključuju zagrevanje i okretanje. Upotrebite sveže povrće.

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Pečeno povrće | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžana, paprike, crnog luka i čeri paradajza. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno rasporedite po plehu. | | |
| Punjeni paradajz | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Paradajz isperite i narežite na polovine, a zatim izvadite sredinu. Napunite mešavinom (npr. pirinač, mleveno goveđe meso) i stavite na tačnu. | | |
| Kriške krompira | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Krompir isperite i narežite na kriške. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Rasporedite ravnomerno na pleh i kuvajte. | | |
| Pečene polovine krompira | 0,5–0,9 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. | | |

### 4. Pogodnosti

Automatski programi ne uključuju zagrevanje i okretanje. Koristite pogodnosti prethodno skuvane zamrznute hrane.

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Zaleđeni pomfrit za pećnicu | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po p posudi. | | |
| Zamrznut krompir isečen na kriške | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Rasporedite zamrznut krompir isečen na kriške po posudi. | | |
| Smrznute lazanje | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 3 |
| | Stavite zamrznute lazanje u posudu za pećnicu i na žičanu rešetku. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:23:05

**5. Testo za picu**

Svi programi za automatsku pripremu hrane obuhvataju zagrevanje tokom pečenja i prikazuju napredak zagrevanja. Pokrenite program i nakon zvučnog signala za zagrevanje ubacite hranu. Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Zamrznuta pica | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 3 |
| | Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke. | | |
| Domaća pica | 0,8–1,2 | Univerzalni pleh | 2 |
| | Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Kalcona | 0,8–1,2 | Univerzalni pleh | 3 |
| | Pripremite 4 komada sveže kalcone i stavite na pleh. | | |
| Narastanje testa | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 2 |
| | Zamesite testo u posudi i prekrijte ga folijom. Stavite ga na sredinu rešetke. | | |

**Dvostruka priprema hrane**

U sledećoj tabeli predstavljeno je 20 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Možete da koristite samo gornju ili donju zonu, ali i da koristite i gornju i donju zonu istovremeno. Program sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.
Svi programi za dvostruku pripremu hrane obuhvataju zagrevanje i prikazuju napredak zagrevanja.
Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja.

**⚠ UPOZORENJE**

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

**1. Gornja**

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Pekarski krompir | 1,0–1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Zapečena testenina | 1,2–1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | Pripremite zapečenu testeninu u vatrostalnoj posudi prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Lazanje | 1,0–1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:23:05

# Pametna priprema hrane

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Pogačice | 0,5–0,6 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Stavite pogačice (prečnika 5–6 cm) na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Pileći batak | 0,5–0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 4 |
| | Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku. | | |
| Odrezak/filet od lososa | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pleh | 4 |
| | Isperite i očistite filete ili nareske. Stavite stranu fileta sa kožicom nagore na rešetku. | | |
| Pečeno povrće | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžana, paprike, crnog luka i čeri paradajza. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno rasporedite po plehu. | | |
| Pečene polovine krompira | 0,5–0,9 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. | | |
| Zamrznut krompir isečen na kriške | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Rasporedite zamrznut krompir isečen na kriške po posudi. | | |
| Zaleđeni pomfrit za pećnicu | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | Rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po p posudi. | | |

**2. Donja**

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Pita od jabuka | 1,2–1,4 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Lisnato testo sa jabukama * | 0,3–0,4 | Univerzalni pleh | 1 |
| | Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na posudu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Kroasani * | 0,3–0,4 | Univerzalni pleh | 1 |
| | Pripremite kroasane (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Kiš loren | 1,2–1,5 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika od 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| Kiflice * | 0,3–0,5 | Univerzalni pleh | 1 |
| | Pripremite kiflice (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| Lomljeni voćni kolač | 0,8–1,2 | Žičana rešetka | 1 |
| | Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuke ili kruške) u vatrostalnu posudu prečnika 22–24 cm. Pospite mrvice po vrhu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:23:05

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Kolač sa sirom * | 0,8–0,9 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika (20–24 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| Punjeni paradajz | 0,3–0,7 | Univerzalni pleh | 1 |
| | Paradajz isperite i narežite na polovine, a zatim izvadite sredinu. Napunite mešavinom (npr. pirinač, mleveno goveđe meso) i stavite na tačnu. | | |
| Zamrznuta pica | 0,3–0,7 | Žičana rešetka | 1 |
| | Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke. | | |
| Domaća pica | 0,8–1,2 | Univerzalni pleh | 1 |
| | Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |

* Napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije za kuvanje uz pomoć pare.

**3. Dvostruko**

Možete izabrati jedan automatski program za gornju i donju zonu i da istovremeno pripremate hranu.

**⚠ OPREZ**

Kada koristite gornju ili donju zonu, ventilator i grejač druge zone mogu raditi zbog optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne sme da se koristi za svrhe za koje nije namenjena.

**Kuvanje zdrave hrane (odnosi se samo na odgovarajuće modele)**

Pećnica nudi 20 programa kuvanja zdrave hrane. Podešavanja kuvanja će se automatski podešavati u skladu sa izabranim programom. Možete koristiti jednu zonu ili donju zonu. Obavezno koristite posudu za paru za pripremu hrane na pari i napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije.

**⚠ UPOZORENJE**

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Cvetovi brokolija | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Cvetovi karfiola | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Kriške šargarepe | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Kriške tikvice | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Kockice bundeve | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Zelene šparoge | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Bele šparoge | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Zeleni pasulj | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Prokelj | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Oljuštene polovine krompira | 0,6–0,8 | Posude za paru | A |
| Kriške jabuke | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Škampi | 0,6–0,8 | Posude za paru | A |
| Dagnje | 0,8–1,0 | Posude za paru | A |
| Riblji file | 0,6–0,8 | Posude za paru | A |
| Pileće grudi | 0,8–1,0 | Posude za paru | A |
| Krem karamel | – | Posude za paru | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:23:05

# Pametna priprema hrane

| Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|---|---|---|
| Zamrznute knedle | 0,4–0,6 | Posude za paru | A |
| Jaje, tvrdo kuvano | 0,5–0,7 | Posude za paru | A |
| Jaje, srednje kuvano | 0,5–0,7 | Posude za paru | A |
| Jaje, meko kuvano | 0,5–0,7 | Posude za paru | A |

**NAPOMENA**

Nivo A se odnosi na stalak samo za posudu za paru. Pogledajte **Dodatni elementi** odeljak na stranici **14** za tačnu lokaciju nivoa A.

## Posebna funkcija

### Odleđivanje

Ovaj režim se koristi za odleđivanje smrznutih proizvoda, proizvoda za pečenje, voća, torti, krema i čokolade. Vreme odleđivanja zavisi od tipa, veličine i količine hrane.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Zamrznuti proizvodi<br>Pileći kroketi, kobasice, krompir | Žičana rešetka +<br>Univerzalni pleh | 3<br>1 | 50 | – |
| Pečeni proizvodi<br>Hleb i kifle | Žičana rešetka +<br>Univerzalni pleh | 3<br>1 | 50 | – |
| Voće | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 3 | 30 | – |
| Torta, kajmak, čokolada | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 3 | 30 | – |

### Sušenje

Ovaj režim se koristi za sušenje voća. povrća i bilja. Vreme sušenja zavisi od tipa, veličine i količine hrane.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Voće | Žičana rešetka | 3 | 70–80 | 300–420 |
| Povrće | Žičana rešetka | 3 | 70–80 | 200–500 |
| Biljka | Žičana rešetka | 3 | 70–80 | 60–90 |

### Poslednje narastanje testa

Ovaj režim se koristi za dizanje testa i pravljenje domaćeg jogurta.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Testo za picu | Žičana rešetka | 2 | 30–40 | 30–40 |
| Testo za kolače/Hleb | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 2 | 30–40 | 40–50 |
| Domaći jogurt | Žičana rešetka, posuda za pečenje | 2 | 40–50 | 6-7 (s) |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:23:05

**Pekač za picu**

Ovaj režim je pogodan za picu. Temperatura i vreme kuvanja zavise od veličine komada i debljine testa za picu.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Domaća pica | Univerzalni pleh | 2 | 190–210 | 15–25 |
| Domaća tanka pica | Univerzalni pleh | 2 | 210–230 | 10–15 |

**Sporo kuvanje**

Ovaj režim koristi nisku temperaturu za nežnu teksturu. Ovaj režim je pogodan za pečenje govedine, svinjetine, teletine ili jagnjetine kada želite da dobijete nežnu teksturu. Preporučujemo da se meso pre pečenja prži svuda na visokoj temperaturi na ploči.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (sati) |
|---|---|---|---|---|
| Pečena govedina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Pečenica, debljine 5–6 cm | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 70–80 | 4–5 |
| Prasetina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Pečena jagnjetina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Pačje grudi | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3<br>1 | 70–90 | 2–3 |

## Probna jela

Prema standardu EN 60350-1.

**1. Pečenje**

Preporuke za pečenje odnose se na prethodno zagrejanu pećnicu. Nemojte da koristite funkciju brzog zagrevanja. Pleh uvek stavljajte tako da nagnuta strana bude okrenuta prema vratima.

| Vrsta hrane | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Mali kolači | Univerzalni pleh | 3 | | 165 | 23–28 |
| | | 3 | | 165 | 25–30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33–38 |
| Keks | Univerzalni pleh | 1+3 | | 140 | 28–33 |
| Bezmasni patišpanj | Žičana rešetka + kalup za torte sa oprugom (Tamni, prečnika 26 cm) | 2 | | 165 | 30–35 * |
| | | 2 | | 160 | 30–35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35–40 |
| Pita od jabuka | Žičana rešetka + 2 Kalupa za torte sa oprugom ** (Tamni, prečnika 20 cm) | 2, postavljene dijagonalno | | 160 | 70–80 |
| | Univerzalni pleh + žičana rešetka + 2 Kalupa za torte sa oprugom *** (Tamni, prečnika 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80–90 |

* Produžite vreme kuvanja za 5 minuta ukoliko kuvate u standardnom režimu i koristite vatrostalnu činiju (prečnika 26 cm).

** Dva kolača se postavljaju na rešetku, nazad levo i napred desno.

*** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:23:05

# Pametna priprema hrane

**2. Roštilj**

Grejte praznu pećnicu 5 minuta pomoću funkcije Veliki roštilj.

| Vrsta hrane | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tost od belog hleba | Žičana rešetka | 5 | | 300 (Maks.) | 1–2 |
| Govođe pljeskavice * (12 kom.) | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 4<br>1 | | 300 (Maks.) | 1. 15–18<br>2. 5–8 |

* Okrenite kada prođe ⅔ predviđenog vremena pripreme.

**3. Pečenje**

| Vrsta hrane | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Celo pile * 1,3–1,5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 3<br>1 | | 200 | 60–75 |
| Celo pile * 1,5–1,7 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 3<br>1 | | 200 | 70–85 |

* Okrenite na polovini pečenja.

**4. Pripreme hrane na pari**

Napunite rezervoar pitkom vodom do maksimalne linije za pripremu hrane uz pomoć pare.

| Vrsta hrane | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Trajanje (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Cvetovi brokolija 0,5 kg | Posuda za paru | A | | 12–15 |
| Jaja na pari 10 kom. | Posuda za paru | A | | 15–18 |
| Oljušteni krompir 0,5 kg | Posuda za paru | A | | 18–23 |
| Zamrznuti losos | Posuda za paru | A | | 18–23 |

**NAPOMENA**

Nivo A se odnosi na stalak samo za posudu za paru. Pogledajte **Dodatni elementi** odeljak na stranici **14** za tačnu lokaciju nivoa A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:23:06

## Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane

### Pekarski krompir

**Sastojci** 800 g krompira, 100 ml mleka, 100 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, 1 kašika soli, bibera, muskatnog oraščića, 150 g narendanog sira, maslac, majčina dušina.

**Uputstva** Oljuštite krompir i isecite ih na kriške debljine 3 mm. Podmažite đuvečaru (22–24 cm) maslacem. Rasporedite listiće krompira na čistu krpu i pokrijte ih dok pripremate ostale sastojke.
Sipajte ostale sastojke, osim rendanog sira, u veliku posudu i dobro ih promešajte. Poređajte listiće krompira u đuvečaru tako da se malo preklapaju i sipajte smesu preko krompira. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Nakon pečenja, ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice.

### Gratinirano povrće

**Sastojci** 800 g povrća (tikvice, paradajz, crni luk, šargarepa, paprika, kuvani krompir), 150 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, po 1 kašika soli, začinskog bilja (biber, peršun ili ruzmarin), 150 g rendanog sira, 3 kašike maslinovog ulja, malo listova majčine dušice.

**Uputstva** Operite povrće i isecite ga na komade debljine 3–5 mm. Poređajte povrće u đuvečaru (prečnika 22–24 cm) i prelijte ga uljem. Pomešajte sve sastojke, osim rendanog sira, i dodajte smesu preko povrća. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice i poslužite.

### Lazanje

**Sastojci** 2 kašike maslinovog ulja, 500 g mlevene junetine, 500 ml paradajz sosa, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih kora za lazanje, 1 crni luk (iseckan), 200 g rendanog sira, 1 kašika sušenog peršuna, origano i bosiljak.

**Uputstva** Pripremite sos od paradajza sa mesom. Zagrejte ulje u šerpi, zatim pržite mlevenu junetinu i iseckani crni luk oko 10 minuta dok ne porumeni. Dodajte paradajz sos i goveđi temeljac, a zatim začinsko bilje. Sačekajte da provri, pa kuvajte na tihoj vatri 30 minuta.
Skuvajte kore za lazanje prema uputstvima na pakovanju.Ređajte u posudu kore za lazanje, meso i sir, pa ponovite. Ravnomerno pospite ostatak sira po poslednjem sloju kora, a zatim ispecite lazanje u pećnici.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:23:06

# Pametna priprema hrane



**Pita od jabuka**

Sastojci
- **Za testo**: 275 g brašna, 1/2 kašika soli, 125 g belog šećera, 8 g vanilinog šećera, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (umućeno).
- **Nadev**: 750 g tvrdim jabuka, 1 kašika limunovog soka, 40 g šećera, 1/2 kašika cimeta, 50 g suvog grožđa, 2 kašike prezli.

Uputstva Prosejte posoljeno brašno iznad veće posude. Prosejte šećer pomešan sa vanilinim šećerom. Pomoću 2 noža iseckajte maslac preko brašna na male kockice. Dodajte ¾ umućenog jajeta. Mešajte sve sastojke u multipraktiku dok ne dobijete kompaktnu masu. Ručno napravite loptu od testa. Zamotajte je u plastičnu foliju i ostavite da odstoji 30 minuta.
Podmažite kalup sa oprugom (24–26 cm) i pospite ga brašnom. Razvijte ¾ testa na debljinu od 5 mm. Stavite ga na pleh (na dno i strane).
Oljuštite jabuke i očistite sredinu. Isecite ih na kockice od oko ¾ x ¾ cm. Poprskajte jabuke sokom od limuna i dobro ih promešajte. Operite i osušite ribizle i suvo grožđe. Dodajte šećer, cimet, suvo grožđe i ribizle. Dobro promešajte i pospite testo prezlama. Nežno pritisnite testo.
Razvucite ostatak testa. Isecite testo na male trake i poređajte ih unakrsno po nadevu. Četkom premažite pitu ostatkom umućenog jajeta.

**Kiš loren**

Sastojci
- **Za testo**: 200 g običnog brašna, 80 g maslaca, 1 jaje.
- **Nadev**: 75 g nemasne slanine iseckane na kockice, 125 ml pavlake, 125 g kisele pavlake, 2 umućena jajeta, 100 g rendanog švajcarskog sira, so i biber.

Uputstva Da biste pripremili testo, stavite brašno, maslac i jaje u posudu i mešajte dok testo ne postane meko, a zatim ga ostavite u frižideru da odstoji 30 minuta. Razvucite testo i stavite ga u podmazanu keramičku posudu za kiš (prečnika 25 cm). Izbockajte testo viljuškom. Pomešajte jaja, pavlaku, kiselu pavlaku, sir, so i biber. Smesu naspite pred samo pečenje.

**Lomljeni voćni kolač**

Sastojci
- **Za nadev**: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu.
- **Voće**: 600 g mešanog voća.

Uputstva Pomešajte sve sastojke sve dok ne dobijete smesu za nadev. Rasporedite mešano voće u vatrostalnoj posudi i nabacajte testo preko njega.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:23:06

**Domaća pica**

Sastojci
- **Testo za picu**: 300 g brašna, 7 g suvog kvasca, 1 kašika maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 kašika šećera i soli.
- **Za nadev**: 400 g iseckanog povrća (plavi patlidžan, tikvice, crni luk, paradajz), 100 g šunke ili slanine (iseckane), 100 g rendanog sira.

Uputstva Sipajte brašno, kvasac, ulje, so, šećer i toplu vodu u posudu i mešajte dok ne dobijete mokro testo. Mešajte mikserom ili ručno oko 5–10 min. Poklopite testo, a zatim ga stavite u pećnicu na 30 minuta na 35 °C da naraste. Razvucite testo na pobrašnjenoj površini u obliku četvorougla i stavite ga u pleh ili posudu za picu. Razmažite paradajz-pire po testu i dodajte šunku, pečurke, masline i paradajz. Ravnomerno pospite sirom i pecite.

**Pečena goveđa slabina**

Sastojci 1 kg goveđe slanine u komadu, 5 g soli, 1 g bibera, po 3 g ruzmarina i majčine dušine.

Uputstva Začinite govedinu solju, biberom i ruzmarinom i ostavite je u frižider na 1 sat. Zatim je stavite na žičanu rešetku. Stavite je u pećnicu i pecite.

**Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem**

Sastojci 1 kg jagnjećih kotleta (6 komada), 4 velika čena belog luka (zgnječena), 1 kašika sveže majčine dušice (zgnječene), 1 kašika svežeg ruzmarina (zgnječenog), 2 kašika soli, 2 kašike maslinovog ulja.

Uputstva Pomešajte so, beli luk, začinsko bilje i ulje, a zatim dodajte jagnjetinu. Okrenite jagnjetinu na drugu stranu da bi pokupila začine, a zatim je ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta do 1 sat.

**Svinjska rebra**

Sastojci 2 reda svinjskih rebara, 1 kašika crnog bibera u zrnu, 3 lovorova lista, 1 crni luk (iseckana), 3 čena belog luka (iseckana), 85 g žutog šećera, 3 kašike Vorčester sosa, 2 kašike paradajz-pirea, 2 kašike maslinovog ulja.

Uputstva Napravite roštilj sos. Zagrejte ulje u šerpi i dodajte crni luk. Pržite ga dok ne omekša, a zatim dodajte preostale sastojke. Propržite, pa smanjite temperaturu i kuvajte na tihoj vatri 30 minuta dok se ne zgusne. Marinirajte rebra u sosu za roštilj u trajanju između 30 minuta i 1 sata.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:23:06

# Održavanje

## Čišćenje

**⚠ UPOZORENJE**

- Vodite računa da se pećnica i dodatni elementi ohlade pre čišćenja.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube sunđere ili tkanine, čelične žice, noževe ili druge abrazivne materijale.

### Unutrašnjost pećnice

- Za čišćenje unutrašnjosti pećnice koristite čistu krpu sa blagim sredstvom za čišćenje ili vodu sa sapunicom.
- Nemojte ručno čistiti zaptivku vrata.
- Da ne biste oštetili emajliranu površinu pećnice, koristite isključivo standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za tvrde naslage koristite specijalna sredstva za čišćenje pećnica.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.

### Spoljašnjost pećnice

Ako na spoljašnjoj strani ima otisaka prstiju, masti ili mrlja (kao što su površina vrata, ručka ili ekran), očistite mekom krpom i sredstvom za čišćenje stakla ili neutralnim deterdžentom, a zatim me obrišite, čistom suvom i krpom.
Masnoća i prljavština mogu da se zadrže, naročito oko ručki, zbog vrelog vazduha koji izlazi iz unutrašnjosti pećnice. Preporučuje se da ručku očistite posle svake upotrebe.

### Dodatni elementi

Dodatne elemente operite nakon svake upotrebe i osušite kuhinjskom krpom. Da biste uklonili i tvrde naslage prljavštine, pre pranja potopite dodatne elemente u toplu vodu sa sapunom na 30 minuta.

### Katalitički emajlirana površina (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Delovi koji se skidaju presvučeni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Oni mogu da se zaprljaju uljem i mašću koje raznosi vazduh tokom kruženja vazduha. Međutim, te nečistoće sagorevaju na temperaturama preko 200 °C.

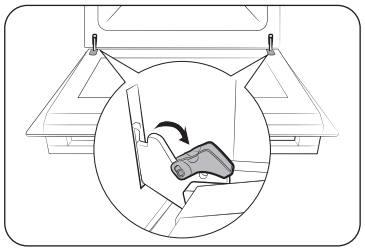
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Izaberite režim **Kruženja vazduha** sa maksimalnom temperaturom, a zatim pokrenite ciklus u trajanju od sat vremena.

### Vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

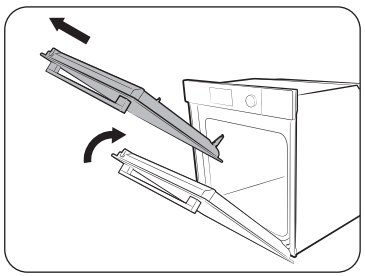
Nemojte da skidate vrata pećnice osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli vrata radi čišćenja, pratite ova uputstva.

**⚠ UPOZORENJE**

Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i potpuno otvorite držače na obe šarke.

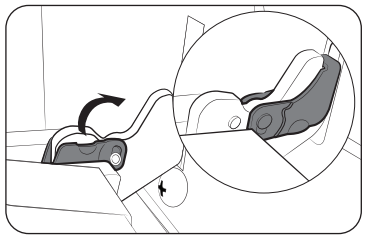


2. Zatvorite vrata na približno 70°. Sa obe ruke držite vrata pećnice za strane i podignite i povucite nagore sve dok se ne uklone šarke.
3. Očistite vrata vodom sa sapunicom i čistom krpom.





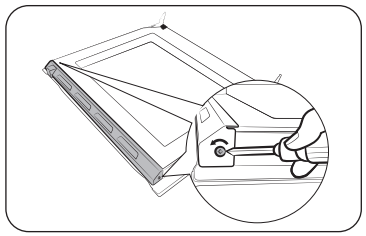
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:23:06



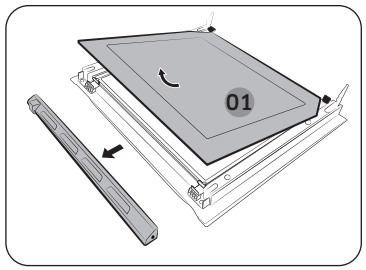
4. Kada završite, pratite korake 1 i 2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata. Uverite se da su držači postavljeni na šarke sa obe strane.

**Staklo na vratima**

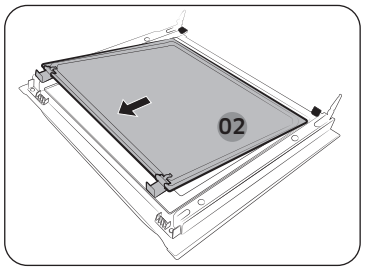
U zavisnosti od modela, na vratima pećnice se nalaze 3-4 sloja stakla postavljena jedno na drugo. Nemojte da skidate staklo na vratima osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli staklo na vratima radi čišćenja, pratite ova uputstva.



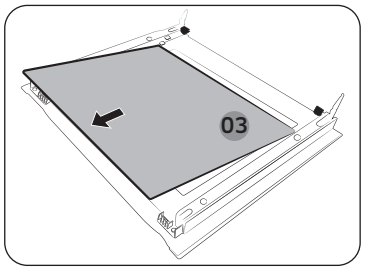
1. Pomoću odvijača skinite zavrtnje sa leve i desne strane.




2. Skinite poklopac u smerovima strelica.
3. Skinite prvi sloj sa vrata.



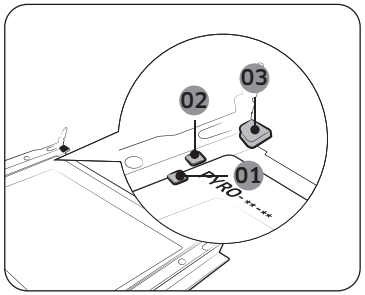

4. Skinite drugi sloj sa vrata u smeru strelice.




5. Skinite treći sloj sa vrata u smeru strelice.
6. Očistite staklo vodom sa sapunicom i čistom krpom.

**⚠ OPREZ**

Da biste otkrili ispravnu stranu sloja, pronađite oznaku „PYRO“ uglu svakog sloja.
Ispravan pravac: PYRO-**-**
Pogrešan pravac: **–**–OЯYϘ




7. Kada završite, vratite slojeve na sledeći način:
   - Pogledajte sliku i pronađite šarke. Postavite 3. sloj između držača 1 i 2, 2. sloj između držača 1 i 2 i 1. sloj u držač 3 ovim redosledom. Proverite da li je štampana strana slojeva umetnuta unutra.

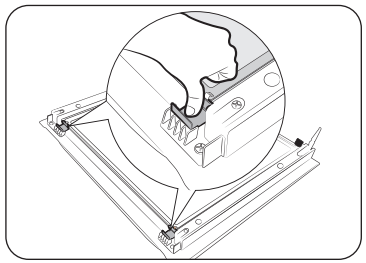
**01** Držač 1
**02** Držač 2
**03** Držač 3





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:23:07

# Održavanje

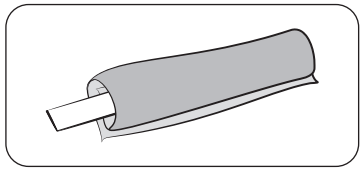


8. Nakon umetanja 2. sloja pritisnite staklene kopče i proverite da li pravilno učvršćuju staklenii sloj.
9. Ponovite navedene korake 1–2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata.

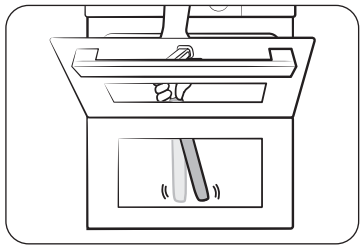
**⚠ UPOZORENJE**

Da biste sprečili gubitak toplote, obavezno se uverite da li ste pravilno postavili slojeve stakla.

**Dvostruko staklo na vratima (odnosi se samo na odgovarajuće modele)**



1. Zavežite vlažni ubrus za štap.

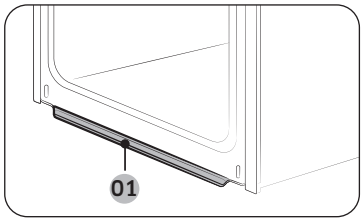


2. Stavite peškir ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Nanesite deterdžent na ubrus i očistite ponovo.
5. Prebrišite suvim ubrusom vlagu i mehuriće.

**⚠ OPREZ**

Nemojte da otkačinjete vrata radi čišćenja.

**Sakupljač vode**




**01** Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Sakupljač vode se ne može skinuti. Obrišite vodu na sakupljaču vode kada se pećnica ohladi nakon pripreme hrane.

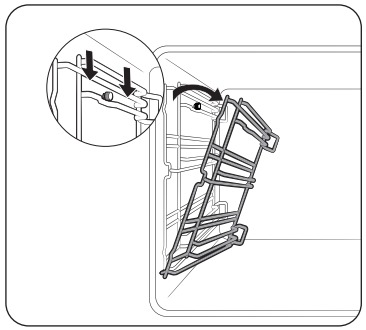
**⚠ UPOZORENJE**

Ako primetite da voda curi iz sakupljača vode, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

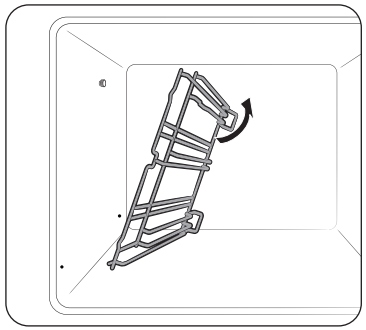


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:23:07

**Bočne police (odnosi se samo na odgovarajuće modele)**



1. Pritisnite gornju liniju leve bočne vođice i spustite za oko 45°.



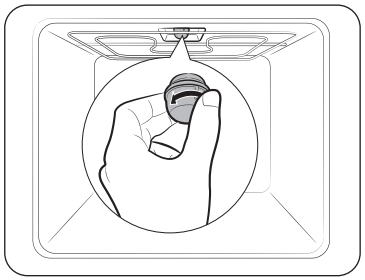
2. Povucite i izvadite donju liniju leve bočne vođice.
3. Na isti način izvadite desnu bočnu vođicu.
4. Očistite obe bočne vođice.
5. Kada završite, ponovite navedene korake od 1 do 2 obrnutim redosledom da biste vratili bočne vođice.

**NAPOMENA**

Pećnica radi i kada bočne rešetke i rešetke nisu na svom mestu.

## Zamena

**Sijalice**

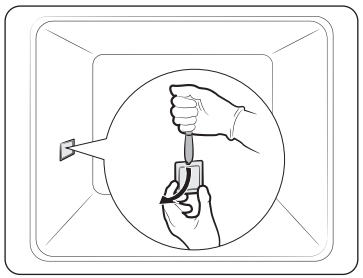


1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

**UPOZORENJE**

- Pre zamene sijalice isključite pećnicu i kabl za napajanje.
- Koristite samo sijalice od 25–40 W/220–240 V, otporne na temperaturu do 300 °C. Odgovarajuće sijalice možete da kupite u lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Halogenu sijalicu uvek držite suvom krpom. U suprotnom, sijalica može da se zaprlja otiscima ili znojem, što će joj skratiti radni vek.

**Bočno svetlo u pećnici**



1. Držite donji kraj poklopca bočnog svetla u pećnici jednom rukom i koristite ravan oštar alat poput stonog noža kako biste skinuli poklopac kao što je prikazano.
2. Zamenite bočno svetlo u pećnici.
3. Ponovo postavite poklopac svetla.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:23:07

# Rešavanje problema

## Tačke provere

Ako se javi problem sa pećnicom, najpre pogledajte sledeću tabelu i pokušajte da rešite problem na osnovu datih predloga. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad. | • Ako je neki predmet zaglavljen između dugmadi<br>• Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga<br>• Ako je aktivna funkcija zaključavanja | • Uklonite predmet i pokušajte ponovo.<br>• Očistite vlagu i pokušajte ponovo.<br>• Proverite da li je aktivna funkcija zaključavanja. |
| Vreme nije prikazano. | • Ako nema napajanja | • Proverite da li je pećnica priključena na napajanje. |
| Pećnica ne radi. | • Ako nema napajanja | • Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.<br>• Proverite da li je Demo režim uključen. |
| Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane. | • Ako je isključena iz utičnice | • Ponovo priključite napajanje. |
| Napajanje se isključilo tokom rada. | • Ako je neprekidna priprema hrane traje predugo<br>• Ako ventilator ne radi<br>• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije<br>• Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici | • Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi.<br>• Poslušajte da li radi ventilator.<br>• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.<br>• Koristite utičnicu za jedan utikač. |
| Pećnica nema napajanja. | • Ako nema napajanja | • Proverite da li je pećnica priključena na napajanje. |
| Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada. | • Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije | • Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice. |
| Vrata ne mogu pravilno da se otvore. | • Ako su ostaci hrane zapali između vrata i unutrašnjosti uređaja | • Dobro očistite pećnicu, a zatim pokušajte da otvorite vrata. |
| Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo. | • Ako se lampa uključi, a zatim isključi<br>• Ako je lampa prekrivena prljavštinom tokom pripreme hrane | • Lampa se automatski isključuje nakon određenog vremena kako bi se uštedela električna energija. Možete da je uključite ponovo kada pritisnete dugme **Svetlo u pećnici**.<br>• Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:23:07

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Struja dolazi iz mašine. | • Ako napajanje nije pravilno uzemljeno<br>• Ako koristite utičnicu bez uzemljenja | • Proverite da li je napajanje pravilno uzemljeno. |
| Voda kaplje iz pećnice.<br>Kroz porez na vratima izlazi para.<br>U pećnici ima zaostale vode. | • U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar proizvoda. | • Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove. |
| Osvetljenost unutar pećnice varira. | • Osvetljenost se menja u zavisnosti od promena u naponu. | • Promene u naponu tokom pripreme hrane ne predstavljaju kvar i nemate razloga za brigu. |
| Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen. | • Ventilator automatski radi određeno vreme kako bi se provetrila unutrašnjost pećnice. | • Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete. |

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Pećnica ne greje. | • Ako su vrata otvorena<br>• Ako komande pećnice nisu pravilno podešene<br>• Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač isključen | • Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu.<br>• Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu.<br>• Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.<br>• Proverite da li je Demo režim uključen. |
| Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim. | • Za vreme prvog korišćenja<br>• Ako na grejaču ima ostataka hrane | • Tokom prvog korišćenja pećnice, grejač može da se dimi. Nije u pitanju kvar i posle 2–3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.<br>• Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejača. |
| Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike. | • Ako koristite plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplotu | • Koristite vatrostalne staklene posude. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:23:08

# Rešavanje problema

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|---|
| Pećnica ne peče dobro. | • Ako se tokom pečenja često otvaraju vrata | • Nemojte često da otvarate vrata pećnice, osim ako pripremate hranu koju morate da okrenete. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat pripreme hrane. |
| Čujem kako voda ključa tokom pripreme hrane na pari. | • To je zato što se voda zagreva pomoći parnog grejača | • Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete. |
| Priprema hrane na paru ne funkcioniše. | • Ako nema vode u rezervoaru za vodu | • Dodajte vodu u rezervoar i kušajte ponovo. |
| Set je topao tokom piro čišćenja | • To je zato što piro čišćenje koristi visoke temperature | • Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete. |
| Prilikom piro čišćenja oseća se miris izgorelog. | • Piro čišćenje koristi visoke temperature, tako da možete osetiti miris spaljivanja ostataka hrane. | • Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete. |
| Čišćenje parom ne funkcioniše. | • Razlog tome je previsoka temperatura | • Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je koristite. |

## Informativni kodovi

Kada pećnica ne radi, na ekranu će se prikazati informativni kôd. Potražite kôd u tabeli u nastavku i pokušajte da rešite problem na osnovu predloga.

| Kôd | Značenje | Radnja |
|---|---|---|
| **C-d1** | Brava na vratima je u kvaru | Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru. |
| **C-20** | Senzor je pokvaren | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Dešava se samo tokom EEPROM čitanja/ pisanja | |
| **C-70** | Problemi u vezi sa parom | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Ako nema komunikacije između glavne štampane ploče i pomoćne štampane ploče | |
| **C-F2** | Dešava se kada komunikacioni problem ostane između Dodirnog IC <-> Glavnog ili Podređenog micom | |
| **C-d0** | Problem sa dugmetom<br>Javlja se kada pritisnete i držite dugme određeni period. | Očistite dugmad i proverite da li na dugmadi ili oko nje ima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovo. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:23:08

# Rešavanje problema

| Kôd | Značenje | Radnja |
|---|---|---|
| -dC- | Ako je pregrada izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane.<br>Ako je pregrada postavljena tokom kuvanja u standardnom režimu pripreme hrane. | Pregrada ne sme biti izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane.<br>Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru. |
| S-01 | Bezbednosno isključivanje<br>Pećnica je nastavila da radi pri zadatoj temperaturi duži vremenski period.<br>• Do 100 °C – 16 sati<br>• Od 105 °C do 240 °C – 8 sati<br>• Od 245 °C do maksimalne temperature – 4 sata | Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim pokušajte ponovo na uobičajen način. |

# Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

| | | |
|---|---|---|
| Napon priključka | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Maksimalna snaga povezanog opterećenja | | 3650-3950 W |
| Dimenzije (Š x V x D) | Uređaj | 595 x 596 x 570 mm |
| | Ugradna | 560 x 579 x 549 mm |
| Zapremina | | 76 litara |

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor klase energetske efikasnosti <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:23:08

# Dodatak

## List sa podacima o proizvodu

| SAMSUNG | SAMSUNG |
|---|---|
| Identifikator modela | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI prostor za pečenje) | 81,6 |
| Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje | A+ |
| Utrošena energija (električna energija) potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje) | 1,05 kWh/ciklus |
| Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje) | 0,71 kWh/ciklus |
| Broj prostora za pečenje | 1 |
| Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin) | električna energija |
| Zapremina prostora za pečenje (V) | 76 l |
| Vrsta pećnice | Ugradna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Masa uređaja (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |
| Ukupna potrošnja energije u stanju pripravnosti (W) (Svi mrežni priključci su u stanju „uključi“) | 1,9 W | | |
| Period vremena za upravljanje potrošnjom (min) | 20 min. | | |
| Wi-Fi | Potrošnja struje u režimu pripravnosti (W) | 1,9 W | |
| | Period vremena za upravljanje potrošnjom (min) | 20 min. | |
| Režim isključi | Potrošnja struje | 0,5 W | |
| | Period vremena za upravljanje potrošnjom (min) | 30 min. | |

Podaci su dobijeni u skladu sa standardima EN 60350-1, EN 50564 i uredbama Evropske komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014, kao i Uredbom (EC) BR. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:23:08

**Saveti za uštedu električne energije**

- Tokom pečenja vrata pećnice treba da budu zatvorena, osim prilikom okretanja hrane. Nemojte često da otvarate vrata tokom pripreme hrane kako biste održali temperaturu u pećnici i uštedeli električnu energiju.
- Planirajte korišćenje pećnice da biste izbegli isključivanje pećnice između spremanja jela i time smanjili potrošnju električne energije i skratili vreme potrebno za ponovno zagrevanje pećnice.
- Ako je vreme pripreme hrane duže od 30 minuta, možete da isključite pećnicu 5–10 minuta pre kraja pripreme da biste smanjili potrošnju električne energije. Preostala toplota je dovoljna da se dovrši priprema hrane.
- Kada god je to moguće, spremajte više jela odjednom.

**NAPOMENA**

Ovim putem, Samsung izjavljuje da je radijska oprema u skladu sa Uredbom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskih zahtevima u UK.
Ceo tekst EU izjave o usaglašenosti i UK izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: Zvanična Izjava o usaglašenosti se nalazi na adresi http://www.samsung.com. Idite na Support (Podrška) > Search Product Support (Pretraži podršku proizvoda) i unesite naziv modela.

**OPREZ**

WLAN funkcija ove opreme od 5 GHz može da se koristi samo u zatvorenom prostoru u svim zemljama EU i u Velikoj Britaniji.

| | Frekventni opseg | Snaga predajnika (maksimalna) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Izjava o otvorenom kodu

Softver koji se nalazi u ovom proizvodu sadrži softver sa otvorenim kodom. Kompletan odgovarajući izvorni kod možete dobiti u periodu od tri godine nakon poslednje isporuke ovog proizvoda tako što ćete se obratiti našem timu za podršku putem http://opensource.samsung.com (Koristite meni „Upit“.)

Takođe je moguće dobiti kompletan odgovarajući izvorni kod u fizičkom mediju kao što je CD-ROM; naplatiće se minimalna naknada.

Sledeća URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vas vodi do informacija o licenci za otvoreni kod koja se odnosi na ovaj proizvod. Ova ponuda važi za sve koji prime ovu informaciju.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:23:08

SAMSUNG

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

| ZEMLJA | POZOVITE NAS | ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| ZEMLJA | POZOVITE NAS | ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Vgradna pečica

## Priročnik za uporabo in namestitev

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Vsebina


## Uporaba priročnika 3

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli 3

## Varnostna navodila 3

Pomembni varnostni ukrepi 3
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema) 6
Funkcija samodejnega varčevanja z energijo 6

## Namestitev 7

Vsebina paketa 7
Priključitev napajanja 8
Namestitev v omaro 8

## Pred uporabo 11

Nadzorna plošča 11
Prvotne nastavitve 11
Vonj po novem 12
Pametni varnostni mehanizem 13
Mehko zapiranje vrat (nežno, varno in tiho) 13
Sestavljanje parne posode 13
Dodatna oprema 14
Prožna vrata 15
Posoda za vodo 16

## Delovanje 17

Načini pečice 17
Načini peke s paro 19
Način dvojne peke 21
Air Fry 23
Air Sous Vide 25
Peka s sondo za meso 27
Posebna funkcija 28
Zdrava hrana 30
Samodejna peka 30
Časovnik 31
Čiščenje 32
Nastavitve 34
Zaklep 35

## Pametna peka 36

Ročna peka 36
Programi za Samodejno peko 44
Posebna funkcija 52
Testne jedi 53
Zbirka pogostih receptov za samodejno peko 55

## Vzdrževanje 58

Čiščenje 58
Menjava 61

## Odpravljanje težav 62

Točke preverjanja 62
Informativne kode 64

## Tehnični podatki 65

## Dodatek 66

Podatkovni list izdelka 66
Obvestilo o odprti kodi 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:23:09

# Uporaba priročnika

Zahvaljujemo se vam za izbiro vgradne pečice SAMSUNG.
Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne informacije o varnosti in navodila, ki vam bodo v pomoč pri uporabi in vzdrževanju aparata.
Pred uporabo pečice si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter knjižico shranite za prihodnjo uporabo.

## V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli

**⚠ OPOZORILO**

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **hude telesne poškodbe, smrt in/ali materialno škodo**.

**⚠ POZOR**

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **telesne poškodbe in/ali materialno škodo**.

**OPOMBA**

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije za lažjo uporabo izdelka.

# Varnostna navodila

Pečico mora namestiti električar z licenco. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

## POMEMBNI VARNOSTNI UKREPI

**⚠ OPOZORILO**

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Sredstvo za izključitev mora biti vdelano v fiksni napeljavi v skladu s pravili napeljave.

Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:23:09

# Varnostna navodila

Aparata ne smete pritrditi z lepili, saj to ne zagotavlja zanesljive pritrditve.

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

**OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.**

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Če ima aparat funkcijo čiščenja, morate pred čiščenjem odstraniti morebitno razlitje in med parnim čiščenjem ali samočiščenjem v pečici ne sme biti pripomočkov. Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Pri aparatu s funkcijo čiščenja lahko med postopkom čiščenja površine postanejo bolj vroče kot običajno, zato naj se otroci ne nahajajo v bližini aparata. Pri napravah s postopkom čiščenja s pirolizo so nekatere živali, zlasti ptice, občutljive na hlape in lokalna nihanja temperature, ki se pojavljajo med čiščenjem s pirolizo, zato te živali umaknite na ustrezno in dobro prezračevano mesto.

Med in po končanem postopku čiščenja s pirolizo prostor prezračite.

Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico. (Samo model s sondo za meso)

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

**OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.**

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.



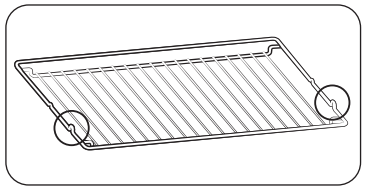
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:23:09

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

PREVIDNO: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka. Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.



Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom za podporo pri peki večjih količin.

⚠ **POZOR**

Če se je pečica poškodovala med prevozom, je ne priključite.

Ta aparat sme v omrežno napajanje priključiti samo električar s posebno licenco.

V primeru okvare ali poškodbe aparata ne uporabljajte.

Popravila sme izvajati samo električar z licenco. Nepravilno popravilo je lahko zelo nevarno za vas in druge. Če je pečico treba popraviti, se obrnite na servisni center podjetja SAMSUNG ali na prodajalca.

Električni vodi in kabli se ne smejo dotikati pečice.

Pečica mora biti z električnim omrežjem povezana z odobrenim prekinjevalnikom ali varovalko. Ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov.

Pri popravilu in čiščenju aparata izklopite njegovo napajanje.

Bodite previdni pri priključevanju električnih aparatov v vtičnice poleg pečice.

Če ima aparat funkcijo peke s paro in ima poškodovan vložek za dovajanje vode, ga ne uporabljajte. (Samo model s funkcijo peke s paro)

Če je vložek počen ali poškodovan, ga ne uporabljajte in se obrnite na najbližji servisni center. (Samo model s funkcijo peke s paro)

Ta pečica je bila zasnovana samo za peko v gospodinjstvu.

Med uporabo se notranje površine pečice tako segrejejo, da se lahko opečete. Grelnikov ali notranjih površin pečice se ne dotikajte, dokler se ne ohladijo.

V pečici ne hranite vnetljivih snovi.

Če aparat dolgo časa uporabljate pri visoki temperaturi, postanejo površine pečice vroče.

Bodite previdni pri odpiranju vrat pečice med peko, saj lahko iz nje hitro uideta vroč zrak in para.

Med peko jedi, ki vsebujejo alkohol, lahko zaradi visokih temperatur alkohol izhlapi.

Če hlapi pridejo v stik z vročim delom pečice, se lahko vnamejo.

Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih vodnih ali parnih čistilnikov.

Med uporabo pečice naj bodo otroci na varni razdalji.

Zamrznjena živila, kot je pica, pecite na veliki rešetki. Če uporabljate pekač za pecivo, se ta lahko deformira zaradi velikih razlik v temperaturi.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:23:09

# Varnostna navodila

Ne zlivajte vode na dno pečice, ko je ta vroča. Emajlirana površina se lahko poškoduje.

Med peko morajo biti vrata pečice zaprta.

Dna pečice ne pokrivajte z aluminijevo folijo in nanj ne postavljajte pekačev ali posod za peko.

Aluminijeva folija blokira vročino, zaradi česar se lahko poškodujejo emajlirane površine, jedi pa se lahko slabo spečejo.

Sokovi sadja pustijo madeže, ki jih morda ne boste mogli odstraniti z emajliranih površin pečice.

Pri peki zelo vlažnih peciv uporabite globoki pekač.

Posode za peko ne puščajte počivati na odprtih vratih pečice.

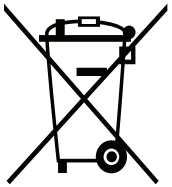
Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih, da se ne udarijo vanje in da jim z vrati ne priprete prstov.

Na vrata ne stopajte, sedajte, nanje se ne naslanjajte in ne postavljajte težkih predmetov.

**OPOZORILO**: Aparata ne izključite iz električnega napajanja niti po končani peki.

**OPOZORILO**: Med peko ne puščajte odprtih vrat pečice.

## Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (Odpadna električna in elektronska oprema)



(Velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)
Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.
Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.
Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH. OEEO, predpisi o baterijah, so na voljo na spletnem mestu: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

Luč: luč v pečici lahko med peko izklopite s pritiskom gumba za luč v pečici. Osvetlitev pečice se izklopi nekaj minut po začetku peke, da varčuje z energijo.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:23:10

# Namestitev

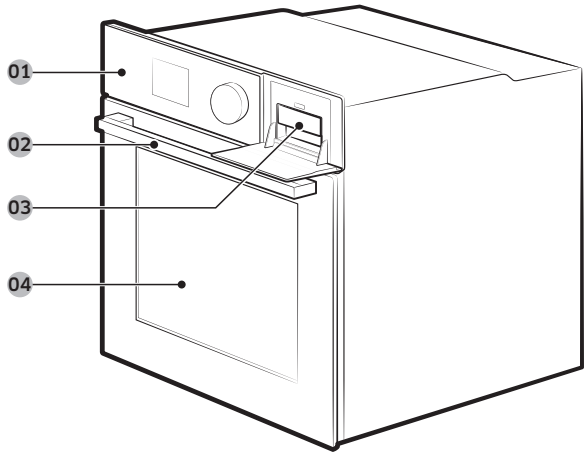
**⚠ OPOZORILO**

- Ta izdelek je namenjen vgrajenim izdelkom.
- Pečico lahko priključi samo usposobljen strokovnjak. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.
- Ta naprava je zasnovana za uporabo do višine 2000 metrov.

## Vsebina paketa

Prepričajte se, ali so izdelku priloženi vsi deli in dodatna oprema. Če imate težave s pečico ali dodatno opremo, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja Samsung ali na prodajalca.

**Videz pečice**




**01** Nadzorna plošča **02** Ročaj vrat **03** Posoda za vodo

**04** Vrata

**OPOMBA**

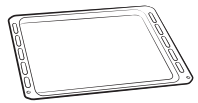
Glede na model sta na voljo dva tipa pečice: z enojnimi in dvojnimi vrati.

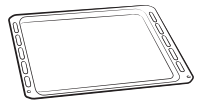
**Dodatna oprema**

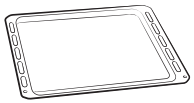
Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.

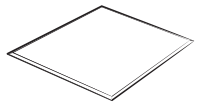
Kovinska rešetka

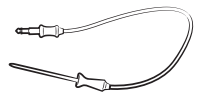
Rešetkast vložek *

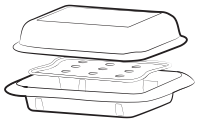

Pekač *


Univerzalni pekač *


Globoki pekač *


Ločevalnik


Sonda za meso *


Parna posoda *

2 Vijaka (M4 L25)

Mrežasti pekač Air Fry *

**OPOMBA**

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.





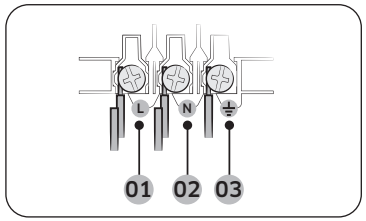
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:23:10

# Namestitev

⚠ **POZOR**

Pred uporabo programa čiščenja s pirolizo odstranite otroško ključavnico, da se prezračevanje ne zamaši, zaradi česar se vrata lahko segrejejo.

## Priključitev napajanja




**01** RJAVA ali ČRNA
**02** MODRA ali BELA
**03** RUMENA in ZELENA

Pečico priključite v električno vtičnico. Če vtičnica ni na voljo zaradi omejitve dovoljenega toka, uporabite večpolno izolatorsko stikalo (z vsaj 3 mm razmika med stiki), da boste izpolnjevali varnostne predpise. Uporabite napajalni kabel ustrezne dolžine, ki ustreza specifikacijam H05 RR-F ali H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

| Nazivni tok (A) | Najmanjši presek |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Preverite izhodne specifikacije na oznaki na pečici. Z izvijačem odprite zadnji pokrov pečice in odstranite vijake kabelske objemke. Nato napajalne vode priključite v ustrezne priključke.
Terminal, označen z znakom (⏚), je namenjen ozemljitvi. Najprej priključite rumeni in zeleni vod (ozemljitev), ki morata biti daljša od ostalih. Če uporabljate vtičnico, mora biti vtič dostopen tudi po namestitvi pečice. Podjetje Samsung ne odgovarja za nesreče, ki so posledica manjkajoče ali napačne ozemljitve.

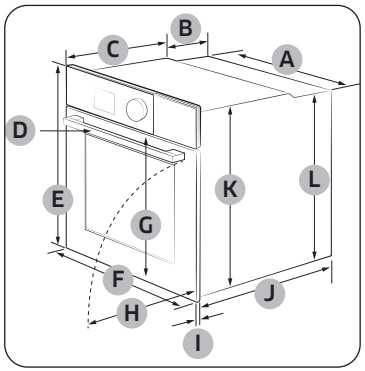
⚠ **OPOZORILO**

Med namestitvijo ne stopajte na kable in jih ne zvijajte ter jih ne izpostavljajte delom pečice, ki oddajajo toploto.

## Namestitev v omaro

Če pečico nameščate v vgradno omaro, morajo plastične površine in nalepljeni deli omare imeti visoko odpornost na temperature v skladu z EN 60335. Samsung ni odgovoren za škodo na pohištvu zaradi oddajanja toplote iz pečice.
Pečica mora biti ustrezno prezračevana. Med spodnjo polico omare in podporno steno mora biti približno 50 mm velika reža za prezračevanje. Pri namestitvi pečice pod kuhalno ploščo upoštevajte navodila proizvajalca za namestitev kuhalne plošče.

**Zahtevane mere za namestitev**

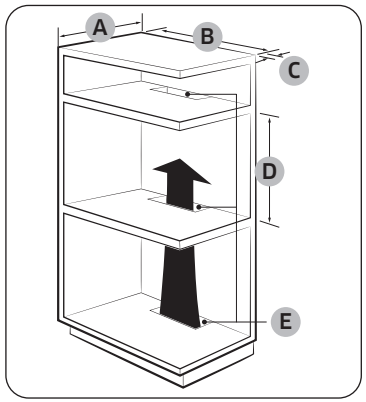



Pečica (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:23:11

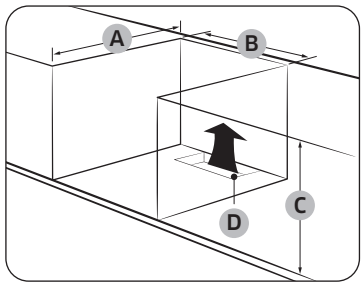



Vgradna omara (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Najm. 550 |
| **B** | Najm. 560 |
| **C** | Najm. 50 |
| **D** | Najm. 590 – Najv. 600 |
| **E** | Najm. 460 x Najm. 50 |

**OPOMBA**

Vgradna omarica mora biti opremljena s prezračevalnimi odprtinami **(E)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.

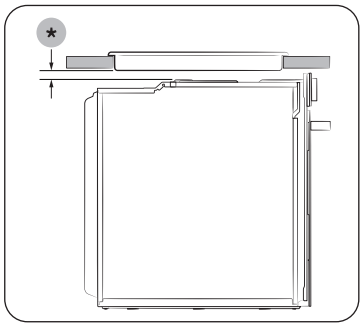



Omarica pod umivalnikom (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Najm. 550 |
| **B** | Najm. 560 |
| **C** | Najm. 600 |
| **D** | Najm. 460 x Najm. 50 |

**OPOMBA**

- Vgradna omarica mora biti opremljena s prezračevalnimi odprtinami **(D)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.
- Najmanjša zahteva za višino **(C)** se nanaša samo na namestitev pečice.




Nameščanje s kuhalno ploščo

Za namestitev kuhalne plošče na pečico poiščite v navodilih za namestitev prostorske zahteve za namestitev **(*)**.

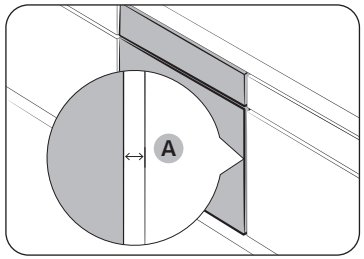




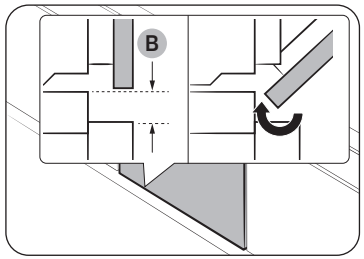
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:23:11

# Namestitev

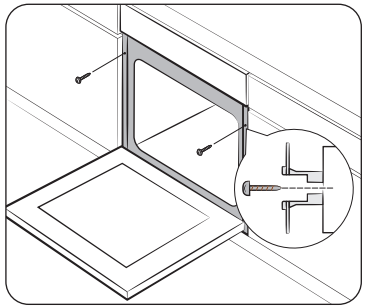
### Namestitev pečice




Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm prostora **(A)**.




Zagotovite najmanj 2 mm veliko režo **(B)** tako, da se bodo vrata gladko odpirala in zapirala.



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

Po končani namestitvi odstranite zaščitni ovoj, lepilni trak in drugo embalažo ter iz notranjosti pečice vzemite priloženo dodatno opremo. Če želite pečico odstraniti iz omare, najprej prekinite njeno napajanje in nato odstranite 2 vijaka na obeh straneh pečice.

**⚠ OPOZORILO**

Za normalno delovanje pečice je potrebno prezračevanje. Pod nobenim pogojem ne zakrijte odprtin za zračenje.

**OPOMBA**

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.

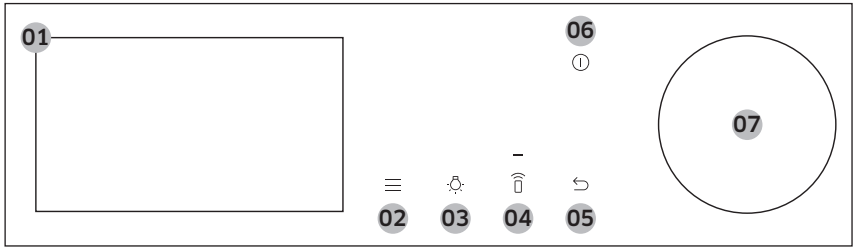


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:23:11

# Pred uporabo

## Nadzorna plošča

Nadzorna plošča pečice ima prikazovalnik (ni na dotik), izbirni gumb in tipke na dotik, s katerimi upravljate pečico. Če želite izvedeti več o nadzorni plošči pečice, preberite naslednje informacije.




| | |
|---|---|
| **01** Zaslon | Prikaže meni, informacije in napredek peke. |
| **02** Možnosti | Tapnite za ogled seznama Možnosti. |
| **03** Luč | Tapnite za vklop ali izklop lučke pečice. |
| **04** Pametni nadzor | S tapom se vklopi ali izklopi funkcija Smart Control (Pametni nadzor).<br>**OPOMBA**<br>Pred uporabo te funkcije je treba nastaviti Enostavno povezavo. |
| **05** Nazaj | Tapnite in se premaknete na prejšnji zaslon. |
| **06** Moč | Tapnite in prikazovalnik se bo vklopil ali izklopil.<br>**OPOMBA**<br>Ko so vrata odprta, se delovanje pečice lahko ustavi samo z gumbom **Moč**. |
| **07** Izbirni gumb | Z obračanjem v levo in desno se pomikate po menijih in seznamih. Podčrtan element vam pokaže, kje ste na zaslonu.<br>Za izbiro podčrtanega elementa pritisnite. |

## Prvotne nastavitve

Ko prvič vklopite pečico, se prikaže zaslon Welcome z logotipom Samsung. Sledite navodilom na zaslonu, da dokončate začetne nastavitve. Začetne nastavitve lahko spremenite pozneje z dostopom do zaslona Nastavitve.

1. Na pozdravnem zaslonu izberite **Začni nastavitev** in pritisnite **Izbirni gumb**.
2. Nastavitev jezika.
   a. Izberite jezik in pritisnite **Izbirni gumb**.
   b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Strinjajte se s »**Pogoji in določbami**« in s »**Politiko zasebnosti**«.
4. Napravo povežite z aplikacijo SmartThings.
   a. Na zaslonu Doživetje mobilne naprave izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   b. S pametnim telefonom skenirajte QR kodo na zaslonu in sledite navodilom na zaslonu telefona, da dokončate povezavo.
      - Če ne želite nadaljevati s tem korakom, izberite **Preskoči** in pritisnite **Izbirni gumb** ter nadaljujte z naslednjim korakom.
   c. Ko prejmete sporočilo, da ste uspešno povezani, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:23:12

# Pred uporabo

5. Nastavite časovni pas.
   a. Izberite svoj časovni pas in pritisnite **Izbirni gumb**.
   b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Nastavitev datuma.
   a. Izberite dan, mesec in leto. Po izbiri vsakega elementa pritisnite **Izbirni gumb**.
   b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.

**OPOMBA**

Preskočite ta korak, če ste napravo povezali z aplikacijo SmartThings.

7. Nastavitev časa.
   a. Nastavitev ure in minute. Po izbiri vsakega elementa pritisnite **Izbirni gumb**.
   b. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.

**OPOMBA**

Preskočite ta korak, če ste napravo povezali z aplikacijo SmartThings.

8. Izberite **Končano** in pritisnite **Izbirni gumb**, da dokončate nastavitev.
   - Prikaže se zaslon z navodili za prvo uporabo. Lahko pritisnete **VEČ O TEM** in nato **Izbirni gumb**, če si želite ogledati vodnik ali pa izberite **POZNEJE** in pritisnite **Izbirni gumb**, da preskočite ta korak.

**Nastavitev zaslona, da ostane vedno vklopljen**

Zaslon se po določenem času samodejno izklopi. Če želite nastaviti zaslon, da bo ves čas vklopljen, sledite spodnjim navodilom.

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Nastavitve** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Na zaslonu Nastavitve izberite **Prikazovalnik** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Na zaslonu Prikazovalnik izberite **Časovna omejitev** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Izberite **Vedno vklopljeno** in pritisnite **Izbirni gumb**.

**OPOMBA**

- Poraba energije se lahko poveča glede na vašo nastavitev.
- Ko je nastavitev časovne omejitve nastavljena na »**Vedno vklopljeno**«, se svetlost LCD zaslona samodejno spremeni na raven 2, če 3 minute ni nobenega dejanja.
- Nastavitev »**Vedno vklopljeno**« je na voljo samo, če je ohranjevalnik zaslona nastavljen na Vklopljen.

## Vonj po novem

Pred prvo uporabo pečice je treba očistiti njeno notranjost, da odstranite vonj po novem.

1. Iz pečice odstranite vso dodatno opremo.
2. Vklopite pečico s konvekcijskim ali običajnim gretjem na 200 °C in jo pustite vklopljeno eno uro. S tem se s površin pečice odstranijo morebitne snovi, ki so ostale od proizvodnega postopka.
3. Ko je postopek končan, izklopite pečico.

**OPOMBA**

- Ob prvi uporabi boste morda med delovanjem v pečici videli nekaj dima. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.
- Ko se temperatura prostora za peko v začetnem časovnem obdobju povečuje, boste morda našli nekaj madežev na notranjem steklu vrat. V tem primeru izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Nato s papirnato brisačo ali nevtralnim čistilnim sredstvom in s čisto krpo obrišite notranje steklo.
- Pomembno je tudi, da pečico upravljate v dobro prezračevanem kuhinjskem okolju.



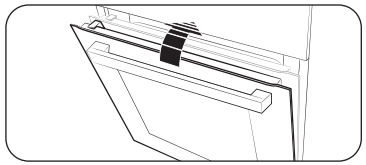
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:23:12

## Pametni varnostni mehanizem

Če med delovanjem pečice odprete vrata, se prižge lučka pečice, ventilator in grelnik pa prenehata delovati. To se zgodi zato, da ne bi prišlo do telesnih poškodb, kot so opekline, in do nepotrebne izgube energije. Ko se to zgodi, preprosto zaprite vrata in pečica bo normalno delovala naprej, saj to ni okvara sistema.

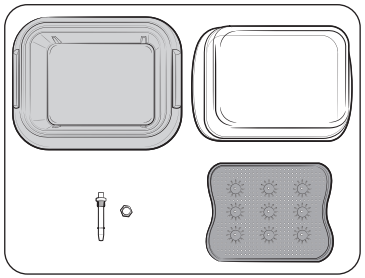
## Mehko zapiranje vrat (nežno, varno in tiho) (samo na nekaterih modelih)

Vgrajena pečica Samsung ima mehka zapiralna vrata, ki se zapirajo nežno, varno in tiho. Ko se vrata zapirajo, jih nekaj centimetrov pred končnim položajem ujamejo posebej zasnovani tečaji. To je popolna rešitev za dodatno udobje, ki omogoča tiho in nežno zapiranje vrat. (Razpoložljivost te funkcije je odvisna od modela pečice.)

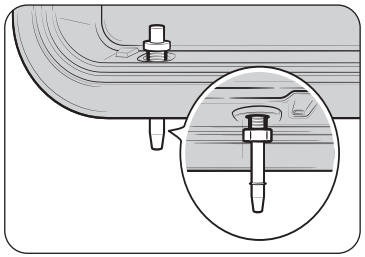


Vrata se začnejo nežno zapirati pri približno 15 stopinjah in se popolnoma zaprejo v približno 5 sekundah.

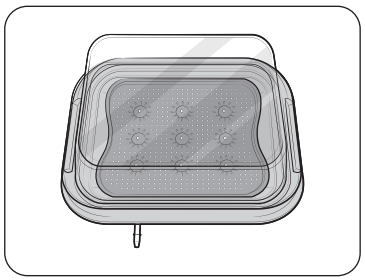
## Sestavljanje parne posode (samo na nekaterih modelih)



1. Preverite in se prepričajte, da imate vse sestavne dele za parno posodo.
   - Sestavni deli so stekleni pokrov, kovinski pekač, pladenj za peko s paro in parna šoba.



2. Parno šobo vstavite v luknjo na desni zadnji strani kovinskega pekača in nato privijte priloženo matico.



3. Pladenj za peko s paro postavite v kovinski pekač, zaprite stekleni pokrov, da boste lahko pekli.



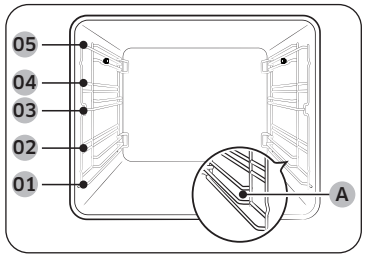


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:23:12

# Pred uporabo

## Dodatna oprema

Dodatno opremo pred prvo uporabo temeljito očistite s toplo vodo, čistilom in mehko čisto krpo.




**01** 1. raven
**02** 2. raven
**03** 3. raven
**04** 4. raven
**05** 5. raven
**(A)** Raven parne posode

- Dodatno opremo vstavite na ustrezen položaj v pečici.
- **Raven parne posode (A)** velja samo za parno posodo. Parne posode ne postavljajte na nobeno drugo raven in na **raven parne posode (A)** ne postavljajte nobene druge dodatne opreme. **Raven parne posode (A)** je dobavljena samo za ustrezne modele.
- Med dodatno opremo ter dnom pečice in drugo dodatno opremo mora biti najmanj 1 cm razmika.
- Pri jemanju posode in/ali dodatne opreme iz pečice bodite previdni. Vroče jedi ali dodatna oprema lahko povzročijo opekline.
- Dodatna oprema se lahko med segrevanjem deformira. Ko se ohladi, ponovno dobi prvotni videz in deluje kot običajno.

### Osnovna uporaba

Za enostavnejšo peko se seznanite z uporabo posamezne dodatne opreme.

| | |
|---|---|
| Kovinska rešetka | Kovinska rešetka je namenjena za žar in praženje. Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenima proti vratom. |
| Rešetkast vložek * | Rešetkast vložek se uporablja skupaj s pekačem in preprečuje, da bi tekočina kapljala na dno pečice. |
| Pekač * | Pekač (globina: 20 mm) se uporablja za peko tort, piškotov in ostalega peciva. Nagnjeno stran namestite spredaj. |
| Univerzalni pekač * | Univerzalni pekač (globina: 30 mm) se uporablja za običajno pečenje in praženje. Uporabite ga skupaj z rešetkastim vložkom, da preprečite kapljanje tekočine na dno pečice. Nagnjeno stran namestite spredaj. |
| Globoki pekač * | Globoki pekač (globina: 50 mm) se uporablja za praženje, skupaj z rešetkastim vložkom ali brez njega. Nagnjeno stran namestite spredaj. |
| Mrežasti pekač Air Fry * | Mrežasti pekač Air Fry uporabljajte samo v načinu Air Fry. Ker je pladenj med ali takoj za peko segret, obvezno uporabite rokavice za pečico ali počakajte, da se pečica popolnoma ohladi, da odstranite pladenj. |
| Ločevalnik | Ločevalnik je zasnovan tako, da pečico razdeli na dva predela. Ločevalnik uporabljajte z načinom Dvojne peke. Ločevalnika ne uporabljajte za noben drug namen, razen za razdelitev predela na dve kuhalni coni. Ločevalnika ne uporabljajte kot polico. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:23:13

| | |
|---|---|
| Teleskopski vodili * | Za vstavitev pekača uporabite ploščo s teleskopskimi vodili kot sledi:<br>**1.** Povlecite ploščo s teleskopskimi vodili iz pečice.<br>**2.** Pekač postavite na ploščo z vodili in ploščo potisnite v pečico.<br>**3.** Zaprite vrata pečice. |
| Sonda za meso * | Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa za peko. Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici. |
| Parna posoda * | Posoda za paro in stekleni pokrov sta namenjena samo za način kuhanja s paro. Parno posodo uporabljajte samo na višini za parno posodo in se prepričajte, da jo celo vstavite v predel vse dokler se ne dotakne zadnje stene.<br>Parna posoda ima 4 ločene sestavne dele: Stekleni pokrov, kovinski pekač, pladenj za peko s paro in šoba za paro.<br>Opozorilo: Steklenega pokrova ne uporabljajte za peko na žaru, pečenje.<br>**⚠ OPOZORILO**<br>• Pri rokovanju s parno posodo vedno nosite rokavice in pazite, da vam parna posoda ne pade iz rok.<br>• Pri nenadnih spremembah temperature se lahko zgodi, da se stekleni deli zlomijo ali razpokajo. |

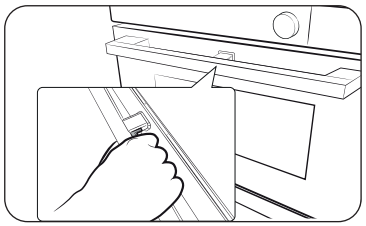
**OPOMBA**

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

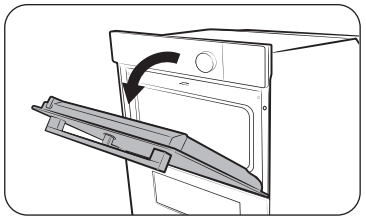
## Prožna vrata (samo na nekaterih modelih)

Ta pečica ima edinstvena prožna vrata s tečajem v sredini, in sicer rabite odpreti samo zgornjo polovico, da pridete do zgornje cone. Ko uporabljate možnost Dvojne peke, lahko veliko lažje in z večjo energetsko učinkovitostjo dostopate do zgornjega prostora pečice.

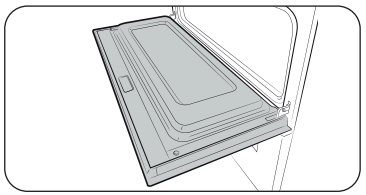
**Kako uporabljati zgornja vrata**



**1.** Vzvod ročice pritisnite do konca.



**2.** Potegnite ročico.



**3.** To bo odprlo samo zgornja vrata, kot je prikazano.

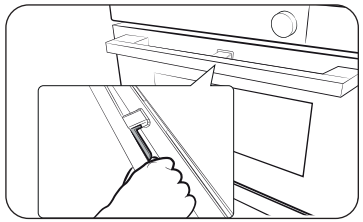




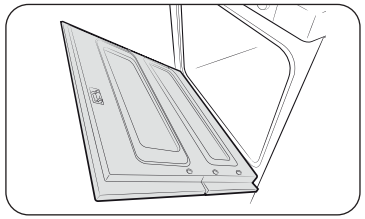
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:23:13

# Pred uporabo

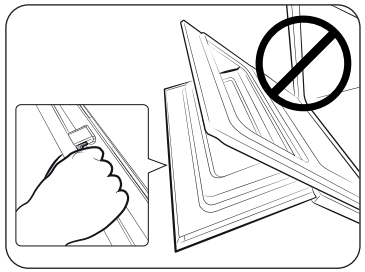
### Kako uporabljati cela vrata



1. Držite del ročice brez vzvoda in nato povlecite.



2. To bo odprlo cela vrata, kot je prikazano.



**⚠ POZOR**

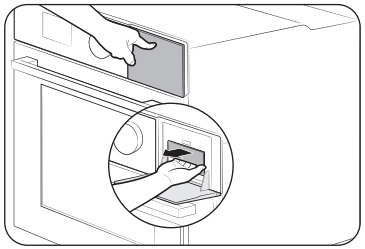
Ko odpirate cela vrata, se prepričajte, da primete del ročice brez vzvoda.
Če je vzvod pritisnjen do polovice odprtine skozi vrata, se lahko odprejo zgornja vrata, kar lahko povzroči telesno poškodbo.

**OPOMBA**

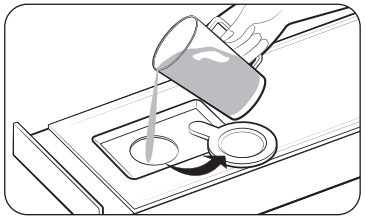
- Ne postavljajte težkih predmetov na zgornja vrata in jih ne pritiskajte s preveliko silo.
- Ne dovolite otrokom, da se igrajo z zgornjimi vrati ali na njih.

## Posoda za vodo

Posoda za vodo se uporablja za funkcije peke s paro. Pred peko s paro jo napolnite z vodo.



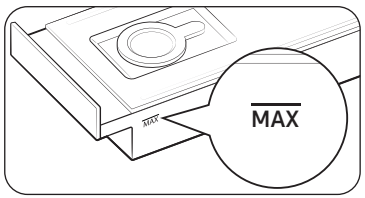
1. Posodo za vodo najdete v zgornjem desnem kotu. S pritiskom posode navznoter se le-ta odpre in odstrani.



2. Odprite pokrovček posode in jo napolnite s 500 ml pitne vode.
3. Zaprite pokrovček in posodo ponovno vstavite.

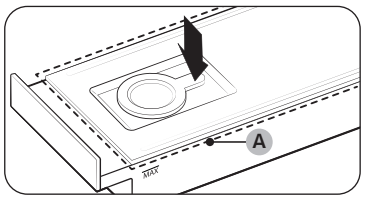
**OPOMBA**

Posodo za vodo postavite do konca, dokler se ne zaskoči.




**OPOMBA**

Ne prekoračite omejitvene črte polnjenja.




**OPOMBA**

Pred uporabo pečice se prepričajte, da je zgornji del **(A)** posode za vodo zaprt.

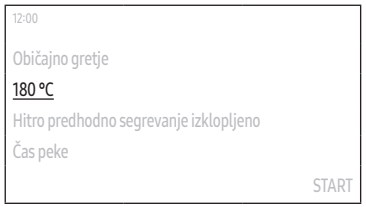


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:23:14

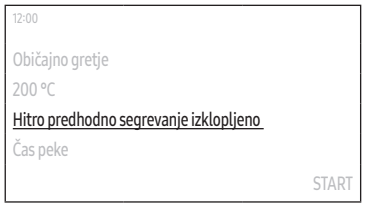
# Delovanje

## Načini pečice

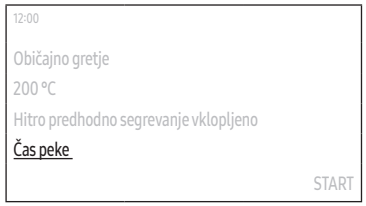
1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcijsko gretje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
2. Izberite želeni način priprave jedi in pritisnite **Izbirni gumb**. (Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte »**Opisi načinov pečice**«.)
   - V nekaterih načinih lahko uporabite sondo za meso. Če želite peči s pomočjo sonde za meso, glejte »**Peka s sondo za meso (samo na nekaterih modelih)**«.




3. Nastavite želeno temperaturo.
   - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način peke.



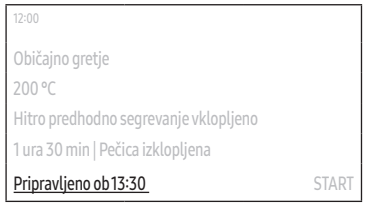

4. Nastavite možnost Hitro predhodno segrevanje.
   - Privzeta nastavitev je »Izklop«.




5. Izberite **Čas peke** in pritisnite **Izbirni gumb**, da nastavite želeni čas peke.
   - Najdaljši čas peke je 23 ur in 59 minut.
6. Po nastavitvi časa peke izberite možnost, ki jo želite zagnati na koncu peke in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Izberete lahko možnost **Pečica izklopljena**, **Ohrani temp.** ali **Ohrani toploto**.
   - Načina Velik žar in Varčni žar ne podpirata možnosti **Ohrani toploto**.

**OPOMBA**

Če začnete peči brez nastavitve časa peke ali nastavite možnost **Ohrani temp.** za to možnost, morate pečico ustaviti ročno.



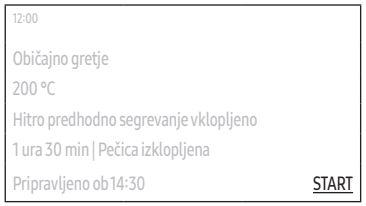

7. Izberite **Pripravljeno ob**, pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite želeni končni čas.
   - Ko nastavite čas peke, se v pečici prikaže čas, ko se bo peka končala. (Npr. **Pripravljeno ob 13.30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:23:14

# Delovanje




8. Izberite **START** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če končnega časa niste spremenili, pečica začne peči takoj.
   - Če spremenite končni čas, bo pečica ob nastavljenem času samodejno prilagodila začetni čas do konca peke.

**OPOMBA**

- Med peko lahko spremenite temperaturo, možnost Hitrega predhodnega segrevanja in čas peke.
- Med pripravo jedi lahko izberete **IZKLOP**, pritisnite **Izbirni gumb**, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**, s čimer prekličete peko.
- Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže **+5 mins**.
  - Izberete lahko **+5 mins** in pritisnete **Izbirni gumb**, da podaljšate peko še za 5 minut.

**Opisi načinov pečice**

| Način | | Temperaturno območje (°C) | | | | Predlagana temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Posamezna | Dvojna | | | |
| | | | Zgoraj | Spodaj | Dvojna | |
| | Konvekcijsko gretje | 30–275 | 40–250 | 40–250 | 40–250 | 160 |
| | | Zadnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za istočasno peko sladic in drugih jedi na različnih ravneh. | | | | |
| | Običajno gretje | 30–275 | – | – | – | 180 |
| | | Toploto proizvajata zgornji in spodnji grelnik. Ta funkcija je primerna za standardno peko sladic in skoraj vseh vrst jedi. | | | | |
| ECO | Varčna konvekcija | 30–275 | – | – | – | 160 |
| | | Varčna konvekcija uporablja optimiziran sistem ogrevanja za varčevanje z energijo med peko. Čas peke se nekoliko podaljša, vendar rezultati peke ostanejo enaki. Upoštevajte, da ta način ne zahteva predhodnega segrevanja.<br>**OPOMBA**<br>Način segrevanja z varčno konvekcijo, ki se uporablja za določanje razreda energijske učinkovitosti, je v skladu z EN60350-1. | | | | |
| | Veliki žar | 100–300 | 40–250 | – | – | 220 |
| | | Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lazanje ali gratinirane jedi). | | | | |
| ECO | Varčni žar | 100–300 | – | – | – | 220 |
| | | Majhno območje žara oddaja toploto. Uporabite ta način za hrano, ki zahteva manj toplote, kot so ribe in polnjene bagete. | | | | |
| | Žar z ventilatorjem | 100–275 | – | – | – | 180 |
| | | Zgornja grelnika proizvajata toploto, ki jo ventilator enakomerno porazdeli. Ta način uporabite za pečenje mesa ali rib na žaru. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:23:14

| Način | | Temperaturno območje (°C) | | | | Predlagana temperatura (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Posamezna | Dvojna | | | |
| | | | Zgoraj | Spodaj | Dvojna | |
| | Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje | 40–275 | 40–250 | – | – | 180 |
| | | Zgornji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za praženje, kjer želite hrustljavo skorjo (npr. meso ali lazanja). | | | | |
| | Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje | 40–275 | – | 40–250 | – | 200 |
| | | Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita. | | | | |
| | Spodnji grelnik | 100–230 | – | 40–250 | 40–250 | 150 |
| | | Spodnji grelnik ustvarja toploto. Uporabite ta način na koncu peke, da bo dno quiche ali pice zapečeno na rjavo. | | | | |
| PRO | Profesionalna peka | 80–200 | – | – | – | 160 |
| | | Pro-Roasting izvede samodejni cikel predgrevanja, dokler temperatura pečice ne doseže 220 °C. Nato se vklopita zgornji grelni element in konvekcijski ventilator in začneta s cvrenjem, npr. mesa. Po cvrenju se meso peče pri nizkih temperaturah. Ta način uporabite za peko govedine, perutnine ali rib. | | | | |
| | Air Sous Vide | 50–95 | – | – | – | 60 |
| | | Metoda Air Sous Vide uporablja nizkotemperaturni vroči zrak za izvajanje načina Sous Vide brez pare ali rezervoarja za vodo. V tem načinu pečica ohranja stalno nizke temperature v kuhalni komori. | | | | |
| | Air Fry | – | 150–250 | – | – | 220 |
| | | Način Air Fry uporablja vroč zrak za bolj hrustljava in bolj zdrava zamrznjena ali sveža živila brez ali z manj olja kot v običajnem načinu s konvekcijo. | | | | |

## Načini peke s paro

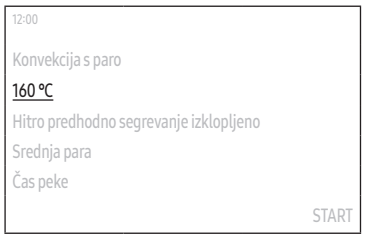
**⚠ POZOR**

Prepričajte se, da je posoda za vodo pred uporabo načina peke s paro napolnjena.

1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcijsko gretje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
2. Izberite želeni način priprave jedi in pritisnite **Izbirni gumb**. (Za podrobne informacije o posameznih načinih glejte »**Opisi načinov peke s paro**«.)
   - Če ste izbrali **Peka s paro**, pojdite na 5. korak. (Koraki 2-4 za **Peko s paro** ne veljajo.)
   - V nekaterih načinih lahko uporabite sondo za meso. Če želite peči s pomočjo sonde za meso, glejte »**Peka s sondo za meso (samo na nekaterih modelih)**«.

**OPOMBA**

**Peka s paro** je na voljo samo na ustreznih modelih.




3. Nastavite želeno temperaturo.
   - Privzeta temperatura in temperaturno območje se razlikujeta glede na način peke.

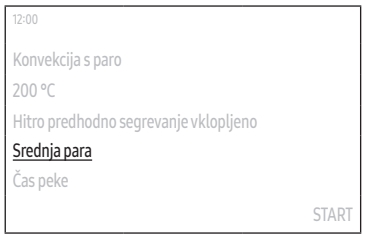




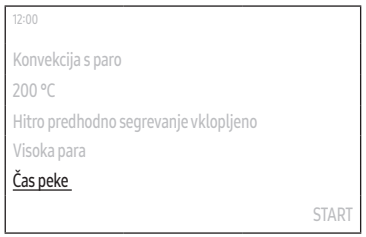
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:23:14

# Delovanje

4. Nastavite možnost Hitro predhodno segrevanje.
   - Privzeta nastavitev je »Izklop«.



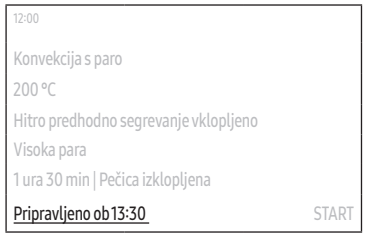

5. Nastavite nivo pare.
   - Privzeta nastavitev je »Srednja«.



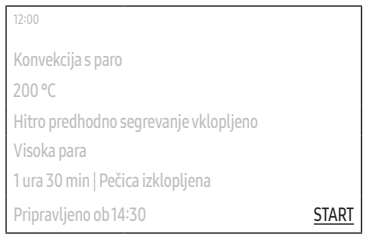

6. Izberite **Čas peke** in pritisnite **Izbirni gumb**, da nastavite želeni čas peke.
   - Najdaljši čas peke je 23 ur in 59 minut.
7. Po nastavitvi časa peke izberite možnost, ki jo želite zagnati na koncu peke in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Izberete lahko možnost **Pečica izklopljena**, **Ohrani temp.** ali **Ohrani toploto**.

**OPOMBA**

Če začnete peči brez nastavitve časa peke ali nastavite možnost **Ohrani temp.** za to možnost, morate pečico ustaviti ročno.




8. Izberite **Pripravljeno ob**, pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite želeni končni čas.
   - Ko nastavite čas peke, se v pečici prikaže čas, ko se bo peka končala. (Npr. **Pripravljeno ob 13.30**)




9. Izberite **START** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če končnega časa niste spremenili, pečica začne peči takoj.
   - Če spremenite končni čas, bo pečica ob nastavljenem času samodejno prilagodila začetni čas do konca peke.

**OPOMBA**

- Med peko lahko spremenite temperaturo, možnost Hitrega predhodnega segrevanja in čas peke.
- Med pripravo jedi lahko izberete **IZKLOP**, pritisnite **Izbirni gumb**, izberete **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**, s čimer prekličete peko.
- Ko je peka končana, se na zaslonu prikaže **+5 mins**.
  - Izberete lahko **+5 mins** in pritisnete **Izbirni gumb**, da podaljšate peko še za 5 minut.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:23:15

### Opisi načinov peke s paro

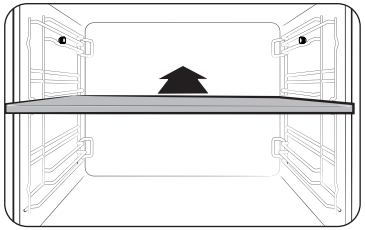
| Način | | Temperaturno območje (°C) | Privzeta temperatura (°C) | Hitro predhodno segrevanje | Sonda za meso |
|---|---|---|---|---|---|
| | Peka s paro * | – | – | X | X |
| | | Vroča para iz generatorja pare se vbrizga skozi parno šobo v pečico za pripravo jedi. Ta način je primeren za pripravo zelenjave, rib, jajc, sadja in riža. | | | |
| | Konvekcija s paro | 120–275 | 160 | O | O |
| | | Toploto, ki jo proizvaja konvekcijski grelnik in ventilatorji, neprekinjeno podpira vroča para. Intenzivnost pare lahko nastavite na nizko, srednjo ali visoko. Ta način je primeren za peko peciva z listnatim testom, kvašenega peciva, kruha in pice ter mesa in rib. | | | |
| | Zgornji grelnik s paro in konvekcijsko gretje | 120–275 | 180 | O | O |
| | | Toploto, ki jo ustvarita zgornji grelnik in konvekcijski grelnik, ventilator enakomerno porazdeli v pečici, vroča para pa podpira grelne elemente. Ta način je primeren za praženje hrustljavih jedi, kot so meso, perutnina ali ribe. | | | |
| | Spodnji grelnik s paro in konvekcijsko gretje | 120–275 | 200 | O | O |
| | | Toploto, ki jo ustvarita spodnji grelnik in konvekcijski grelnik, ventilator enakomerno porazdeli v pečici, vroča para pa podpira grelne elemente. Ta način je primeren za peko hrustljavih živil, kot sta pica ali jabolčna pita. | | | |

**OPOMBA**

- Razpoložljivost načinov, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.
- Ko pečete v teh načinih, posodo za vodo vedno napolnite s svežo vodo.

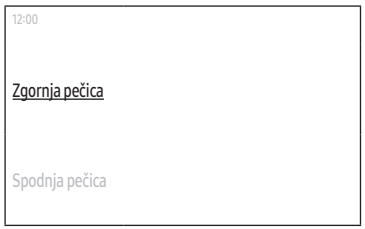
## Način dvojne peke

S priloženim ločevalnikom lahko kuhalno komoro razdelite na zgornji predel in spodnji predel. To uporabnikom omogoča hkratno uporabo dveh različnih načinov peke, lahko pa preprosto izberejo samo en prostor za peko.

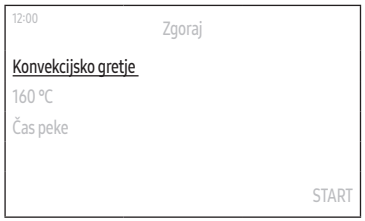


**1.** Vstavite ločevalnik na 3. raven, s čimer boste kuhalno komoro razdelili na dva predela.

- Ko je ločevalnik vstavljen, ga pečica zazna in glavni zaslon se samodejno spremeni.




**2.** Izberite želeno kuhalno cono in pritisnite **izbirni gumb**.




**3.** Nastavite želene nastavitve peke in začnite peči.

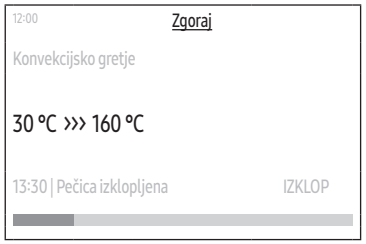
- Navodila najdete v »**Načini pečice**« ali »**Načini peke s paro**«.
- Razpoložljive načine in možnosti najdete v »**Razpoložljivi načini v posamezni coni**«.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:23:15

# Delovanje




**OPOMBA**

- Ko začnete peči v eni od kuhalnih con, lahko začnete peči v drugi coni. Izberite indikator cone na sredini zaslona zgoraj, pritisnite **Izbirni gumb** in ponovite 2. in 3. korak, če želite peči v drugi coni.
- Načini ali temperaturna območja, ki jih lahko izberete pri peki v obeh conah bodo morda omejeni.

**Razpoložljivi načini v posamezni coni**

| Cona | Razpoložljiv način | Temperaturno območje (°C) | Privzeta temperatura (°C) | Hitro predhodno segrevanje | Sonda za meso |
|---|---|---|---|---|---|
| Zgoraj | Konvekcijsko gretje | 40–250 | 160 | X | X |
| | Veliki žar | 40–250 | 220 | X | X |
| | Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje | 40–250 | 180 | X | X |
| | Air Fry | 150–250 | 220 | X | X |
| Spodaj | Konvekcijsko gretje | 40–250 | 160 | X | X |
| | Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje | 40–250 | 200 | X | X |
| | Spodnji grelnik | 40–250 | 150 | X | X |
| | Peka s paro * | – | – | X | X |
| | Konvekcija s paro | 120–250 | 160 | X | X |
| | Spodnji grelnik s paro in konvekcijsko gretje | 120–250 | 200 | X | X |

**OPOMBA**

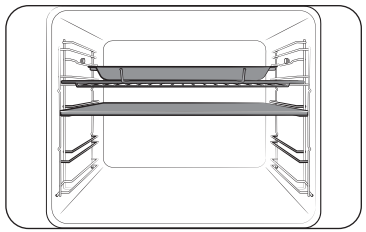
- Opis posameznega načina najdete v »Opisi načinov pečice« ali »Opisi načinov peke s paro«.
- Razpoložljivost načinov, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:23:15

## Air Fry (samo na nekaterih modelih)

Predhodno segrevanje v tem načinu ni potrebno. Priporočamo, da na ločevalnik položite peki papir ali pekač, da ulovi kapljice.
Za boljše rezultate peke hrano med obdelavo obračajte.



1. Vstavite ločevalnik in pekač s kovinsko rešetko namestite na položaj 4.
2. Izberite način **Air Fry** s pomočjo **Izbirnega gumba**.
3. Za spremembo privzete temperature zavrtite **Izbirni gumb**. Vnesite priporočeno temperaturo za hrano kot priporočilo za kuhanje. Privzeta temperatura je 220 °C.
4. Izberite **Čas peke** in pritisnite **Izbirni gumb**, da nastavite želeni čas peke.
5. Po nastavitvi časa peke izberite možnost, ki jo želite zagnati na koncu peke in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.
7. Ko s peko končate, tapnite **IZKLOP** in jed vzemite ven.

**OPOMBA**

- Na ločevalnik položite peki papir ali pekač, da ulovi kapljice. S tem boste zmanjšali škropljenje in dim.
- Pred uporabo peki papirja preverite najvišjo dovoljeno temperaturo za peki papir.
- **Air Fry** je zasnovan za dvojno zgornjo rešetko pečice. Za najboljše rezultate vstavite ločevalnik in postavite hrano na rešetko na položaj 4.
- Za peko svežih ali doma pripravljenih živil olje enakomerneje razporedite na večjem območju, da bo hrana bolj hrustljava.

**OPOZORILO**

- Če se v spodnji coni karkoli pripravlja, **Air Fry** v zgornji coni ni na voljo.
- Če je **Air Fry** v zgornji coni vklopljen, spodnja cona ni na voljo.

Za najboljše rezultate priporočamo, da po polovici časa peke hrano obrnete.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Krompir | | | | |
| Zamrznjen krompirček | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Zamrznjen krompirček, začinjen | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Nariban pečen krompir | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznjeni krompirjevi polpeti | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznjeni krompirjevi krhlji | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Doma pripravljen krompirček | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Doma narejeni krompirjevi krhlji | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 20–25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:23:15

# Delovanje

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Zamrznjeno | | | | |
| Zamrznjeni piščančji medaljoni | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznjene perutničke | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 25–30 |
| Zamrznjeni čebulni obročki | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Zamrznjeni piščančji trakci | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Zamrznjeni churros | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 190–200 | 10–15 |
| Piščanec | | | | |
| Sveža bedrca | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 30–35 |
| Sveža krilca | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 25–30 |
| Prsi, drobtine | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 25–30 |

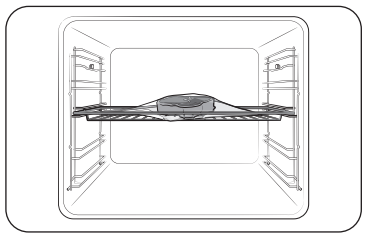
| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Zelenjava | | | | |
| Šparglji, drobtine | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Jajčevec, narezan in z drobtinami | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Čebulni obročki, drobtine | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Bučke, kocke | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Cvetača, glava | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 190–200 | 15–20 |
| Zelenjavna mešanica | Kovinska rešetka in mrežasti pekač Air Fry | 4 | 200–210 | 15–20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:23:15

## Air Sous Vide (samo na nekaterih modelih)

Metoda **Air Sous Vide** uporablja nizkotemperaturni vroči zrak za izvajanje načina Sous Vide brez pare ali rezervoarja za vodo. V tem načinu pečica ohranja stalno nizke temperature v kuhalni komori, kar omogoča jedem, da obdržijo svoj prvotni vonj in hranila in hkrati ponujajo svoj bogat okus in mehko teksturo.



1. Hrano dajte v čisto vakuumsko vrečko in jo zatesnite. Nato hrano naložite na rešetko na 3. ravni pečice.
2. Izberite način **Air Sous Vide**.
3. Za spremembo privzete temperature zavrtite **Izbirni gumb**. Vnesite priporočeno temperaturo za hrano kot priporočilo za kuhanje. Privzeta temperatura je 60 °C. (Temperaturo lahko spremenite za 1 °C)
4. Pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite čas peke.
5. Po nastavitvi časa peke izberite možnost, ki jo želite zagnati na koncu peke in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.

**OPOMBA**

- Uporabljajte samo sveže in kakovostne sestavine. Obrežite jih v čistih pogojih in shranite v hladilniku.
- Za premikanje in shranjevanje sestavin uporabljajte toplotno odporne vakuumske vrečke.
- Toplotno odpornih vakuumskih vrečk nikoli ne uporabite ponovno.
- Čas peke je odvisen od debeline hrane. Dodajanje soli ali sladkorja lahko skrajša čas peke.

**Nasveti**

- Za ohranitev originalnega okusa priporočamo, da uporabite manj zelišč in začimb kot v običajnih receptih.
- Meso in ribe ponujajo boljše okuse, ko se ocvrejo in postrežejo.
- Če jedi ne postrežemo takoj po kuhanju, jih dajte v ledeno vodo in popolnoma ohladite. Nato jih shranite pri 5 °C, da ohranite dišave in teksturo hrane.
- Izjemoma je priporočljivo, da piščanca zaužijete takoj po kuhanju.

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

| Živilo | Zapečenost | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (ur) |
|---|---|---|---|---|---|
| Govedina | | | | | |
| Zrezek debeline 4 cm | Surovo pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 54 | 3-4 |
| Zrezek debeline 4 cm | Srednje pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 60 | 3-4 |
| Zrezek debeline 4 cm | Dobro pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 68 | 3-4 |
| Pražen | Srednje pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 62 | 6-8 |
| Pražen | Dobro pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:23:16

# Delovanje

| Živilo | Zapečenost | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (ur) |
|---|---|---|---|---|---|
| Svinjina | | | | | |
| Kotlet, brez kosti | Mehko | Kovinska rešetka | 3 | 60 | 3–4 |
| Kotlet, brez kosti | Čvrsto | Kovinska rešetka | 3 | 71 | 3–4 |
| Pražen | Srednje pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 62 | 4–6 |
| Pražen | Dobro pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 72 | 4–6 |
| Natrgana svinjina | Dobro pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 74 | 18–24 |
| Perutnina | | | | | |
| Piščančja prsa | Mehko | Kovinska rešetka | 3 | 66 | 3–4 |
| Piščančja prsa | Čvrsto | Kovinska rešetka | 3 | 72 | 3–4 |
| Račja prsa | Mehko | Kovinska rešetka | 3 | 63 | 3–4 |
| Ribe | | | | | |
| Lososov zrezek | Mehko | Kovinska rešetka | 3 | 52 | 2–3 |
| Lososov zrezek | Dobro pečeno | Kovinska rešetka | 3 | 63 | 2–3 |
| Fileji trske | Mehko | Kovinska rešetka | 3 | 55 | 2–3 |
| Zelenjava | | | | | |
| Šparglji | | Kovinska rešetka | 3 | 85 | 2–3 |
| Krompir, narezan | | Kovinska rešetka | 3 | 90 | 2–3 |
| Sladki krompir, narezan | | Kovinska rešetka | 3 | 90 | 2–3 |
| Korenček, narezan | | Kovinska rešetka | 3 | 90 | 2–3 |
| Bučke, kocke | | Kovinska rešetka | 3 | 90 | 2–3 |

| Živilo | Zapečenost | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (ur) |
|---|---|---|---|---|---|
| Sadje | | | | | |
| Jabolko, narezano | | Kovinska rešetka | 3 | 80 | 2–3 |
| Ananas, narezan | | Kovinska rešetka | 3 | 85 | 1–2 |
| Hruška, narezana | | Kovinska rešetka | 3 | 83 | 2–3 |
| Drugo | | | | | |
| Kokošja jajca | Skrknjena | Kovinska rešetka | 3 | 63 | 2–3 |
| Kokošja jajca | Trdo kuhana | Kovinska rešetka | 3 | 71 | 2–3 |

* Kuhajte kokošja jajca brez vakuumskega tesnjenja.

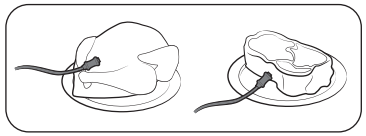


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:23:16

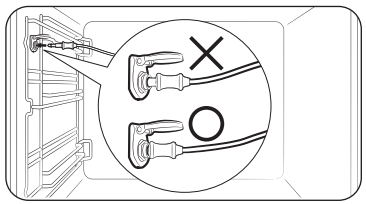
## Peka s sondo za meso (samo na nekaterih modelih)

Sonda za meso med peko meri notranjo temperaturo mesa. Ko temperatura doseže ciljno temperaturo, se pečica ustavi in preneha peči.

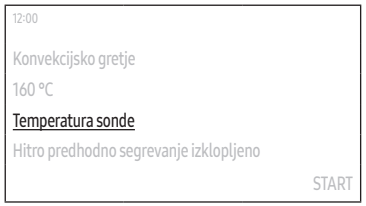
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
- Če je sonda za meso priključena, ne morete nastaviti časa peke.



1. Konico sonde za meso vstavite v sredino mesa, ki ga pečete. Prepričajte se, da gumijasti ročaj ne bo vstavljen.



2. Priključek sonde vklopite v vtičnico na levi steni. Če je sonda pravilno vstavljena, boste videli sporočilo »**Sonda za meso vstavljena.**«.
   - Če je sonda za meso vstavljena, bo prikazana **Temperatura sonde** namesto **Čas peke**.




3. Izberite **Temperatura sonde**, pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite ciljno temperaturo mesa.

4. Določite želene nastavitve peke.
   - Več o načinih, kjer lahko uporabite sondo za meso, glejte »**Opisi načinov pečice**« ali »**Opisi načinov peke s paro**«.
   - Glejte korake 1-3 »**Načini pečice**« ali korake 1-4 »**Načini peke s paro**«.
5. Izberite **START** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Pečica peko dokonča z melodijo, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo.

**⚠ OPOZORILO**

- Da preprečite poškodbe, ne uporabljajte sondo za meso skupaj z nabodalom.
- Ko je peka končana, je sonda za meso zelo vroča. Za preprečevanje opeklin uporabite rokavice za pečico, s katero hrano vzamete ven.

**OPOMBA**

Uporaba sonde za meso ni podprta v vseh načinih. Če sondo za meso uporabljate v neustreznih načinih, boste videli sporočilo »**V izbranem načinu sonda za meso ni podprta.**«. Ko se to zgodi, takoj odstranite sondo za meso.





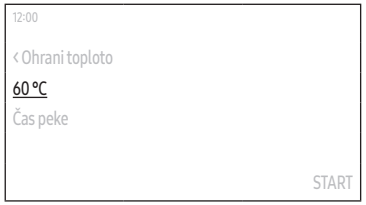
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:23:16

# Delovanje

## Posebna funkcija

1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcijsko gretje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
2. Izberite **Posebna funkcija** in pritisnite **Izbirni gumb**.

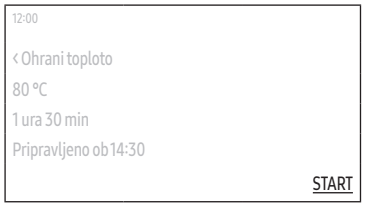
3. Izberite želeno funkcijo in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Za podrobne informacije o posamezni funkciji glejte »**Opis posebnih funkcij**«.




4. Nastavite želeno temperaturo.
   - Privzeta temperatura in temperatura se razlikujeta glede na način peke.

5. Izberite **Čas peke** in pritisnite **Izbirni gumb**, da nastavite želeni čas peke, ali pa izberite **Temperatura sonde**, pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite ciljno temperaturo mesa.
   - **Temperatura sonde** se uporablja samo za **Počasno peko**.
   - Najdaljši čas peke je 23 ur in 59 minut.

6. Izberite **Pripravljeno ob**, pritisnite **Izbirni gumb** in nastavite želeni končni čas.
   - Ko nastavite čas peke, se v pečici prikaže čas, ko se bo peka končala. (Npr. **Pripravljeno ob 13.30**)
   - Ta korak se ne uporablja za **Počasno peko**.




7. Izberite **START** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če končnega časa niste spremenili, pečica začne peči takoj.
   - Če spremenite končni čas, bo pečica ob nastavljenem času samodejno prilagodila začetni čas do konca peke.
   - Če ste izbrali **Počasno peko**, pečica peko dokonča z melodijo, ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:23:16

**Opis posebnih funkcij**

| Način | Temperaturno območje (°C) | Privzeta temperatura (°C) | Opisi |
|---|---|---|---|
| Ohrani toploto | 40–100 | 60 | Uporabljajte samo za ohranjanje toplote pravkar pripravljenih jedi. |
| Topel krožnik | 30–80 | 50 | Uporabite za ogrevanje posode ali priprav za peko. |
| Odmrzovanje | 30–60 | 30 | Ta način se uporablja za odmrzovanje zamrznjenih izdelkov, pekovskih izdelkov, sadja, torte, smetane in čokolade. Čas odmrzovanja je odvisen od vrste, velikosti in količine živila. |
| Vzhajano testo | 30–50 | 35 | Ta način se uporablja za vzhajanje testa in pripravo doma pripravljenega jogurta. |
| Peka pice | 160–250 | 200 | Ta način je primeren za pico, temperatura in čas peke pa bosta odvisna od velikosti pice in debeline testa za pico. |
| Počasna peka | 70–120 | 80 | Ta način uporablja nizko temperaturo za doseganje fine teksture jedi. Primeren je za praženje govejega, svinjskega, telečjega ali jagnječjega mesa, če želite, da bo meso imelo fino teksturo. Priporočamo, da meso pred praženjem na kuhalni plošči popečete na visoki temperaturi. |
| Sušenje | 40–90 | 60 | Ta način se uporablja za sušenje sadja, zelenjave in zelišč. Čas sušenja je odvisen od vrste, velikosti in količine živila. |



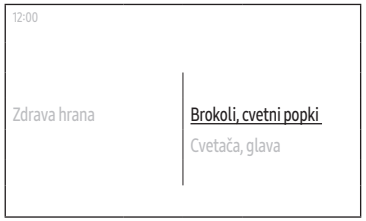


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:23:16

# Delovanje

## Zdrava hrana (samo na nekaterih modelih)

Pečica ponuja 20 programov zdravih jedi. Nastavitve peke bodo samodejno nastavljene glede na izbrani program.




1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcijsko gretje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
2. Izberite **Zdrava hrana** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite želeni program in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Za podrobne informacije o posameznem programu glejte razdelek »**Zdrava hrana**« in »**Pametna peka**« na strani **51**.)
4. Preberite namig, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Vodo vlijte v posodo za vodo po navodilih na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Pripravite hrano in dodatke po navodilih na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če s pripravo jedi želite začeti ob določenem času, izberite **Zakasnitev začetka** in pritisnite **Izbirni gumb**, da določite želeni čas.
7. Izberite **START** in pritisnite **Izbirni gumb**.

## Samodejna peka

Pečica ponuja 50 ali 70 (za model Peka s paro) programov Samodejna peka. Izkoristite to funkcijo, da prihranite čas ali skrajšate krivuljo učenja. Čas peke, moč in temperatura se prilagodijo glede na izbrani program.

1. Na glavnem zaslonu izberite **Konvekcijsko gretje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
2. Izberite **Samodejna peka** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite kategorijo in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite podkategorijo in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Nekatere kategorije morda nimajo podkategorije.
5. Izberite želeni program in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Podrobnejše informacije o posameznem programu najdete v »**Programi za Samodejno peko**« v razdelku »**Pametna peka**« na strani **44**.)
6. Preberite namig, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:23:16

7. Izberite težo in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Ta korak se pri nekaterih programih ne uporablja.
   - Razpoložljiva teža se razlikuje glede na izbrani program.
8. Vodo vlijte v posodo za vodo po navodilih na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Ta korak se pri nekaterih programih ne uporablja.
9. Pripravite hrano in dodatke po navodilih na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če s pripravo jedi želite začeti ob določenem času, izberite **Zakasnitev začetka** in pritisnite **Izbirni gumb**, da določite želeni čas.
10. Izberite **START** in nato **Izbirni gumb**.

## Časovnik

### Dodajanje novega časovnika

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Na zaslonu časovnika izberite + in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Preskočite ta korak, če prvič dodajate časovnik.
4. Nastavljanje časa peke.

### Urejanje obstoječega časovnika

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Na zaslonu časovnika izberite časovnik, ki ga želite urediti, in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Spreminjanje časa.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:23:16

# Delovanje

### Brisanje časovnika

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Na zaslonu časovnika izberite 🗑 in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite **Izbriši** na desni strani časovnika, ki ga želite izbrisati, in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Izberite **Končano** in pritisnite **Izbirni gumb**.

### Uporaba časovnika

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Časovnik** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Start** na desni strani časovnika, ki ga želite uporabiti, in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Ko zaženete časovnik, ga lahko začasno ustavite ali prekličete.

**OPOMBA**

Ko je nastavljeni čas pretekel, se ob melodiji prikaže sporočilo »**Čas je potekel.**«. Izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**, da odstranite sporočilo.

## Čiščenje

### Piroliza (samo na nekaterih modelih)

Pirolitske lastnosti termičnega čiščenja pri visoki temperaturi. Vročinsko odstranjevanje mastnih ostankov za lažje ročno čiščenje.

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Piroliza** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite čas in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
7. Preberite sporočilo na zaslonu, izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.
8. Počakajte, da se pečica ohladi, nato pa z mokro krpo obrišite robove vrat.

**⚠ POZOR**

- Pečice se ne dotikajte, ker se pečica med ciklom zelo segreje.
- Da bi se izognili nesrečam, otroke držite stran od pečice.
- Ko je cikel končan, pečice ne izklapljajte, medtem ko hladilni ventilator za hlajenje pečice še deluje.

**OPOMBA**

- Ko se cikel začne, se pečica v notranjosti segreje. Nato se vrata iz varnostnih razlogov zaklenejo. Ko se cikel konča in se pečica ohladi, se vrata odklenejo.
- Prepričajte se, da pred čiščenjem izpraznite pečico. Dodatki se zaradi visokih temperatur v pečici lahko deformirajo.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:23:16

### Čiščenje s paro

To je uporabno za čiščenje lahke umazanije s paro.
Ta samodejna funkcija vam prihrani čas, saj redno ročno čiščenje ne bo več potrebno.

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Čiščenje s paro** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Izberite **START** in pritisnite **Izbirni gumb**.

**⚠ OPOZORILO**

Ne odpirajte vrat, dokler se cikel ne dokonča. Voda v pečici je zelo vroča in lahko povzroči opekline.

**OPOMBA**

- Če je pečica močno umazana z mastjo, na primer po praženju ali peki na žaru, priporočamo, da nadležne madeže odstranite ročno s čistilnim sredstvom še preden vklopite Čiščenje s paro.
- Ko je cikel končan, pustite vrata pečice rahlo odprta. Tako se bo notranja površina emajla temeljito posušila.
- Če je pečica v notranjosti vroča, se samodejno čiščenje ne vklopi. Počakajte, da se pečica ohladi, in poskusite znova.
- Ne izlivajte vode na dno s silo. To storite nežno. V nasprotnem primeru se voda prelije v sprednji del.

### Odstranjevanje vodnega kamna

Očistite notranjost generatorja pare, da preprečite vpliv na kakovost in okus hrane.

**OPOMBA**

- Pečica meri čas uporabe načinov peke s paro in vas obvesti, ko je potrebno zagnati funkcijo za odstranjevanje vodnega kamna. Načine peke s paro lahko uporabljate še dve uri, ne da bi pri tem izvajali funkcijo odstranjevanja vodnega kamna. Če po dveh urah ne zaženete in dokončate funkcije odstranjevanja vodnega kamna, načine peke s paro ne bo mogoče uporabiti.
- Ko prejmete sporočilo z obvestilom, izberite **Začni zdaj** in pritisnite **Izbirni gumb** za zagon funkcije za odstranjevanje vodnega kamna, ali pa izberite **Pozneje** in pritisnite **Izbirni gumb**, če želite preložiti na pozneje.
  - : Potrebno je odstraniti vodni kamen.

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Odstranjevanje vodnega kamna** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite **Naprej** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Če prejmete obvestilo, da imate premalo vode, jo dolijte v posodo za vodo, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**.
6. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, pečica samodejno odvaja vodo.
7. Ko je odvajanje končano, izpraznite posodo za vodo.
8. Posodo za vodo napolnite s 500 ml pitne vode, kot je navedeno na zaslonu, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb** za zagon spiranja.
9. Ko je spiranje končano, izpraznite posodo za vodo.
   - Po praznjenju posode za vodo jo očistite, preden jo daste v pečico.

**⚠ OPOZORILO**

- Med rokovanjem s posodo za vodo uporabite rokavico za pečico.
- Uporabljajte samo sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki se uporabljajo za parne peči ali kavne aparate.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:23:17

# Delovanje

**⚠ POZOR**

- Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna v teku, ga ne prekinjajte. V nasprotnem primeru morate cikel odstranjevanja vodnega kamna ponovno zagnati in ga dokončati v naslednjih treh urah, če želite omogočiti načine peke s paro.
- Da bi se izognili nesrečam, otroke držite stran od pečice.
- Razmerje mešanice vode in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna najdete v navodilih proizvajalca tega sredstva, ki jih morate upoštevati.

### Spiranje

Po uporabi načina peke s paro morate preostalo vodo odstraniti, da preprečite vpliv na druge načine peke. Če želite čistiti s ponovnim spiranjem, uporabite to funkcijo.

1. Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči.
2. Izberite **Čiščenje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
3. Izberite **Spiranje** in pritisnite **Izbirni gumb**.
4. Izberite **Start** in pritisnite **Izbirni gumb**.
5. Sledite navodilom na zaslonu, izberite **OK** in pritisnite **Izbirni gumb**.
   - Pečica odvaja vodo iz generatorja pare v posodo za vodo.
6. Ko je spiranje končano, izpraznite posodo za vodo.
   - Po praznjenju posode za vodo jo očistite, preden jo daste v pečico.

**⚠ OPOZORILO**

- Med rokovanjem s posodo za vodo uporabite rokavico za pečico.
- Med odvajanjem posode za vodo ne odstranjujte.

**OPOMBA**

- Ko se pečica začne spirati, počakajte, da se cikel spiranja konča.
- Postopek spiranja traja dlje časa, odvisno od okolja izdelka. Ne gre za okvaro izdelka, ampak za varnost, zato počakajte, da se voda ohladi.

## Nastavitve

Dotaknite se gumba ☰ na nadzorni plošči, izberite **Nastavitve** in pritisnite **Izbirni gumb** in boste lahko spreminjali različne nastavitve pečice. Za podrobne opise glejte naslednjo tabelo.

| Meni | Podmeni | Opis |
|---|---|---|
| Povezave | Wi-Fi | Omrežje Wi-Fi lahko vklapljate in izklapljate. |
| | Enostavna povezava | Pečico lahko povežete s strežnikom SmartThings prek Wi-Fi povezave. Ko je pečica priključena, lahko z aplikacijo SmartThings preverite stanje pečice in/ali jo upravljate z mobilno napravo. |
| | Daljinsko upravljanje | Izberite **Aktiviraj** in pritisnite **Izbirni gumb**, da bo klicni center do vaše pečice imel dostop na daljavo in preveril podatke naprave. |
| Zaslon | Svetlost | Svetlost zaslona lahko spremenite. |
| | Ohranjevalnik zaslona | Ohranjevalnik zaslona lahko vklapljate in izklapljate.<br>**OPOMBA**<br>Ohranjevalnik zaslona je funkcija, ki prikazuje datum in čas na zaslonu, če v stanju pripravljenosti nekaj časa ni vnosov. |
| | Tema ure | Izbirate lahko med temami za uro. |
| | Časovna omejitev | Nastavite lahko čas, po katerem se vklopi ohranjevalnik zaslona.<br>**OPOMBA**<br>• Poraba energije se lahko poveča glede na vašo nastavitev.<br>• Ko je nastavitev časovne omejitve nastavljena na »**Vedno vklopljeno**«, se svetlost LCD zaslona samodejno spremeni na raven 2, če 3 minute ni nobenega dejanja. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:23:17

| Meni | Podmeni | Opis |
|---|---|---|
| Datum in ura | Samodejna nastavitev datuma in časa | Vklop in izklop posodobitve časa prek spleta. Morate biti povezani z omrežjem Wi-Fi. |
| | Izbira časovnega pasa | Izberete časovni pas. (Samodejno nastavitev datuma in časa morate onemogočiti.) |
| | Nastavitev datuma | Ročna nastavitev datuma. (Samodejno nastavitev datuma in časa morate onemogočiti.) |
| | Nastavitev časa | Ročna nastavitev časa. (Samodejno nastavitev datuma in časa morate onemogočiti.) |
| | Izbira oblike zapisa časa | Obliko zapisa časa lahko nastavite na 12-urno ali 24-urno obliko. |
| Jezik | | Izberite jezik. |
| Prostornina | | Glasnost pečice lahko prilagodite. |
| Trdota vode | | Trdoto vode, ki jo uporabljate za načine peke s paro, lahko prilagodite.<br>• Mehka: Do 120 ppm<br>• Srednja: 120-240 ppm<br>• Srednje trda: 240-350 ppm<br>• Trda: Nad 350 ppm |
| Pomoč | Odpravljanje težav | Iskanje rešitev za odpravljanje težav. |
| | Navodila za prvo uporabo | Preberite si preprosta navodila za osnovno uporabo pečice. |
| O napravi | Ime modela | Preverite lahko ime modela naše pečice. |
| | Različica programske opreme | Preverite lahko trenutno različico programske opreme. Ko imate na voljo novo programsko opremo, se v tem meniju prikaže gumb za **Posodobitev programske opreme**. |
| | Pravne informacije | Pravne podatke lahko preverite. |

## Zaklep

Nadzorno ploščo lahko zaklenete, da ne bi prišlo do nenamerne izvedbe ukaza.

- Če želite aktivirati funkcijo zaklepanja, se dotaknite gumba ☰ na nadzorni plošči, izberite **Zaklep** in pritisnite **Izbirni gumb**.
- Če želite izklopiti funkcijo zaklepanja, se dotaknite gumba ☰ in držite, dokler ne vidite sporočila »**Nadzor je odklenjen.**«.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:23:17

# Pametna peka

## Ročna peka

**⚠ OPOZORILO glede akrilamida**

Akrilamid, ki nastaja med pečenjem živil, bogatih s škrobom, kot so pečen krompirček, ocvrt krompirček in kruh, lahko povzroči zdravstvene težave. Priporočljivo je, da ta živila pečete pri nižjih temperaturah. Izogibajte se preveč zapečenim, zelo hrustljavim ali zažganim živilom te vrste.

**⚠ POZOR**

Živila, ki se zlahka pokvarijo (kot so mleko, jajca, ribe, meso ali perutnina), ne smejo stati v pečici več kot 1 uro pred začetkom peke in jih je treba po končani peki takoj odstraniti. Zaužitje pokvarjene hrane lahko povzroči slabost zaradi zastrupitve s hrano.

**OPOMBA**

- Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.
- Pri uporabi načina Varčni žar živila postavite na sredino pekača.

**Nasveti za dodatno opremo**

Pečica ima priloženo različno dodatno opremo. Nekatera dodatna oprema iz spodnje tabele morda ni priložena. Tudi če ni priložena vsa dodatna oprema, ki je navedena v tem kuharskem priročniku, lahko vseeno pripravljate jedi s pripomočki, ki jih že imate, in dosegate iste rezultate.

- Pekač in univerzalni pekač sta medsebojno zamenljiva.
- Pri peki mastne hrane je priporočljivo, da pod kovinsko rešetko postavite pekač, v katerega bo tekla odvečna maščoba. Če ima pečica priložen rešetkast vložek, ga lahko uporabljate skupaj s pekačem.
- Če sta kot dodatna oprema priložena univerzalni pekač ali globoki pekač ali oba, je za peko mastne hrane najbolje uporabiti najglobli pekač.

**Peka sladic**

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Biskvit | Kovinska rešetka, pekač s premerom 25–26 cm | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Marmorni kolač | Kovinska rešetka, pekač za šarkelj | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Pita | Kovinska rešetka, pekač za pito s premerom 20 cm | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Kvašeno pecivo z nadevom iz sadja in drobljenca | Univerzalni pekač | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Drobljenec s sadjem | Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Kolački | Univerzalni pekač | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Lazanja | Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Španski vetrci | Univerzalni pekač | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Soufle | Kovinska rešetka, modeli za narastek | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Kvašen jabolčni kolač | Univerzalni pekač | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Doma pripravljena pica, 1–1,2 kg | Univerzalni pekač | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Zamrznjeno listnato testo z nadevom | Univerzalni pekač | 2 | | 180–200 | 20–25 |
| Slana pita | Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm | 2 | | 180–190 | 25–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:23:17

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Jabolčna pita | Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm | 2 | | 160–170 | 65–75 |
| Ohlajena pica | Univerzalni pekač | 3 | | 180–200 | 5–10 |

**Praženje**

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Meso (Govedina/Svinjina/Jagnjetina) | | | | | |
| Pljučna pečenka, 1 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 160–180 | 50–70 |
| Ledvena pečenka, 1,5 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 160–180 | 90–120 |
| Svinjska pečenka, 1 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 200–210 | 50–60 |
| Svinjsko stegno, 1 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 160–180 | 100–120 |
| Jagenjčkova krača, 1 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 170–180 | 100–120 |
| Perutnina (Piščanec/Raca/Puran) | | | | | |
| Cel piščanec, 1,2 kg * | Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic) | 3<br>1 | | 200 | 60–80 * |
| Kosi piščanca | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 200–220 | 25–35 |
| Račja prsa | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 200–210 | 20–30 |
| Manjši puran, cel, 5 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 180–200 | 120–150 |
| Zelenjava | | | | | |
| Zelenjava, 0,5 kg | Univerzalni pekač | 3 | | 220–230 | 15–20 |
| Pečene krompirjeve polovičke, 0,5 kg | Univerzalni pekač | 3 | | 190–200 | 40–50 |
| Ribe | | | | | |
| Pečen ribji file | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 200–220 | 20–30 |
| Pečena riba | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | | 180–200 | 30–40 |

* Obrnite, ko pretečeta ⅔ časa peke.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:23:18

# Pametna peka

**Pečenje na žaru**

Priporočamo, da pečico predhodno segrevate z uporabo načina velikega žara. Na polovici pretečenega časa obrnite.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kruh | | | | | |
| Toast | Kovinska rešetka | 5 | | 270–300 | 2–4 |
| Toast s sirom | Univerzalni pekač | 4 | | 200 | 4–8 |
| Govedina | | | | | |
| Zrezek * | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | | 240–250 | 15–20 |
| Hamburgerji * | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | | 250–270 | 13–18 |
| Svinjina | | | | | |
| Svinjske zarebrnice | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | | 250–270 | 15–20 |
| Klobase | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | | 260–270 | 10–15 |
| Perutnina | | | | | |
| Piščančja prsa | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | | 230–240 | 30–35 |
| Piščančja bedra | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | | 230–240 | 25–30 |

* Obrnite, ko pretečeta ⅔ časa peke.

**Zamrznjen pripravljen obrok**

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Zamrznjena pica, 0,4–0,6 kg | Kovinska rešetka | 3 | | 200–220 | 15–25 |
| Zamrznjene lazanje | Kovinska rešetka | 3 | | 180–200 | 45–50 |
| Zamrznjen pečen krompirček | Univerzalni pekač | 3 | | 220–225 | 20–25 |
| Zamrznjeni kroketi | Univerzalni pekač | 3 | | 220–230 | 25–30 |
| Zamrznjen camembert | Kovinska rešetka | 3 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Zamrznjene bagete z nadevom | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Zamrznjeni ribji prsti | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 15–25 |
| Zamrznjen ribji burger | Kovinska rešetka | 3 | ECO | 180–200 | 20–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:23:18

### Načini peke s paro

Ko je omogočena para, pečica naredi paro in jo enakomerno porazdeli v kuhalni coni in pokrije celotno površino, vse rešetke in vogale. Na ta način hrana porjavi, postane hrustljava na vrhu in mehka, sočna v notranjosti.
Posodo za vodo napolnite s pitno vodo vse do oznake in izberite raven pare, ki najbolj ustreza vašemu receptu.

#### Konvekcija s paro

Priporočamo, da pečico segrejete z načinom peke s paro.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Raven pare | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Ohlajene žemlje | Univerzalni pekač | 3 | Nizko | 180–190 | 10–20 |
| Ohlajeni rogljički | Univerzalni pekač | 3 | Nizko | 180–190 | 10–20 |
| Štruca belega kruha | Kovinska rešetka, pekač za sladko štruco, 24 cm | 2 | Srednje | 180–190 | 30–40 |
| Štruca mešanega kruha | Kovinska rešetka, pekač za sladko štruco, 24 cm | 2 | Srednje | 180–190 | 30–40 |
| Listnato testo | Univerzalni pekač | 3 | Nizko | 180–190 | 15–20 |
| Vanilijev nadev s karamelo | Kovinska rešetka | 3 | Visoko | 120–130 | 20–30 |
| Sirova torta | Kovinska rešetka | 3 | Srednje | 150–160 | 55–65 |
| Bageta * | Univerzalni pekač | 3 | Visoko | 180–200 | 25–35 |
| Zamrznjena pica iz samovzhajajoče moke | Univerzalni pekač | 3 | Srednje | 190–210 | 15–25 |

* Za bageto je potrebna para samo na začetku peke. Priporočamo 10 minut v načinu **Konvekcija s paro** in način **Konvekcijsko gretje** pri enaki temperaturi peke.

#### Zgornji grelnik s paro in konvekcijsko gretje

Priporočamo, da način peke po polovici pretečenega časa peke prilagodite, da se odstrani para in ohranite hrustljavost. Priporočamo uporabo načina **Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje** ali **Konvekcijsko gretje** in ohranite temperaturo.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Raven pare | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hrustljava svinjska pečenka, 1,2 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | Srednje | 170–180 | 90–120 |
| Cel piščanec, 1,2 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 2<br>1 | Srednje | 190–200 | 55–65 |
| Kosi piščanca | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | Nizko | 210–220 | 25–35 |
| Račja prsa | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | Nizko | 170–180 | 15–25 |
| Raca, cela, 2,5 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 2<br>1 | Srednje | 170–180 | 100–120 |
| Manjši puran, cel, 4,0 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 2<br>1 | Srednje | 180–200 | 120–150 |
| Ribe, cele, 0,5 kg * | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | Srednje | 170–190 | 20–30 |
| Ribji fileti * | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>1 | Nizko | 190–200 | 15–25 |

* Priporočamo, da med časom peke uporabite način **Zgornji grelnik s paro in konvekcijsko gretje**, da bo tekstura mesa vlažna.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:23:18

# Pametna peka

### Spodnji grelnik s paro in konvekcijsko gretje

Priporočamo, da pečico predhodno segrejete v načinu peke s paro.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Raven pare | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Doma pripravljena pica | Univerzalni pekač | 2 | Srednje | 190–200 | 15–20 |
| Pica iz samovzhajajoče moke | Univerzalni pekač | 2 | Srednje | 190–210 | 15–20 |
| Slana pita | Kovinska rešetka | 2 | Nizko | 180–190 | 25–35 |
| Kruhov zvitek | Univerzalni pekač | 2 | Nizko | 180–190 | 15–25 |
| Fokača | Kovinska rešetka | 2 | Nizko | 200–210 | 15–25 |

### Peka s paro (samo pri nekaterih modelih)

Ta način **Peka s paro** vam omogoča uporabo široke palete receptov.
Ne pozabite uporabiti parne posode za peko s paro in napolniti posodo s pitno vodo vse do dovoljene meje.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Čas (min) |
|---|---|---|---|
| Brokoli, cvetni popki | Parna posoda | A | 10–15 |
| Narezana zelenjava (Bučka, korenje, paprika) | Parna posoda | A | 10–20 |
| Zeleni šparglji | Parna posoda | A | 15–20 |
| Beli šparglji | Parna posoda | A | 15–20 |
| Stročji fižol | Parna posoda | A | 15–20 |
| Brstični ohrovt | Parna posoda | A | 15–20 |
| Olupljene krompirjeve polovičke | Parna posoda | A | 25–35 |
| Ribji filet | Parna posoda | A | 15–25 |
| Klapavice | Parna posoda | A | 10–20 |
| Kozice | Parna posoda | A | 10–20 |
| Piščančja prsa | Parna posoda | A | 20–30 |
| Kuhana jajca | Parna posoda | A | 13–18 |

**OPOMBA**

Raven A se nanaša na posebno rešetko za parno posodo. Glejte razdelek **Dodatna oprema** na strani **14** za natančno lokacijo ravni A.

### Profesionalna peka

Ta način vključuje cikel samodejnega ogrevanja do 220 °C. Zgornji grelnik in konvekcijski ventilator delujeta med postopkom cvrtja mesa. Po tej fazi se hrana nežno zapeče pri nizki temperaturi predhodne izbire. Ta postopek se opravi med delovanjem zgornjega in spodnjega grelnika. Ta način je primeren za mesne pečenke in perutnino.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (ur) |
|---|---|---|---|---|
| Pečena govedina | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Svinjska pečenka | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Jagnječja pečenka | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Račja prsa | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 2–3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:23:18

**Dvojna peka**

Pred uporabo funkcije Dvojne peke vstavite ločevalnik v pečico. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

V naslednji tabeli je predstavljenih 5 navodil za dvojno peko, ki jih priporočamo za peko, praženje in pripravo sladic. S funkcijo dvojne peke boste lahko istočasno pripravljali svojo glavno jed in prilogo ali glavno jed in sladico.

- S funkcijo Dvojne peke lahko podaljšate čas predhodnega segrevanja.

| Št. | Cona | Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Zgoraj | Biskvit | Kovinska rešetka, pekač s premerom 25–26 cm | 4 | | 160–170 | 40–45 |
| | Spodaj | Doma pripravljena pica, 1,0–1,2 kg | Univerzalni pekač | 1 | | 190–210 | 13–18 |
| 2 | Zgoraj | Pražena zelenjava, 0,4–0,8 kg | Univerzalni pekač | 4 | | 220–230 | 13–18 |
| | Spodaj | Jabolčna pita | Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm | 1 | | 165–175 | 70–80 |
| 3 | Zgoraj | Pita kruh | Univerzalni pekač | 4 | | 230–240 | 13–18 |
| | Spodaj | Krompirjev gratin, 1,0–1,5 kg | Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm | 1 | | 180–190 | 45–50 |
| 4 | Zgoraj | Piščančja bedra | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |
| | Spodaj | Lazanja, 1,0–1,5 kg | Kovinska rešetka, 22–24 cm pekač | 1 | | 190–200 | 30–35 |
| 5 | Zgoraj | Pečen ribji file | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>4 | | 210–230 | 15–20 |
| | Spodaj | Jabolčna pita z listnatim testom | Univerzalni pekač | 1 | | 170–180 | 25–30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:23:19

# Pametna peka

Uporabljate lahko tudi zgornjo ali spodnjo cono, vendar samo za varčevanje z energijo. Čas peke se lahko podaljša, ko uporabljate ločeni predel. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Zgoraj

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Krompirjev gratin | Kovinska rešetka, 22–24 cm pekač | 4 | | 160–170 | 40–50 |
| Kolački | Univerzalni pekač | 4 | | 180–190 | 30–35 |
| Lazanja | Kovinska rešetka, 22–24 cm pekač | 4 | | 180–190 | 25–35 |
| Piščančja bedra * | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |

* Pečice ne segrevajte predhodno.

Spodaj

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Raven pare | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nizozemska sladka štručka | Kovinska rešetka, pekač za sladko štruco, 24 cm | 1 | | – | 170–180 | 50–60 |
| Jabolčna pita | Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm | 1 | | – | 160–170 | 70–80 |
| Doma pripravljena pica, 1,0–1,2 kg | Univerzalni pekač | 1 | | – | 190–210 | 15–20 |
| Francoski rogljički | Univerzalni pekač | 1 | | Nizko | 180–190 | 15–20 |

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Raven pare | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sirova torta | Kovinska rešetka | 1 | | Srednje | 150–160 | 60–70 |
| Kruhov zvitek | Univerzalni pekač | 1 | | Nizko | 180–190 | 15–25 |
| Brokoli, cvetni popki * | Parna posoda | A | | – | – | 10–15 |
| Olupljene krompirjeve polovičke * | Parna posoda | A | | – | – | 25–35 |
| Ribji filet * | Parna posoda | A | | – | – | 15–25 |
| Kuhana jajca * | Parna posoda | A | | – | – | 13–18 |

**OPOMBA**

- Raven A se nanaša na posebno rešetko za parno posodo. Glejte **Dodatna oprema** razdelek na strani **14** za natančno lokacijo ravni A.
- Razpoložljivost načinov peke je odvisna od modela pečice.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:23:19

### Varčna konvekcija

Ta način uporablja optimiziran sistem segrevanja, tako da med peko vaših jedi varčujete z energijo. Predlagani časi te kategorije so brez predhodnega segrevanja pred peko, da se prihrani več energije.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Drobljenec s sadjem, 0,8–1,2 kg | Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 24 cm | 2 | 160–180 | 60–80 |
| Krompir v oblicah, 0,4–0,8 kg | Univerzalni pekač | 2 | 190–200 | 70–80 |
| Klobase, 0,3–0,5 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 160–180 | 20–30 |
| Zamrznjen krompirček iz pečice, 0,3–0,5 kg | Univerzalni pekač | 3 | 180–200 | 25–35 |
| Zamrznjeni krompirjevi krhlji, 0,3–0,5 kg | Univerzalni pekač | 3 | 190–210 | 25–35 |
| Ribji fileji, pečeni, 0,4–0,8 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 200–220 | 30–40 |
| Hrustljavi ribji fileji, panirani, 0,4–0,8 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 200–220 | 30–45 |
| Pljučna pečenka, 0,8–1,2 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 2<br>1 | 180–200 | 65–75 |
| Pražena zelenjava, 0,4–0,6 kg | Univerzalni pekač | 3 | 200–220 | 25–35 |

### Sonda za meso

| Vrsta jedi | | Temperatura jedra (°C) |
|---|---|---|
| Goveje/Jagnječje meso | Surovo pečeno | 45–50 |
| | Srednje pečeno | 55–60 |
| | Dobro pečeno | 65–70 |
| Svinjina | | 80–85 |
| Perutnina | | 85–90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:23:19

# Pametna peka

## Programi za Samodejno peko

**⚠ POZOR**

Živila, ki se zlahka pokvarijo (kot so mleko, jajca, ribe, meso ali perutnina), ne smejo stati v pečici več kot 1 uro pred začetkom peke in jih je treba po končani peki takoj odstraniti. Zaužitje pokvarjene hrane lahko povzroči slabost zaradi zastrupitve s hrano.

**Posamezna peka**

V naslednji tabeli je predstavljenih 50 samodejnih programov za peko, praženje in pripravo sladic.
Vsebuje količine, obseg teže in ustrezna priporočila. Načine in čase peke smo iz praktičnih razlogov vnaprej programirali. Nekaj receptov za samodejne programe boste našli v svojem priročniku.

**⚠ OPOZORILO**

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

**1. Peka sladic in peciva**

Programi samodejne peke jed med peko predhodno segrejejo in prikazujejo napredek predhodnega segrevanja. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje vstavite jed. Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.
Priporočamo 22-24 cm dolgo pečico, ki je odporna proti vročini (do 300 °C) in je narejena iz stekla ali steklokeramike.

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Peka sladic | | | |
| Krompirjev gratin | 1,0–1,5 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Pripravite svež krompirjev gratin v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Zelenjavni gratin | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Pripravite svež zelenjavni gratin v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Kuhanje testenin | 1,2–1,5 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Pripravite gratinirane testenine v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Lazanja | 1,0–1,5 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Pripravite doma pripravljeno lazanjo v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Ratatouille | 1,2–1,5 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Sestavine za ratatouille dajte v pekač s pokrovom. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. Pecite pri zaprtem pokrovu. Pred postrežbo premešajte. | | |
| Pite in pecivo | | | |
| Jabolčna pita | 1,2–1,4 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Jabolčno pito pripravimo v okroglem kovinskem pekaču s premerom 20–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Francoski rogljički * | 0,3–0,4 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Pripravite francoske rogljičke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:23:19

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Jabolčna pita z listnatim testom * | 0,3–0,4 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Jabolčno pito z listnatim testom položite na peki papir v univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |
| Sadni nadev | 0,4–0,5 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Testo dajte v namaščen črni kovinski pekač kot podlago za pecivo. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Pripravite testo za quiche, dajte ga v okrogli pekač za quiche s premerom 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Magdalenice | 0,2–0,4 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Testo damo v kalupe iz črne kovine. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Kruh | | | |
| Štruca belega kruha * | 0,6–0,7 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25–30 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Štruca mešanega kruha * | 0,8–0,9 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25–30 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Bagete * | 0,6–0,7 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Testo pripravimo v 2 kosih in damo na univerzalni pekač. | | |

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Kruh z orehi * | 1,0–1,1 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Testo pripravimo v 4 kosih in razporedimo na univerzalnem pekaču. | | |
| Kruhov zvitek * | 0,3–0,5 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Pripravite zvitke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač dajte v pečico. | | |
| Torte in sladice | | | |
| Drobljenec s sadjem | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Sveže sadje (maline, robide, jabolčne rezine ali hruškove rezine) dajte v pekač, 22–24 cm. Posipajte z drobtinami. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Kolački | 0,5–0,6 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Kolačke (premera 5–6 cm) položite na peki papir na univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |
| Biskvit | 0,5–0,6 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Pripravite testo za biskvit in ga dajte v črn okrogel pekač s premerom 25–26 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Marmorni kolač | 0,7–0,8 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Pripravite testo za kolač in ga dajte v okrogel kovinski pekač za šarkelj ali pekač za mini potičke. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:23:19

# Pametna peka

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Nizozemska sladka štručka | 0,7–0,8 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Pripravite testo in ga dajte v črni kovinski oglati pekač (dolžine 25–26 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Sirova torta * | 0,8–0,9 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Pripravite testo in ga dajte v črni okrogli pekač (20-24 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Browniji | 0,7–0,8 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Testo pripravite v pekaču dolžine 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |

* Posodo za vodo napolnite s pitno vodo do oznake za peko s paro.

**2. Pražen**

Za boljši okus priporočamo sveže ohlajeno meso, perutnino in ribe. Priporočamo, da zamrznjene sestavine temeljito odmrznete, če jih boste uporabljali. Samodejni programi ne vključujejo predhodnega segrevanja in obračanja mesa. Če želite, lahko na polovici pretečenega časa meso obrnete, da bo okusnejše.

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Meso | | | |
| Pljučna pečenka ** | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Govedino začinite in pustite v hladilniku 1 uro. Položite na kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor. | | |
| Počasi pečen rostbif ** | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Govedino začinite in pustite v hladilniku 1 uro. Položite na kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor. | | |
| Praženi jagnječji kotleti z zelišči | 0,4–0,8 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Jagnječje kotlete marinirajte z zelišči in začimbami ter jih položite na kovinsko rešetko. | | |
| Jagenjčkova krača ** | 0,8–1,4 | Kovinska rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Jagnjetino marinirajte in jo položite na kovinsko rešetko. | | |
| Hrustljavo pečena svinjina ** | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Svinjsko pečenko položite na zgornjo kovinsko rešetko tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor. | | |
| Svinjska rebra | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Rebra položite na rešetke. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:23:19

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Perutnina | | | |
| Cel piščanec */** | 0,8–1,4 | Kovinska rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Piščanca sperite in očistite. Piščanca namažite z oljem in začimbami. Postavite ga tako, da bodo prsi na rešetki. Sondo za meso postavite v najdebelejši predel prsi. | | |
| Piščančja prsa | 0,5–0,9 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Prsa marinirajte in jih dajte na kovinsko rešetko. | | |
| Piščančja bedra | 0,5–0,9 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Namažite z oljem in začimbami in dajte na rešetko. | | |
| Stanjšani piščančji file (butterfly) * | 1,0–1,3 | Kovinska rešetka | 3 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Piščanca sperite in očistite. Zarežite v zadnjo stran piščanca in meso natrite z oljem in posipajte z začimbami. Postavite ga na kovinsko rešetko in univerzalni pekač ter začnite peči. | | |
| Raca, cela */** | 1,5–2,3 | Kovinska rešetka | 2 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Raco sperite in očistite. Raco natrite z začimbami. Na kovinsko rešetko in univerzalni pekač jo postavite tako, da bodo prsi na zgornji strani. Sondo za meso postavite v najdebelejši predel prsi. | | |
| Račja prsa | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Račja prsa namažite z maščobo in jih postavite na rešetke tako, da bo mastna stran obrnjena navzgor. | | |

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Ribe | | | |
| Pečen file postrvi | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Fileje postrvi postavite na univerzalni pekač tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor. | | |
| Postrv | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Ribo sperite in očistite in jo od glave do repa položite na rešetko. V notranjost ribe dodajte limonin sok, sol in zelišča. Z nožem odrežite kožo s površine. Namažite z oljem in posolite. | | |
| Morski list | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Morski list položite na peki papir na univerzalni pekač. Z nožem zarežite v površino. | | |
| Lososov zrezek/file | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 1 |
| | Fileje oz. zrezke sperite in očistite. Fileje dajte na rešetko tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor. | | |

* Posodo za vodo napolnite s pitno vodo do oznake za peko s paro.
** Sondo za meso postavite v najdebelejši predel mesa.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:23:19

# Pametna peka

### 3. Priloge

Samodejni programi ne vključujejo predhodnega segrevanja. Uporabite svežo zelenjavo.

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Pražena zelenjava | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Rezine bučke, jajčevca, poper, čebulo in češnjev paradižnik sperite in jih pripravite. Namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. Na pekaču jih enakomerno porazdelite. | | |
| Polnjeni paradižniki | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Paradižnike sperite, narežite na polovičke in odstranite sredico. Napolnite jih z mešanico (npr. riž, mleto goveje meso) in jih položite na pladenj. | | |
| Krompirjevi krhlji | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Krompir operite in ga narežite na krhlje. Namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. Na pladnju ga enakomerno razporedite in pecite. | | |
| Pečene krompirjeve polovičke | 0,5–0,9 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Velike krompirje (vsak po 200 g) razrežemo po dolžini na polovičke. Na univerzalni pekač jih položite tako, da bo vrezana stran zgoraj, ter namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. | | |

### 4. Priročna uporaba

Samodejni programi ne vključujejo predhodnega segrevanja. Uporabite zamrznjene pripravljene jedi.

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Zamrznjen pečen krompirček | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Zamrznjeni krompirček enakomerno porazdelite po pekaču. | | |
| Zamrznjeni krompirjevi krhlji | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Zamrznjene krompirjeve krhlje enakomerno porazdelite na pekaču. | | |
| Zamrznjene lazanje | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Zamrznjeno lazanjo dajte v pekač in postavite na kovinsko rešetko. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:23:19

**5. Pica in testo**

Programi samodejne peke jed med peko predhodno segrejejo in prikazujejo napredek predhodnega segrevanja. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje vstavite jed. Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Zamrznjena pica | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 3 |
| | Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke. | | |
| Doma pripravljena pica | 0,8–1,2 | Univerzalni pekač | 2 |
| | Pripravite doma pripravljeno pico iz kvašenega testa in jo dajte na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in nadev, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |
| Prepognjena pica | 0,8–1,2 | Univerzalni pekač | 3 |
| | Pripravite 4 kose sveže prepognjene pice in jih postavite na pladenj. | | |
| Vzhajanje testa | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 2 |
| | Testo pripravite v skledi, pokrijte jo s folijo za živila. Postavite na sredino rešetke. | | |

**Dvojna peka**

V naslednji tabeli je predstavljenih 20 samodejnih programov za peko, praženje in pripravo sladic. Uporabite lahko samo zgornjo ali spodnjo cono ter hkrati zgornjo in spodnjo cono. Program vsebuje količine, obseg teže in ustrezna priporočila. Načine in čase peke smo iz praktičnih razlogov vnaprej programirali. Nekaj receptov za samodejne programe boste našli v svojem priročniku.
Vsi programi samodejne dvojne peke vključujejo predhodno segrevanje in prikaz napredka predhodnega segrevanja.
Hrano po pisku za predhodno segrevanje postavite v pečico.

**⚠ OPOZORILO**

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

**1. Zgoraj**

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Krompirjev gratin | 1,0–1,5 | Kovinska rešetka | 4 |
| | Pripravite svež krompirjev gratin v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Kuhanje testenin | 1,2–1,5 | Kovinska rešetka | 4 |
| | Pripravite gratinirane testenine v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Lazanja | 1,0–1,5 | Kovinska rešetka | 4 |
| | Pripravite doma pripravljeno lazanjo v pekaču, 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:23:20

# Pametna peka

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Kolački | 0,5–0,6 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Kolačke (premera 5–6 cm) položite na peki papir na univerzalnem pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |
| Piščančja bedra | 0,5–0,9 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 4 |
| | Namažite z oljem in začimbami in dajte na rešetko. | | |
| Lososov zrezek/file | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 4 |
| | | Univerzalni pekač | 4 |
| | Fileje oz. zrezke sperite in očistite. Fileje dajte na rešetko tako, da bo stran s kožo obrnjena navzgor. | | |
| Pražena zelenjava | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Rezine bučke, jajčevca, poper, čebulo in češnjev paradižnik sperite in jih pripravite. Namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. Na pekaču jih enakomerno porazdelite. | | |
| Pečene krompirjeve polovičke | 0,5–0,9 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Velike krompirje (vsak po 200 g) razrežemo po dolžini na polovičke. Na univerzalni pekač jih položite tako, da bo vrezana stran zgoraj, ter namažite z oljčnim oljem, zelišči in začimbami. | | |
| Zamrznjeni krompirjevi krhlji | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Zamrznjene krompirjeve krhlje enakomerno porazdelite na pekaču. | | |
| Zamrznjen pečen krompirček | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 4 |
| | Zamrznjeni krompirček enakomerno porazdelite po pekaču. | | |

**2. Spodaj**

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Jabolčna pita | 1,2–1,4 | Kovinska rešetka | 1 |
| | Jabolčno pito pripravimo v okroglem kovinskem pekaču s premerom 20–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Jabolčna pita z listnatim testom * | 0,3–0,4 | Univerzalni pekač | 1 |
| | Jabolčno pito z listnatim testom položite na peki papir v pekaču. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |
| Francoski rogljički * | 0,3–0,4 | Univerzalni pekač | 1 |
| | Pripravite francoske rogljičke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Kovinska rešetka | 1 |
| | Pripravite testo za quiche, dajte ga v okrogli pekač za quiche s premerom 22–24 cm. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje dodajte nadev in jed postavite na sredino rešetke. | | |
| Kruhov zvitek * | 0,3–0,5 | Univerzalni pekač | 1 |
| | Pripravite zvitke (ohlajeno, pripravljeno testo). Na univerzalni pekač položite peki papir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač dajte v pečico. | | |
| Drobljenec s sadjem | 0,8–1,2 | Kovinska rešetka | 1 |
| | Sveže sadje (maline, robide, jabolčne rezine ali hruškove rezine) dajte v pekač, 22–24 cm. Posipajte z drobtinami. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje jed postavite na sredino rešetke. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:23:20

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Sirova torta * | 0,8–0,9 | Kovinska rešetka | 1 |
| | Pripravite testo in ga dajte v črni okrogli pekač (20-24 cm). Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. | | |
| Polnjeni paradižniki | 0,3–0,7 | Univerzalni pekač | 1 |
| | Paradižnike sperite, narežite na polovičke in odstranite sredico. Napolnite jih z mešanico (npr. riž, mleto goveje meso) in jih položite na pladenj. | | |
| Zamrznjena pica | 0,3–0,7 | Kovinska rešetka | 1 |
| | Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke. | | |
| Doma pripravljena pica | 0,8–1,2 | Univerzalni pekač | 1 |
| | Pripravite doma pripravljeno pico iz kvašenega testa in jo dajte na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in nadev, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program, po pisku za predhodno segrevanje pekač postavite v pečico. | | |

* Posodo za vodo napolnite s pitno vodo do oznake za peko s paro.

**3. Dvojček**

Izberete lahko en samodejni program za spodnjo in zgornjo cono ter hkrati pečete.

**⚠ POZOR**

Če uporabljate zgornjo ali spodnjo cono, se ventilator in grelnik druge cone lahko vklopita za doseganje optimalnega delovanja. Cona, ki se ne uporablja, se ne sme uporabljati za nobene druge namene.

**Zdrava hrana (samo na nekaterih modelih)**

Pečica ponuja 20 programov zdravih jedi. Nastavitve peke bodo samodejno nastavljene glede na izbrani program. Uporabite lahko eno cono ali spodnjo cono.
Ne pozabite uporabiti parne posode za peko s paro in napolniti posodo s pitno vodo vse do dovoljene meje.

**⚠ OPOZORILO**

Med jemanjem hrane iz pečice vedno uporabljajte rokavice.

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Brokoli, cvetni popki | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Cvetača, glava | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Korenček, narezan | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Bučka, narezana | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Bučke, kocke | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Zeleni šparglji | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Beli šparglji | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Stročji fižol | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Brstični ohrovt | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Olupljene krompirjeve polovičke | 0,6–0,8 | Parne posode | A |
| Jabolko, narezano | 0,4–0,6 | Parne posode | A |
| Kozice | 0,6–0,8 | Parne posode | A |
| Klapavice | 0,8–1,0 | Parne posode | A |
| Ribji filet | 0,6–0,8 | Parne posode | A |
| Piščančja prsa | 0,8–1,0 | Parne posode | A |
| Pečena vanilijeva krema s karamelo | – | Parne posode | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:23:20

# Pametna peka

| Živilo | Teža (kg) | Dodatna oprema | Raven |
|---|---|---|---|
| Zamrznjeni cmoki | 0,4-0,6 | Parne posode | A |
| Jajce, trdo kuhano | 0,5-0,7 | Parne posode | A |
| Jajce, srednje kuhano | 0,5-0,7 | Parne posode | A |
| Jajce, mehko kuhano | 0,5-0,7 | Parne posode | A |

**OPOMBA**

Raven A se nanaša na posebno rešetko za parno posodo. Glejte **Dodatna oprema** razdelek na strani **14** za natančno lokacijo ravni A.

## Posebna funkcija

### Odmrzovanje

Ta način se uporablja za odmrzovanje zamrznjenih izdelkov, pekovskih izdelkov, sadja, torte, smetane in čokolade. Čas odmrzovanja je odvisen od vrste, velikosti in količine živila.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Zamrznjeni izdelki<br>Piščančji medaljoni, klobasa, krompir | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 50 | - |
| Pečeni izdelki<br>Kruh in žemlje | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 50 | - |
| Sadje | Kovinska rešetka, pekač | 3 | 30 | - |
| Torta, smetana, čokolada | Kovinska rešetka, pekač | 3 | 30 | - |

### Sušenje

Ta način se uporablja za sušenje sadja, zelenjave in zelišč. Čas sušenja je odvisen od vrste, velikosti in količine živila.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Sadje | Kovinska rešetka | 3 | 70-80 | 300-420 |
| Zelenjava | Kovinska rešetka | 3 | 70-80 | 200-500 |
| Zelišče | Kovinska rešetka | 3 | 70-80 | 60-90 |

### Vzhajano testo

Ta način se uporablja za vzhajanje testa in pripravo doma narejenega jogurta.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Testo za pico | Kovinska rešetka | 2 | 30-40 | 30-40 |
| Testo za torto/Kruh | Kovinska rešetka, pekač | 2 | 30-40 | 40-50 |
| Doma narejen jogurt | Kovinska rešetka, pekač | 2 | 40-50 | 6-7 (ur) |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:23:20

**Peka pice**

Ta način je primeren za pice. Temperatura in čas peke bosta odvisna od velikosti pice in debeline testa za pico.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Doma pripravljena pica | Univerzalni pekač | 2 | 190–210 | 15–25 |
| Doma narejena tanka pica | Univerzalni pekač | 2 | 210–230 | 10–15 |

**Počasna peka**

Ta način uporablja nizko temperaturo za doseganje fine teksture jedi. Primeren je za praženje govejega, svinjskega, telečjega ali jagnječjega mesa, če želite, da bo meso imelo fino teksturo. Priporočamo, da meso pred praženjem na kuhalni plošči popečete na visoki temperaturi.

| Živilo | Dodatna oprema | Raven | Temp. (°C) | Čas (ure) |
|---|---|---|---|---|
| Pečena govedina | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Pečenka, debela 5-6 cm | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 70–80 | 4–5 |
| Svinjska pečenka | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Jagnječja pečenka | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Račja prsa | Kovinska rešetka in univerzalni pekač | 3<br>1 | 70–90 | 2–3 |

## Testne jedi

V skladu s standardom EN 60350-1.

**1. Peka sladic**

Priporočila za peko veljajo za predhodno segreto pečico. Ne uporabljajte funkcije Hitrega predhodnega segrevanja. Nagnjeno stran vedno namestite spredaj, takoj za vrata pečice.

| Vrsta jedi | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortice | Univerzalni pekač | 3 | | 165 | 23–28 |
| | | 3 | | 165 | 25–30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33–38 |
| Masleno pecivo | Univerzalni pekač | 1+3 | | 140 | 28–33 |
| Biskvit brez maščobe | Kovinska rešetka in pločevinast pekač z obročem za torte (Temni premaz, premer 26 cm) | 2 | | 165 | 30–35 * |
| | | 2 | | 160 | 30–35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35–40 |
| Jabolčna pita | Kovinska rešetka in 2 Pločevinasta pekača z obročem za torte ** (Temni premaz, premer 20 cm) | 2, položeno diagonalno | | 160 | 70–80 |
| | Univerzalni pekač, kovinska rešetka in 2 Pločevinasta pekača z obročem za torte *** (Temni premaz, premer 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80–90 |

* Čas peke podaljšajte za 5 minut, če uporabljate običajni način skupaj s steklenim pekačem (premer 26 cm).

** Torti sta na rešetki postavljeni ena zadaj levo in ena spredaj desno.

*** Torti sta postavljeni na sredini ena vrh druge.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:23:20

# Pametna peka

**2. Pečenje na žaru**

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut.

| Vrsta jedi | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Beli toast | Kovinska rešetka | 5 | | 300 (Maks.) | 1–2 |
| Goveji hamburgerji * (12 kom) | Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic) | 4<br>1 | | 300 (Maks.) | 1. 15–18<br>2. 5–8 |

* Obrnite, ko pretečeta ⅔ časa peke.

**3. Praženje**

| Vrsta jedi | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Temp. (°C) | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cel piščanec * 1,3–1,5 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic) | 3<br>1 | | 200 | 60–75 |
| Cel piščanec * 1,5–1,7 kg | Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za lovljenje kapljic) | 3<br>1 | | 200 | 70–85 |

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

**4. Peka s paro**

Posodo za vodo napolnite s pitno vodo do oznake za peko s paro.

| Vrsta jedi | Dodatna oprema | Raven | Vrsta gretja | Čas (min) |
|---|---|---|---|---|
| Brokoli, cvetni popki 0,5 kg | Parna posoda | A | | 12–15 |
| Jajca, kuhana s paro 10 kom | Parna posoda | A | | 15–18 |
| Olupljeni krompir 0,5 kg | Parna posoda | A | | 18–23 |
| Zamrznjen losos | Parna posoda | A | | 18–23 |

**OPOMBA**

Raven A se nanaša na posebno rešetko za parno posodo. Glejte **Dodatna oprema** razdelek na strani **14** za natančno lokacijo ravni A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:23:20

## Zbirka pogostih receptov za samodejno peko

### Krompirjev gratin

**Sestavine** 800 g krompirja, 100 ml mleka, 100 ml smetane, 50 g stepenega celega jajca, 1 žlička soli, poper, muškatni orešček, 150 g naribanega sira, maslo, timijan.

**Navodila** Krompir olupite in narežite na 3 mm debeline. Maslo podrgnite po celotni površini posode za gratin (22–24 cm). Rezine razprostrite na čisto brisačo in naj bodo pokrite z brisačo medtem ko pripravljate ostale sestavine.
Preostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte v veliko skledo in dobro premešajte. Rezine krompirja v posodi položite tako, da se delno prekrivajo, nato pa zmes prelijte po krompirju. Naribani sir porazdelite na vrhu in pecite. Ko je pečeno, postrezite z nekaj posutimi listi svežega timijana.

### Zelenjavni gratin

**Sestavine** 800 g zelenjave (bučka, paradižnik, čebula, korenje, poper, predhodno skuhan krompir), 150 ml smetane, 50 g stepenega celega jajca, 1 žlička soli, zelišče (poper, peteršilj ali rožmarin), 150 g naribanega sira, 3 žličke oljčnega olja, nekaj listov timijana.

**Navodila** Zelenjavo operite in narežite na 3–5 mm debeline. Rezine razporedite v posodo za gratin (22–24 cm) v sloje in zelenjavo prelijte z oljem. Preostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte in dodajte zelenjavo. Naribani sir porazdelite na vrhu in pecite. Postrezite z nekaj posutimi listi svežega timijana.

### Lazanja

**Sestavine** 2 žlički oljčnega olja, 500 g mletega govejega mesa, 500 ml paradižnikove omake, 100 ml goveje osnove, 150 g posušenih listov lazanje, 1 čebula (sesekljana), 200 g naribanega sira, 1 žlička posušenih peteršiljevih kosmičev, origano, bazilika.

**Navodila** Pripravite paradižnikovo mesno omako. V ponvi segrejte olje, nato pecite mleto goveje meso in sesekljano čebulo približno 10 min, dokler ne porjavi. Prelijte s paradižnikovo omako in govejo osnovo, dodajte posušena zelišča. Naj zavre in kuhajte 30 minut.
Rezance za lazanjo kuhajte v skladu z navodili na embalaži. Rezance za lazanjo, mesno omako sir in dajte v sloje in nato postopek ponovite. Nato enakomerno potresite preostali sir na vrh plasti rezancev in pecite.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:23:20

# Pametna peka

**Jabolčna pita**

Sestavine
- **Pecivo**: 275 g moke, 1/2 žličke soli, 125 g belega ricinusovega sladkorja, 8 g vanilijevega sladkorja, 175 g hladnega masla, 1 jajce (stepeno).
- **Nadev**: 750 g trdih celih jabolk, 1 žlička limoninega soka, 40 g sladkorja, 1/2 žličke cimeta, 50 g rozin brez semen, 2 žlički krušnih drobtin.

Navodila Posipajte moko s soljo nad veliko skledo. Posipajte ricinusov sladkor in vanilijev sladkor. Z 2 nožema prerežite maslo skozi moko na majhne kocke. Dodajte ¾ stepenega jajca. Vse sestavine gnetemo v kuhinjskem robotu, dokler ne dobite drobljive mase. Testo z rokami oblikujte v kroglo. Zavijte jo v plastično folijo in pustite, naj se hladi približno 30 minut.
Namastite pekač z obročem (premer 24–26 cm) in posipajte površino z moko. Razvaljajte ¾ testa do debeline 5 mm. Dajte jo v pekač (na dno in ob straneh). Jabolka olupite in odstranite sredice. Razrežite jih na kocke na približno ¾ x ¾ cm. Jabolka potresite z limoninim sokom in dobro premešajte. Ribez in rozine operite in osušite. Dodajte sladkor, cimet, rozine in ribez. Dobro premešajte in dno testa potresite s krušnimi drobtinami. Rahlo pritisnite. Preostanek testa razvaljajte. Testo narežite na majhne trakce in jih na nadev položite tako, da se bodo med sabo križali. Pito enakomerno namažite s preostalim stepenim jajcem.

**Quiche Lorraine**

Sestavine
- **Pecivo**: 200 g navadne moke, 80 g masla, 1 jajce.
- **Nadev**: 75 g slanine brez masti, 125 ml smetane, 125 g kisle smetane, 2 stepeni jajci, 100 g naribanega sira iz Švice, sol in poper.

Navodila Pecivo naredite tako, da moko, maslo in jajce daste v skledo in premešate, da se pecivo zmehča in nato naj 30 minut počiva v hladilniku. Pecivo razvaljajte in dajte v namaščeni keramični pekač za quiche (premer 25 cm). Dno zabodite z vilicami. Zmešajte jajce, smetano, kislo smetano, sir, sol in poper. Tik pred peko prelijte vsebino na pecivo.

**Drobljenec s sadjem**

Sestavine
- **Preliv**: 200 g moke, 100 g masla, 100 g sladkorja, 2 g soli, 2 g cimetovega prahu.
- **Sadje**: 600 g mešanega sadja.

Navodila Vse sestavine premešajte, da dobite drobtine za izdelavo nadeva. Mešano sadje razporedite v pekaču in potresite z drobtinami.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:23:20

**Doma pripravljena pica**

Sestavine
- **Testo za pico**: 300 g moke, 7 g suhega kvasa, 1 žlička oljčnega olja, 200 ml tople vode, 1 žlička sladkorja in sol.
- **Preliv**: 400 g narezane zelenjave (jajčevci, bučke, čebula, paradižnik), 100 g šunke ali slanine (sesekljane), 100 g naribanega sira.

Navodila V skledo dajte moko, kvas, olje, sol, sladkor in toplo vodo ter premešajte, da dobite vlažno testo. Gnetite s kuhinjskim robotom ali ročno približno 5–10 min. Pokrijte s pokrovom in dajte v pečico, naj vzhaja 30 minut pri 35 °C. Testo razvaljajte v pravokotno obliko na z moko posuti površini in ga dajte na pladenj ali pekač za pico. Na testo namažite paradižnikov pire in nadevajte z šunko, gobicami, olivo in paradižnik. Enakomerno potresite s sirom in pecite.

**Pljučna pečenka**

Sestavine 1 kg pečenke, 5 g soli, 1 g popra, 3 g rožmarina, timijana.

Navodila Govedino začinite s soljo, poprom in rožmarinom ter pustite v hladilniku 1 uro. Dajte ga na kovinsko rešetko. Dajte jo v pečico in pecite.

**Praženi jagnječji kotleti z zelišči**

Sestavine 1 kg jagnječjega kotleta (6 kosov), 4 veliki stroki česna (stisnjeni), 1 žlička svežega timijana (zdrobljenega), 1 žlička svežega rožmarina (zdrobljenega), 2 žlički soli, 2 žlički oljčnega olja.

Navodila Zmešajte sol, česen, zelišča in olje ter dodajte jagnjetino. Obrnite in pustite pri sobni temperaturi vsaj 30 minut do 1 ure.

**Svinjska rebra**

Sestavine 2 cela svinjska rebra s trebušnega dela, 1 žlička črnega popra, 3 lovorjevi listi, 1 čebula (sesekljana), 3 stroki česna (sesekljana), 85 g rjavega sladkorja, 3 žličke worcesterske omake, 2 žlički paradižnikovega pireja, 2 žlički oljčnega olja.

Navodila Naredite omako za žar. V ponvi segrejte olje in dodajte čebulo. Pražite, dokler se ne zmehča, in dodajte preostale sestavine. Naj zavre in zmanjšajte toploto ter dušite 30 minut, dokler se ne zgosti. Rebro marinirajte v omaki za žar vsaj 30 minut do 1 ure.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:23:20

# Vzdrževanje

## Čiščenje

**⚠ OPOZORILO**

- Prepričajte se, da sta pečica in dodatna oprema pred čiščenjem ohlajeni.
- Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev, trdih krtač, gobic ali krp za poliranje, jeklene volne, nožev in drugih jedkih snovi.

### Notranjost pečice

- Za čiščenje notranjosti pečice uporabite čisto krpo in blago čistilno sredstvo ali toplo milnico.
- Tesnila vrat ne čistite ročno.
- Da bi se izognili poškodbam emajlirane površine pečice, uporabljajte čistilna sredstva, ki so primerna za pečice.
- Za odstranitev trdovratne umazanije uporabite posebno čistilo za pečice.
- Ko se temperatura prostora za peko v začetnem časovnem obdobju povečuje, boste morda našli nekaj madežev na notranjem steklu vrat. V tem primeru izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. Nato s papirnato brisačo ali nevtralnim čistilnim sredstvom in s čisto krpo obrišite notranje steklo.

### Zunanjost pečice

Če so na zunanji strani prstni odtisi, maščoba ali madeži (npr. površina vrat, ročaj ali zaslon), jih očistite z mehko krpo s čistilom za steklo ali nevtralnim detergentom in obrišite suho z mehko, čisto in suho krpo.
Maščoba in umazanija se zaradi toplega zraka, ki prihaja iz pečice, še zlasti radi nabereta okrog ročaja. Priporočljivo je, da ročaj očistite po vsaki uporabi.

### Dodatna oprema

Dodatno opremo pomijte po vsaki uporabi in jo obrišite s kuhinjsko krpo. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabljeno dodatno opremo namakajte v topli milnici 30 minut pred pomivanjem.

### Katalitično emajlirana površina (samo na nekaterih modelih)

Odstranljivi deli so prevlečeni s temno sivim katalitičnim emajlom. Zaradi kroženja zraka pri konvekcijskem gretju se lahko umažejo z oljem in maščobo. Te obloge pri temperaturi 200 °C in več odpadejo.

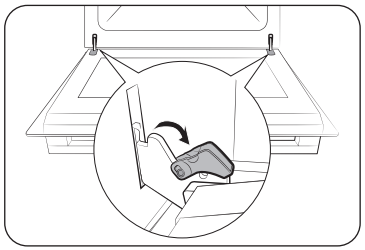
1. Iz pečice vzemite vso dodatno opremo.
2. Očistite notranjost pečice.
3. Izberite način za **Konvekcijsko gretje** z najvišjo temperaturo in cikel pustite delovati eno uro.

### Vrata (samo na nekaterih modelih)

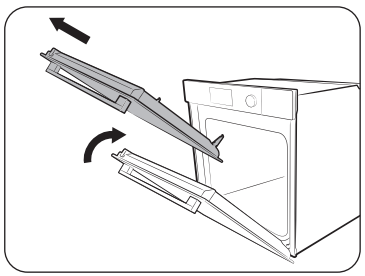
Vrat pečice ne odstranjujte, razen za namene čiščenja. Če želite odstraniti vrata za čiščenje, upoštevajte ta navodila.

**⚠ OPOZORILO**

Vrata pečice so težka.



1. Odprite vrata in do konca odprite objemki na obeh tečajih.

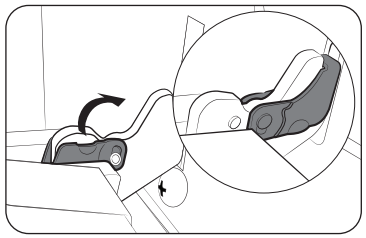


2. Zaprite vrata za približno 70°. Z obema rokama držite vrata pečice ob straneh ter dvignite in povlecite navzgor, dokler se tečaji ne odklopijo.
3. Vrata očistite z milnico in čisto krpo.





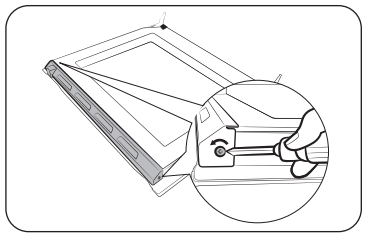
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:23:21



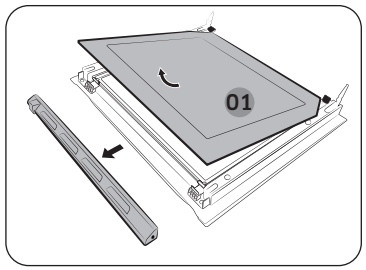
4. Ko končate, vrata ponovno namestite z upoštevanjem 1. in 2. koraka v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, da so tečaji na obeh straneh pritrjene.

**Steklo vrat**

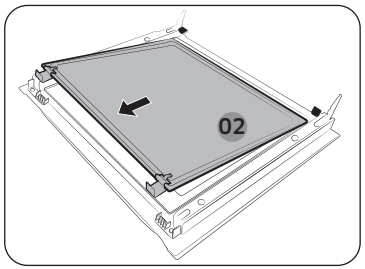
Odvisno od modela so vrata pečice opremljena s 3–4 steklene ploskve, ki so nameščene druga ob drugi. Ne odstranjujte stekla vrat, razen za namene čiščenja. Če želite odstraniti vrata za namene čiščenja, upoštevajte ta navodila.



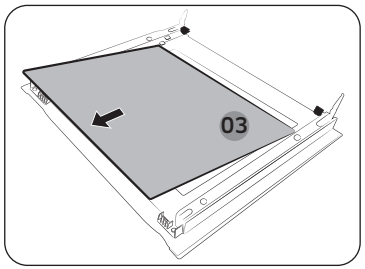
1. Z izvijačem odstranite vijake na levi in desni strani.



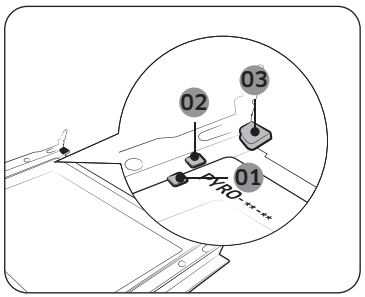

2. Odstranite obloge v smeri puščice.
3. Odstranite prvo stekleno ploskev z vrat.




4. Odstranite drugo stekleno ploskev z vrat v smeri puščice.




5. Odstranite tretjo stekleno ploskev z vrat v smeri puščice.
6. Steklo očistite z milnico in čisto krpo.




**01** Podporna sponka 1
**02** Podporna sponka 2
**03** Podporna sponka 3

**⚠ POZOR**

Če želite prepoznati pravilno stran plošče, poiščite oznako »PYRO« na vogalu vsake plošče.
Pravilna smer: PYRO-**-**
Napačna smer: **–**–OЯYЧ

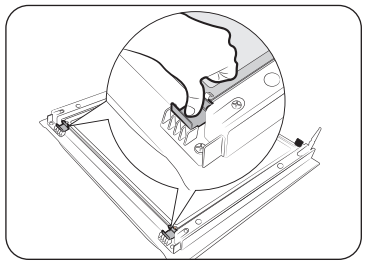
7. Ko končate, steklene ploskve ponovno vstavite:
   - Oglejte si sliko in poiščite tečaje. 3. ploskev vstavite pod podporno sponko 1, 2. ploskev med podporni sponki 1 in 2 ter 1. ploskev v podporno sponko 3 v tem vrstnem redu. Prepričajte se, da je vstavljena tiskana stran ploskev.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:23:21

# Vzdrževanje

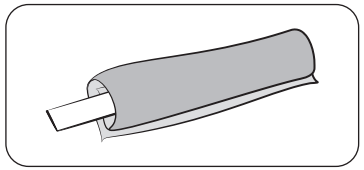


8. Po vstavitvi 2. plošče pritisnite steklene sponke navzdol in preverite, ali je steklena plošča pravilno pritrjena.
9. Upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

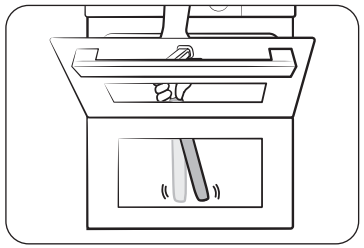
**⚠ OPOZORILO**

Da preprečite uhajanje toplote, se prepričajte, da ste steklene ploskve vstavili na pravilen način.

**Vrata z dvojnim steklom (samo na nekaterih modelih)**



1. Ovijte z mokro brisačo, da se bo tesno prilegala.

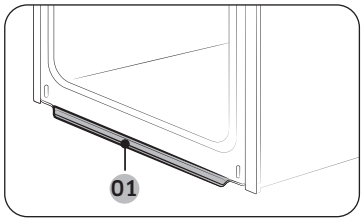


2. Dajte na brisačo pod vrati.
3. Očistite vrata.
4. Na brisačo nanesite čistilno sredstvo in ponovno očistite.
5. S suho brisačo obrišite vlago in mehurčke.

**⚠ POZOR**

Pri čiščenju ne odstranjujte vrat.

**Zbiralnik vode**




**01** Zbiralnik vode

V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnika vode ni mogoče odstraniti. Vodo na zbiralniku vode obrišite, ko se pečica ohladi oziroma po končani pripravi hrane.

**⚠ OPOZORILO**

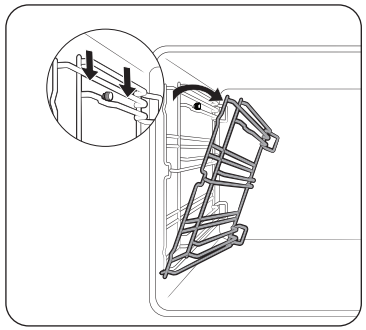
Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.



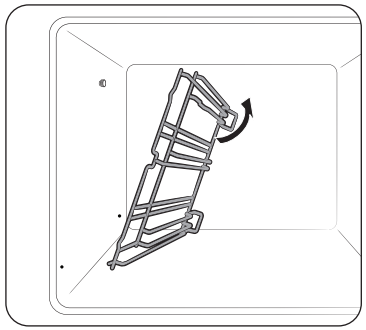


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:23:22

### Stranska vodila (samo na nekaterih modelih)



1. Pritisnite zgornjo vrsto levega stranskega vodila in jo spustite za približno 45°.



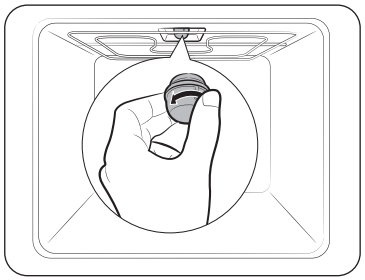
2. Povlecite in odstranite spodnjo vrsto levega stranskega vodila.
3. Na enak način odstranite desno stransko vodilo.
4. Očistite obe stranski vodili.
5. Ko končate, za ponovno namestitev stranskih vodil upoštevajte 1. in 2. korak v obratnem vrstnem redu.

**OPOMBA**

Pečica deluje brez stranskih vodil in rešetk na svojem mestu.

## Menjava

### Žarnice

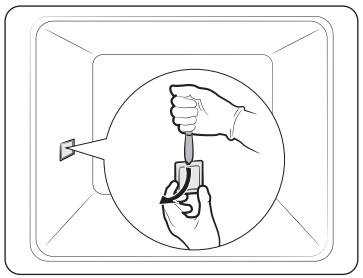


1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak v obratnem vrstnem redu.

**⚠ OPOZORILO**

- Pred menjavo žarnice pečico izklopite in odklopite napajalni kabel.
- Uporabljajte samo žarnice 25–40 W/220–240 V, ki so odporne na temperaturo 300 °C. Odobrene žarnice lahko kupite v lokalnem servisnem centru podjetja Samsung.
- Pri rokovanju s halogensko žarnico uporabite suho krpo. S tem preprečite, da bi na njej ostali prstni odtisi ali pot, kar lahko skrajša njeno življenjsko dobo.

### Stranska lučka pečice



1. Z eno roko držite spodnji konec pokrova stranske luči pečice in uporabite ravno, ostro orodje, kot je namizni nož, da odstranite pokrov, kot je prikazano.
2. Zamenjajte stransko lučko pečice.
3. Ponovno vstavite pokrov luči.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:23:22

# Odpravljanje težav

## Točke preverjanja

Če se pojavi težava s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

| Težava | Vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati. | • Morda se med gumbi nahajajo tujki.<br>• Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga.<br>• Morda je nastavljena funkcija zaklepanja | • Odstranite tujek in poskusite znova.<br>• Odstranite vlago in poskusite znova.<br>• Preverite, če je nastavljena funkcija zaklepanja. |
| Čas ni prikazan. | • Morda ni električnega napajanja. | • Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje. |
| Pečica ne deluje. | • Morda ni električnega napajanja. | • Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.<br>• Preverite, ali je predstavitveni način vklopljen. |
| Pečica se med delovanjem izklopi. | • Morda je bila odklopljena iz električne vtičnice. | • Znova priključite v električno vtičnico. |
| Med delovanjem se prekine napajanje. | • Morda neprekinjena peka traja predolgo.<br>• Morda ventilator za hlajenje ne deluje.<br>• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.<br>• Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov. | • Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.<br>• Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.<br>• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.<br>• Uporabite en sam vtič. |
| V pečici ni napajanja. | • Morda ni električnega napajanja. | • Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje. |
| Zunanjost pečice se med delovanjem preveč segreje. | • Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem. | • Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka. |
| Vrat ni mogoče ustrezno odpirati. | • Morda so med vrati in notranjostjo pečice ostanki hrane. | • Pečico dobro očistite in nato znova odprite vrata. |
| Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi. | • Morda se luč vklopi in nato izklopi.<br>• Morda je bila luč med peko prekrita s tujki. | • Luč se po določenem času samodejno izkopi zaradi varčevanja z energijo. Lahko jo ponovno vklopite tako, da pritisnete **Lučko pečice**.<br>• Očistite notranjost pečice in znova preverite. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:23:22

| Težava | Vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Iz stroja teče elektrika. | • Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno.<br>• Morda uporabljate neozemljeno vtičnico. | • Preverite, ali je napajanje ustrezno ozemljeno. |
| V pečici kaplja voda. | • Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen. | • Pustite, da se pečica ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo. |
| Skozi razpoko v vratih uhaja para. | | |
| V pečici je ostala voda. | | |
| Svetlost v pečici se spreminja. | • Svetlost se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju. | • Ne skrbite, spremembe v napajanju med peko ne pomenijo, da je pečica okvarjena. |
| Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje. | • Ventilator samodejno deluje določen čas, da prezrači notranjost pečice. | • Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena. |

| Težava | Vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Pečica se ne segreva. | • Morda so odprta vrata pečice.<br>• Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.<br>• Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje. | • Zaprite vrata in znova zaženite program.<br>• Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite.<br>• Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.<br>• Preverite, ali je predstavitveni način vklopljen. |
| Med delovanjem se iz pečice kadi. | • Kadi se med prvo uporabo.<br>• Če so na grelniku ostanki hrane. | • Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnika kadi. Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2 do 3-krat, se ne bo več kadilo.<br>• Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnika. |
| Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki. | • Morda uporabljate plastično ali drugo posodo, ki ni odporna na toploto. | • Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:23:22

# Odpravljanje težav

| Težava | Vzrok | Ukrep |
|---|---|---|
| Pečica ne peče pravilno. | • Morda ste med peko prepogosto odpirali vrata. | • Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete hrano, ki jo je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki. |
| Med peko s paro slišim vretje vode. | • To slišite zato, ker se voda segreva z uporabo parnega grelnika | • Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena. |
| Peka s paro ne deluje. | • Če v posodi za vodo ni vode | • V posodo za vodo dolijte vodo in poskusite znova. |
| Naprava je med čiščenjem s pirolizo topla | • To se zgodi zato, ker čiščenje s pirolizo poteka pri visokih temperaturah | • Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena. |
| Med čiščenjem s pirolizo se pojavi vonj po zažganem. | • Čiščenje s pirolizo poteka pri visokih temperaturah, zato obstaja možnost, da boste zavohali vonj po zažganih ostankih hrane. | • Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena. |
| Čiščenje s paro ne deluje. | • To je zato, ker je temperatura previsoka | • Pustite, da se pečica ohladi in nato poskusite. |

## Informativne kode

Če pečica ne deluje, bo morda na zaslonu prikazana informativna koda. Preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep.

| Koda | Pomen | Ukrep |
|---|---|---|
| **C-d1** | Okvare ključavnice vrat | Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite.<br>Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center. |
| **C-20** | Okvare senzorja | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Samo med EEPROM branjem/pisanjem | |
| **C-70** | Težave, povezane s paro | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Če ni komunikacije med glavno PCB in pomožno PCB | |
| **C-F2** | Pojavi se, ko se vzdržuje komunikacijska težava med Touch IC <-> Glavni ali pomožni micom | |
| **C-d0** | Težava z gumbi<br>Pojavi se, če gumb pridržite predolgo. | Očistite gumbe in se prepričajte, da na njih ali okoli njih ni vode. Izklopite pečico in poskusite znova. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:23:22

# Odpravljanje težav

| Koda | Pomen | Ukrep |
|---|---|---|
| -dC- | Morda je ločevalnik med peko v načinu Dvojne peke odstranjen.<br>Morda je ločevalnik med peko v načinu Posamične peke vstavljen. | Ločevalnik med peko v načinu Dvojne peke ne sme biti odstranjen.<br>Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite.<br>Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center. |
| S-01 | Varnostni izklop<br>Pečica že predolgo deluje pri nastavljeni temperaturi.<br>• Pod 100 °C – 16 ur<br>• Od 105 °C do 240 °C - 8 ur<br>• Od 245 °C do najvišje temperature - 4 ure | Ne gre za okvaro sistema. Izklopite pečico in odstranite hrano, Nato pa znova poskusite kot običajno. |

# Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

| | | |
|---|---|---|
| Napetost priključka | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Največja povezana obremenitev | | 3650–3950 W |
| Mere (Š x V x G) | Glavna enota | 595 x 596 x 570 mm |
| | Vgradna | 560 x 579 x 549 mm |
| Prostornina | | 76 litrov |

* Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:23:22

# Dodatek

## Podatkovni list izdelka

| | |
|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG |
| Oznaka modela | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI prostor za peko) | 81,6 |
| Razred energijske učinkovitosti na predelek | A+ |
| Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko) | 1,05 kWh/cikel |
| Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko) | 0,71 kWh/cikel |
| Število prostorov za peko | 1 |
| Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin) | elektrika |
| Prostornina vsakega prostora za peko (V) | 76 l |
| Vrsta pečice | Vgradna |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Masa aparata (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |
| Skupna poraba energije v stanju pripravljenosti (W) (Vsa omrežna vrata so v stanju »vklopljeno«) | 1,9 W | | |
| Obdobje za upravljanje porabe energije (min) | 20 min | | |
| Wi-Fi | Poraba energije v stanju pripravljenosti (W) | 1,9 W | |
| | Obdobje za upravljanje porabe energije (min) | 20 min | |
| Način izklopa | Poraba energije | 0,5 W | |
| | Obdobje za upravljanje porabe energije (min) | 30 min | |

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-1, EN 50564, Uredbami Komisije (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014 ter Uredbo (ES) št. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:23:22

**Nasveti za varčevanje z energijo**

- Med peko vrata pečice odprite samo, da obrnete hrano. Med peko ne odpirajte vrat pogosto, da boste vzdrževali temperaturo pečice in varčevali z energijo.
- Načrtujte uporabo pečice, da je ne boste izklapljali med peko posameznih jedi, tako da boste prihranili čas in skrajšali čas ponovnega segrevanja pečice.
- Če je čas peke daljši od 30 minut, se lahko pečica izklopi 5–10 minut pred njegovim koncem, da prihrani energijo. Hrana se bo spekla s preostalo toploto.
- Po možnosti specite več jedi hkrati.

**OPOMBA**

Samsung izjavlja, da je ta radijska oprema v skladu z Direktivo 2014/53/EU in ustreznimi zakonskimi zahtevami v Združenem kraljestvu.
Celotno besedilo izjave EU o skladnosti in izjave Združenega kraljestva o skladnosti je na voljo na naslednjem spletnem naslovu: Uradno izjavo o skladnosti lahko najdete na http://www.samsung.com. Pojdite na Support > Search Product Support (Podpora > Iskanje podpore za izdelke) in vnesite ime modela.

**POZOR**

Funkcija 5 GHz WLAN te opreme se lahko uporablja samo v zaprtih prostorih v vseh državah EU in v Združenem kraljestvu.

| | Frekvenčno območje | Moč oddajnika (maksimalna) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400–2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150–5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250–5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470–5725 MHz | 23 dBm |

## Obvestilo o odprti kodi

Programska oprema, ki je vključena v ta izdelek, vsebuje odprtokodno programsko opremo. Celotno ustrezno izvorno kodo lahko prejmete za obdobje treh let po zadnji pošiljki tega izdelka tako, da se obrnete na našo pomoč strankam na strani http://opensource.samsung.com (Prosimo, uporabite meni »Inquiry«.)

Prav tako je za manjše doplačilo možno pridobiti celotno ustrezno izvorno kodo na fizičnem mediju, npr. CD-ROM.

Naslednji URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vodi do informacij o licenci odprte kode, ki so povezane s tem izdelkom. Ta ponudba velja za vse, ki prejmejo te informacije.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:23:23

SAMSUNG

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

| DRŽAVA | POKLIČITE | ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| DRŽAVA | POKLIČITE | ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Vestavná trouba

## Uživatelská a instalační příručka

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 1 2022-03-25 오후 7:23:24

# Obsah


## Používání této příručky 3

V této uživatelské příručce se používají následující symboly 3

## Bezpečnostní pokyny 3

Důležitá bezpečnostní opatření 3
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad) 6
Funkce automatické úspory energie 6

## Umístění a zapojení 7

Co je součástí balení výrobku 7
Připojení k napájení 8
Instalace do skříňky 8

## Než začnete 11

Ovládací panel 11
Počáteční nastavení 11
Zápach nové trouby 12
Chytrý bezpečnostní mechanismus 13
Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) 13
Sestavení parní nádoby 13
Příslušenství 14
Ohebná dvířka 15
Zásobník na vodu 16

## Úkony 17

Režimy trouby 17
Režimy posílené párou 19
Režim dvojího vaření 21
Smažení na vzduchu 23
Air Sous Vide 25
Vaření s teplotní sondou na maso 27
Speciální funkce 28
Zdravé vaření 30
Automatické vaření 30
Časovač 31
Čištění 32
Nastavení 34
Zámek 35

## Chytré vaření 36

Ruční vaření 36
Programy automatického vaření 44
Speciální funkce 52
Testovací pokrmy 53
Sbírka častých receptů automatického vaření 55

## Údržba 58

Čištění 58
Výměna 61

## Odstraňování problémů 62

Kontrolní body 62
Informační kódy 64

## Technické údaje 65

## Dodatek 66

Katalogový list výrobku 66
Prohlášení ohledně softwaru Open Source 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:23:24

# Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.
Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.
Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

## V této uživatelské příručce se používají následující symboly

**⚠ VAROVÁNÍ**

Rizika nebo nebezpečné zacházení, **která mohou způsobit škodu na majetku, vážná zranění osob nebo smrt.**

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Rizika nebo nebezpečné zacházení, **která mohou způsobit zranění osob nebo škodu na majetku.**

**POZNÁMKA**

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

# Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

**⚠ VAROVÁNÍ**

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

V souladu s pravidly pro elektroinstalaci musí být možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:23:24

# Bezpečnostní pokyny

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let.

Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

**VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.**

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádobí. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čistění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. V případě spotřebičů s procesem pyrolytického čištění mohou být některá zvířata, zejména ptáci, během procesu pyrolytického čištění citlivá na výpary a místní výkyvy teploty a měla by být během tohoto procesu přemístěna do vhodných dobře větraných prostor.

Během procesu pyrolytického čištění a po něm místnost vyvětrejte.

Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pouze modely s teplotní sondou na maso)

Nepoužívejte parní čistič.

**VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.**

Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.



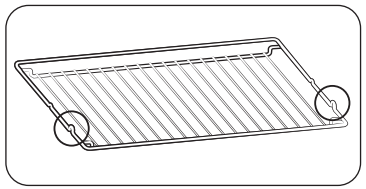
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:23:24

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. Povrchy se během použití často zahřívají.



Velký rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu, aby byla zajištěna jeho nosnost při větším zatížení.

⚠ **UPOZORNĚNÍ**

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (Pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (Pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.

Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.

Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:23:24

# Bezpečnostní pokyny

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

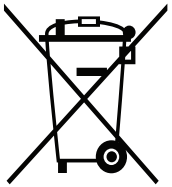
Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.

Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

**VAROVÁNÍ**: Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

**VAROVÁNÍ**: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

## Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)
Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.
Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.
Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Funkce automatické úspory energie

Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:23:24

# Umístění a zapojení

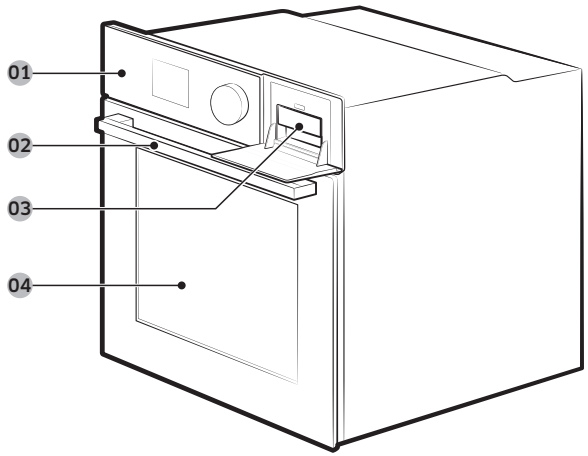
**⚠ VAROVÁNÍ**

- Tento spotřebič je vyhrazen pro vestavěné spotřebiče.
- Tento spotřebič musí zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení trouby ke zdroji napájení v souladu s příslušnými místními bezpečnostními předpisy.
- Toto zařízení je navrženo pro použití až do maximální nadmořské výšky 2 000 metrů.

## Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

**Trouba přehledně**




**01** Ovládací panel **02** Rukojeť dvířek **03** Zásobník na vodu

**04** Dvířka

**POZNÁMKA**

Tato trouba je dodávána ve dvou typech v závislosti na modelu: jedny dvířka a dvojitá dvířka.

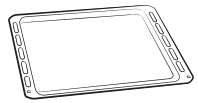
**Příslušenství**

Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.

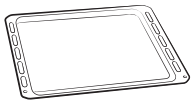
Velký rošt

Malý rošt *

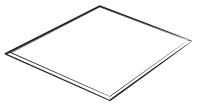
Pečicí plech *



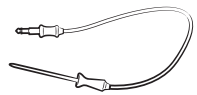
Univerzální plech *



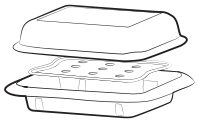
Hluboký plech *



Dělicí prvek



Teplotní sonda *



Parní nádoba *

2 šrouby (M4 L25)

Plech pro smažení na vzduchu *

**POZNÁMKA**

Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.





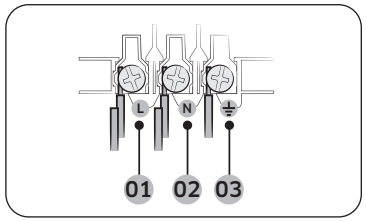
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:23:25

# Umístění a zapojení

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Před použitím programu pyrolytického čištění odstraňte dětskou pojistku, abyste zabránili ucpání ventilačních otvorů, které by mohlo zahřát dvířka.

## Připojení k napájení




**01** ČERNÝ nebo HNĚDÝ
**02** MODRÝ nebo BÍLÝ
**03** ŽLUTOZELENÝ

Připojte troubu k elektrické zásuvce. Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý a musí splňovat specifikaci H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

| Jmenovitý proud (A) | Minimální průřez |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace.
Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce. Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám.
Trouba je uzemněna přes svorku (⏚). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel (uzemnění), který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybějícím nebo vadným uzemněním.

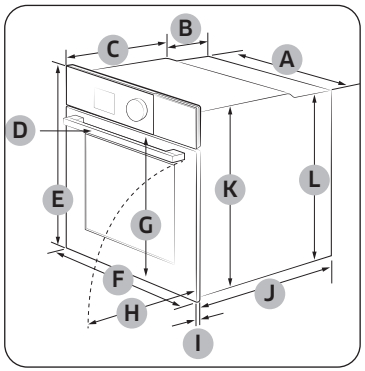
**⚠ VAROVÁNÍ**

Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

## Instalace do skříňky

Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám v souladu s EN 60335. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla.
Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní policí skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

**Požadované rozměry pro instalaci**

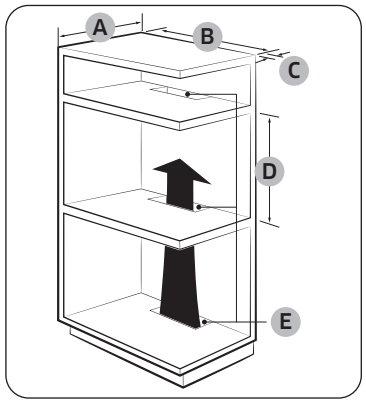



Trouba (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:23:26

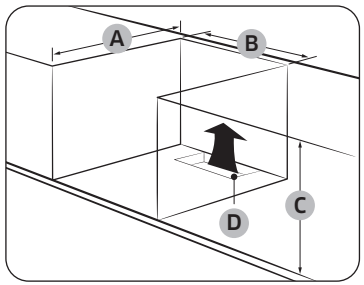



Vestavná skříňka (mm)

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

**POZNÁMKA**

Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory **(E)** pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.

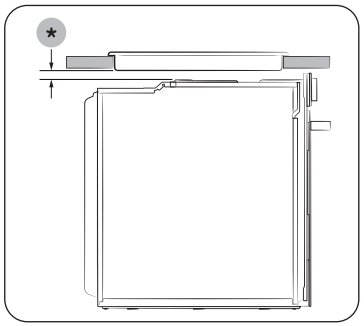



Skříňka pod dřezem (mm)

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

**POZNÁMKA**

- Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory **(D)** pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.
- Požadavek na minimální výšku **(C)** platí pro instalaci samotné trouby.




Instalace pod varnou desku

Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky **(*)**.

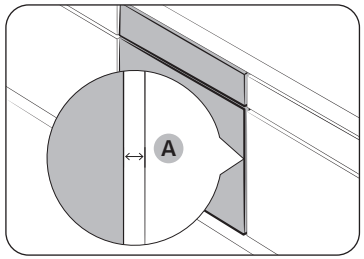




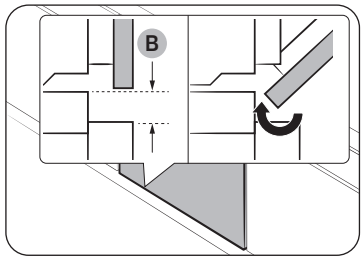
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:23:26

# Umístění a zapojení

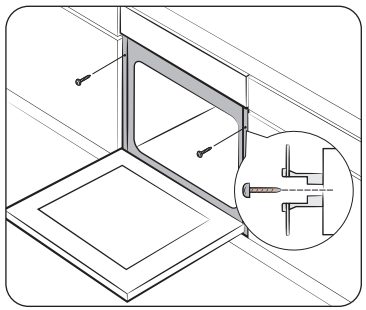
### Instalace trouby




Mezi troubou a jednotlivými stěnami skříňky musí být ponechána mezera **(A)** minimálně 5 mm.




Zajistěte nejméně 2 mm mezeru **(B)**, aby se dvířka hladce otvírala a zavírala.



Troubu zasuňte do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte 2 šrouby.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky nejprve odpojte napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Pro běžný provoz je nutné zajistit ventilaci trouby. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.

**POZNÁMKA**

Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

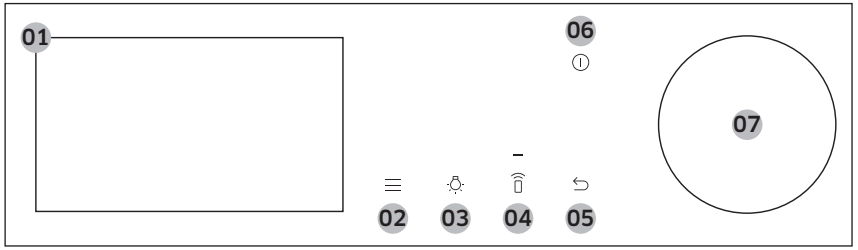


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:23:26

# Než začnete

## Ovládací panel

Ovládací panel trouby obsahuje displej (bezdotykový), otočný knoflík a dotyková tlačítka pro ovládání trouby. Přečtěte si následující informace, abyste se dozvěděli o ovládacím panelu trouby.




| | |
|---|---|
| **01** Obrazovka | Zobrazuje nabídku, informace a průběh vaření. |
| **02** Volby | Klepnutím zobrazíte seznam Volby. |
| **03** Světlo | Klepnutím zapnete nebo vypnete osvětlení trouby. |
| **04** Chytré ovládání | Klepnutím zapnete nebo vypnete funkci Chytré ovládání.<br>**POZNÁMKA**<br>Před použitím této funkce musí být nastaveno Snadné připojení. |
| **05** Zpět | Klepnutím přejdete na předchozí obrazovku. |
| **06** Napájení | Klepnutím zapnete nebo vypnete obrazovku.<br>**POZNÁMKA**<br>Pouze tlačítko **Napájení** může zastavit provoz trouby, když jsou otevřená dvířka. |
| **07** Knoflík voliče | Otáčením doleva a doprava navigujete nabídkami a seznamy. Bude podtržena položka, která zobrazí, kde na obrazovce jste. Stisknutím vyberete podtrženou položku. |

## Počáteční nastavení

Když troubu zapnete poprvé, objeví se uvítací obrazovka s logem Samsung. Dokončete počáteční nastavení podle pokynů na obrazovce. Počáteční nastavení můžete později změnit na obrazovce Nastavení.

1. Postupujte podle pokynů na uvítací obrazovce, vyberte **Nastavení spuštění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte jazyk.
   a. Vyberte jazyk a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Souhlaste s „**Podmínkami**“ a „**Zásadami ochrany osobních údajů**“.
4. Připojte svůj spotřebič k aplikaci SmartThings.
   a. Na obrazovce Mobilní zážitek, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   b. Naskenujte pomocí smartphonu QR kód na obrazovce a dokončete připojení podle pokynů na obrazovce telefonu.
      - Pokud nechcete pokračovat v tomto kroku, vyberte **Přeskočit** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** pokračujte dalším krokem.
   c. Jakmile obdržíte zprávu, že jste úspěšně připojeni, vyberte **OK** a stiskněte **Knoflík voliče**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:23:26

# Než začnete

5. Nastavení časového pásma.
   a. Vyberte časové pásmo a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Nastavení data.
   a. Vyberte datum, měsíc a rok. Po výběru každé položky stiskněte **Knoflík voliče**.
   b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

**POZNÁMKA**

Tento krok přeskočte, pokud jste svůj spotřebič připojili k aplikaci SmartThings.

7. Vyberte čas.
   a. Nastavte hodinu a minutu. Po výběru každé položky stiskněte **Knoflík voliče**.
   b. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

**POZNÁMKA**

Tento krok přeskočte, pokud jste svůj spotřebič připojili k aplikaci SmartThings.

8. Vyberte **Hotovo** a poté dokončete nastavení stisknutím **Knoflíku voliče**.
   - Objeví se obrazovka První použití. Můžete vybrat **DOZVĚDĚT SE VÍCE** a poté stisknout **Knoflík voliče**, abyste si prohlédli průvodce, nebo vybrat **POZDĚJI** a poté tento krok přeskočit stisknutím **Knoflíku voliče**.

**Nastavení obrazovky, aby zůstala vždy zapnutá**

Obrazovka se po určité době automaticky vypne. Pokud chcete nastavit, aby obrazovka zůstala zapnutá po celou dobu, postupujte podle níže uvedených pokynů.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Nastavení** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce Nastavení, vyberte **Zobrazit** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Na obrazovce Zobrazit, vyberte **Prodleva** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Vždy zapnuto** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

**POZNÁMKA**

- Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.
- Když je nastavení časové prodlevy nastaveno na „**Vždy zapnuto**“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud po dobu 3 minut neprovedete žádnou akci.
- Nastavení „**Vždy zapnuto**“ je dostupné pouze v případě, že je spořič obrazovky nastaven na Zapnuto.

## Zápach nové trouby

Před prvním použitím trouby je potřeba vyčistit její vnitřek, aby se odstranil zápach nové trouby.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Spusťte troubu na jednu hodinu na 200 °C v horkovzdušném nebo na 200 °C v běžném režimu. Tím se uvnitř trouby spálí veškerá rezidua látek z výroby.
3. Po dokončení troubu vypněte.

**POZNÁMKA**

- Při prvním použití se může stát, že si v troubě všimnete během provozu trochu kouře. Nejedná se však o poruchu spotřebiče.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.
- Je rovněž důležité dbát na to, abyste troubu provozovali v dobře větrané kuchyni.



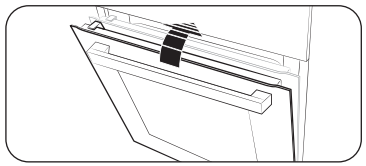
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:23:27

## Chytrý bezpečnostní mechanismus

Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat, protože nejde o poruchu systému.

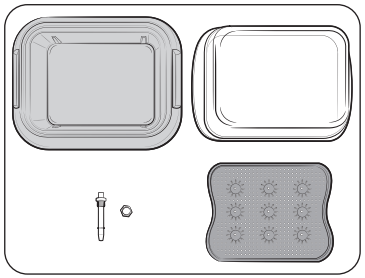
## Měkké zavírání dveří (jemné, bezpečné a tiché) (pouze příslušné modely)

Vestavná trouba Samsung je vybavena dvířky s měkkým zavíráním, které se jemně, bezpečně a tiše zavřou.
Při zavírání dvířek speciálně konstruované závěsy zachytí dvířka několik centimetrů před koncovou polohou. Je to dokonalé řešení pro zvýšené pohodlí, které umožňuje, aby se dvířka zavírala tiše a jemně.
(Dostupnost této funkce závisí na modelu trouby.)

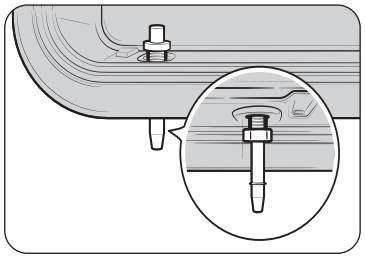


Dvířka se začnou jemně zavírat asi v úhlu 15 stupňů a uzavřou se zcela během přibližně 5 sekund.

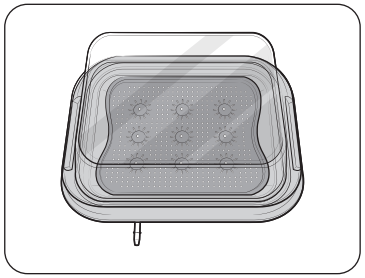
## Sestavení parní nádoby (pouze příslušné modely)



1. Zkontrolujte a zajistěte, že máte všechny součásti pro parní nádobu.
   - Mezi díly patří skleněné víko, kovová pánev, parní plech a parní tryska.



2. Zasuňte parní trysku do otvoru vpravo na boku kovové pánve a dotáhněte dodávanou matici.



3. Umístěte parní plech do kovové pánve a pak uzavřete sklenění víko, abyste je v troubě použili.



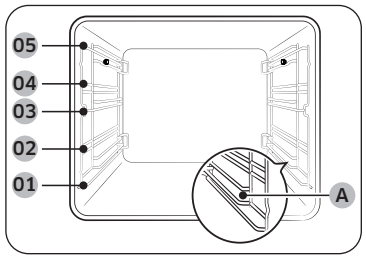


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:23:27

# Než začnete

## Příslušenství

Před prvním použitím důkladně očistěte příslušenství horkou vodou, saponátem a čistým měkkým hadříkem.




**01** Úroveň 1
**02** Úroveň 2
**03** Úroveň 3
**04** Úroveň 4
**05** Úroveň 5
**(A)** Úroveň umístění parní nádoby

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- **Úroveň parní nádoby (A)** je pouze pro parní nádobu. Nádobu na páru nepokládejte na žádnou jinou úroveň a na **úroveň nádoby na páru (A)** nepokládejte žádné další příslušenství. **Úroveň parní nádoby (A)** je k dispozici pouze pro příslušné modely.
- Mezi příslušenstvím a dnem trouby (stejně jako jakýmkoli dalším příslušenstvím) musí být mezera alespoň 1 cm.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.
- Při ohřívání může docházet k deformaci příslušenství. Po vychladnutí bude obnoven jeho původní vzhled a vlastnosti.

**Základní používání**

Pro dosažení lepších výsledků při přípravě pokrmů se seznamte s funkcemi jednotlivého příslušenství.

| | |
|---|---|
| Velký rošt | Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu. |
| Malý rošt * | Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby. |
| Pečicí plech * | Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu. |
| Univerzální plech * | Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Používejte jej v kombinaci s roštovou vložkou, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu. |
| Hluboký plech * | Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu. |
| Plech pro smažení na vzduchu * | Plech pro smažení na vzduchu používejte pouze v režimu smažení na vzduchu. Chcete-li plech odstranit, když se plech ohřeje během vaření nebo bezprostředně po něm, musíte používat ochranné rukavice nebo počkat, až trouba vychladne. |
| Dělicí prvek | Dělicí prvek slouží k rozdělení trouby do dvou zón. Použijte dělicí prvek s režimem dvojího vaření. Dělicí prvek nepoužívejte k jinému účelu než k rozdělení prostoru na dvě varné zóny. Dělicí prvek nepoužívejte jako poličku. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:23:27

| | |
|---|---|
| Teleskopické výsuvy * | Plech vložíte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem:<br>**1.** Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby.<br>**2.** Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby.<br>**3.** Zavřete dvířka trouby. |
| Teplotní sonda * | Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou. |
| Parní nádoba * | Parní nádoba a skleněná poklice jsou určeny pouze pro funkci vaření v páře. Použijte parní nádobu pouze na úrovni parní nádoby a zajistěte, že bude plně zasunuta do přihrádky, aby se nádoba dotýkala zadní stěny.<br>Parní nádoba má 4 samostatné části: Skleněné víko, kovová pánev, parní plech a parní tryska.<br>Varování: Nepoužívejte skleněnou poklici na grilování či pečení.<br>**⚠ VAROVÁNÍ**<br>• Při manipulaci s parní nádobou vždy noste palčáky pro pec a dbejte na to, aby nedošlo k pádu parní nádoby.<br>• Náhlé změny teploty by mohly způsobit rozbití nebo roztříštění skleněných dílů. |

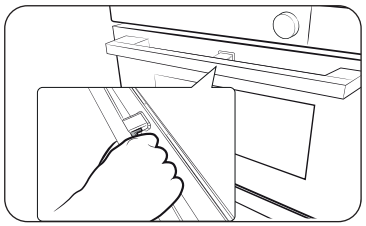
**POZNÁMKA**

Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

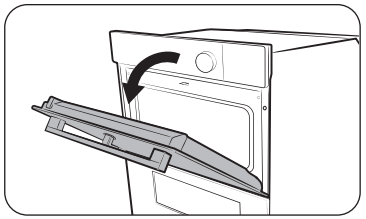
## Ohebná dvířka (pouze příslušné modely)

Tato trouba má jedinečná ohebná dvířka, která jsou zavěšena uprostřed, takže pro přístup do horní zóny stačí otevřít horní polovinu. Když používáte funkci dvojího vaření, získáte přístup k hornímu prostoru trouby mnohem snadněji a s vyšší energetickou účinností.

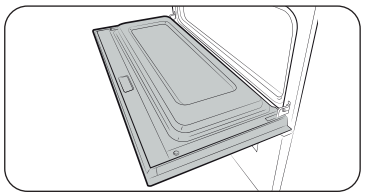
### Jak používat horní dvířka



**1.** Plně stlačte páku rukojeti.



**2.** Vytáhněte rukojeť.



**3.** Tím se otevřou pouze horní dvířka podle vyobrazení.

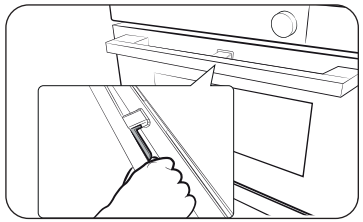




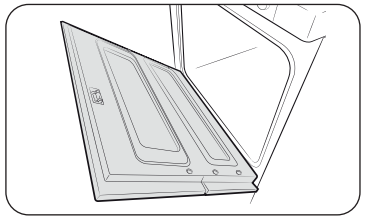
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:23:28

# Než začnete

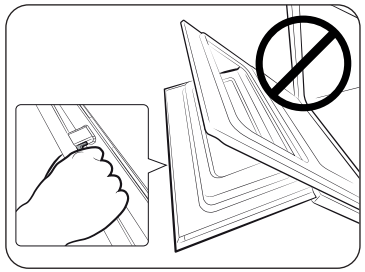
### Jak používat celá dvířka



1. Uchopte oblast rukojeti bez páčky a poté zatáhněte.



2. Tím se otevřou celá dvířka podle vyobrazení.



⚠ **UPOZORNĚNÍ**

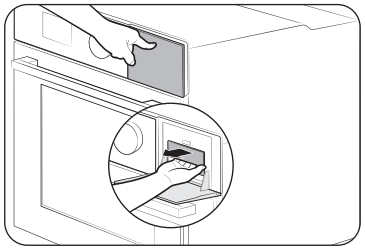
Při otevírání celých dvířek dbejte na to, abyste uchopili rukojeť za část bez páčky.
Pokud páčku stisknete do poloviny otevření dvířek, horní dvířka se mohou otevřít a způsobit zranění.

**POZNÁMKA**

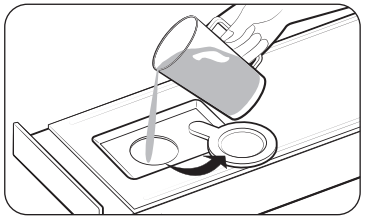
- Na horní dvířka nepokládejte těžké předměty ani na ně nevyvíjejte nadměrnou sílu.
- Nenechávejte děti hrát si s horními dvířky nebo na nich.

## Zásobník na vodu

Zásobník na vodu se používá pro parní funkce. Naplňte jej vodou před vařením v páře.



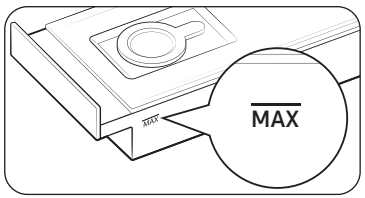
1. Umístěte zásobník na vodu do horního pravého rohu. Zatlačte zásobník dovnitř, aby se otevřel, a vyjměte jej.



2. Otevřete víko zásobníku a zásobník naplňte 500 ml pitné vody.
3. Víko zavřete a znovu zásobník zasuňte dovnitř.

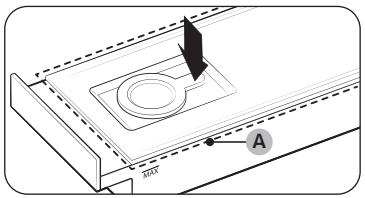
**POZNÁMKA**

Zasunujte zásobník na vodu do konce, dokud se neuzamkne.




**POZNÁMKA**

Nepřekračujte maximální linii.




**POZNÁMKA**

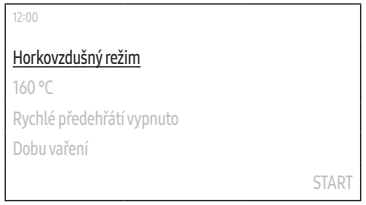
Dbejte na to, aby horní skříňka **(A)** zásobníku na vodu byla před používáním trouby uzavřena.



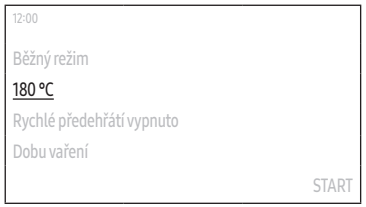
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:23:28

# Úkony

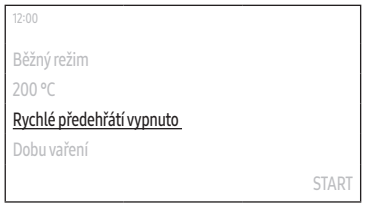
## Režimy trouby



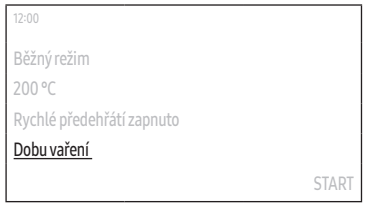

1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „**Popisy režimů trouby**“.)
   - V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „**Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)**“.




3. Nastavte požadovanou teplotu.
   - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.



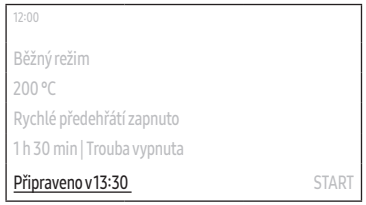

4. Nastavte volbu Rychlé předehřátí.
   - Výchozí nastavení je „Vypnuto“.




5. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
   - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
6. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržovat teplotu** nebo **Udržování teploty**.
   - Režimy Velký gril a Úsporný gril nepodporují volbu **Udržování teploty**.

**POZNÁMKA**

Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy nebo zadání **Udržovat teplotu** pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.



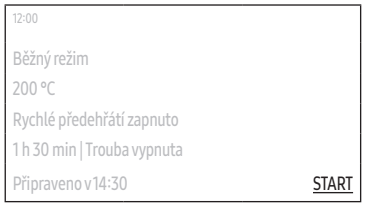

7. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
   - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:23:29

# Úkony




8. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
   - Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.

**POZNÁMKA**

- Během přípravy můžete měnit teplotu, volbu Rychlé předehřátí a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete vybrat **VYPNUTO**, stisknout **Knoflík voliče**, vybrat **OK** a poté přípravu zrušit stisknutím **Knoflíku voliče**.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **+5 minut**.
  - Můžete vyberte **+ 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.

**Popisy režimů trouby**

| Režim | | Rozsah teplot (°C) | | | | Doporučená teplota (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Samostatný | Dvojí | | | |
| | | | Horní | Dolní | Dvojí | |
| | Horkovzdušný režim | 30–275 | 40–250 | 40–250 | 40–250 | 160 |
| | | Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně. | | | | |
| | Běžný režim | 30–275 | - | - | - | 180 |
| | | Teplo je vyzařováno horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů. | | | | |
| ECO | Horkovzdušný ohřev Eco | 30–275 | - | - | - | 160 |
| | | V režimu horkovzdušného ohřevu Eco je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy pokrmu zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání.<br>**POZNÁMKA**<br>Při použití režimu horkovzdušného ohřevu Eco dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1. | | | | |
| | Velký gril | 100–300 | 40–250 | - | - | 220 |
| | | Teplo je vyzařováno na ploše velkého grilu. Tento režim používejte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory). | | | | |
| ECO | Úsporný gril | 100–300 | - | - | - | 220 |
| | | Teplo je vyzařováno na malé ploše grilu. Tento režim používejte pro jídlo, které vyžaduje méně tepla, například ryby a plněné bagety. | | | | |
| | Ventilátorový gril | 100–275 | - | - | - | 180 |
| | | Dva horní topné články vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí ventilátoru. Tento režim používejte pro grilování masa nebo ryb. | | | | |



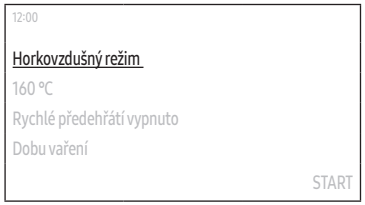
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:23:29

| Režim | | Rozsah teplot (°C) | | | | Doporučená teplota (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Samostatný | Dvojí | | | |
| | | | Horní | Dolní | Dvojí | |
| | Ohřev shora + Horkovzdušný režim | 40–275 | 40–250 | - | - | 180 |
| | | Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne). | | | | |
| | Ohřev zdola + Horkovzdušný režim | 40–275 | - | 40–250 | - | 200 |
| | | Dolní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče. | | | | |
| | Ohřev zdola | 100–230 | - | 40–250 | 40–250 | 150 |
| | | Teplo je vytvářeno spodním topným článkem. Tento režim používejte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy. | | | | |
| PRO | Profesionální pečení | 80–200 | - | - | - | 160 |
| | | V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po prvotním opečení se bude maso péct při nižších teplotách. Tento režim používejte pro zpracování hovězího nebo drůbežího masa nebo ryb. | | | | |
| | Air Sous Vide | 50–95 | - | - | - | 60 |
| | | Režim Air Sous Vide používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory. | | | | |
| | Smažení na vzduchu | - | 150–250 | - | - | 220 |
| | | Režim smažení na vzduchu využívá horký vzduch k dosažení křupavějších a zdravějších zmražených či čerstvých pokrmů bez oleje nebo s jeho menším množstvím, než tomu je u normálních konvekčních režimů. | | | | |

## Režimy posílené párou

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Zásobník na vodu musí být před použitím režimů posílených párou naplněný.




1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte požadovaný režim vaření a poté stiskněte **Knoflík voliče**. (Podrobné informace o každém režimu viz „**Popisy režimu posíleného párou**“.)
   - Pokud jste vybrali **Vaření v páře**, přejděte na krok 5. (Kroky 2–4 se nepoužijí pro **Vaření v páře**.)
   - V některých režimech můžete použít sondu na maso. Chcete-li vařit za použití sondy na maso, viz „**Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)**“.

**POZNÁMKA**

**Vaření v páře** je dostupné pouze pro příslušné modely.

3. Nastavte požadovanou teplotu.
   - Výchozí teplota a rozsah teploty se liší v závislosti na režimu vaření.

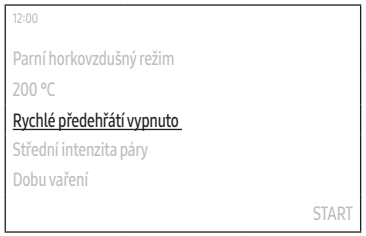




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:23:29

# Úkony





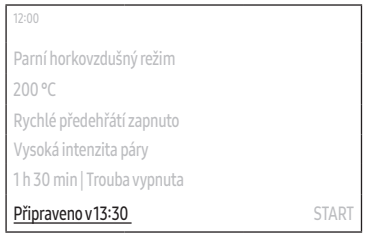

4. Nastavte volbu Rychlé předehřátí.
   - Výchozí nastavení je „Vypnuto“.

5. Nastavte úroveň páry.
   - Výchozí nastavení je „Střední“.

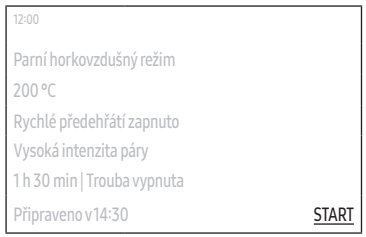
6. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
   - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.
7. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Můžete vybrat **Trouba vypnuta**, **Udržovat teplotu** nebo **Udržování teploty**.

**POZNÁMKA**

Pokud budete chtít spustit přípravu bez nastavení doby přípravy nebo zadání **Udržovat teplotu** pro volbu, musíte troubu vypnout ručně.




8. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
   - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)




9. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
   - Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.

**POZNÁMKA**

- Během přípravy můžete měnit teplotu, volbu Rychlé předehřátí a dobu přípravy.
- Během přípravy můžete vybrat **VYPNUTO**, stisknout **Knoflík voliče**, vybrat **OK** a poté přípravu zrušit stisknutím **Knoflíku voliče**.
- Když bude příprava dokončena, na obrazovce se objeví **+5 minut**.
  - Můžete vyberte **+ 5 minut** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** lze prodloužit přípravu o dalších 5 minut.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:23:29

**Popisy režimu posíleného párou**

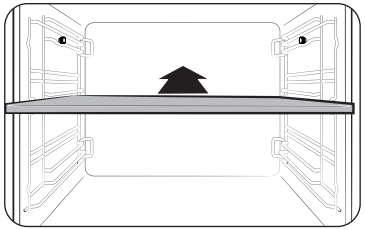
| Režim | | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Rychlé předehřátí | Teplotní sonda |
|---|---|---|---|---|---|
| | Vaření v páře * | - | - | X | X |
| | | Horká pára je vstřikována do trouby parní tryskou z parního generátoru, aby vařila pokrm. Režim je vhodný pro přípravu zeleniny, ryb, vajec, ovoce a rýže. | | | |
| | Parní horkovzdušný režim | 120–275 | 160 | 0 | 0 |
| | | Teplo produkované horkovzdušným ohřívákem a ventilátory je nepřetržitě posilováno horkou parou. Intenzitu páry lze seřídit na nízkou, střední nebo vysokou. Tento režim je vhodný pro pečení listového těsta, kynutého koláče, chleba a pizzy a smažení masa a ryb. | | | |
| | Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim | 120–275 | 180 | 0 | 0 |
| | | Teplo produkované horním ohřívákem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro smažení jídel s kůrčičkou, jako jsou maso, drůbež nebo ryby. | | | |
| | Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim | 120–275 | 200 | 0 | 0 |
| | | Teplo produkované dolním topným prvkem a horkovzdušným ohřívákem je rovnoměrně sdíleno v troubě pomocí ventilátoru a horká pára posiluje topné prvky. Tento režim je vhodný pro křupavé pečené pokrmy, jako jsou pizza nebo jablečný koláč. | | | |

**POZNÁMKA**

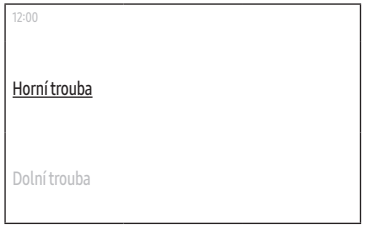
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.
- Při přípravě za použití těchto režimů zásobník na vodu vždy naplňte pitnou vodou.

## Režim dvojího vaření

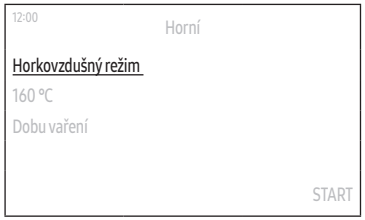
K oddělení varné komory v horní a dolní zóně můžete použít dodaný dělicí prvek. To umožňuje uživatelům povolit dva různé režimy přípravy současně nebo si jednoduše vybrat jednu zónu pro vaření.



**1.** Vložte rozdělovací přepážku do úrovně 3, abyste rozdělili varný prostor na dvě zóny.
- Při vložení rozdělovací přepážku trouba zaznamená její přítomnost a hlavní obrazovka se automaticky změní.




**2.** Vyberte požadovanou zónu přípravy a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



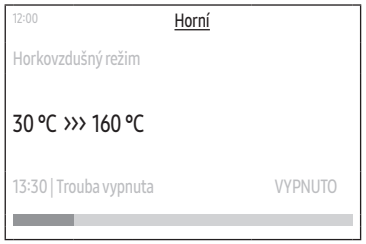

**3.** Zadejte požadovaná nastavení přípravy a začněte vařit.
- Podrobné pokyny najdete v části „**Režimy trouby**“ nebo „**Režimy posílené párou**“.
- Informace o dostupných režimech a volbách viz „**Dostupné režimy v každé zóně**“.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:23:30

# Úkony




**POZNÁMKA**

- Jakmile spustíte přípravu v kterékoliv zóně, můžete zahájit přípravu v zóně druhé. Vyberte ukazatel zóny v nahoře ve středu obrazovky, stiskněte **Knoflík voliče** a poté opakujte kroky 2 až 3 pro vaření v druhé zóně.
- Mohou existovat určitá omezení týkající se režimů nebo teplotního rozsahu, které můžete zvolit, když se pokusíte vařit v obou zónách současně.

**Dostupné režimy v každé zóně**

| Zóna | Dostupný režim | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Rychlé předehřátí | Teplotní sonda |
|---|---|---|---|---|---|
| Horní | Horkovzdušný režim | 40–250 | 160 | X | X |
| | Velký gril | 40–250 | 220 | X | X |
| | Ohřev shora + Horkovzdušný režim | 40–250 | 180 | X | X |
| | Smažení na vzduchu | 150–250 | 220 | X | X |
| Dolní | Horkovzdušný režim | 40–250 | 160 | X | X |
| | Ohřev zdola + Horkovzdušný režim | 40–250 | 200 | X | X |
| | Ohřev zdola | 40–250 | 150 | X | X |
| | Vaření v páře * | - | - | X | X |
| | Parní horkovzdušný režim | 120–250 | 160 | X | X |
| | Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim | 120–250 | 200 | X | X |

**POZNÁMKA**

- Popis každého režimu viz „**Popisy režimů trouby**“ nebo „**Popisy režimu posíleného párou**“.
- Dostupnost režimů s hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

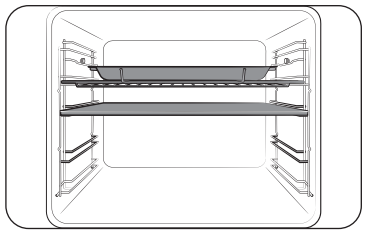




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:23:30

## Smažení na vzduchu (pouze příslušné modely)

Předehřívání není v tomto režimu nutné. Doporučujeme umístit na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny.
Během tohoto procesu pokrm obraťte, abyste dosáhli lepších výsledků přípravy.



1. Zasuňte dělicí prvek a umístěte plech s velkým roštem do polohy roštu 4.

2. Vyberte režim **Smažení na vzduchu** pomocí **Knoflíku voliče**.
3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 220 °C.
4. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Vyberte **Start** a stiskněte **Knoflík voliče**.
7. Jakmile bude příprava hotova, klepněte na **VYPNUTO** a pokrm vyndejte ven.

**POZNÁMKA**

- Umístěte na dělicí prvek pečicí papír nebo plech pro zachytávání odkapávající tekutiny. Pomáhá to snížit rozstřikování a kouř.
- Před použitím pečicího papíru zkontrolujte maximální povolenou teplotu pečicího papíru.
- **Smažení na vzduchu** je navrženo pro dvojitý horní rošt trouby. Zasuňte dělicí prvek a v zájmu nejlepších výsledků umístěte pokrm do polohy roštu 4.
- Chcete-li připravovat čerstvé nebo domácí pokrmy, rozetřete rovnoměrněji olej po větší ploše, aby pokrm získal efektivněji křupavou kůrku.

**VAROVÁNÍ**

- Pokud bude cokoliv probíhat v dolní zóně, **Smažení na vzduchu** není dostupné v horní zóně.
- Když bude probíhat **Smažení na vzduchu** v horní zóně, dolní zóna nebude vůbec k dispozici.

Pro nejlepší výsledky doporučujeme obrátit po uplynutí poloviny doby přípravy.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Brambory | | | | |
| Mražené hranolky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Mražené hranolky, kořeněné | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Mražené tatérky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mražené bramborové placky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mražené americké brambory | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Domácí hranolky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Domácí americké brambory | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 20–25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:23:30

# Úkony

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Mražené | | | | |
| Mražené kuřecí nugety | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mražená kuřecí křidélka | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 25–30 |
| Mražené cibulové kroužky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mražené kuřecí proužky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Mražené churros | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 190–200 | 10–15 |
| Kuře | | | | |
| Čerstvé paličky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 30–35 |
| Čerstvá křidélka | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 25–30 |
| Prsa, obalovaná | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 25–30 |

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Zelenina | | | | |
| Chřest, obalovaný | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Lilek, krájený a obalovaný | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Kuřecí kroužky, obalované | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Dýňové kostičky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Květákové růžičky | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 190–200 | 15–20 |
| Míchaná zelenina | Velký rošt + Plech pro smažení na vzduchu | 4 | 200–210 | 15–20 |

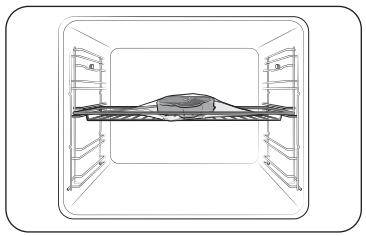




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:23:30

## Air Sous Vide (pouze příslušné modely)

Režim **Air Sous Vide** používá horký vzduch o nízké teplotě k realizaci režimu Sous Vide bez páry nebo nádrže na vodu. V tomto režimu udržuje trouba konstantní nízké teploty uvnitř varné komory, příprava potravin, které si mohou zachovat svou původní vůni a živiny a zároveň nabízejí obohacenou chuť a jemnou texturu.



1. Vložte potraviny do čistého vakuového sáčku a utěsněte. Poté vložte jídlo do roštu trouby v poloze 3.
2. Vyberte režim **Air Sous Vide**.
3. Použijte **Knoflík voliče** ke změně výchozí teploty. Zadejte doporučenou teplotu pro vaše jídlo, jak ji doporučuje průvodce přípravou. Výchozí teplota je 60 °C. (Teplotu můžete měnit po 1 °C)
4. Stiskněte **Knoflík voliče** pro nastavení doby přípravy.
5. Po nastavení doby přípravy vyberte volbu, kterou chcete spustit na konci přípravy, a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Vyberte **Start** a stiskněte **Knoflík voliče**.

**POZNÁMKA**

- Používejte pouze čerstvé a kvalitní přísady. Ořízněte je v čistém stavu a skladujte v chladničce.
- Pro přemisťování a skladování surovin používejte tepelně odolné vakuové sáčky.
- Tepelně odolné vakuové sáčky nikdy znovu nepoužívejte.
- Doba vaření závisí na tloušťce pokrmu. Přidání soli nebo cukru může zkrátit dobu vaření.

**Tipy**

- Pro zachování původní chuti doporučujeme používat méně bylinek a koření než v běžných receptech.
- Maso a ryby nabízejí lepší chuť, když jsou orestovány a podávány.
- Pokud se jídlo nepodává ihned po uvaření, vložte jej do ledové vody a nechte úplně vychladnout. Poté je skladujte při teplotě do 5 °C, aby zůstala zachována vůně a textura potravin.
- Výjimečně se kuře doporučuje konzumovat ihned po uvaření.

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

| Pokrm | Jak je jídlo hotové | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hovězí maso | | | | | |
| Steak o tloušťce 4 cm | Krvavý | Velký rošt | 3 | 54 | 3-4 |
| Steak o tloušťce 4 cm | Střední | Velký rošt | 3 | 60 | 3-4 |
| Steak o tloušťce 4 cm | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 68 | 3-4 |
| Pečení | Střední | Velký rošt | 3 | 62 | 6-8 |
| Pečení | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:23:30

# Úkony

| Pokrm | Jak je jídlo hotové | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Vepřové maso | | | | | |
| Kotleta, bez kostí | Jemná | Velký rošt | 3 | 60 | 3-4 |
| Kotleta, bez kostí | Pevná | Velký rošt | 3 | 71 | 3-4 |
| Pečení | Střední | Velký rošt | 3 | 62 | 4-6 |
| Pečení | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 72 | 4-6 |
| Pomalu vařené vepřové | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 74 | 18-24 |
| Drůbež | | | | | |
| Kuřecí prsa | Jemná | Velký rošt | 3 | 66 | 3-4 |
| Kuřecí prsa | Pevná | Velký rošt | 3 | 72 | 3-4 |
| Kachní prsa | Jemná | Velký rošt | 3 | 63 | 3-4 |
| Ryby | | | | | |
| Steak z lososa | Jemná | Velký rošt | 3 | 52 | 2-3 |
| Steak z lososa | Dobře propečený | Velký rošt | 3 | 63 | 2-3 |
| Filet z tresky | Jemná | Velký rošt | 3 | 55 | 2-3 |
| Zelenina | | | | | |
| Asparágus | | Velký rošt | 3 | 85 | 2-3 |
| Nakrájené brambory | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |
| Nakrájené sladké brambory | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |
| Nakrájená mrkev | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |
| Dýně, kostičky | | Velký rošt | 3 | 90 | 2-3 |

| Pokrm | Jak je jídlo hotové | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Ovoce | | | | | |
| Krájené jablko | | Velký rošt | 3 | 80 | 2-3 |
| Krájený ananas | | Velký rošt | 3 | 85 | 1-2 |
| Krájená hruška | | Velký rošt | 3 | 83 | 2-3 |
| Další | | | | | |
| Slepičí vejce | Ztracené | Velký rošt | 3 | 63 | 2-3 |
| Slepičí vejce | Vařené natvrdo | Velký rošt | 3 | 71 | 2-3 |

* Vařte slepičí vejce bez vakuového těsnění.



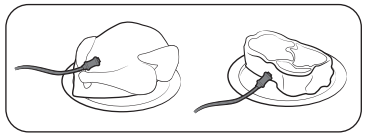


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:23:30

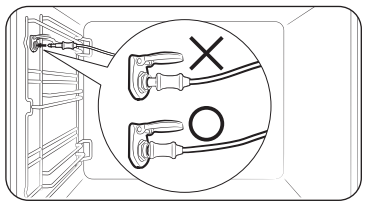
## Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)

Teplotní sonda měří vnitřní teplotu masa během vaření. Jakmile teplota dosáhne cílové teploty, trouba se zastaví a dokončí vaření.

- Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.



1. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



2. Zasuňte konektor sondy do zdířky na levé stěně. Pokud bude sonda správně připojena, zobrazí se hlášení „**Teplotní sonda vložena**“.
   - Pokud bude teplotní sonda zasunuta, objeví se **Teplota sondy** místo **Dobu vaření**.

3. Vyberte **Teplota sondy** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte cílovou teplotu masa.

4. Zadejte požadovaná nastavení přípravy.
   - Informace o režimech, kdy můžete použít teplotní sondu, naleznete v „**Popisy režimů trouby**“ nebo „**Popisy režimu posíleného párou**“.
   - Viz kroky 1–3 „**Režimy trouby**“ nebo kroky 1–4 „**Režimy posílené párou**“.
5. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

**⚠ VAROVÁNÍ**

- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sondu na maso s jehlou na rožnění.
- Po dokončení vaření je teplotní sonda velmi horká. Abyste předešli popálení, použijte k vyjmutí jídla z trouby ochranné rukavice.

**POZNÁMKA**

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sondu v nepřípustných režimech, objeví se zpráva „**Zvolený režim nepodporuje použití teplotní sondy**“. V takovém případě teplotní sondu na maso okamžitě vyjměte.

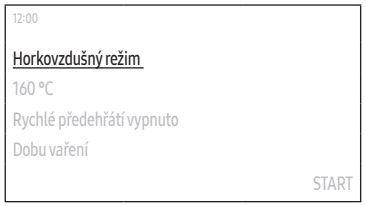




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:23:31

# Úkony

## Speciální funkce




1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Speciální funkce** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

3. Vyberte požadovanou funkci a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Podrobné informace o každé funkci viz „**Popis Speciální funkce**“.

4. Nastavte požadovanou teplotu.
   - Výchozí teplota a teplota samotná se liší v závislosti na režimu vaření.

5. Vyberte **Dobu vaření** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy nebo vyberte **Teplota sondy** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte cílovou teplotu masa.
   - **Teplota sondy** je použitelná pouze v režimu **Pomalu vařit**.
   - Maximální doba přípravy je 23 hodin a 59 minut.

6. Vyberte **Připraveno v** a pak stisknutím **Knoflíku voliče** nastavte požadovanou dobu přípravy.
   - Když nastavíte dobu přípravy, trouba zobrazí dobu, kdy příprava skončí. (Např. **Připraveno v 13:30**)
   - Tento krok se nepoužije pro **Pomalu vařit**.
7. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud byste nezměnili dobu ukončení, trouba začíná vařit ihned.
   - Pokud jste změnili čas konce, trouba automaticky upraví čas začátku tak, aby skončilo vaření v nastavený čas.
   - Pokud jste vybrali **Pomalu vařit**, trouba proces přípravy ukončí a přehraje melodii, jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:23:31

**Popis Speciální funkce**

| Režim | Rozsah teplot (°C) | Výchozí teplota (°C) | Popisy |
|---|---|---|---|
| Udržování teploty | 40–100 | 60 | Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo. |
| Nahřívání talířů | 30–80 | 50 | Tuto funkci používejte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí. |
| Rozmrazování | 30–60 | 30 | Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin. |
| Prohníst těsto | 30–50 | 35 | Tento režim se používá k prohnětení těsta a přípravu domácího jogurtu. |
| Vaření pizzy | 160–250 | 200 | Tento režim je vhodný pro pizzu a teplota a doba pečení budou záviset na velikosti pizzy a tloušťce těsta na pizzu. |
| Pomalu vařit | 70–120 | 80 | Tento režim využívá nízkou teplotu pro jemnou texturu. To je vhodné pro pečení hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, pokud chcete mít jemnou texturu. Doporučujeme maso před pečením opéct po celém povrchu při vysoké teplotě na plotně. |
| Sušení | 40–90 | 60 | Tento režim se používá pro sušení ovoce, zeleniny a bylinek. Doba sušení závisí na typu, tloušťce a množství potravin. |



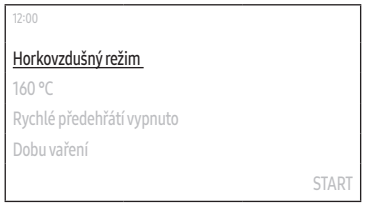


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:23:31

# Úkony

## Zdravé vaření (pouze příslušné modely)

Trouba nabízí 20 programů zdravého vaření. Nastavení vaření se automaticky upraví podle zvoleného programu.



1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Zdravé vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte požadovaný program a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Podrobné informace o každém programu viz „**Zdravé vaření**“ v bodě „**Chytré vaření**“ na straně **51**.)
4. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Nalijte vodu do zásobníku vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud budete chtít zahájit přípravu v určitou dobu, vyberte **Odložit spuštění** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zadejte požadovaný čas.
7. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

## Automatické vaření

Trouba nabízí 50 nebo 70 (pro model Vaření v páře) programů Automatického vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu, výkonový stupeň a teplota budou nastaveny v závislosti na vybraném receptu.

1. Na hlavní obrazovce, vyberte **Horkovzdušný režim** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
2. Vyberte **Automatické vaření** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte kategorii a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte dílčí kategorii a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Některé kategorie nemusí mít dílčí kategorii.
5. Vyberte požadovaný program a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Podrobné informace o každém programu viz „**Programy automatického vaření**“ v bodě „**Chytré vaření**“ na straně **44**.)
6. Přečtěte si tip, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:23:31

7. Vyberte hmotnost a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Tento krok nemusí u některých programů platit.
   - Dostupná hmotnost se liší v závislosti na zvoleném programu.
8. Nalijte vodu do zásobníku vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Tento krok nemusí u některých programů platit.
9. Připravte pokrm a příslušenství podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud budete chtít zahájit přípravu v určitou dobu, vyberte **Odložit spuštění** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zadejte požadovaný čas.
10. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

## Časovač

### Přidání nového časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce časovače, vyberte + a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud budete přidávat časovač poprvé, pak tento krok vynechejte.
4. Nastavení času.

### Úprava stávajícího časového spínače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce Časovač vyberte Časovač, který chcete upravit, pak stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Změna času.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:23:31

# Úkony

### Odstranění časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na obrazovce časovače, vyberte 🗑 a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Na pravé straně Časovače, který chcete odstranit, vyberte **Odstranit** a pak stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Hotovo** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

### Použití časovače

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Časovač** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Na pravé straně Časovače, který chcete použít, vyberte **Start** a pak stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Jakmile časovač spustíte, můžete jej pozastavit nebo zrušit.

**POZNÁMKA**

Po uplynutí doby v zadaném okamžiku se objeví zpráva „**Uběhla požadovaná doba**“ doprovázená melodií. Vyberte **OK** a poté zprávu zrušte stisknutím **Knoflíku voliče**.

## Čištění

### Pyrolýza (pouze příslušné modely)

Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Pyrolýza** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte čas a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
7. Přečtěte si zprávu na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
8. Počkejte, až trouba vychladne, a potom vlhkým hadříkem otřete okraj dvířek.

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

- Nedotýkejte se trouby, protože se trouba během cyklu silně zahřívá.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Po dokončení cyklu troubu nevypínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

**POZNÁMKA**

- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké teploty.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:23:31

### Parní čištění

Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
Tato automatická funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Parní čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Vyberte **START** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.

**POZNÁMKA**

- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špínu ručně s pomocí čisticího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, nebude automatické čištění aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

### Odvápnění

Vyčistěte vnitřek parního generátoru, aby nebyla nepříznivě ovlivněna kvalita a chuť pokrmu.

**POZNÁMKA**

- Trouba počítá čas režimů s podporou páry a v případě potřeby vás upozorní na spuštění funkce Odvápnění. Následující dvě hodiny můžete stále používat režimy s podporou páry, aniž byste spustili funkci Odvápnění. Po dvou hodinách však nemůžete použít režimy s podporou páry, pokud nespustíte a nedokončíte funkci Odvápnění.
- Když dostanete zprávu s oznámením, vyberte **Spustit nyní**, poté stiskněte **Knoflík voliče** pro zahájení funkce Odvápnění, případně vyberte **Později** a poté spuštění odložte stisknutím **Knoflíku voliče**.
  - : Nutné odvápnění.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Odvápnění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Další** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Pokud se zobrazí upozornění, že máte nedostatek vody, přidejte do zásobníku vody více vody, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
6. Po dokončení odstraňování vodního kamene trouba automaticky vypustí vodu.
7. Po dokončení vypouštění vyprázdněte zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitné vody podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** zahajte proplachování.
9. Po dokončení oplachování vyprázdněte zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.

**⚠ VAROVÁNÍ**

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze odvápňovací prostředky, které jsou specifické pro parní trouby nebo kávovary.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:23:32

# Úkony

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

- Během procesu odvápnění nerušte. V opačném případě musíte restartovat odvápňovací cyklus a dokončit jej během následujících tří hodin, abyste aktivovali režimy s podporou páry.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Pro poměr směsi vody a odvápňovacího prostředku postupujte podle pokynů výrobce prostředku, jak je uvedeno výše.

### Vypuštění vody

Po použití režimů posílených párou musíte vypustit zbývající vodu, aby nedošlo k nepříznivému vlivu na jiné režimy přípravy. Tuto funkci použijte také v případě, že chcete znovu vypustit vodu pro účely čištění.

1. Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰.
2. Vyberte **Čištění** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
3. Vyberte **Vypuštění vody** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
4. Vyberte **Start** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
5. Postupujte podle pokynů na obrazovce, vyberte **OK** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
   - Trouba odvádí vodu z parního generátoru do zásobníku na vodu.
6. Po dokončení vypouštění vody vyprázdněte zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnění zásobník vyčistěte, než jej vrátíte zpět do trouby.

**⚠ VAROVÁNÍ**

- Při manipulaci se zásobníkem vody používejte kuchyňské rukavice.
- Během vypouštění nevyjímejte zásobník na vodu.

**POZNÁMKA**

- Jakmile trouba začne vypouštět vodu, počkejte na dokončení cyklu vypouštění.
- V závislosti na prostředí produktu může vypouštění trvat dlouho. Nejedná se o závadu výrobku, jde o bezpečnost, takže počkejte, až voda vychladne.

## Nastavení

Na ovládacím panelu se dotkněte tlačítka ☰, vyberte **Nastavení** a poté stiskněte **Knoflík voliče** pro změnu různých nastavení trouby. Podrobné popisy naleznete v následující tabulce.

| Nabídka | Podnabídka | Popis |
|---|---|---|
| Připojení | Wi-Fi | Wi-Fi můžete zapnout nebo vypnout. |
| | Snadné připojení | Troubu můžete připojit k serveru SmartThings prostřednictvím připojení Wi-Fi. Když je trouba připojena, můžete pomocí aplikace SmartThings zkontrolovat stav trouby a/nebo ji ovládat z mobilního zařízení. |
| | Dálkové řízení | Vyberte možnost **Aktivovat** a poté stisknutím **Knoflíku voliče** povolte call centru vzdálený přístup k vaší troubě za účelem kontroly interních informací. |
| Displej | Jas | Můžete změnit jas obrazovky. |
| | Spořič obrazovky | Spořič obrazovky můžete zapnout nebo vypnout.<br>**POZNÁMKA**<br>Spořič obrazovky je funkce, která zobrazuje datum a čas na obrazovce, pokud v pohotovostním stavu po určitou dobu nepřijmete žádný vstup. |
| | Téma hodin | Můžete vybrat téma hodin. |
| | Prodleva | Můžete nastavit dobu, po které se spořič obrazovky zapne.<br>**POZNÁMKA**<br>• Spotřeba energie se může zvýšit v závislosti na vašem nastavení.<br>• Když je nastavení časové prodlevy nastaveno na „**Vždy zapnuto**“, jas LCD se automaticky změní na úroveň 2, pokud po dobu 3 minut neprovedete žádnou akci. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:23:32

| Nabídka | Podnabídka | Popis |
|---|---|---|
| Datum a čas | Automatický datum a čas | Aktualizaci času z internetu můžete zapnout nebo vypnout. Musíte být připojeni k síti Wi-Fi. |
| | Vybrat časové pásmo | Můžete vybrat časové pásmo. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.) |
| | Nastavení data | Datum můžete nastavit ručně. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.) |
| | Nastavení času | Čas můžete nastavit ručně. (Musíte deaktivovat automatické datum a čas.) |
| | Vybrat formát času | Můžete vybrat formát času jako 12hodinový nebo 24hodinový formát. |
| Jazyk | | Můžete vybrat jazyk. |
| Objem | | Můžete upravit objem trouby. |
| Tvrdost vody | | Můžete upravit tvrdost vody, kterou používáte pro režimy s podporou páry.<br>• Měkká: Až do 120 ppm<br>• Střední: 120–240 ppm<br>• Střední až tvrdá: 240–350 ppm<br>• Tvrdá: Více než 350 ppm |
| Nápověda | Odstraňování problémů | Můžete zkontrolovat řešení problémů. |
| | První použití | Můžete se podívat na jednoduché pokyny pro základní použití trouby. |
| O zařízení | Název modelu | Můžete zkontrolovat název modelu naší trouby. |
| | Verze softwaru | Můžete zkontrolovat aktuální verzi firmwaru. Když máte k dispozici nový software, objeví se v této nabídce tlačítko **Aktualizace SW**. |
| | Právní informace | Můžete zkontrolovat právní informace. |

## Zámek

Ovládací panel můžete uzamknout, abyste zabránili nechtěné operaci.

- Chcete-li aktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka ☰ na ovládacím panelu, vyberte **Zámek** a poté stiskněte **Knoflík voliče**.
- Chcete-li deaktivovat funkci Zámek, dotkněte se tlačítka ☰ a podržte jej, dokud se nezobrazí „**Ovládání je odblokováno**“. zpráva.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:23:32

# Chytré vaření

## Ruční vaření

**⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem**

Akrylamid vznikající při pečení potravin s obsahem škrobů, jako např. bramborové lupínky, hranolky a chléb, může způsobovat zdravotní potíže. Tyto potraviny doporučujeme péci při nízkých teplotách a vyvarovat se převaření, připálení nebo spálení.

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před začátkem přípravy a měly by být po dokončení přípravy okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek onemocnění z otravy jídlem.

**POZNÁMKA**

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Při používání funkce Úsporný gril vkládejte potraviny na střed plechu, který je součástí příslušenství.

**Tipy pro používání příslušenství**

Vaše trouba je dodávána s různými typy příslušenství. Některé příslušenství z níže uvedené tabulky nemusí být k dispozici. I v případě, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v těchto kuchařských pokynech, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečicí a univerzální plech jsou vzájemně zaměnitelné.
- Při přípravě mastných pokrmů doporučujeme vložit pod velký rošt nádobu na odkapávání pro zachycování přebytečného oleje. Pokud máte k dispozici malý rošt, můžete jej používat společně s nádobou.
- Pokud máte k dispozici univerzální plech, hluboký plech nebo oba plechy, je při přípravě mastných pokrmů výhodnější použít ten hlubší.

**Pečení**

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Piškotový moučník | Velký rošt, plechová forma Ø 25–26 cm | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Bábovka | Velký rošt, forma na bábovku | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Dort | Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou | Univerzální plech | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Ovocný koláč s drobenkou | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Koláčky | Univerzální plech | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Lasagne | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Sněhové pusinky | Univerzální plech | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků) | Velký rošt, košíčky na soufflé | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Kynutý jablkový moučník na plechu | Univerzální plech | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Domácí pizza, 1–1,2 kg | Univerzální plech | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Mražené listové těsto, plněné | Univerzální plech | 2 | | 180–200 | 20–25 |
| Koláč quiche | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 2 | | 180–190 | 25–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:23:32

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Jablkový koláč | Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm | 2 | | 160–170 | 65–75 |
| Chlazená pizza | Univerzální plech | 3 | | 180–200 | 5–10 |

**Pečení**

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Maso (Hovězí/Vepřové/Jehněčí) | | | | | |
| Hovězí zadní, 1 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 160–180 | 50–70 |
| Telecí hřbet s kostí, 1,5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 160–180 | 90–120 |
| Vepřová pečeně, 1 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 200–210 | 50–60 |
| Vepřové koleno, 1 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 160–180 | 100–120 |
| Jehněčí kýta s kostí, 1 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 170–180 | 100–120 |

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Drůbež (Kuře/Kachna/Krůta) | | | | | |
| Kuře, celé, 1,2 kg * | Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání) | 3<br>1 | | 200 | 60–80 * |
| Kuřecí kousky | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 200–220 | 25–35 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 200–210 | 20–30 |
| Malá krůta, celá, 5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 180–200 | 120–150 |
| Zelenina | | | | | |
| Zelenina, 0,5 kg | Univerzální plech | 3 | | 220–230 | 15–20 |
| Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg | Univerzální plech | 3 | | 190–200 | 40–50 |
| Ryby | | | | | |
| Rybí filet, pečený | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 200–220 | 20–30 |
| Pečené ryby | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | | 180–200 | 30–40 |

* Po uplynutí ⅔ doby přípravy otočte.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:23:33

# Chytré vaření

### Grilování

Při používání režimu velkého grilu doporučujeme troubu předehřát. Po uplynutí poloviny doby otočte.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pečivo | | | | | |
| Toasty | Velký rošt | 5 | | 270–300 | 2–4 |
| Sýrový toast | Univerzální plech | 4 | | 200 | 4–8 |
| Hovězí maso | | | | | |
| Steak * | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | | 240–250 | 15–20 |
| Burgery * | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | | 250–270 | 13–18 |
| Vepřové maso | | | | | |
| Vepřové kotlety | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | | 250–270 | 15–20 |
| Párky | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | | 260–270 | 10–15 |
| Drůbež | | | | | |
| Kuřecí prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | | 230–240 | 30–35 |
| Kuřecí stehýnka | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | | 230–240 | 25–30 |

* Po uplynutí ⅔ doby přípravy otočte.

### Hotové mražené pokrmy

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Mražená pizza, 0,4–0,6 kg | Velký rošt | 3 | | 200–220 | 15–25 |
| Mražené lasagne | Velký rošt | 3 | | 180–200 | 45–50 |
| Mražené hranolky | Univerzální plech | 3 | | 220–225 | 20–25 |
| Mražené krokety | Univerzální plech | 3 | | 220–230 | 25–30 |
| Mražený camembert v troubě | Velký rošt | 3 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Mražené bagety s polevou | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Mražené rybí prsty | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 15–25 |
| Mražený rybí hamburger | Velký rošt | 3 | ECO | 180–200 | 20–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:23:33

### Režimy s podporou páry

S aktivovanou párou trouba generuje páru a rovnoměrně ji rozděluje uvnitř varné zóny, přičemž pokrývá celou plochu, každý rošt a roh. To pomáhá při zhnědnutí pokrmu, jeho povrch bude křupavý a uvnitř měkký a šťavnatý.
Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max a zvolte úroveň páry, která nejlépe vyhovuje vašemu receptu.

#### Parní horkovzdušný režim

Při používání režimu s párou pro pečení doporučujeme troubu předehřát.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Chlazené housky | Univerzální plech | 3 | Nízký | 180–190 | 10–20 |
| Chlazené loupáky | Univerzální plech | 3 | Nízký | 180–190 | 10–20 |
| Bochník z bílého chleba | Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník | 2 | Střední | 180–190 | 30–40 |
| Bochník chleba z obilné směsi | Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník | 2 | Střední | 180–190 | 30–40 |
| Listové těsto | Univerzální plech | 3 | Nízký | 180–190 | 15–20 |
| Vanilkový flan karamel | Velký rošt | 3 | Vysoký | 120–130 | 20–30 |
| Tvarohový koláč | Velký rošt | 3 | Střední | 150–160 | 55–65 |
| Bageta * | Univerzální plech | 3 | Vysoký | 180–200 | 25–35 |
| Zmrazená samokynoucí pizza | Univerzální plech | 3 | Střední | 190–210 | 15–25 |

* Bageta potřebuje páru pouze na začátku pečení. Doporučujeme použít **Parní horkovzdušný režim** po dobu 10 minut a použít **Horkovzdušný režim** se stejnou teplotou během zbývající doby pečení.

#### Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim

Doporučujeme upravit režim přípravy po polovině doby přípravy, aby se odstranila pára pro křupavou texturu. Doporučujeme použít režim **Ohřev shora + Horkovzdušný režim** nebo **Horkovzdušný režim** a udržovat teplotu.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Vepřová pečeně se škvarky 1,2 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | Střední | 170–180 | 90–120 |
| Kuře, celé, 1,2 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2<br>1 | Střední | 190–200 | 55–65 |
| Kuřecí kousky | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | Nízký | 210–220 | 25–35 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | Nízký | 170–180 | 15–25 |
| Kachna, celá, 2,5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2<br>1 | Střední | 170–180 | 100–120 |
| Malá krůta, celá, 4,0 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2<br>1 | Střední | 180–200 | 120–150 |
| Celá ryba, 0,5 kg * | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | Střední | 170–190 | 20–30 |
| Rybí filety * | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>1 | Nízký | 190–200 | 15–25 |

* Pro vlhkou texturu doporučujeme během vaření používat režim **Ohřev parou shora + Horkovzdušný režim**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:23:33

# Chytré vaření

### Ohřev parou zdola + Horkovzdušný režim

Při používání režimu s párou pro pečení s kůrčičkou doporučujeme troubu předehřát.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Domácí pizza | Univerzální plech | 2 | Střední | 190–200 | 15–20 |
| Samokynoucí pizza | Univerzální plech | 2 | Střední | 190–210 | 15–20 |
| Koláč quiche | Velký rošt | 2 | Nízký | 180–190 | 25–35 |
| Houska | Univerzální plech | 2 | Nízký | 180–190 | 15–25 |
| Foccacia | Velký rošt | 2 | Nízký | 200–210 | 15–25 |

### Vaření v páře (pouze příslušné modely)

Tento režim **Vaření v páře** vám dovolí používat široké spektrum receptů.
Ujistěte se, že používáte parní nádobu pro vaření v páře a naplňte ji pitnou vodou až po rysku max.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| Brokolicové růžičky | Parní nádoba | A | 10–15 |
| Nakrájená zelenina (Cuketa, mrkev, paprika) | Parní nádoba | A | 10–20 |
| Zelený chřest | Parní nádoba | A | 15–20 |
| Bílý chřest | Parní nádoba | A | 15–20 |
| Zelené fazolky | Parní nádoba | A | 15–20 |
| Růžičkové kapusty | Parní nádoba | A | 15–20 |
| Loupané rozpůlené brambory | Parní nádoba | A | 25–35 |
| Rybí filet | Parní nádoba | A | 15–25 |
| Mušle | Parní nádoba | A | 10–20 |
| Krevety | Parní nádoba | A | 10–20 |
| Kuřecí prsa | Parní nádoba | A | 20–30 |
| Vařená vejce | Parní nádoba | A | 13–18 |

**POZNÁMKA**

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části **Příslušenství** na stránce **14**.

### Profesionální pečení

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V této fázi se aktivuje horní a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hod.) |
|---|---|---|---|---|
| Hovězí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Pečené vepřové maso | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Jehněčí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 2–3 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:23:33

**Dvojí vaření**

Před použitím funkce duálního vaření vložte do trouby dělicí prvek. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

V následující tabulce je uvedeno 5 průvodců dvojím vařením pro vaření, smažení a pečení. Pomocí funkce dvojího vaření budete moci současně vařit své hlavní jídlo a přílohu nebo hlavní jídlo a dezert.

- Funkcí dvojího vaření lze prodloužit dobu předehřátí.

| Č. | Zóna | Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Horní | Piškotový moučník | Velký rošt, plechová forma Ø 25–26 cm | 4 | | 160–170 | 40–45 |
| | Dolní | Domácí pizza, 1,0–1,2 kg | Univerzální plech | 1 | | 190–210 | 13–18 |
| 2 | Horní | Pečená zelenina, 0,4–0,8 kg | Univerzální plech | 4 | | 220–230 | 13–18 |
| | Dolní | Jablkový koláč | Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm | 1 | | 165–175 | 70–80 |
| 3 | Horní | Chléb pita | Univerzální plech | 4 | | 230–240 | 13–18 |
| | Dolní | Zapékané brambory, 1,0–1,5 kg | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 1 | | 180–190 | 45–50 |
| 4 | Horní | Kuřecí stehýnka | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |
| | Dolní | Lasagne, 1,0–1,5 kg | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 1 | | 190–200 | 30–35 |
| 5 | Horní | Rybí filet, pečený | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>4 | | 210–230 | 15–20 |
| | Dolní | Jablečné listové těsto | Univerzální plech | 1 | | 170–180 | 25–30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:23:33

# Chytré vaření

Chcete-li ušetřit energii, můžete také použít horní nebo dolní zónu. Dobu přípravy lze prodloužit když použijete samostatnou zónu. Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.

Horní

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Zapékané brambory | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 4 | | 160–170 | 40–50 |
| Koláčky | Univerzální plech | 4 | | 180–190 | 30–35 |
| Lasagne | Velký rošt, pečicí nádoba 22–24 cm | 4 | | 180–190 | 25–35 |
| Kuřecí stehýnka * | Velký rošt + Univerzální plech | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |

* Troubu nepředehřívejte.

Dolní

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Holandský podlouhlý dort | Velký rošt, 24 cm dortová forma na bochník | 1 | | - | 170–180 | 50–60 |
| Jablkový koláč | Velký rošt, plechová forma Ø 20 cm | 1 | | - | 160–170 | 70–80 |
| Domácí pizza, 1,0–1,2 kg | Univerzální plech | 1 | | - | 190–210 | 15–20 |
| Loupáky | Univerzální plech | 1 | | Nízký | 180–190 | 15–20 |

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Úroveň páry | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Tvarohový koláč | Velký rošt | 1 | | Střední | 150–160 | 60–70 |
| Houska | Univerzální plech | 1 | | Nízký | 180–190 | 15–25 |
| Brokolicové růžičky * | Parní nádoba | A | | - | - | 10–15 |
| Loupané rozpůlené brambory * | Parní nádoba | A | | - | - | 25–35 |
| Rybí filet * | Parní nádoba | A | | - | - | 15–25 |
| Vařená vejce * | Parní nádoba | A | | - | - | 13–18 |

**POZNÁMKA**

- Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části **Příslušenství** na stránce **14**.
- Dostupnost režimů vaření závisí na modelu trouby.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:23:34

### Horkovzdušný ohřev Eco

Tento režim používá optimalizovaný systém ohřevu zajišťující úsporu energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího předehřátí.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Ovocný koláč s drobenkou, 0,8–1,2 kg | Velký rošt, pečicí nádoba 24 cm | 2 | 160–180 | 60–80 |
| Plněné brambory, 0,4–0,8 kg | Univerzální plech | 2 | 190–200 | 70–80 |
| Klobásy, 0,3–0,5 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 160–180 | 20–30 |
| Mražené hranolky do trouby, 0,3–0,5 kg | Univerzální plech | 3 | 180–200 | 25–35 |
| Mražené americké brambory, 0,3–0,5 kg | Univerzální plech | 3 | 190–210 | 25–35 |
| Rybí filet, pečený, 0,4–0,8 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 200–220 | 30–40 |
| Obalované křehké rybí filety, 0,4–0,8 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 200–220 | 30–45 |
| Hovězí pečeně, 0,8–1,2 kg | Velký rošt + Univerzální plech | 2<br>1 | 180–200 | 65–75 |
| Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg | Univerzální plech | 3 | 200–220 | 25–35 |

### Teplotní sonda

| Typ pokrmu | | Teplota jádra (°C) |
|---|---|---|
| Hovězí/Jehněčí | Krvavý | 45–50 |
| | Střední | 55–60 |
| | Dobře propečený | 65–70 |
| Vepřové maso | | 80–85 |
| Drůbež | | 85–90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:23:34

# Chytré vaření

## Programy automatického vaření

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Potraviny, které se mohou snadno kazit (jako je mléko, vejce, ryby, maso nebo drůbež), by neměly stát v troubě déle než 1 hodinu před začátkem přípravy a měly by být po dokončení přípravy okamžitě vyjmuty. Konzumace zkaženého jídla může mít za následek onemocnění z otravy jídlem.

### Samostatné vaření

V následující tabulce je uvedeno 50 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

### 1. Pečení a pekařství

Programy Automatické vaření zahrnují předehřívání během pečení a zobrazují průběh předehřívání. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte pokrm do trouby. Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice. Doporučujeme 22–24 cm žáruvzdornou nádobu, která odolá teplu (až 300 °C) a je vyrobena ze skla nebo sklokeramiky.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Pečení | | | |
| Zapékané brambory | 1,0–1,5 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Zapékaná zelenina | 0,8–1,2 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se zve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Pečení těsta | 1,2–1,5 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Lasagne | 1,0–1,5 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Ratatouille | 1,2–1,5 | Velký rošt | 3 |
| | Dejte ingredience na ratatouille do rendlíku s víkem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. Pečte zakryté. Před podáním míchejte. | | |
| Koláče a pečivo | | | |
| Jablkový koláč | 1,2–1,4 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Loupáky * | 0,3–0,4 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:23:34

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Jablečné listové těsto * | 0,3–0,4 | Univerzální plech | 3 |
| | Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Základ ovocného koláče | 0,4–0,5 | Velký rošt | 3 |
| | Těsto dejte do černého kovového, máslem vymazaného, pekáčku na dortový základ. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu. | | |
| Madeleines | 0,2–0,4 | Velký rošt | 3 |
| | Těsto dejte do černých kovových madeleinových forem. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu. | | |
| Pečivo | | | |
| Bochník z bílého chleba * | 0,6–0,7 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25–30 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Bochník chleba z obilné směsi * | 0,8–0,9 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25–30 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Bagety * | 0,6–0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte těsto jako 2 kusy a dejte na univerzální plech. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Ořechový chléb * | 1,0–1,1 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte těsto jako 4 kusy a rozprostřete je na univerzální plech. | | |
| Houska * | 0,3–0,5 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby. | | |
| Koláče a dezerty | | | |
| Ovocný koláč s drobenkou | 0,8–1,2 | Velký rošt | 3 |
| | Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22–24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Koláčky | 0,5–0,6 | Univerzální plech | 3 |
| | Koláčky (průměr 5–6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Piškotový moučník | 0,5–0,6 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte dortové těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 25-26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Bábovka | 0,7–0,8 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte dortové těsto a vložte jej do kulaté plechové formy nebo pečicí nádoby na bábovku. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:23:34

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Holandský podlouhlý dort | 0,7–0,8 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte dortové těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy (o délce 25–26 cm). Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Tvarohový koláč * | 0,8–0,9 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Šotky | 0,7–0,8 | Velký rošt | 3 |
| | Připravte dortové těsto v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

**2. Pečení**

Pro lepší chuť doporučujeme čerstvé chlazené maso, drůbež a ryby. Pokud používáte zmrazené suroviny, doporučujeme je důkladně rozmrazit. Automatické programy nezahrnují předehřívání a převracení. Ale pokud chcete, můžete se po poločase otočit pro lepší výsledky.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Maso | | | |
| Hovězí svíčková ** | 0,8–1,2 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru. | | |
| Pomalu vařená hovězí pečeně ** | 0,8–1,2 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru. | | |
| Pečené jehněčí kotlety na bylinkách | 0,4–0,8 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt. | | |
| Jehněčí kýta s kostí ** | 0,8–1,4 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Marinujte jehněčí a položte na velký rošt. | | |
| Vepřová pečeně se škvarkem ** | 0,8–1,2 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Vepřovou pečeni položte tučnou stranou nahoru na velký rošt. | | |
| Vepřová žebírka z boků | 0,8–1,2 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Vepřová žebírka z boků položte na rošt. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:23:34

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Drůbež | | | |
| Kuře, celé */** | 0,8–1,4 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt. Vložte teplotní sondu do nejsilnějšího místa prs. | | |
| Kuřecí prsa | 0,5–0,9 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt. | | |
| Kuřecí stehýnka | 0,5–0,9 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt. | | |
| Motýlí kuře * | 1,0–1,3 | Velký rošt | 3 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Kuře omyjte a očistěte. Kuřecí hřbet nakrájíme a kuře potřeme olejem a kořením. Položte na velký rošt a univerzální plech a poté vařte. | | |
| Kachna, celá */** | 1,5–2,3 | Velký rošt | 2 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Kachnu omyjte a očistěte. Potřete kachnu kořením. Položte na velký rošt a univerzální plech tak, aby strana s prsy byla otočena nahoru. Vložte teplotní sondu do nejsilnějšího místa prs. | | |
| Kachní prsa | 0,3–0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Položte kachní prsa tučnou stranou nahoru na rošt. | | |

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Ryby | | | |
| Filet z pstruha, pečený | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | Filety ze pstruha dejte kůží nahoru na univerzální plech. | | |
| Pstruh | 0,3–0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí. | | |
| Mořský jazyk | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Položte mořský jazyk na pečicí papír na univerzálním plechu. Nožem nařízněte povrch. | | |
| Filet/steak z lososa | 0,3–0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 1 |
| | Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.
** Použijte teplotní sondu a vložte ji do nejsilnějšího místa prs.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:23:34

### 3. Přílohy

Automatické programy nezahrnují předehřívání. Použijte čerstvou zeleninu.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Pečená zelenina | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na plech. | | |
| Plněná rajčata | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Rajčata opláchneme a nakrájíme na půlky, zbavíme jádřinců. Naplňte směsí (např. rýže, mleté hovězí maso) a dejte na plech. | | |
| Americké brambory | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Brambory opláchněte a nakrájejte na měsíčky. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na plech a vařte. | | |
| Pečené rozpůlené brambory | 0,5–0,9 | Univerzální plech | 3 |
| | Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením. | | |

### 4. Příprava polotovarů

Automatické programy nezahrnují předehřívání. Použijte mražené předvařené polotovary.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Mražené hranolky | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. | | |
| Mražené americké brambory | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 3 |
| | Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech. | | |
| Mražené lasagne | 0,3–0,7 | Velký rošt | 3 |
| | Umístěte zmražené lasagne do středu velkého roštu. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:23:34

**5. Pizza a těsto**

Programy Automatické vaření zahrnují předehřívání během pečení a zobrazují průběh předehřívání. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte pokrm do trouby. Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Mražená pizza | 0,3–0,7 | Velký rošt | 3 |
| | Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu. | | |
| Domácí pizza | 0,8–1,2 | Univerzální plech | 2 |
| | Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Calzone | 0,8–1,2 | Univerzální plech | 3 |
| | Připravte si 4 kusy čerstvého calzone a dejte je na plech. | | |
| Kynutí těsta | 0,3–0,7 | Velký rošt | 2 |
| | Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu. | | |

**Dvojí vaření**

V následující tabulce je uvedeno 20 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení. Můžete použít buď horní zónu, nebo dolní zónu a použít současně horní a dolní zónu.
Program obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.
Všechny programy dvojího automatického vaření zahrnují předehřátí a zobrazují průběh předehřívání.
Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

**1. Horní**

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Zapékané brambory | 1,0–1,5 | Velký rošt | 4 |
| | Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Pečení těsta | 1,2–1,5 | Velký rošt | 4 |
| | Připravte zapečené lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Lasagne | 1,0–1,5 | Velký rošt | 4 |
| | Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:23:34

# Chytré vaření

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Koláčky | 0,5–0,6 | Univerzální plech | 4 |
| | Koláčky (průměr 5–6 cm) pokládejte na pečicí papír na univerzální plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Kuřecí stehýnka | 0,5–0,9 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 4 |
| | Potřeme olejem a kořením a dáme na rošt. | | |
| Filet/steak z lososa | 0,3–0,7 | Velký rošt | 4 |
| | | Univerzální plech | 4 |
| | Očistěte a opláchněte filety nebo steaky. Položte filety na rošt kůží nahoru. | | |
| Pečená zelenina | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na plech. | | |
| Pečené rozpůlené brambory | 0,5–0,9 | Univerzální plech | 4 |
| | Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením. | | |
| Mražené americké brambory | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | Rozprostřete mražené americké brambory rovnoměrně na plech. | | |
| Mražené hranolky | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 4 |
| | Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. | | |

**2. Dolní**

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Jablkový koláč | 1,2–1,4 | Velký rošt | 1 |
| | Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Jablečné listové těsto * | 0,3–0,4 | Univerzální plech | 1 |
| | Položte jablečné listové těsto na pečicí papír na plech. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Loupáky * | 0,3–0,4 | Univerzální plech | 1 |
| | Připravte loupáky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Velký rošt | 1 |
| | Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 22–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu. | | |
| Houska * | 0,3–0,5 | Univerzální plech | 1 |
| | Připravte rohlíky (chlazené připravené těsto). Položte na pečicí papír na univerzálním plechu. Spusťte program. Po pípnutí vložte plech do trouby. | | |
| Ovocný koláč s drobenkou | 0,8–1,2 | Velký rošt | 1 |
| | Čerstvé ovoce (maliny, ostružiny, plátky jablek nebo plátky hrušek) vložte do trouby v nádobě o průměru 22–24 cm. Navrch rozložte drobenky. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:23:34

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Tvarohový koláč * | 0,8–0,9 | Velký rošt | 1 |
| | Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 20–24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu. | | |
| Plněná rajčata | 0,3–0,7 | Univerzální plech | 1 |
| | Rajčata opláchneme a nakrájíme na půlky, zbavíme jádřinců. Naplňte směsí (např. rýže, mleté hovězí maso) a dejte na plech. | | |
| Mražená pizza | 0,3–0,7 | Velký rošt | 1 |
| | Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte mraženou pizzu do středu velkého roštu. | | |
| Domácí pizza | 0,8–1,2 | Univerzální plech | 1 |
| | Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí, vložte plech do trouby. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

**3. Dvojče**

Můžete zvolit jeden automatický program pro spodní a horní zónu a vařit současně.

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Když použijete buď horní, nebo spodní zónu, ventilátor a ohřívač druhé zóny mohou pracovat pro optimální výkon. Zóna, která se nepoužívá, nesmí být používána pro žádné nezamýšlené účely.

**Zdravé vaření (pouze příslušné modely)**

Trouba nabízí 20 programů zdravého vaření. Nastavení vaření se automaticky upraví podle zvoleného programu. Můžete použít jednu zónu nebo dolní zónu.
Ujistěte se, že používáte parní nádobu pro vaření v páře a naplňte ji pitnou vodou až po rysku max.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Brokolicové růžičky | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Květákové růžičky | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Nakrájená mrkev | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Krájená cuketa | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Dýňové kostky | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Zelený chřest | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Bílý chřest | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Zelené fazolky | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Růžičková kapusta | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Loupané rozpůlené brambory | 0,6–0,8 | Parní nádoby | A |
| Krájené jablko | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Krevety | 0,6–0,8 | Parní nádoby | A |
| Mušle | 0,8–1,0 | Parní nádoby | A |
| Rybí filet | 0,6–0,8 | Parní nádoby | A |
| Kuřecí prsa | 0,8–1,0 | Parní nádoby | A |
| Krémový karamel | - | Parní nádoby | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:23:35

| Pokrm | Hmotnost (kg) | Příslušenství | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Mražené knedlíky | 0,4–0,6 | Parní nádoby | A |
| Vejce, natvrdo | 0,5–0,7 | Parní nádoby | A |
| Vejce, středně tvrdé | 0,5–0,7 | Parní nádoby | A |
| Vejce, naměkko | 0,5–0,7 | Parní nádoby | A |

**POZNÁMKA**

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části **Příslušenství** na stránce **14**.

## Speciální funkce

### Rozmrazování

Tento režim slouží k rozmrazování zmražených výrobků, pečiva, ovoce, dortů, smetany a čokolády. Doba rozmrazování závisí na typu, velikosti a množství potravin.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Zmražené výrobky<br>Kuřecí nugety, párky, brambory | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 50 | - |
| Pečené dobroty<br>Chléb a housky | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 50 | - |
| Ovoce | Velký rošt, pečicí nádoba | 3 | 30 | - |
| Dort, smetana, čokoláda | Velký rošt, pečicí nádoba | 3 | 30 | - |

### Sušení

Tento režim slouží k sušení ovoce, zeleniny a bylinek. Doba sušení závisí na typu, tloušťce a množství potravin.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Ovoce | Velký rošt | 3 | 70–80 | 300–420 |
| Zelenina | Velký rošt | 3 | 70–80 | 200–500 |
| Bylinky | Velký rošt | 3 | 70–80 | 60–90 |

### Prohníst těsto

Tento režim slouží k prohnětení těsta a přípravu domácího jogurtu.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Těsto na pizzu | Velký rošt | 2 | 30–40 | 30–40 |
| Koláčové/Chlebové těsto | Velký rošt, pečicí nádoba | 2 | 30–40 | 40–50 |
| Domácí jogurt | Velký rošt, pečicí nádoba | 2 | 40–50 | 6–7 (hodin) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:23:35

### Vaření pizzy

Tento režim je vhodný pro pizzu. Teplota a doba pečení budou záviset na velikosti pizzy a tloušťce těsta na pizzu.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Domácí pizza | Univerzální plech | 2 | 190–210 | 15–25 |
| Domácí tenká pizza | Univerzální plech | 2 | 210–230 | 10–15 |

### Pomalu vařit

Tento režim využívá nízkou teplotu pro jemnou texturu. Tento režim je vhodný pro pečení hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, pokud chcete mít jemnou texturu. Doporučujeme maso před pečením opéct po celém povrchu při vysoké teplotě na plotně.

| Pokrm | Příslušenství | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hodiny) |
|---|---|---|---|---|
| Hovězí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Svíčková, 5–6 cm silná | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 70–80 | 4–5 |
| Pečené vepřové maso | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Jehněčí pečeně | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Kachní prsa | Velký rošt + Univerzální plech | 3<br>1 | 70–90 | 2–3 |

## Testovací pokrmy

Podle normy EN 60350-1.

### 1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu. Nepoužívejte funkci rychlého předehřátí. Plech by měl být vždy orientován šikmou hranou ven.

| Typ pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Malé koláčky | Univerzální plech | 3 | | 165 | 23–28 |
| | | 3 | | 165 | 25–30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33–38 |
| Linecké těsto | Univerzální plech | 1+3 | | 140 | 28–33 |
| Piškotový moučník bez tuku | Velký rošt + plechová dortová forma (Tmavý povrch, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30–35 * |
| | | 2 | | 160 | 30–35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35–40 |
| Jablkový koláč | Velký rošt + 2 plechové dortové formy ** (Tmavý povrch, Ø 20 cm) | 2, umístěno šikmo | | 160 | 70–80 |
| | Univerzální plech + velký rošt + 2 plechové dortové formy *** (Tmavý povrch, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80–90 |

* Pokud k přípravě používáte běžný režim se skleněným nádobím (Ø 26 cm), zvyšte dobu přípravy o 5 minut.

** Na rošt se umístí dva moučníky – jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.

*** Na rošt se umístí dva moučníky – doprostřed nad sebe.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:23:35

# Chytré vaření

**2. Grilování**

Předehřejte prázdnou troubu na 5 minut pomocí funkce Velký gril.

| Typ pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast z bílého chleba | Velký rošt | 5 | | 300 (Max.) | 1–2 |
| Hamburgery z hovězího masa * (12 ea) | Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání) | 4<br>1 | | 300 (Max.) | První 15–18<br>Druhý 5–8 |

* Po uplynutí ⅔ doby přípravy otočte.

**3. Pečení**

| Typ pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Teplota (°C) | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|---|
| Celé kuře * 1,3–1,5 kg | Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání) | 3<br>1 | | 200 | 60–75 |
| Celé kuře * 1,5–1,7 kg | Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání) | 3<br>1 | | 200 | 70–85 |

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

**4. Vaření v páře**

Naplňte zásobník pitnou vodou až po rysku max. pro vaření v páře.

| Typ pokrmu | Příslušenství | Úroveň | Typ ohřevu | Doba (min) |
|---|---|---|---|---|
| Brokolicové růžičky 0,5 kg | Parní nádoba | A | | 12–15 |
| Vejce dušená 10 ea | Parní nádoba | A | | 15–18 |
| Loupané brambory 0,5 kg | Parní nádoba | A | | 18–23 |
| Zmrazený losos | Parní nádoba | A | | 18–23 |

**POZNÁMKA**

Úroveň A se týká exkluzivního stojanu pro nádobu na páru. Přesné umístění úrovně A naleznete v části **Příslušenství** na stránce **14**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:23:35

## Sbírka častých receptů automatického vaření

### Zapékané brambory

**Ingredience** 800 g brambor, 100 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, 1 polévková lžíce jednotlivě soli, pepře, muškátového oříšku, 150 g strouhaného sýra, máslo, tymián.

**Pokyny** Oloupejte brambory a nakrájejte je na plátky o tloušťce 3 mm. Vymažte máslem celý povrch zapékací nádoby (22–24 cm). Zatímco připravujete zbytek ingrediencí, rozložte plátky na čistý ručník a nechte je zakryté pod ručníkem.
Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra ve velké nádobě a dobře promíchejte. Vyskládejte bramborové plátky do nádoby tak, aby se mírně překrývaly a brambory přelijte směsí. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Po přípravě podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

### Zapékaná zelenina

**Ingredience** 800 g zeleniny (cuketa, rajče, cibule, mrkev, paprika, předvařené brambory), 150 ml smetany, 50 g rozšlehaného celého vejce, po 1 polévkové lžíci jednotlivě soli, bylinek (paprika, petržel nebo rozmarýn) 150 g strouhaného sýra, 3 polévkové lžíce olivového oleje.

**Pokyny** Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na plátky o tloušťce 3–5 mm. Plátky naskládejte na zapékací nádobu (22–24 cm) a na zeleninu nalijte olej. Smíchejte zbytek ingrediencí s výjimkou strouhaného sýra a nalijte na zeleninu. Na horní stranu rozprostřete strouhaný sýr a pečte. Poté podávejte posypané několika čerstvými lístky tymiánu.

### Lasagne

**Ingredience** 2 polévkové lžíce olivového oleje, 500 g mletého hovězího, 500 ml rajčatové omáčky, 100 ml hovězího vývaru, 150 g sušených plátků lasagne, 1 cibule (krájená), 200 g strouhaného sýra, po 1 polévkové lžíci sušených vloček petržele, oregana a bazalky.

**Pokyny** Připravte rajčatovou masovou omáčku. Ohřejte olej na pánvi na smažení, pak vařte mleté maso a nasekanou cibuli přibližně 10 minut až do celkového zhnědnutí. Přelijte rajčatovou omáčkou a hovězím vývarem, přidejte sušené bylinky. Uveďte do varu, pak poduste přibližně 30 minut.
Uvařte lasagnové nudle podle pokynů na obalu. Položte vrstvu lasagnových nudlí, masové omáčky a sýra, poté vrstvy opakujte. Nakonec rovnoměrně posypejte horní vrstvu nudlí zbývajícím sýrem a pečte.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:23:35

# Chytré vaření

**Jablkový koláč**

Ingredience
- **Těsto**: 275 g mouky, 1/2 polévkové lžíce soli, 125 g bílého ricinového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného másla, 1 vejce (rozšlehané).
- **Náplň**: 750 g pevných celých jablek, 1 polévková lžíce citronové šťávy, 40 g cukru, 1/2 polévkové lžíce skořice, 50 g bezsemenných rozinek, 2 polévkové lžíce strouhanky.

Pokyny Prosejte mouku se solí nad velkou nádobou. Prosejte společně ricinový cukr a vanilkový cukr. Rozkrájejte 2 noži máslo přes mouku na malé kostky. Přidejte ¾ rozšlehaného vejce. Všechny ingredience hněteme v kuchyňském robotu, dokud se neobjeví drobivá hmota. Z těsta rukama vytvarujte kouli. Zabalte ji do plastové fólie a nechte asi 30 minut vychladit.
Dortovou plechovou formu (průměr 24–26 cm) vymažte tukem a povrch vysypte moukou. Vyválejte ¾ těsta do tloušťky 5 mm. Dejte jej do plechové formy (dno a boky).
Oloupejte jablka a odstraňte jádro. Nakrájejte je na kostky o rozměrech přibližně ¾ x ¾ cm. Jablka postříkejte citronovou šťávou a dobře promíchejte. Rybíz a rozinky omyjeme a osušíme. Přidáme cukr, skořici, rozinky a rybíz. Dobře promícháme a dno těsta posypeme strouhankou. Lehce stlačte.
Zbytek těsta rozválejte. Těsto nakrájíme na malé proužky a ty klademe křížem na náplň. Koláč rovnoměrně potřeme zbytkem rozšlehaného vejce.

**Quiche Lorraine**

Ingredience
- **Těsto**: 200 g hladké mouky, 80 g másla, 1 vejce.
- **Náplň**: 75 g beztučné slaniny nakrájené na kostičky, 125 ml smetany, 125 g crème fraiche, 2 rozšlehaná vejce, 100 g strouhaného sýra ze Švýcarska, sůl a pepř.

Pokyny K výrobě těsta dejte mouku, máslo a vejce do mísy a vmíchejte do změklého těsta a poté nechte 30 minut v lednici. Těsto rozválejte a vložte do vymazané keramické misky na quiche (průměr 25 cm). Dno propíchejte vidličkou. Smíchejte vejce, smetanu, crème fraiche, sýr, sůl a pepř. Nalijte na pečivo těsně před pečením.

**Ovocný koláč s drobenkou**

Ingredience
- **Poleva**: 200 g mouky, 100 g másla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g skořice.
- **Ovoce**: 600 g míchaného ovoce.

Pokyny Všechny ingredience smíchejte, dokud se nerozpadnou na přípravu polevy. Rozmixované ovoce rozložíme do pečicí nádoby a posypeme drobenkou.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:23:35

**Domácí pizza**

Ingredience
- **Těsto na pizzu**: 300 g mouky, 7 g sušeného droždí, 1 polévková lžíce olivového oleje, 200 ml teplé vody, po 1 polévkové lžíci cukru a soli.
- **Poleva**: 400 g nakrájené zeleniny (lilek, cuketa, cibule, rajče), 100 g šunky nebo slaniny (nakrájené), 100 g strouhaného sýra.

Pokyny Mouku, kvásek, olej, sůl, cukr a teplou vodu dáme do mísy a umícháme vlhčí těsto. Hněteme v mixéru nebo ručně asi 5–10 min. Zakryjte poklicí a vložte do trouby na 30 minut při 35 °C, aby vykynulo. Těsto rozválejte na pomoučněné ploše do tvaru obdélníku a dejte na plech nebo pánev na pizzu. Na těsto rozetřeme rajčatový protlak a poklademe šunkou, žampiony, olivami a rajčaty. Navrch rovnoměrně posypeme sýrem a zapečeme.

**Hovězí svíčková**

Ingredience 1 kg hovězí svíčkové, 5 g soli, 1 g pepře, 3 g rozmarýnu, tymián.

Pokyny Hovězí maso ochutíme solí, pepřem a rozmarýnem a necháme 1 hodinu v lednici odležet. Položíme na velký rošt. Vložíme do trouby a připravujeme.

**Pečené jehněčí kotlety na bylinkách**

Ingredience 1 kg jehněčích kotlet (6 kusů), 4 velké stroužky česneku (lisované), 1 lžíce čerstvého tymiánu (drceného), 1 lžíce čerstvého rozmarýnu (drceného), 2 lžíce soli, 2 lžíce olivového oleje.

Pokyny Smíchejte sůl, česnek, bylinky a olej a přidejte jehněčí maso. Otáčením obalte a nechte při pokojové teplotě alespoň 30 minut až 1 hodinu.

**Vepřová žebírka z boků**

Ingredience 2 vepřová žebírka z boků, 1 lžíce černého pepře, 3 bobkové listy, 1 cibule (nakrájená), 3 stroužky česneku (nakrájené), 85 g hnědého cukru, 3 lžíce worcesterské omáčky, 2 lžíce rajčatového protlaku, 2 lžíce olivového oleje.

Pokyny Připravte si grilovací omáčku. V hrnci rozehřejte olej a přidejte cibuli. Vařte do změknutí a přidejte zbývající ingredience. Grilujte a snižte teplotu a vařte 30 minut do zhoustnutí. Marinujte žebro grilovací omáčkou alespoň 30 minut až 1 hodinu.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:23:35

# Údržba

## Čištění

**⚠ VAROVÁNÍ**

- Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.

### Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.
- S tím, jak se během počátečního období zvyšuje teplota varného prostoru, můžete na vnitřním skle dvířek zaznamenat několik skvrn. Pokud k tomu dojde, vypněte troubu a počkejte, až vychladne. Pak použijte kuchyňský papír nebo neutrální saponát s čistým hadříkem k otření vnitřního skla.

### Vnější části trouby

Pokud jsou na vnějším povrchu otisky prstů, mastnota nebo skvrny (jako je povrch dvířek, rukojeť nebo displej), očistěte je měkkým hadříkem s čisticím prostředkem na sklo nebo neutrálním čisticím prostředkem a poté otřete do sucha měkkým, čistým a suchým hadříkem.
Mastnota a nečistoty mohou ulpívat zejména v okolí madla, protože zevnitř vychází horký vzduch. Madlo doporučujeme čistit po každém použití.

### Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. Pro odstranění odolných nečistot ponořte použité příslušenství před omytím na 30 minut do teplé mýdlové vody.

### Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

Vyjímatelné části jsou opatřeny tmavě šedou katalytickou smaltovanou povrchovou úpravou. Mohou být znečištěné olejem a tukem, který je rozváděn cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Při teplotě 200 °C nebo vyšší však dochází ke spálení těchto nečistot.

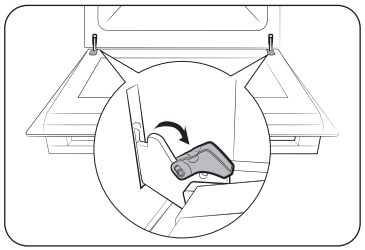
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim **Horkovzdušný režim** s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

### Dvířka (pouze příslušné modely)

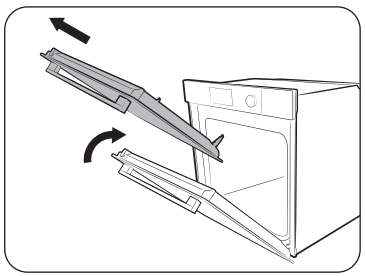
Neodstraňujte dvířka trouby, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit dvířka kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.

**⚠ VAROVÁNÍ**

Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.

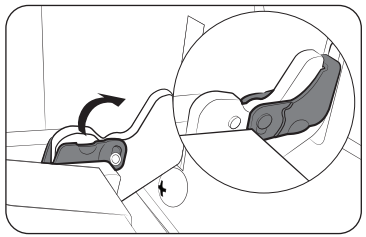


2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Uchopte dvířka trouby oběma rukama za boky a zvedněte a vytáhněte nahoru, dokud závěsy neodstraníte.
3. Vyčistěte dvířka mýdlovou vodou a čistým hadříkem.





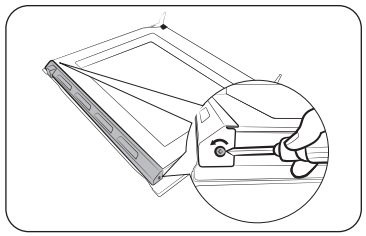
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:23:35



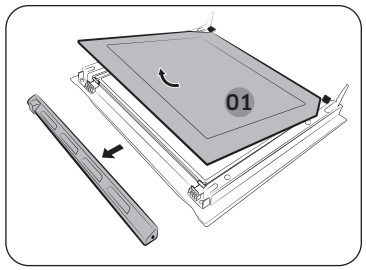
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž dvířek podle kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Ujistěte se, že jsou spony zavěšené na obou stranách.

**Sklo dvířek**

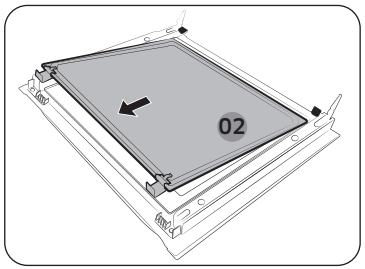
Dvířka trouby jsou vybavena 3–4 vrstvami skla umístěnými proti sobě v závislosti na modelu. Neodstraňujte sklo dvířek, pokud to nebude pro účely čištění. Chcete-li odstranit sklo dvířek kvůli čištění, postupujte podle těchto pokynů.



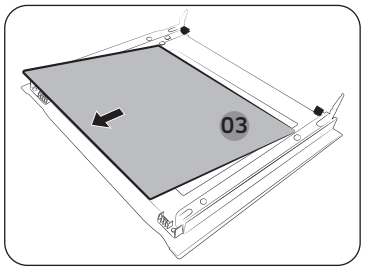
1. K odstranění šroubů na levé a pravé straně použijte šroubovák.



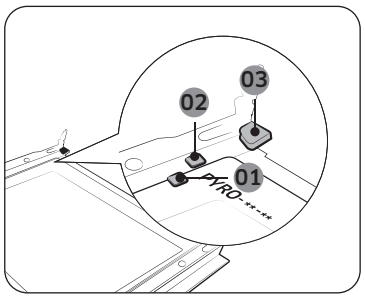

2. Odstraňte kryty ve směru šipek.
3. Odstraňte první tabuli z dvířek.




4. Vyjměte druhou tabuli z dvířek ve směru šipky.




5. Vyjměte třetí tabuli z dvířek ve směru šipky.
6. Vyčistěte sklo mýdlovou vodou a čistým hadříkem.




**01** Opěrná spona 1
**02** Opěrná spona 2
**03** Opěrná spona 3

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Chcete-li identifikovat správnou stranu tabule, najděte značku „PYRO“ v rohu každé tabule.
Správný směr: PYRO-**-**
Chybný směr: **–**–OЯYЧ

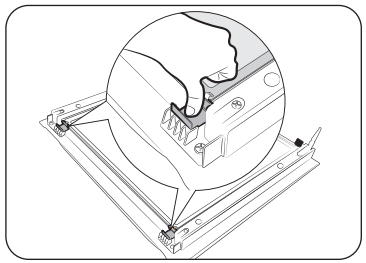
7. Po dokončení znovu vložte tabule zpět následovně:
   - Podívejte se na obrázek a najděte panty. Vložte tabuli 3 pod opěrnou sponu 1, tabuli 2 mezi opěrnou sponu 1 a 2 a tabuli 1 do opěrné spony 3 v tomto pořadí. Ujistěte se, že je potištěná strana tabulí vložena dovnitř.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:23:36

# Údržba

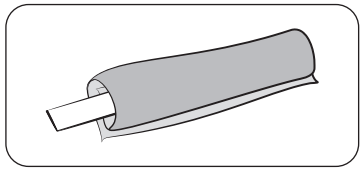


8. Po vložení tabule 2 zatlačte na skleněné spony a zkontrolujte, zda skleněnou tabuli správně zajišťují.
9. Proveďte opětovnou montáž dvířek podle výše uvedených kroků 1–2.

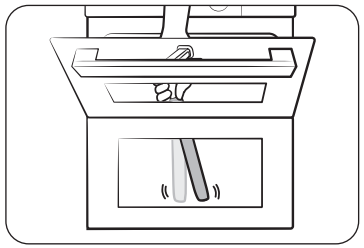
**⚠ VAROVÁNÍ**

Chcete-li zabránit úniku tepla, ujistěte se, že jste skleněné tabule správně vložili.

**Dvojité sklo dvířek (pouze příslušné modely)**



1. Svažte mokrý kapesník, aby se přilepil.

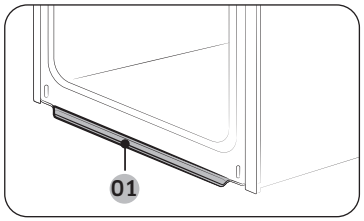


2. Položte na ručník pod dvířky.
3. Dvířka vyčistěte.
4. Na tkáň naneste šampón a znovu vyčistěte.
5. Otřete suchou tkáň od vlhkosti a bublin.

**⚠ UPOZORNĚNÍ**

Při čištění neodpojujte dvířka.

**Sběrač vody**




**01** Sběrač vody

Ve sběrači vody se při přípravě zachytává nadměrná vlhkost, ale také zbytky potravin. Sběrač vody není možné vyjmout. Vodu na sběrači otírejte po dokončení vaření a vychladnutí trouby.

**⚠ VAROVÁNÍ**

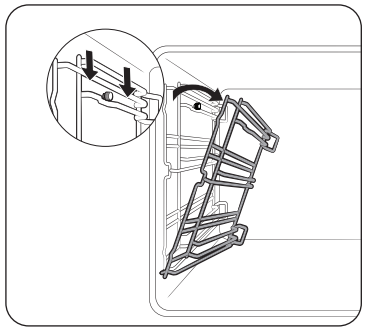
Pokud zjistíte, že dochází k úniku vody ze sběrače, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.



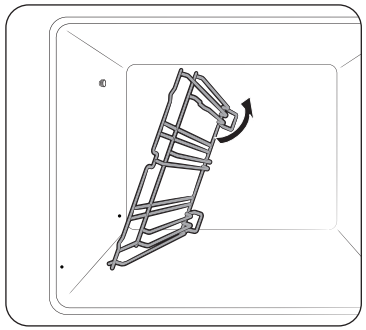


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:23:36

**Boční držáky (pouze příslušné modely)**



1. Stiskněte horní lištu levého bočního držáku a snižte jej přibližně o 45°.



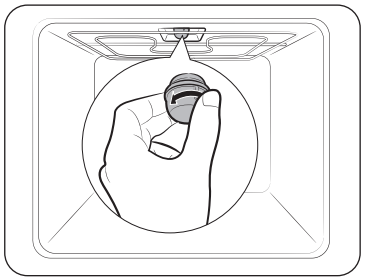
2. Vytáhněte a vyjměte spodní lištu levého bočního držáku.
3. Stejným způsobem vyjměte pravý boční držák.
4. Vyčistěte oba boční držáky.
5. Po dokončení proveďte opětovnou montáž bočního držáku podle výše uvedeného kroku 1 a 2 v opačném pořadí.

**POZNÁMKA**

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodicích lišt a roštů.

## Výměna

**Žárovky**

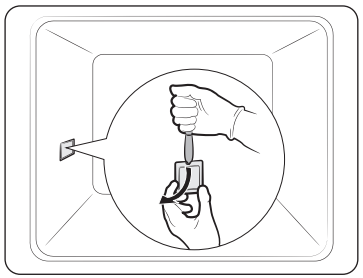


1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle kroku 1 v opačném pořadí.

**VAROVÁNÍ**

- Před výměnou žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze žárovky 25–40 W / 220–240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené žárovky lze zakoupit v místním servisním středisku společnosti Samsung.
- Při manipulaci s halogenovými žárovkami vždy používejte suchý hadřík. Tak je možné předejít ulpění otisků prstů nebo potu, které může mít za následek zkrácení doby životnosti žárovky.

**Boční světlo trouby**



1. Jednou rukou uchopte spodní konec krytu bočního osvětlení trouby a pomocí plochého nástroje, jako je například stolní nůž, kryt sejměte, jak je znázorněno na obrázku.
2. Vyměňte boční žárovku v troubě.
3. Nasaďte zpět kryt světla.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:23:37

# Odstraňování problémů

## Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhovaná řešení. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

| Problém | Příčina | Akce |
|---|---|---|
| Tlačítka nelze řádně stisknout. | • Pokud se mezi tlačítky nachází nečistoty<br>• Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký<br>• Pokud je nastavený zámek | • Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.<br>• Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.<br>• Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku. |
| Nezobrazuje se čas. | • Pokud je vypnuté napájení | • Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení. |
| Trouba nefunguje. | • Pokud je vypnuté napájení | • Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.<br>• Zkontrolujte, zda je zapnutý předváděcí režim. |
| Trouba se za provozu sama vypne. | • Pokud je odpojena ze síťové zásuvky | • Znovu připojte napájení. |
| Za provozu se vypne napájení. | • Pokud trvá nepřetržité vaření dlouhou dobu<br>• Pokud ventilátor chlazení nefunguje<br>• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací<br>• Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce | • Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.<br>• Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.<br>• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.<br>• Použijte samostatný síťový kabel. |
| Není napájení trouby. | • Pokud je vypnuté napájení | • Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení. |
| Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký. | • Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací | • Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku. |
| Dvířka nelze řádně otevřít. | • Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin | • Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka. |
| Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne. | • Pokud se světlo rozsvítí a zhasne<br>• Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření | • Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím **Světlo trouby**.<br>• Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:23:37

| Problém | Příčina | Akce |
|---|---|---|
| Ze stroje vychází elektřina. | • Pokud není napájení správně uzemněno<br>• Pokud používáte zásuvku bez uzemnění | • Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno. |
| Odkapává voda.<br>Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.<br>V troubě zůstala voda. | • V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče. | • Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou. |
| Jas uvnitř trouby se mění. | • Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče. | • Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady. |
| Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu. | • Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby. | • Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |

| Problém | Příčina | Akce |
|---|---|---|
| Trouba nehřeje. | • Pokud jsou otevřená dvířka<br>• Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny<br>• Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k rozpojení jističe | • Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.<br>• Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.<br>• Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.<br>• Zkontrolujte, zda je zapnutý předváděcí režim. |
| Za provozu z trouby vychází kouř. | • Během prvního zapnutí<br>• Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin | • Z topného článku může při prvním použití trouby vycházet kouř. Nejedná se o poruchu a po 2–3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.<br>• Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin. |
| Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu. | • Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné | • Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:23:37

# Odstraňování problémů

| Problém | Příčina | Akce |
|---|---|---|
| Trouba nevaří správně. | • Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána | • Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření. |
| Při vaření v páře slyším vřít vodu. | • Voda se totiž ohřívá pomocí parního ohřívače | • Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |
| Vaření v páře nefunguje. | • Pokud v nádrži na vodu není voda | • Přidejte vodu do nádrže a zkuste to znovu. |
| Spotřebič je při pyrolytickém čištění teplý | • Důvodem je vysoká teplota používaná během pyrolytického čištění | • Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |
| Během pyrolytického čištění je cítit spálenina. | • Při pyrolytickém čištění je používána vysoká teplota, takže může být cítit zápach spáleniny zbytků potravin. | • Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy. |
| Parní čištění nefunguje. | • Příčinou může být příliš vysoká teplota | • Nechte troubu vychladnout a poté použijte. |

## Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

| Kód | Význam | Akce |
|---|---|---|
| **C-d1** | Porucha zámku dvířek | Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko. |
| **C-20** | Poruchy snímače | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Vyskytuje se pouze při čtení/zápisu EEPROM | |
| **C-70** | Problémy související s párou | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB | |
| **C-F2** | Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou | |
| **C-d0** | Problém s tlačítkem<br>Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu. | Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:23:37

# Odstraňování problémů

| Kód | Význam | Akce |
|---|---|---|
| -dC- | Pokud bude dělicí prvek odstraněn během přípravy v režimu dvojího vaření.<br>Pokud bude dělicí prvek zasunut během přípravy v režimu samostatného vaření. | Dělicí prvek se nesmí odstranit během přípravy v režimu dvojího vaření.<br>Vypněte troubu a znovu ji zapněte.<br>Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout.<br>Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko. |
| S-01 | Bezpečnostní vypnutí<br>Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho.<br>• 100 °C a méně – po dobu 16 hodin<br>• 105 °C až 240 °C – po dobu 8 hodin<br>• 245 °C až maximální teplota – po dobu 4 hodin | Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu. |

# Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

| | | |
|---|---|---|
| Napětí pro připojení | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Maximální příkon | | 3650–3950 W |
| Rozměry (Š x V x H) | Celý spotřebič | 595 x 596 x 570 mm |
| | Vestavná | 560 x 579 x 549 mm |
| Objem | | 76 litrů |

* Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:23:37

# Dodatek

## Katalogový list výrobku

| | |
|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG |
| Identifikace modelu | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Index energetické účinnosti jednotlivých pečicích prostorů (EEI cavity) | 81,6 |
| Třída energetické účinnosti na prostor trouby | A+ |
| Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity) | 1,05 kWh/cyklus |
| Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC electric cavity) | 0,71 kWh/cyklus |
| Počet pečicích prostorů | 1 |
| Zdroj tepla jednotlivých pečicích prostorů (elektřina nebo plyn) | Elektřina |
| Objem jednotlivých pečicích prostorů (V) | 76 l |
| Typ trouby | Vestavná |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Hmotnost spotřebiče (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |
| Celková spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) (Všechny síťové porty jsou ve stavu „zapnuto“) | 1,9 W | | |
| Doba pro správu napájení (min) | 20 min | | |
| Wi-Fi | Spotřeba energie v pohotovostním režimu (W) | 1,9 W | |
| | Doba pro správu napájení (min) | 20 min | |
| Režim Vypnuto | Spotřeba energie | 0,5 W | |
| | Doba pro správu napájení (min) | 30 min | |

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 60350-1, EN 50564 a nařízeními komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014 a nařízením (ES) č. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:23:37

**Tipy, jak šetřit energii**

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obracíte. Vyhněte se častému otevírání dvířek během vaření, abyste zachovali teplotu v troubě a šetřili energii.
- Plánujte použití trouby tak, abyste nemuseli mezi vařením dvou pokrmů troubu vypínat – ušetříte tak energii a omezíte dobu nutnou k opětovnému zahřátí trouby.
- Pokud je doba přípravy delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5 až 10 minut před koncem vaření a uspořit tak energii. Zbytkové teplo bude na dovaření pokrmu stačit.
- Kdykoli je to možné, vařte více položek najednou.

**POZNÁMKA**

Společnost Samsung tímto prohlašuje, že toto rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU a s příslušnými zákonnými požadavky ve Spojeném království.
Úplné znění prohlášení o shodě EU a prohlášení o shodě Spojeného království je k dispozici na následující internetové adrese: Oficiální prohlášení o shodě lze nalézt na http://www.samsung.com. přejděte na Support (Podpora) > Search Product Support (Vyhledat podporu výrobku) a zadejte název modelu.

**UPOZORNĚNÍ**

Funkce 5 GHz WLAN tohoto zařízení může být provozována pouze uvnitř budov ve všech zemích EU a ve Spojeném království.

| | Kmitočtový rozsah | Výkon vysílače (max) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400–2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150–5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250–5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470–5725 MHz | 23 dBm |

## Prohlášení ohledně softwaru Open Source

Software obsažený v tomto produktu obsahuje software s otevřeným zdrojovým kódem. Úplný odpovídající zdrojový kód po dobu tří let od poslední dodávky tohoto produktu můžete získat kontaktováním našeho týmu podpory prostřednictvím http://opensource.samsung.com (Použijte prosím nabídku „Dotaz“.)

Je také možné získat úplný odpovídající zdrojový kód na fyzickém médiu, jako je CD-ROM; bude vyžadován minimální poplatek.

Následující adresa URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vede k informacím o licenci open source souvisejícím s tímto produktem. Tato nabídka je platná pro každého, kdo obdrží tyto informace.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:23:37

SAMSUNG

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Vstavaná rúra

## Používateľská a inštalačná príručka

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Obsah


## Používanie tejto príručky 3

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly 3

## Bezpečnostné pokyny 3

Dôležité bezpečnostné opatrenia 3
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad) 6
Funkcia automatickej úspory energie 6

## Inštalácia 7

Čo nájdete v škatuli 7
Pripojenie na zdroj 8
Inštalácia do skrinky 8

## Skôr než začnete 11

Ovládací panel 11
Úvodné nastavenia 11
Zápach novej rúry 12
Inteligentný bezpečnostný mechanizmus 13
Jemne zatvárané dvierka (jemné, bezpečné a tiché) 13
Montáž nádoby na paru 13
Príslušenstvo 14
Pružné dvierka 15
Zásobník na vodu 16

## Funkcie 17

Režimy rúry 17
Režimy s parou 19
Režim Dvojitej prípravy 21
Teplovzdušné fritovanie 23
Príprava vo vákuu so vzduchom 25
Varenie so sondou na mäso 27
Špeciálna funkcia 28
Zdravá príprava 30
Automatická príprava 30
Časovač 31
Čistenie 32
Nastavenia 34
Zamknúť 35

## Inteligentné varenie 36

Manuálne varenie 36
Programy automatickej prípravy 44
Špeciálna funkcia 52
Testovacie jedlá 53
Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu 55

## Údržba 58

Čistenie 58
Výmena 61

## Riešenie problémov 62

Kontrolné body 62
Informačné kódy 64

## Technické údaje 65

## Príloha 66

Katalógový list výrobku 66
Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:23:39

# Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.
Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.
Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

## V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly

**⚠ VAROVANIE**

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne ublíženie na zdraví, smrť alebo škody na majetku.**

**⚠ UPOZORNENIE**

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ublíženie na zdraví alebo škody na majetku.**

**POZNÁMKA**

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

# Bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

**⚠ VAROVANIE**

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Prostriedky na odpojenie musíte zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:23:39

# Bezpečnostné pokyny

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na ne bude dozerať alebo ak budú poučené o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

**VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.**

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas čistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. V prípade spotrebičov s procesom pyrolytického čistenia môžu byť niektoré zvieratá, najmä vtáky, citlivé na výpary a miestne výkyvy teploty počas pyrolytického čistenia a mali by sa počas tohto procesu premiestniť na vhodné dobre vetrané miesto.

Počas procesov pyrolytického čistenia a po nich miestnosť vyvetrajte.

Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na mäso.)

Nepoužívajte parný čistič.

**VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.**

Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.



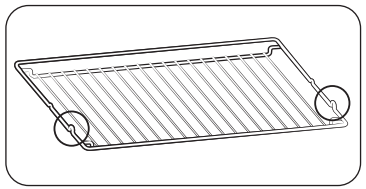
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:23:39

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Povrchy sa môžu počas používania zahriať.



Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu tak, aby bola mriežka pri príprave veľkého množstva jedla umiestnená v potrebnej polohe.

**⚠ UPOZORNENIE**

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.

Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na svojho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

V prípade, že tento spotrebič disponuje funkciou varenia na pare, nepoužívajte ho, ak je kazeta prívodu vody poškodená. (Iba model s funkciou prípravy na pare.)

Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (Iba model s funkciou prípravy na pare.)

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov ani vnútorných povrchov rúry, pokiaľ nestihli vychladnúť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.

Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.

Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať pre vysoké teploty a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:23:39

# Bezpečnostné pokyny

Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.

Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou ani naň neumiestňujte žiadne plechy na pečenie či konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a slabé výsledky varenia.

Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými.

Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

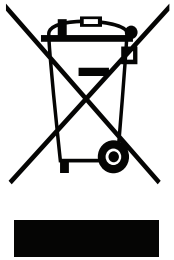
Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne neklaďte ťažké predmety.

Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

**VAROVANIE**: Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

**VAROVANIE**: Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

## Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad nariadenie REACH, OEEZ, smernica o Batériách, nájdete na webovej stránke :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Funkcia automatickej úspory energie

Jemné : Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla ‚Svetlo rúry'. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:23:39

# Inštalácia

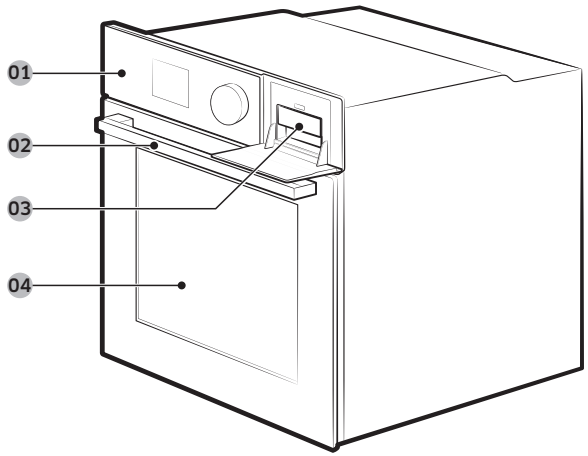
**⚠ VAROVANIE**

- Tento výrobok je určený na vstavanie.
- Túto rúru musí nainštalovať kvalifikovaný technik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov vo vašej oblasti.
- Tento spotrebič je určený na použitie do maximálnej výšky 2000 metrov.

## Čo nájdete v škatuli

Uistite sa, že všetky diely a príslušenstvo sú súčasťou balenia výrobku. Ak sa vyskytne problém s rúrou alebo príslušenstvom, kontaktujte miestne zákaznícke centrum alebo predajcu výrobkov značky Samsung.

**Prehľad rúry**




**01** Ovládací panel **02** Rukoväť dverí **03** Zásobník na vodu

**04** Dvere

**POZNÁMKA**

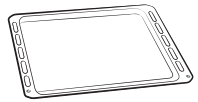
V závislosti na modeli sú k dispozícii dva typy tejto rúry: so samostatnými dvierkami a s dvojitými dvierkami.

**Príslušenstvo**

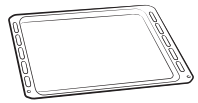
Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám umožňuje pripravovať rôzne druhy jedál.

Mriežka

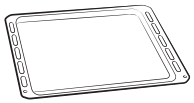
Vkladacia mriežka *



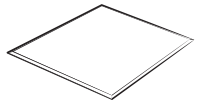
Plech na pečenie *



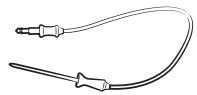
Univerzálny plech *



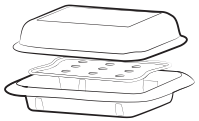
Extrahlboký plech *



Deliaci panel



Sonda na mäso *



Nádoba na paru *

2 Skrutky (M4 L25)

Rošt na teplovzdušné fritovanie *

**POZNÁMKA**

Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.





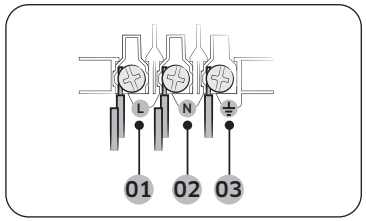
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:23:40

# Inštalácia

⚠ **UPOZORNENIE**

Pred použitím programu pyrolytického čistenia odstráňte detskú zámku, aby ste zabránili zablokovaniu vetracieho otvoru, ktoré môže spôsobiť zahriatie dvierok.

## Pripojenie na zdroj




**01** HNEDÁ alebo ČIERNA
**02** MODRÁ alebo BIELA
**03** ŽLTÁ a ZELENÁ

Zapojte rúru do elektrickej zásuvky. Ak zásuvka typu zástrčky nie je dostupná z dôvodu obmedzení prípustného prúdu, použite viacpólový izolačný spínač (s minimálnym odstupom 3 mm medzi nimi), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Používajte napájací kábel s dostatočnou dĺžkou, ktorý podporuje špecifikáciu H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

| Menovité napätie (A) | Minimálna oblasť prierezu |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Pozrite si parametre výstupu na štítku nalepenom na rúre.
Skrutkovačom otvorte zadný kryt rúry a odstráňte skrutky na svorke na káble. Následne pripojte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Pól (⏚) je určený na uzemnenie. Najskôr pripojte žlté a zelené vedenie (uzemnenie), ktoré musia byť dlhšie ako ostatné. Ak používate zásuvku typu zástrčky, po nainštalovaní rúry musí byť k nej voľný prístup. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

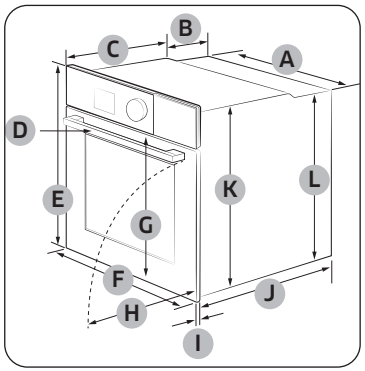
⚠ **VAROVANIE**

Pri inštalácii nepostúpajte káble, neohýbajte ich a udržujte ich mimo častí rúry, ktoré vyžarujú teplo.

## Inštalácia do skrinky

Ak rúru inštalujete do vstavanej skrine, musí mať plastové povrchy a lepiace časti odolné voči teplotám podľa normy EN 60335. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za poškodenie nábytku v dôsledku tepelného vyžarovania rúry.
Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou poličkou a podpornou stenou nechajte medzeru na vetranie približne 50 mm. Ak nainštalujete rúru pod varnú dosku, postupujte podľa pokynov na inštaláciu varnej dosky.

**Požadované rozmery na inštaláciu**

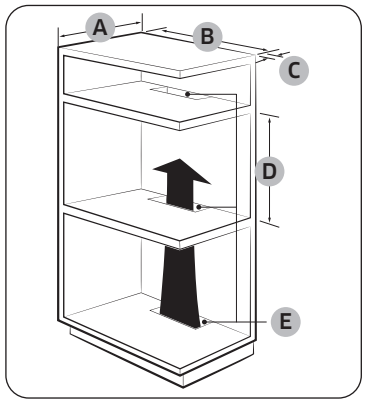



Rúra (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:23:40

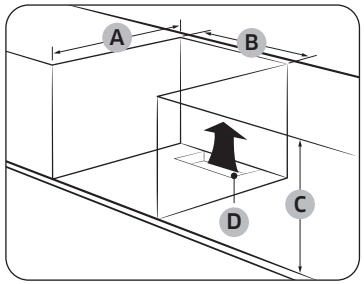



Vstavaná skrinka (mm)

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

**POZNÁMKA**

Vstavaná skrinka musí mať otvory **(E)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.

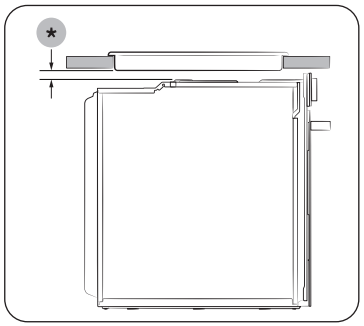



Skrinka pod umývadlom (mm)

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

**POZNÁMKA**

- Vstavaná skrinka musí mať otvory **(D)** na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.
- Požiadavka na minimálnu výšku **(C)** platí pre samotnú inštaláciu rúry.




Inštalácia s platňou

Ak chcete na rúru nainštalovať platňu, pozrite si inštalačnú príručku k platni, kde nájdete požiadavku na inštalačný priestor **(*)**.

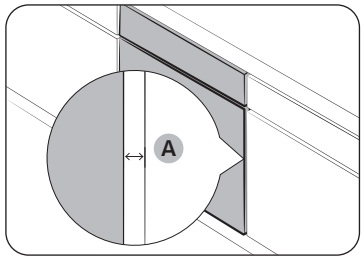




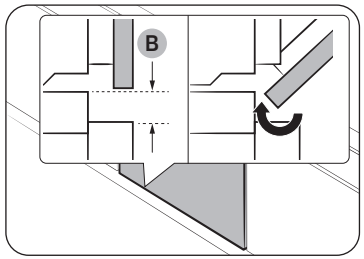
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:23:41

# Inštalácia

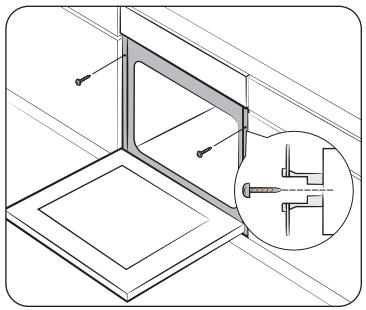
### Inštalácia rúry




Medzi rúrou a každou stranou skrinky nechajte medzeru **(A)** s veľkosťou minimálne 5 mm.




Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 2 mm **(B)**, aby sa dvierka jednoducho otvárali a zatvárali.



Vložte rúru do skrinky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite.

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a ďalší baliaci materiál a z rúry vyberte poskytnuté príslušenstvo. Ak chcete rúru vybrať zo skrinky, najskôr odpojte rúru od napájacieho zdroja a potom uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

**⚠ VAROVANIE**

Aby rúra správne fungovala, vyžaduje si vetranie. Za žiadnych okolností neblokujte otvory na vetranie.

**POZNÁMKA**

Skutočný vzhľad rúry sa môže líšiť od konkrétneho modelu.

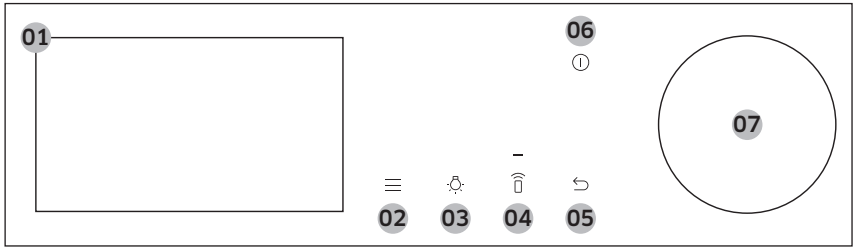


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:23:41

# Skôr než začnete

## Ovládací panel

Ovládací panel rúry je vybavený displejom (nedotykovým), otočným voličom a dotykovými tlačidlami na ovládanie rúry. Prečítajte si nasledujúce informácie o ovládacom paneli rúry.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Obrazovka | Zobrazí ponuku, informácie a priebeh prípravy jedla. |
| **02** | Možnosti | Klepnutím zobrazíte Zoznam možností. |
| **03** | Jemné | Klepnutím zapnete alebo vypnete svetlo rúry. |
| **04** | Inteligentné ovládanie | Funkciu Inteligentné ovládanie zapnite alebo vypnite klepnutím.<br>**POZNÁMKA**<br>Pred použitím tejto funkcie je potrebné nastaviť Jednoduché pripojenie. |
| **05** | Späť | Klepnutím sa presuniete na predchádzajúcu obrazovku. |
| **06** | Elektrické napájanie | Klepnutím zapnete alebo vypnete obrazovku.<br>**POZNÁMKA**<br>Prevádzku rúry pri otvorených dvierkach môže zastaviť iba tlačidlo **Napájanie**. |
| **07** | Otočný volič | Otáčaním doľava a doprava sa môžete pohybovať v ponukách a zoznamoch. Položka bude podčiarknutá, aby ste videli, kde sa na obrazovke nachádzate.<br>Stlačením vyberte podčiarknutú položku. |

## Úvodné nastavenia

Po prvom zapnutí rúry sa zobrazí uvítacia obrazovka s logom Samsung. Úvodné nastavenia dokončite podľa pokynov na obrazovke. Úvodné nastavenia môžete neskôr zmeniť, keď otvoríte obrazovku Nastavenia.

1. Na uvítacej obrazovke zvoľte **Nastavenie spustenia** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Nastavenie jazyka.
   a. Zvoľte jazyk a potom stlačte **Otočný volič**.
   b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Potvrďte, že súhlasíte so „**Zmluvnými podmienkami**“ a „**Zásadami ochrany osobných údajov**“.
4. Zariadenie pripojte k aplikácii SmartThings.
   a. Na obrazovke Mobilný zážitok zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
   b. Pomocou smartfónu naskenujte kód QR na obrazovke a podľa pokynov na obrazovke telefónu dokončite pripojenie.
      - Ak nechcete pokračovať v tomto kroku, zvoľte **Preskočiť** potom stlačte **Otočný volič**, aby ste pokračovali v ďalšom kroku.
   c. Keď sa zobrazí správa o úspešnom pripojení, zvoľte **OK** a stlačte **Otočný volič**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:23:41

# Skôr než začnete

5. Nastavenie časového pásma.
   a. Zvoľte časové pásmo a potom stlačte **Otočný volič**.
   b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Nastavenie dátumu.
   a. Zvoľte deň, mesiac a rok. Po výbere každej položky stlačte **Otočný volič**.
   b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

**POZNÁMKA**

Tento krok preskočte, ak ste pripojili zariadenie k aplikácii SmartThings.

7. Vyberte čas.
   a. Nastavenie hodín a minút. Po výbere každej položky stlačte **Otočný volič**.
   b. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.

**POZNÁMKA**

Tento krok preskočte, ak ste pripojili zariadenie k aplikácii SmartThings.

8. Zvoľte **Hotovo** a stlačením **Otočného voliča** dokončite nastavenie.
   - Zobrazí sa obrazovka Sprievodca prvým použitím. Môžete vybrať **OZVEDIEŤ SA VIAC** a potom stlačením **Otočného voliča** zobraziť sprievodcu alebo vyberať **NESKÔR** a stlačením **Otočného ovládača** tento krok preskočiť.

**Nastavenie obrazovky tak, aby zostala vždy zapnutá**

Obrazovka sa po určitom čase automaticky vypne. Ak chcete obrazovku nastaviť tak, aby zostala stále zapnutá, postupujte podľa nižšie uvedených pokynov.

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Nastavenia** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke Nastavenia zvoľte **Displej** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Na obrazovke Displej zvoľte **Časový limit** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **Vždy zapnuté** a potom stlačte **Otočný volič**.

**POZNÁMKA**

- Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.
- Keď je nastavenie časového limitu nastavené na „**Vždy zapnuté**“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak počas 3 minút neprebehne žiadna činnosť.
- Nastavenie „**Vždy zapnuté**“ je dostupné len vtedy, keď je šetrič obrazovky nastavený na možnosť Zapnuté.

## Zápach novej rúry

Pred prvým použitím vyčistite vnútro rúry, aby sa odstránil zápach novej rúry.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na hodinu zapnite rúru v režime prúdenia tepla pri teplote 200 °C alebo v bežnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre.
3. Po dokončení rúru vypnite.

**POZNÁMKA**

- Po prvom použití môžete vidieť trochu dymu v rúre počas jej činnosti. Nejde však o poruchu rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.
- Je tiež dôležité uistiť sa, že rúru používate v dobre vetranom prostredí kuchyne.



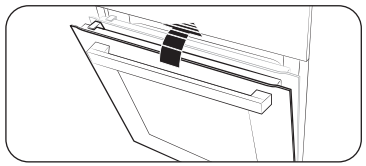
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:23:42

## Inteligentný bezpečnostný mechanizmus

Ak počas činnosti rúry otvoríte dvierka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dvierka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu systému.

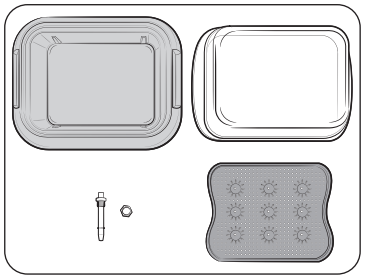
## Jemne zatvárané dvierka (jemné, bezpečné a tiché) (len príslušné modely)

Vstavaná rúra značky Samsung ponúka jemné zatváranie dvierok, s ktorým sa dvierka zatvárajú jemne, bezpečne a ticho.
Pri zatváraní dvierok špeciálne navrhnuté závesy zachytia dvierka pár centimetrov pred koncovou polohou. Ide o dokonalý príspevok k pridanému komfortu, ktorý umožňuje zatváranie dvierok tichým a pozvoľným spôsobom.
(Dostupnosť tejto funkcie závisí od modelu rúry.)

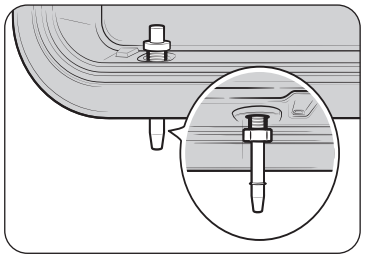


Dvierka za začínajú pohybovať jemne približne od polohy 15 stupňov a sú úplne zatvorené v priebehu približne 5 sekúnd.

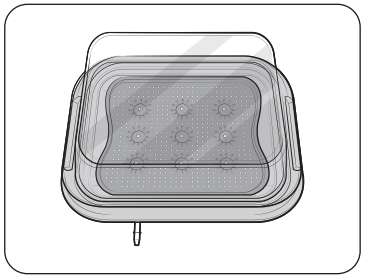
## Montáž nádoby na paru (len príslušné modely)



1. Skontrolujte a uistite sa, že máte všetky diely nádoby na paru.
   - Diely zahŕňajú sklenenú pokrievku, kovovú panvicu, plech na paru a parnú dýzu.



2. Vložte parnú dýzu do otvoru na pravej zadnej strane kovovej panvice a potom dotiahnite dodanú maticu.



3. Plech na paru vložte do kovovej panvice a potom zatvorte sklenenú pokrievku, čím ste panvicu pripravili na použitie v rúre.



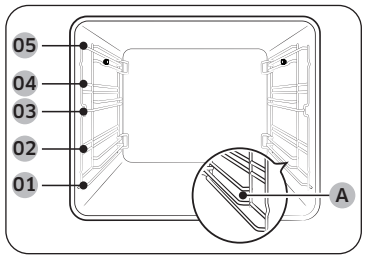


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:23:42

# Skôr než začnete

## Príslušenstvo

Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne očistite pomocou jemnej čistej handričky v teplej vode s čistiacim prostriedkom.




**01** Úroveň 1
**02** Úroveň 2
**03** Úroveň 3
**04** Úroveň 4
**05** Úroveň 5
**(A)** Úroveň pre nádobu na paru

- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- **Úroveň pre nádobu na paru (A)** je určená len pre nádobu na paru. Nádobu na paru nedávajte na inú úroveň a na **úroveň pre nádobu na paru (A)** nedávajte žiadne iné príslušenstvo. **Úroveň pre nádobu na paru (A)** je k dispozícii len pre príslušné modely.
- Uistite sa, že je medzi príslušenstvom a dnom rúry alebo iným príslušenstvom aspoň 1 cm voľného priestoru.
- Pri vyberaní náčinia na varenie alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo môže vplyvom zahrievania zmeniť tvar. Po schladnutí nadobudne svoj pôvodný tvar a výkon.

### Základné použitie

Pre lepší zážitok z varenia sa oboznámte s tým, ako používať jednotlivé príslušenstvo.

| | |
|---|---|
| Mriežka | Mriežka je určená na grilovanie a opekanie. Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu. |
| Vkladacia mriežka * | Vkladacia mriežka sa používa v kombinácii s plechom, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry. |
| Plech na pečenie * | Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) sa používa na pečenie koláčov, keksíkov a ďalšieho pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu. |
| Univerzálny plech * | Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) sa používa na varenie a opekanie. Používajte vkladaciu mriežku, aby kvapaliny nekvapkali na dno rúry.<br>Vložte šikmou stranou smerom dopredu. |
| Extrahlboký plech * | Extrahlboký plech (hĺbka: 50 mm) sa používa na opekanie s vkladacou mriežkou alebo bez nej. Vložte šikmou stranou smerom dopredu. |
| Rošt na teplovzdušné fritovanie * | Rošt na teplovzdušné fritovanie používajte iba v režime teplovzdušného fritovania. Keďže sa plech stane horúcim počas prípravy jedla alebo bezprostredne po nej, na manipuláciu používajte kuchynské rukavice alebo pred vybraním plechu vyčkajte na úplné ochladenie rúry. |
| Deliaci panel | Deliaci panel je navrhnutý na rozdelenie rúry na dve zóny. Používajte deliaci panel v režime Dvojitej prípravy.<br>Nepoužívajte deliaci panel na iné účely ako na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dva priestory pre prípravu jedál.<br>Nepoužívajte deliaci panel ako štít. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:23:42

| | |
|---|---|
| Teleskopické koľajnice * | Pomocou teleskopickej lišty umiestnite plech nasledovne:<br>**1.** Vytiahnite lištu z rúry.<br>**2.** Položte plech na lištu a zasuňte ju do rúry.<br>**3.** Zatvorte dvierka rúry. |
| Sonda na mäso * | Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou. |
| Nádoba na paru * | Nádoba na parnú prípravu a sklenená pokrievka sú vhodné len pre funkciu varenia výlučne v pare. Nádobu na paru používajte len na úrovni pre nádobu na paru a dbajte na to, aby ste ju úplne vložili do vnútorného priestoru tak, aby sa nádoba dotýkala zadnej steny.<br>Nádoba na paru má 4 samostatné diely: Sklenenú pokrievku, kovovú panvicu, plech na paru a parnú dýzu.<br>Varovanie: Sklenenú pokrievku nepoužívajte na grilovanie ani na pečenie.<br>**⚠ VAROVANIE**<br>• Pri manipulácii s nádobou na paru vždy používajte kuchynské rukavice a dávajte pozor, aby ste nádobu na paru nepustili na podložku.<br>• Náhle zmeny teploty môžu spôsobiť prasknutie alebo rozbitie sklenených častí. |

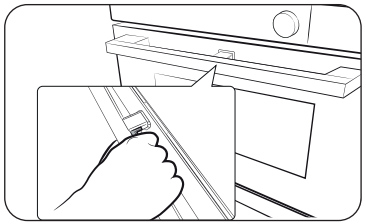
**POZNÁMKA**

Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdičkou (*) závisí od modelu rúry.

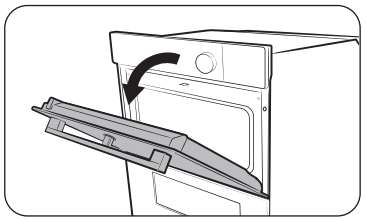
## Pružné dvierka (len príslušné modely)

Táto rúra je vybavená špecifickými pružnými dvierkami ktoré sú uchytené v závesoch v strede, a preto pre prístup do horného priestoru potrebujete otvoriť len hornú polovicu dvierok. Pri použití režimu Duálnej prípravy môžete využiť prístup do hornej časti rúry oveľa ľahšie a s väčšou energetickou účinnosťou.

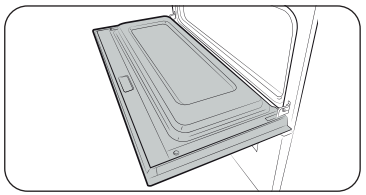
**Použitie horných dvierok**



**1.** Úplne zatlačte páku rukoväte.



**2.** Potiahnite rukoväť.



**3.** Tým dôjde k otvoreniu len horných dvierok - viď obrázok.

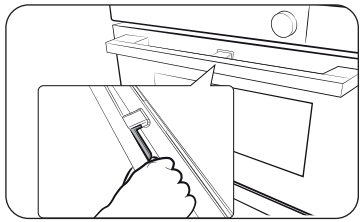




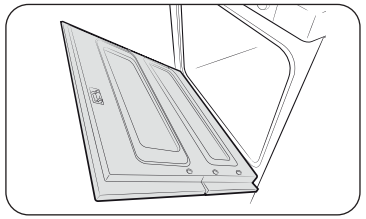
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:23:43

# Skôr než začnete

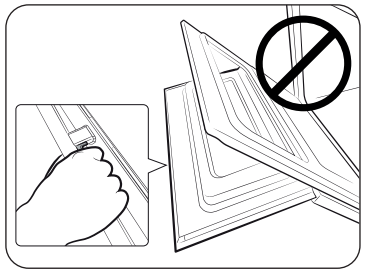
### Použitie celých dvierok



1. Uchopte plochu rukoväte bez páky a potiahnite.



2. Tým dôjde k otvoreniu celých dvierok - viď obrázok.



**⚠ UPOZORNENIE**

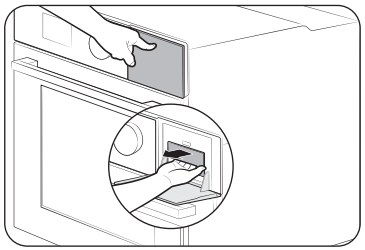
Pri otváraní celých dvierok sa uistite, že ste uchopili rukoväť prostredníctvom časti bez páky.
Pri stlačení páky do polovice prostredníctvom otvorenia dvierok, horné dvierka sa môžu otvoriť a spôsobiť tak zranenie.

**POZNÁMKA**

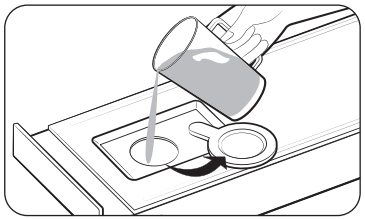
- Neklaďte ťažké predmety na horné dvierka, ani na ne nepôsobte príliš veľkou silou.
- Nedovoľte deťom hrať sa s hornými dvierkami.

## Zásobník na vodu

Zásobník na vodu sa používa na funkcie prípravy na pare. Pred prípravou jedla na pare ho naplňte vodou.



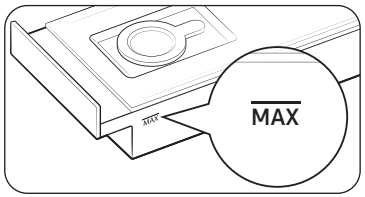
1. Zásobník na vodu umiestnite v pravom hornom rohu. Zatlačte zásobník, aby ste ho otvorili a vybrali.



2. Otvorte uzáver nádržky a naplňte ju 500 ml pitnej vody.
3. Zatvorte uzáver a zásobník zasuňte späť.

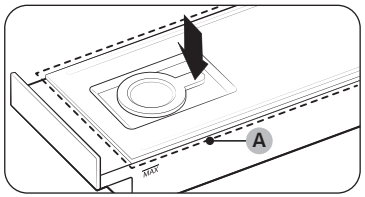
**POZNÁMKA**

Zásobník na vodu zasuňte až do konca, kým sa nezaistí.




**POZNÁMKA**

Neprekračujte maximálnu hladinu.




**POZNÁMKA**

Pred použitím rúry sa uistite, že je horné časť **(A)** zásobníka na vodu zatvorená.

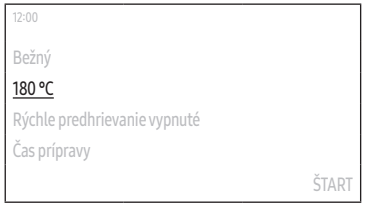


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:23:43

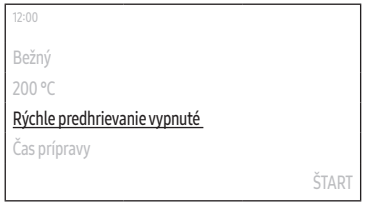
# Funkcie

## Režimy rúry

1. Na hlavnej obrazovke zvoľte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvoľte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný volič**. (Podrobné informácie o každom režime sú uvedené v časti „**Popisy režimov rúry**“.)
   - Pri niektorých režimoch môžete používať sondu na mäso. Ak chcete požívať pri príprave sondu na mäso, pozrite časť „**Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)**“.




3. Nastavte požadovanú teplotu.
   - Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.

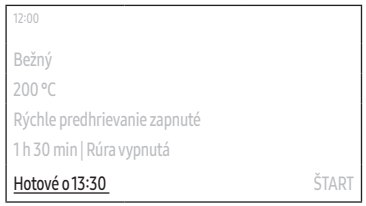



4. Nastavte možnosť Rýchle predhrievanie.
   - Prednastavené nastavenie je „Vypnuté“.

5. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
   - Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.
6. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Môžete vybrať možnosť **Rúra vypnutá**, **Udržiavanie teploty** alebo **Uchovanie v teplom stave**.
   - Režimy Veľký gril a Ekologické grilovanie nepodporujú možnosť **Uchovanie v teplom stave**.

**POZNÁMKA**

Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy alebo nastavíte možnosť **Udržiavanie teploty**, rúru musíte zastaviť manuálne.

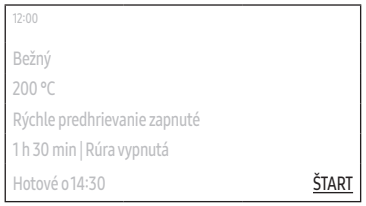



7. Zvoľte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
   - Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Napr. **Hotové o 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:23:44




8. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
   - Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

**POZNÁMKA**

- Počas prípravy jedla môžete meniť teplotu, možnosť Rýchle predhrievanie a čas prípravy.
- Počas prípravy jedla môžete zvoliť možnosť **VYPNUTÉ** tak, že stlačíte **Otočný volič**, zvolíte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** proces prípravy jedla zrušíte.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **+5 min**.
  - Môžete zvoliť **+5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.

**Popisy režimov rúry**

| Režim | | Teplotný rozsah (°C) | | | | Odporúčaná teplota (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Samostatný | Dvojitý | | | |
| | | | Horný priestor | Dolný priestor | Dvojitý | |
| | Prúdenie tepla | 30–275 | 40–250 | 40–250 | 40–250 | 160 |
| | | Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie a opekanie v rôznych úrovniach súčasne. | | | | |
| | Bežný | 30–275 | - | - | - | 180 |
| | | Teplo sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie väčšiny typov jedál. | | | | |
| ECO | Úsporné prúdenie tepla | 30–275 | - | - | - | 160 |
| | | Režim Úsporné prúdenie tepla používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia šetrí energiu. Doby varenia sa mierne zvýšia, ale výsledky varenia zostávajú rovnaké. Upozorňujeme, že tento režim si nevyžaduje predhrievanie.<br>**POZNÁMKA**<br>Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1. | | | | |
| | Veľký gril | 100–300 | 40–250 | - | - | 220 |
| | | Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá). | | | | |
| ECO | Ekologické grilovanie | 100–300 | - | - | - | 220 |
| | | Gril s malou plochou vyžaruje teplo. Použite tento režim prípravy pre jedlá, ktoré vyžadujú menej tepla, ako sú ryby alebo plnené sendviče. | | | | |
| | Grilovanie s ventilátorom | 100–275 | - | - | - | 180 |
| | | Dva horné ohrevné prvky produkujú teplo, ktoré je distribuované pomocou ventilátora. Tento režim používajte na grilovanie mäsa alebo rýb. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:23:44

| Režim | | Teplotný rozsah (°C) | | | | Odporúčaná teplota (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Samostatný | Dvojitý | | | |
| | | | Horný priestor | Dolný priestor | Dvojitý | |
| | Horný ohrev + Prúdenie tepla | 40–275 | 40–250 | - | - | 180 |
| | | Horný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na opekanie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane). | | | | |
| | Dolný ohrev + Prúdenie tepla | 40–275 | - | 40–250 | - | 200 |
| | | Dolný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč. | | | | |
| | Dolný ohrev | 100–230 | - | 40–250 | 40–250 | 150 |
| | | Dolný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze. | | | | |
| PRO | Opekanie Pro | 80–200 | - | - | - | 160 |
| | | Režim Opekanie Pro automaticky spustí cyklus predhrievania, až kým rúra nedosiahne teplotu 220 °C. Potom začnú fungovať horný výhrevný prvok a ventilátor na prúdenie vzduchu, ktoré jedlo opečú, napr. mäso. Po opečení sa bude mäso variť pri nízkych teplotách. Tento režim používajte na hovädzie mäso, hydinu alebo ryby. | | | | |
| | Príprava vo vákuu so vzduchom | 50–95 | - | - | - | 60 |
| | | Režim Príprava vo vákuu so vzduchom umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava v komore konštantnú nízku teplotu. | | | | |
| | Teplovzdušné fritovanie | - | 150–250 | - | - | 220 |
| | | Režim Teplovzdušné fritovanie používa horúci vzduch na dosiahnutie chrumkavejších a zdravších mrazených alebo čerstvých potravín bez oleja alebo s menším množstvom oleja než bežné konvekčné režimy. | | | | |

## Režimy s parou

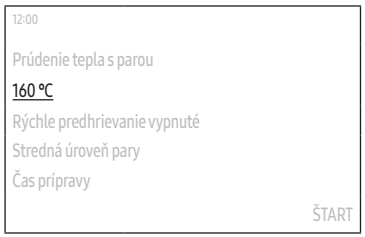
**⚠ UPOZORNENIE**

Pred použitím režimov s parou sa uistite, že je zásobník na vodu naplnený.

1. Na hlavnej obrazovke zvoľte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvoľte požadovaný režim prípravy a potom stlačte **Otočný volič**. (Podrobné informácie o každom režime sú uvedené v časti „**Popisy režimov s parou**“.)
   - Ak ste vybrali **Príprava na pare**, prejdite na krok 5. (Krok 2–4 sa nevzťahuje na **Prípravu na pare**.)
   - Pri niektorých režimoch môžete používať sondu na mäso. Ak chcete požívať pri príprave sondu na mäso, pozrite časť „**Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)**“.

**POZNÁMKA**

**Príprava na pare** je k dispozícii len na príslušných modeloch.



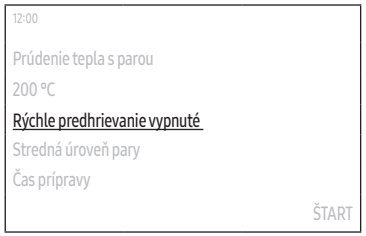

3. Nastavte požadovanú teplotu.
   - Prednastavená teplota a rozsah teplôt sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.



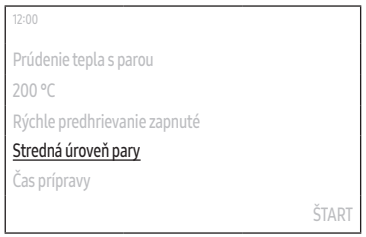


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:23:44

# Funkcie




4. Nastavte možnosť Rýchle predhrievanie.
   - Prednastavené nastavenie je „Vypnuté“.



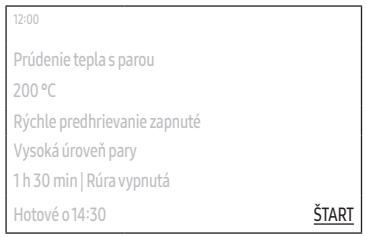

5. Nastavte úroveň pary.
   - Prednastavené nastavenie je „Stredná“.

6. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
   - Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.
7. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Môžete vybrať možnosť **Rúra vypnutá**, **Udržiavanie teploty** alebo **Uchovanie v teplom stave**.

**POZNÁMKA**

Ak začnete s prípravou jedla bez nastavenia času prípravy alebo nastavíte možnosť **Udržiavanie teploty**, rúru musíte zastaviť manuálne.

8. Zvoľte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
   - Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Napr. **Hotové o 13:30**)




9. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
   - Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.

**POZNÁMKA**

- Počas prípravy jedla môžete meniť teplotu, možnosť Rýchle predhrievanie a čas prípravy.
- Počas prípravy jedla môžete zvoliť možnosť **VYPNUTÉ** tak, že stlačíte **Otočný volič**, zvolíte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** proces prípravy jedla zrušíte.
- Po dokončení prípravy sa na obrazovke zobrazí **+5 min**.
  - Môžete zvoliť **+5 min** a potom stlačením **Otočného voliča** predĺžiť prípravu jedla o ďalších 5 minút.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:23:44

**Popisy režimov s parou**

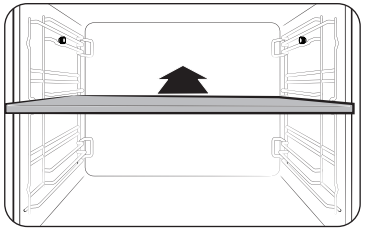
| Režim | | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Rýchle predhrievanie | Sonda na mäso |
|---|---|---|---|---|---|
| | Príprava na pare * | - | - | X | X |
| | | Horúca para z generátora pary sa vstrekuje cez parnú dýzu do rúry na prípravu jedla. Tento režim je vhodný na prípravu zeleniny, rýb, vajec, ovocia a ryže. | | | |
| | Prúdenie tepla s parou | 120–275 | 160 | 0 | 0 |
| | | Teplo vytvárané konvekčným ohrievačom a ventilátormi je nepretržite podporované horúcou parou. Intenzitu pary môžete nastaviť na nízku, strednú alebo vysokú. Tento režim je vhodný na pečenie lístkového pečiva, kysnutých koláčov, chleba a pizze a na pečenie mäsa a rýb. | | | |
| | Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla | 120–275 | 180 | 0 | 0 |
| | | Teplo vytvárané horným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých pokrmov, ako je mäso, hydina alebo ryby. | | | |
| | Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla | 120–275 | 200 | 0 | 0 |
| | | Teplo vytvárané dolným výhrevným telesom a konvekčným výhrevným telesom je rovnomerne rozdeľované v rúre ventilátorom a horúca para podporuje výhrevné telesá. Tento režim je vhodný na pečenie chrumkavých potravín, ako je pizza alebo jablkový koláč. | | | |

**POZNÁMKA**

- Dostupnosť režimov, označených hviezdičkou (*), závisí od modelu rúry.
- Pri príprave v týchto režimoch vždy naplňte zásobník na vodu čerstvou vodou.

## Režim Dvojitej prípravy

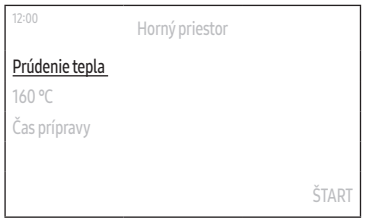
Môžete použiť deliaci panel na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na hornú a dolnú zónu. Tým sa používateľovi umožní aktivovať dva odlišné režimy prípravy súčasne, alebo jednoducho zvoliť zónu, v ktorej má pripravovať jedlo.



**1.** Na rozdelenie vnútorného priestoru rúry na dve zóny vložte deliaci panel na úroveň 3.

- Keď sa vloží deliaci panel, rúra ho rozpozná a hlavná obrazovka sa automaticky zmení.

**2.** Zvoľte požadovanú zónu prípravy a potom stlačte **Otočný volič**.




**3.** Nastavte požadované nastavenia prípravy jedla a začnite s prípravou jedla.

- Pokyny sú uvedené v časti „**Režimy rúry**“ alebo „**Režimy s parou**“.
- Dostupné režimy a voľby nájdete v časti „**Dostupné režimy v každom priestore**“.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:23:45

# Funkcie

**POZNÁMKA**

- Po tom, ako ste začali s prípravou v ktorejkoľvek zóne, môžete začať s prípravou aj v druhej zóne. Zvoľte indikátor zóny v hornej strednej časti obrazovky, stlačte **Otočný volič** a potom zopakujte kroky 2 až 3 na spustenie prípravy v druhej zóne.
- Pri príprave jedla v oboch zónach súčasne môžu existovať určité obmedzenia režimov alebo rozsahu teplôt, ktoré môžete zvoliť.

**Dostupné režimy v každom priestore**

| Priestor | Dostupný režim | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Rýchle predhrievanie | Sonda na mäso |
|---|---|---|---|---|---|
| Horný priestor | Prúdenie tepla | 40–250 | 160 | X | X |
| | Veľký gril | 40–250 | 220 | X | X |
| | Horný ohrev + Prúdenie tepla | 40–250 | 180 | X | X |
| | Teplovzdušné fritovanie | 150–250 | 220 | X | X |
| Dolný priestor | Prúdenie tepla | 40–250 | 160 | X | X |
| | Dolný ohrev + Prúdenie tepla | 40–250 | 200 | X | X |
| | Dolný ohrev | 40–250 | 150 | X | X |
| | Príprava na pare * | - | - | X | X |
| | Prúdenie tepla s parou | 120–250 | 160 | X | X |
| | Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla | 120–250 | 200 | X | X |

**POZNÁMKA**

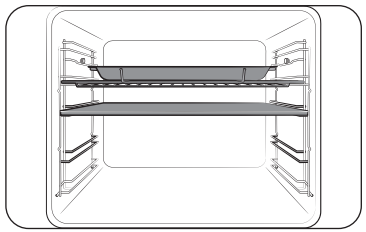
- Popis každého režimu nájdete v časti „**Popisy režimov rúry**“ alebo „**Popisy režimov s parou**“.
- Dostupnosť režimov, označených hviezdičkou (*), závisí od modelu rúry.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:23:45

## Teplovzdušné fritovanie (len príslušné modely)

Pre tento režim nie je predhrievanie potrebné. Na deliaci panel odporúčame dať plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania.
Ak sa majú dosiahnuť lepšie výsledky prípravy jedla, potraviny počas procesu obracajte.



1. Vložte deliaci panel a položte plech s mriežkou na stojan v polohe 4.

2. Zvoľte režim **Teplovzdušné fritovanie** pomocou **Otočného voliča**.
3. Pomocou **Otočného voliča** zmeňte prednastavenú teplotu. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 220 °C.
4. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy.
5. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Zvoľte **Štart** a stlačte **Otočný volič**.
7. Po dokončení prípravy jedla klenite na **VYPNUTÉ** a vyberte jedlo.

**POZNÁMKA**

- Na deliaci panel dajte plech na pečenie na zachytenie odkvapkávania. Pomôže to znížiť znečistenie a dym.
- Pred použitím plechu na pečenie skontrolujte maximálnu povolenú teplotu plechu na pečenie.
- **Teplovzdušné fritovanie** je určené pre dvojitý horný stojan rúry. Na dosiahnutie najlepších výsledkov vložte deliaci panel a jedlo položte na stojan v polohe 4.
- Pri príprave čerstvých alebo domácich potravín olej rovnomernejšie rozotrite na väčšiu plochu, čím sa jedlo lepšie opečie.

**VAROVANIE**

- Ak v dolnej zóne niečo prebieha, **Teplovzdušné fritovanie** nie je v hornej zóne k dispozícii.
- Keď prebieha **Teplovzdušné fritovanie** v hornej zóne, spodná zóna nie je vôbec k dispozícii.

Na dosiahnutie najlepších výsledkov odporúčame obrátiť po polovici času prípravy.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Zemiaky | | | | |
| Mrazené hranolčeky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Mrazené hranolčeky, ochutené | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Mrazené zemiakové krokety | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mrazené Hash Brown | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Americké zemiaky z mrazených zemiakov | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Domáce hranolčeky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Domáce zemiakové kliny | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 20–25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:23:45

# Funkcie

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Zmrazená | | | | |
| Mrazené kuracie nugetky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mrazené kuracie krídelká | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 25–30 |
| Mrazené cibuľové krúžky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Mrazené kuracie prúžky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Mrazené Churros | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 190–200 | 10–15 |
| Kurča | | | | |
| Čerstvé dolné stehná | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 30–35 |
| Čerstvé krídelká | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 25–30 |
| Prsia, obaľované | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 25–30 |

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Zelenina | | | | |
| Špargľa, obaľované | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Baklažán, nakrájaný na plátky a obaľovaný | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Cibuľové krúžky, obaľované | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Dyňa nakrájaná na kocky | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Ružičky karfiolu | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 190–200 | 15–20 |
| Miešaná zelenina | Mriežka + Rošt na teplovzdušné fritovanie | 4 | 200–210 | 15–20 |

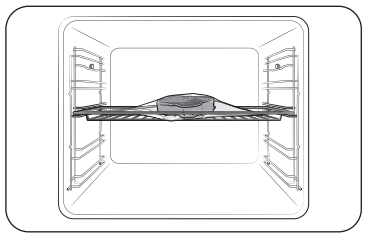




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:23:45

## Príprava vo vákuu so vzduchom (len príslušné modely)

Režim **Príprava vo vákuu so vzduchom** umožňuje prípravu jedál vo vákuovom balení pridaním horúceho vzduchu pri nízkych teplotách k režimu Príprava vo vákuu bez pary alebo zásobníka s vodou. V tomto režime rúra udržiava konštantné nízke teploty vo vnútri komory na prípadu, pričom pripravované jedlo si uchováva svoju pôvodnú vôňu a ingrediencie, pričom ponúka obohatenú chuť a mäkkú textúru.



1. Umiestnite jedlo do čistého vákuového vrecka a utesnite ho. Potom umiestnite jedlo do rúry, na stojan v polohe 3.
2. Zvoľte režim **Príprava vo vákuu so vzduchom**.
3. Pomocou **Otočného voliča** zmeňte prednastavenú teplotu. Zadajte teplotu, odporúčanú pre vaše jedlo podľa informácií v kuchárskej knihe. Prednastavená teplota je 60 °C. (Môžete meniť teplotu po 1 °C)
4. Stlačte **Otočný volič** a nastavte teplotu a čas prípravy.
5. Po nastavení času prípravy zvoľte možnosť, ktorú chcete spustiť po skončení prípravy, a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Zvoľte **Štart** a stlačte **Otočný volič**.

**POZNÁMKA**

- Používajte len čerstvé a kvalitné ingrediencie. Orezávajte ich v čistom stave a skladujte ich v chladenom stave.
- Na manipuláciu a skladovanie ingrediencií použite vákuové vrecká, odolné voči teplu.
- Vákuové vrecká, odolné voči teplu, nepoužívajte opakovane.
- Doba prípravy závisí na hrúbke jedla. Pridanie soli alebo cukru môže skrátiť dobu prípravy.

**Rady**

- Pre zachovanie pôvodnej chuti odporúčame použiť menej byliniek a korenín ako pri bežnom recepte.
- Mäso a ryby lepšie chutia, ak sú prudko opečené a podávané.
- Ak jedlo nie je podávané ihneď po príprave, vložte ho do ľadovej vody a úplne ho ochlaďte. Potom ho skladujte pri teplote 5 °C kvôli zachovaniu jeho vône a textúry.
- Osobitne to platí pre kuracie mäso, ktoré je potrebné zjesť ihneď po príprave.

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

| Jedlo | Stupeň prepečenia | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hovädzie mäso | | | | | |
| Steak, s hrúbkou 4 cm | Mierne opečený | Mriežka | 3 | 54 | 3–4 |
| Steak, s hrúbkou 4 cm | Stredne prepečený | Mriežka | 3 | 60 | 3–4 |
| Steak, s hrúbkou 4 cm | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 68 | 3–4 |
| Opekanie | Stredne prepečený | Mriežka | 3 | 62 | 6–8 |
| Opekanie | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 68 | 6–8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:23:45

# Funkcie

| Jedlo | Stupeň prepečenia | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Bravčové mäso | | | | | |
| Sekaná, bez kostí | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 60 | 3-4 |
| Sekaná, bez kostí | Húževnaté | Mriežka | 3 | 71 | 3-4 |
| Opekanie | Stredne prepečený | Mriežka | 3 | 62 | 4-6 |
| Opekanie | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 72 | 4-6 |
| Trhané bravčové | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 74 | 18-24 |
| Hydina | | | | | |
| Kuracie prsia | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 66 | 3-4 |
| Kuracie prsia | Húževnaté | Mriežka | 3 | 72 | 3-4 |
| Kačacie prsia | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 63 | 3-4 |
| Ryba | | | | | |
| Pečený losos | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 52 | 2-3 |
| Pečený losos | Úplne prepečený | Mriežka | 3 | 63 | 2-3 |
| Filé z tresky | Jemne prepečené | Mriežka | 3 | 55 | 2-3 |
| Zelenina | | | | | |
| Špargľa | | Mriežka | 3 | 85 | 2-3 |
| Zemiaky, nakrájané na kolieska | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |
| Sladké zemiaky, nakrájané na kolieska | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |
| Mrkva, nakrájaná na kolieska | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |
| Dyňa, nakrájaná na kocky | | Mriežka | 3 | 90 | 2-3 |

| Jedlo | Stupeň prepečenia | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Ovocie | | | | | |
| Jablká, nakrájané na kolieska | | Mriežka | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananás, nakrájaný na kolieska | | Mriežka | 3 | 85 | 1-2 |
| Hruška, nakrájaná na kolieska | | Mriežka | 3 | 83 | 2-3 |
| Iné | | | | | |
| Slepačie vajcia | Stratené vajcia | Mriežka | 3 | 63 | 2-3 |
| Slepačie vajcia | Uvarené na tvrdo | Mriežka | 3 | 71 | 2-3 |

* Slúži na prípravu slepačích vajec bez vákuového tesnenia.



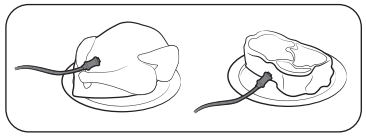


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:23:46

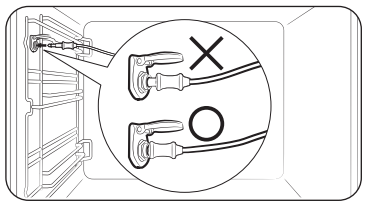
## Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)

Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa počas jeho varenia. Keď teplota dosiahne cieľovú teplotu, rúra sa vypne sa a ukončí varenie.

- Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
- Ak je sonda na mäso zapojená, nemôžete nastaviť dobu varenia.



1. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.



2. Zapojte konektor sondy do zásuvky na ľavej stene. Ak je sonda správne pripojená, zobrazí sa správa „**Sonda na mäso vložená.**“.
   - Ak je vložená sonda na mäso, zobrazí sa **Teplota sondy** namiesto **Času prípravy**.

3. Zvoľte **Teplota sondy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte cieľovú teplotu mäsa.

4. Nastavte požadované nastavenia prípravy jedla.
   - Režimy, pri ktorých môžete používať sondu na mäso, sú uvedené v časti „**Popisy režimov rúry**“ alebo „**Popisy režimov s parou**“.
   - Postupujte podľa krokov 1–3 v časti „**Režimy rúry**“ alebo podľa krokov 1–4 v časti „**Režimy s parou**“.
5. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

**⚠ VAROVANIE**

- Sondu na mäso nepoužívajte s príslušenstvom ražňa, aby ste zabránili poškodeniu.
- Po dokončení varenia bude sonda na mäso veľmi horúca. Na vybratie jedla použite chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

**POZNÁMKA**

Nie všetky režimy podporujú použitie sondy na mäso. Ak používate sondu na mäso s nevhodnými režimami, zobrazí sa správa „**Zvolený režim nepodporuje použitie sondy na mäso.**“. Ak sa to stane, sondu na mäso okamžite vyberte.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:23:46

# Funkcie

## Špeciálna funkcia

1. Na hlavnej obrazovke zvoľte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvoľte **Špeciálna funkcia** a potom stlačte **Otočný volič**.

3. Zvoľte požadovanú funkciu a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Podrobné informácie o každej funkcii sú uvedené v časti „**Popis Špeciálnej funkcie**“.

4. Nastavte požadovanú teplotu.
   - Prednastavená teplota a teplota sa líšia v závislosti od režimu prípravy jedla.

5. Zvoľte **Čas prípravy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas prípravy jedla alebo zvoľte **Teplota sondy** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte cieľovú teplotu mäsa.
   - **Teplota sondy** platí len pre **Pomalú prípravu**.
   - Maximálny čas prípravy jedla je 23 hodín a 59 minút.

6. Zvoľte **Hotové o** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas ukončenia.
   - Keď nastavíte čas prípravy jedla, rúra zobrazí čas, keď sa príprava jedla skončí. (Napr. **Hotové o 13:30**)
   - Tento krok neplatí pre **Pomalú prípravu**.
7. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak ste nezmenili čas ukončenia, rúra začne hneď pracovať.
   - Ak ste zmenili čas ukončenia, rúra automaticky nastaví čas začiatku prípravy jedla tak, aby sa príprava skončila v nastavenom čase.
   - Ak ste zvolili **Pomalú prípravu**, rúra ukončí pečenie melódiou, keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:23:46

**Popis Špeciálnej funkcie**

| Režim | Teplotný rozsah (°C) | Prednastavená teplota (°C) | Popis |
|---|---|---|---|
| Uchovanie v teplom stave | 40–100 | 60 | Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave. |
| Zohrievanie taniera | 30–80 | 50 | Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry. |
| Rozmrazovanie | 30–60 | 30 | Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených výrobkov, ovocia, koláčov, krémov a čokolády. Doba rozmrazovania závisí od druhu, veľkosti a množstve jedla. |
| Kysnutie cesta | 30–50 | 35 | Tento režim sa používa na kysnutie cesta a prípravu domáceho jogurtu. |
| Príprava pizze | 160–250 | 200 | Tento režim je vhodný na prípravu pizze a teplota a čas prípravy závisia od veľkosti pizze a hrúbky cesta na pizzu. |
| Pomalá príprava | 70–120 | 80 | V tomto režime sa používa nízka teplota na dosiahnutie jemnej textúry. Je vhodný na pečenie hovädzieho, bravčového, teľacieho alebo jahňacieho mäsa, keď chcete dosiahnuť jemnú textúru. Odporúčame mäso pred pečením opiecť po celej ploche pri vysokej teplote na varnej doske. |
| Sušenie | 40–90 | 60 | Tento režim sa používa na sušenie ovocia, zeleniny a bylín. Čas sušenia závisí od typu, hrúbky a množstva potravín. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:23:46

# Funkcie

## Zdravá príprava (len príslušné modely)

Rúra ponúka 20 programov zdravej prípravy. Nastavenia prípravy sa automaticky upravia podľa zvoleného programu.

1. Na hlavnej obrazovke zvoľte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvoľte **Zdravá príprava** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte požadovaný program a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Podrobné informácie o každom programe nájdete v časti „**Zdravá príprava**“ v časti „**Inteligentné varenie**“ na strane **51**.)
4. Prečítajte si tip, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Nalejte vodu do zásobníka na vodu podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Pripravte potraviny a príslušenstvo podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak chcete začať s prípravou v určitom čase, zvoľte **Odložený štart** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas.
7. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

## Automatická príprava

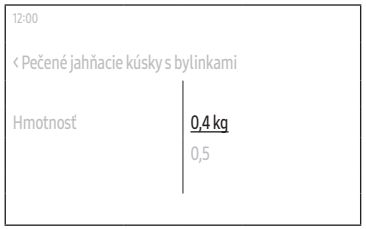
Rúra ponúka 50 alebo 70 (pre model s príprava na pare) programov Automatická príprava. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výučbovej krivky. Čas prípravy, úroveň výkonu a teplota sa nastavia podľa zvoleného programu.

1. Na hlavnej obrazovke zvoľte **Prúdenie tepla** a potom stlačte **Otočný volič**.
2. Zvoľte **Automatická príprava** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte kategóriu a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte podkategóriu a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Niektoré kategórie nemusia mať podkategóriu.
5. Zvoľte požadovaný program a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Podrobné informácie o každom programe nájdete v časti „**Programy automatickej prípravy**“ v časti „**Inteligentné varenie**“ na strane **44**.)
6. Prečítajte si tip, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:23:46




7. Zvoľte hmotnosť a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Tento krok sa nemusí vzťahovať na niektoré programy.
   - Dostupná hmotnosť sa líši v závislosti od zvoleného programu.
8. Nalejte vodu do zásobníka na vodu podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Tento krok sa nemusí vzťahovať na niektoré programy.
9. Pripravte potraviny a príslušenstvo podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak chcete začať s prípravou v určitom čase, zvoľte **Odložený štart** a potom stlačením **Otočného voliča** nastavte požadovaný čas.
10. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

## Časovač

### Pridanie nového časovača

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvoľte + a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Tento krok preskočte, ak pridávate časovač prvýkrát.
4. Nastavte čas.

### Úprava existujúceho časovača

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvoľte časovač, ktorý chcete upraviť, a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zmeňte čas.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:23:46

# Funkcie

### Odstránenie časovača

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Na obrazovke časovača zvoľte 🗑 a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Odstrániť** na pravej strane časovača, ktorý chcete odstrániť, a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **Hotovo** a potom stlačte **Otočný volič**.

### Používanie časovača

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Časovač** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Štart** na pravej strane časovača, ktorý chcete použiť, a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Po spustení časovača môžete časovač pozastaviť alebo zrušiť.

**POZNÁMKA**

Po uplynutí nastaveného času sa zobrazí správa „**Čas uplynul.**“ spolu s melódiou. Zvoľte **OK** a stlačením **Otočného voliča** odmietnete správu.

## Čistenie

### Pyrolytické čistenie (len príslušné modely)

Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie.

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Pyrolytické čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte čas a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
7. Prečítajte si správu na obrazovke, zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
8. Počkajte, kým rúra nevychladne, a potom pomocou suchej tkaniny utrite dvierka pozdĺž okrajov.

**⚠ UPOZORNENIE**

- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa počas tohto cyklu veľmi zahreje.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Po dokončení cyklu rúru nevypínajte, kým chladiaci ventilátor funguje, aby sa rúra ochladila.

**POZNÁMKA**

- Po spustení cyklu sa rúra vnútri zahreje. Potom sa z bezpečnostných dôvodov zablokujú dvierka. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry sa dvierka odblokujú.
- Pred čistením rúru vyprázdnite. Príslušenstvo sa môže pre vysoké teploty vnútri rúry zdeformovať.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:23:46

### Čistenie parou

Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.
Táto automatická funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia.

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Čistenie parou** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Zvoľte **ŠTART** a potom stlačte **Otočný volič**.

**⚠ VAROVANIE**

Neotvárajte dvierka, kým sa cyklus nedokončí. Voda vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.

**POZNÁMKA**

- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou čistenia parou odstránili čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po dokončení cyklu nechajte dvierka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Kým je vnútro rúry horúce, automatické čistenie sa neaktivuje. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenalievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.

### Odstránenie vodného kameňa

Vyčistite vnútro generátora pary, aby ste zabránili ovplyvnenia kvality a chuti potravín.

**POZNÁMKA**

- Rúra počíta čas režimov s parou a v prípade potreby vás upozorní na spustenie funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou môžete používať aj počas nasledujúcich dvoch hodín bez spustenia funkcie Odstránenie vodného kameňa. Režimy s parou však nemôžete používať po uplynutí dvoch hodín, pokiaľ nespustíte a nedokončíte funkciu Odstránenie vodného kameňa.
- Keď sa zobrazí upozorňujúce hlásenie, zvoľte **Spustiť teraz** a potom stlačením **Otočného voliča** spustite funkciu Odstránenie vodného kameňa alebo zvoľte **Neskôr** a potom ho stlačením **Otočného voliča** odložíte.
  - : Je potrebné odstrániť vodný kameň.

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Odstránenie vodného kameňa** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Ďalej** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Ak sa zobrazí hlásenie s upozornením, že máte nedostatok vody, do zásobníka na vodu pridajte vodu, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
6. Po dokončení odstraňovania vodného kameňa sa z rúry automaticky vypustí voda.
7. Po vypustení vyprázdnite zásobník na vodu.
8. Naplňte zásobník na vodu 500 ml pitnej vody podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačením **Otočného voliča** spustite oplachovanie.
9. Po dokončení oplachovania vyprázdnite zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.

**⚠ VAROVANIE**

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Používajte len prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa, ktoré sú určené pre parné rúry alebo kávovary.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:23:47

# Funkcie

**⚠ UPOZORNENIE**

- Odstraňovanie vodného kameňa počas procesu nezrušujte. V opačnom prípade musíte cyklus odstraňovania vodného kameňa spustiť znova a dokončiť ho v priebehu nasledujúcich troch hodín, aby sa aktivovali režimy s parou.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Pri pomere zmesi vody a prostriedku na odstraňovanie vodného kameňa postupujte podľa pokynov výrobcu prostriedku.

### Vypustenie

Po použití režimov s parou musíte vypustiť zvyšnú vodu, aby ste predišli ovplyvnenia ostatných režimov prípravy. Túto funkciu použite aj v prípade, ak chcete na účely čistenia opäť vypustiť vodu.

1. Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli.
2. Zvoľte **Čistenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
3. Zvoľte **Vypustenie** a potom stlačte **Otočný volič**.
4. Zvoľte **Štart** a potom stlačte **Otočný volič**.
5. Postupujte podľa pokynov na obrazovke, zvoľte **OK** a potom stlačte **Otočný volič**.
   - Rúra odvádza vodu z generátora pary do zásobníka na vodu.
6. Po dokončení vypúšťania vyprázdnite zásobník na vodu.
   - Po vyprázdnení zásobníka ho pred vložením späť do rúry vyčistite.

**⚠ VAROVANIE**

- Pri manipulácii so zásobníkom na vodu používajte kuchynské rukavice.
- Počas vypúšťania nevyberajte zásobník na vodu.

**POZNÁMKA**

- Keď rúra začne vypúšťanie, počkajte, kým sa cyklus vypúšťania nedokončí.
- V závislosti od prostredia výrobku môže operácia vypúšťania trvať dlho. Nejde o poruchu výrobku, je to z dôvodu bezpečnosti, preto počkajte, kým voda vychladne.

## Nastavenia

Dotknite sa tlačidla ☰ na ovládacom paneli, zvoľte **Nastavenia** a potom stlačením **Otočného voliča** meňte rôzne nastavenia rúry. Podrobný popis nájdete v nasledujúcej tabuľke.

| Ponuka | Vedľajšia ponuka | Popis |
|---|---|---|
| Pripojenia | Wi-Fi | Môžete zapnúť alebo vypnúť Wi-Fi. |
| | Jednoduché pripojenie | Rúru môžete pripojiť k serveru SmartThings prostredníctvom pripojenia Wi-Fi. Keď je rúra pripojená, môžete pomocou aplikácie SmartThings kontrolovať stav rúry a/alebo ju ovládať z mobilného zariadenia. |
| | Vzdialená správa | Zvoľte **Aktivovať** a potom stlačením **Otočného voliča** umožniť call centru vzdialený prístup k vašej rúre na kontrolu interných informácií. |
| Displej | Jas | Jas obrazovky displeja môžete zmeniť. |
| | Šetrič obrazovky | Šetrič obrazovky môžete zapnúť alebo vypnúť.<br>**POZNÁMKA**<br>Šetrič obrazovky je funkcia, ktorá zobrazuje dátum a čas na obrazovke, ak v pohotovostnom režime nie je určitý čas vykonaný žiadny vstup. |
| | Motív hodín | Môžete zvoliť motív hodín. |
| | Časový limit | Môžete nastaviť dĺžku času, kým sa šetrič obrazovky zapne.<br>**POZNÁMKA**<br>• Spotreba energie sa môže zvýšiť v závislosti od nastavenia.<br>• Keď je nastavenie časového limitu nastavené na „**Vždy zapnuté**“, jas LCD sa automaticky zmení na úroveň 2, ak počas 3 minút neprebehne žiadna činnosť. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:23:47

| Ponuka | Vedľajšia ponuka | Popis |
|---|---|---|
| Dátum a čas | Automatický dátum a čas | Môžete zapnúť alebo vypnúť aktualizáciu času z internetu. Musíte byť pripojení k sieti Wi-Fi. |
| | Vyberte časové pásmo | Môžete zvoliť časové pásmo. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.) |
| | Nastavenie dátumu | Dátum môžete nastaviť manuálne. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.) |
| | Nastavenie času | Čas môžete nastaviť manuálne. (Musíte deaktivovať funkciu Automatický dátum a čas.) |
| | Vyberte formát času | Formát času môžete zvoliť 12-hodinový alebo 24-hodinový formát. |
| Jazyk | | Môžete vybrať jazyk. |
| Objem | | Môžete nastaviť objem rúry. |
| Tvrdosť vody | | Pri režimoch s parou môžete nastaviť tvrdosť vody, ktorú používate.<br>• Mäkká: Do 120 ppm<br>• Stredná: 120–240 ppm<br>• Stredne tvrdá: 240–350 ppm<br>• Tvrdá: Nad 350 ppm |
| Pomoc | Riešenie problémov | Môžete skontrolovať riešenie problémov. |
| | Sprievodca prvým použitím | Môžete si pozrieť jednoduchý návod na základné používanie rúry. |
| O zariadení | Názov modelu | Môžete skontrolovať názov modelu našej rúry. |
| | Verzia softvéru | Môžete skontrolovať aktuálnu verziu firmvéru. Keď je k dispozícii nový softvér, v tejto ponuke sa zobrazí tlačidlo **Aktualizácia softvéru**. |
| | Právne informácie | Môžete si skontrolovať právne informácie. |

## Zamknúť

Ovládací panel môžete zamknúť, aby ste zabránili akejkoľvek neúmyselnej operácii.

- Ak chcete aktivovať funkciu uzamknutia, dotknite sa tlačidla na ovládacom paneli, zvoľte **Uzamknúť** a potom stlačte **Otočný volič**.
- Ak chcete deaktivovať funkciu uzamknutia, dotknite sa tlačidla a podržte ho, kým sa nezobrazí správa „**Ovládanie je odblokované.**“.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:23:47

# Inteligentné varenie

## Manuálne varenie

**⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov**

Akrylamidy vznikajúce počas pečenia potravín s obsahom škrobu, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeky a chlieb, môžu spôsobiť zdravotné problémy. Tieto potraviny odporúčame variť pri nízkych teplotách a zabrániť pritom prevareniu, prílišnému schrumkaveniu alebo spáleniu.

**⚠ UPOZORNENIE**

Jedlá, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť (ako mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina) nesmú zostať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred zahájením prípravy a po jej dokončení musia byť odložené. Kaziace sa jedlo môže mať za následok ochorenie, spôsobené otravou z jedla.

**POZNÁMKA**

- Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.
- Pri používaní funkcie Ekologické grilovanie umiestnite jedlo do stredu prídavného plechu.

**Tipy k príslušenstvu**

Vaša rúra sa dodáva s rôznym počtom alebo rôznymi druhmi príslušenstva. Niektoré príslušenstvo z nižšie uvedenej tabuľky nemusí byť k dispozícii. Hoci nemáte presne to isté príslušenstvo špecifikované v sprievodcovi varenia, môžete použiť to, čo už máte, a dosiahnete rovnaký výsledok.

- Plech na pečenie a univerzálny plech sú zameniteľné.
- Pri varení mastných jedál odporúčame podložiť mriežku s plechom, do ktorého bude kvapkať zvyškový olej. Ak vám bola dodaná vkladacia mriežka, môžete ju používať spolu s plechom.
- Ak vám bol dodaný univerzálny plech, extrahlboký plech alebo oba, pri varení mastných jedál je lepšie použiť ten hlbší.

**Pečenie**

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Piškótový koláč | Mriežka, forma s Ø 25–26 cm | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Mramorovaná bábovka | Mriežka, forma na bábovku | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Koláč | Mriežka, forma na koláč s Ø 20 cm | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Kvasený koláč na plechu s ovocím a mrveničkou | Univerzálny plech | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Ovocný crumble | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Čajové pečivo | Univerzálny plech | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Lazane | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Snehové pusinky | Univerzálny plech | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Suflé | Mriežka, zapekacie misky na suflé | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Kvasený jablkový koláč na plechu | Univerzálny plech | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Domáca pizza, 1–1,2 kg | Univerzálny plech | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Mrazené lístkové cesto, plnené | Univerzálny plech | 2 | | 180–200 | 20–25 |
| Plnený koláč | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 2 | | 180–190 | 25–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:23:47

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Jablkový koláč | Mriežka, forma s Ø 20 cm | 2 | | 160–170 | 65–75 |
| Chladená pizza | Univerzálny plech | 3 | | 180–200 | 5–10 |

**Opekanie**

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Mäso (Hovädzina/Bravčovina/Jahňacina) | | | | | |
| Hovädzia sviečkovica, 1 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 160–180 | 50–70 |
| Teľacie karé bez kosti, 1,5 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 160–180 | 90–120 |
| Pečená bravčovina, 1 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 200–210 | 50–60 |
| Bravčová roštenka, 1 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 160–180 | 100–120 |
| Jahňacie stehno s kosťou, 1 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 170–180 | 100–120 |

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hydina (Kuracina/Kačacina/Morčacina) | | | | | |
| Celé kura, 1,2 kg * | Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania) | 3<br>1 | | 200 | 60–80 * |
| Kúsky kurača | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 200–220 | 25–35 |
| Kačacie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 200–210 | 20–30 |
| Malá morka, celá, 5 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 180–200 | 120–150 |
| Zelenina | | | | | |
| Zelenina, 0,5 kg | Univerzálny plech | 3 | | 220–230 | 15–20 |
| Pečené polené zemiaky, 0,5 kg | Univerzálny plech | 3 | | 190–200 | 40–50 |
| Ryba | | | | | |
| Pečené filety z ryby | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 200–220 | 20–30 |
| Opekaná ryba | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | | 180–200 | 30–40 |

* Po uplynutí ⅔ doby varenia prevráťte.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:23:48

# Inteligentné varenie



### Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali pomocou režimu Veľký gril. V polovici prevráťte.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Chlieb | | | | | |
| Hrianka | Mriežka | 5 | | 270–300 | 2–4 |
| Syrová hrianka | Univerzálny plech | 4 | | 200 | 4–8 |
| Hovädzie mäso | | | | | |
| Steak * | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | | 240–250 | 15–20 |
| Burgery * | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | | 250–270 | 13–18 |
| Bravčové mäso | | | | | |
| Bravčové rezne | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | | 250–270 | 15–20 |
| Klobásy | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | | 260–270 | 10–15 |
| Hydina | | | | | |
| Kuracie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | | 230–240 | 30–35 |
| Kuracie stehná | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | | 230–240 | 25–30 |

* Po uplynutí ⅔ doby varenia prevráťte.

### Mrazené hotové jedlá

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Mrazená pizza, 0,4–0,6 kg | Mriežka | 3 | | 200–220 | 15–25 |
| Mrazené lazane | Mriežka | 3 | | 180–200 | 45–50 |
| Mrazené hranolčeky do rúry | Univerzálny plech | 3 | | 220–225 | 20–25 |
| Mrazené krokety | Univerzálny plech | 3 | | 220–230 | 25–30 |
| Mrazený Camembert na pečenie | Mriežka | 3 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Mrazené bagety s polevou | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Mrazené rybie prsty | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 15–25 |
| Mrazený rybí burger | Mriežka | 3 | ECO | 180–200 | 20–35 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:23:48

**Režim s parou**

Pri zapnutej funkcii pary rúra vytvára paru a rovnomerne ju rozvádza vo vnútri varnej zóny, pričom pokrýva celý priestor všetkých roštov a kútov. Vďaka tomu jedlo zhnedne, na povrchu bude chrumkavé a vnútri mäkké a šťavnaté.
Naplňte zásobník pitnou vodou po maximálnu hranicu a vyberte úroveň pary, ktorá najlepšie vyhovuje vášmu receptu.

Prúdenie tepla s parou

Na pečenie odporúčame predhriať rúru s parným režimom.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Chladené rožky | Univerzálny plech | 3 | Nízka | 180–190 | 10–20 |
| Chladené croissanty | Univerzálny plech | 3 | Nízka | 180–190 | 10–20 |
| Bochník bieleho chleba | Mriežka + 24 cm forma na pečenie | 2 | STR | 180–190 | 30–40 |
| Bochník chleba z miešaného obilia | Mriežka + 24 cm forma na pečenie | 2 | STR | 180–190 | 30–40 |
| Lístkové cesto | Univerzálny plech | 3 | Nízka | 180–190 | 15–20 |
| Vanilkovo-karamelový koláč | Mriežka | 3 | Vysoká | 120–130 | 20–30 |
| Tvarohový koláč | Mriežka | 3 | STR | 150–160 | 55–65 |
| Bageta * | Univerzálny plech | 3 | Vysoká | 180–200 | 25–35 |
| Mrazená samokysnúca pizza | Univerzálny plech | 3 | STR | 190–210 | 15–25 |

* Bageta potrebuje paru len na začiatku pečenia. Odporúčame používať režim **Prúdenie tepla s parou** 10 min a používať režim **Prúdenie tepla** s rovnakou teplotou počas zvyšného času pečenia.

Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla

Po polovici času prípravy jedla odporúčame režim prípravy upraviť, aby ste odstránili paru a dosiahli chrumkavú textúru. Odporúčame používať režim **Horný ohrev + Prúdenie tepla** alebo režim **Prúdenie tepla** a ponechať teplotu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pečené bravčové s chrumkavou kožou, 1,2 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | STR | 170–180 | 90–120 |
| Celé kura, 1,2 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 2<br>1 | STR | 190–200 | 55–65 |
| Kúsky kuraťa | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | Nízka | 210–220 | 25–35 |
| Kačacie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | Nízka | 170–180 | 15–25 |
| Kačica, celá 2,5 kg * | Mriežka + Univerzálny plech | 2<br>1 | STR | 170–180 | 100–120 |
| Malá morka, celá, 4,0 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 2<br>1 | STR | 180–200 | 120–150 |
| Celá ryba, 0,5 kg * | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | STR | 170–190 | 20–30 |
| Rybie filé * | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>1 | Nízka | 190–200 | 15–25 |

* Počas prípravy odporúčame na dosiahnutie šťavnatej textúry používať režim **Horný ohrev s parou + Prúdenie tepla** .





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:23:48

# Inteligentné varenie

Dolný ohrev s parou + Prúdenie tepla

Na pečenie dochrumkava odporúčame predhriať rúru s parným režimom.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Domáca pizza | Univerzálny plech | 2 | STR | 190–200 | 15–20 |
| Samokysnúca pizza | Univerzálny plech | 2 | STR | 190–210 | 15–20 |
| Plnený koláč | Mriežka | 2 | Nízka | 180–190 | 25–35 |
| Veka | Univerzálny plech | 2 | Nízka | 180–190 | 15–25 |
| Foccacia | Mriežka | 2 | Nízka | 200–210 | 15–25 |

Príprava na pare (len príslušné modely)

Tento režim **Príprava na pare** vám umožní používať širokú škálu receptov.
Na prípravu pary použite nádobu na paru a zásobník naplňte pitnou vodou až po maximálnu hranicu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| Ružičky brokolice | Nádoba na paru | A | 10–15 |
| Zelenina na plátky (Cuketa, mrkva, paprika) | Nádoba na paru | A | 10–20 |
| Zelená špargľa | Nádoba na paru | A | 15–20 |
| Biela špargľa | Nádoba na paru | A | 15–20 |
| Zelené fazuľky | Nádoba na paru | A | 15–20 |
| Ružičkový kel | Nádoba na paru | A | 15–20 |
| Olúpané polovice zemiakov | Nádoba na paru | A | 25–35 |
| Rybie filé | Nádoba na paru | A | 15–25 |
| Slávky | Nádoba na paru | A | 10–20 |
| Krevety | Nádoba na paru | A | 10–20 |
| Kuracie prsia | Nádoba na paru | A | 20–30 |
| Varené vajcia | Nádoba na paru | A | 13–18 |

**POZNÁMKA**

Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti **Príslušenstvo** na strane **14**.

**Opekanie Pro**

Súčasťou tohto režimu je cyklus automatického predhriatia až na 220 °C. Horný ohrevný prvok a ventilátor na prúdenie tepla sú v prevádzke počas procesu opekania mäsa. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dovarí na nízkej teplote, ktorú si vopred nastavíte. Pri tomto procese je v prevádzke horný aj dolný ohrevný prvok. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa a hydiny.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (h.) |
|---|---|---|---|---|
| Pečené hovädzie | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Pečená bravčovina | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Pečená jahňacina | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Kačacie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 2–3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:23:48

**Dvojitá príprava**

Pred použitím funkcie dvojitej prípravy vložte do rúry deliaci panel. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Nasledujúca tabuľka predstavuje 5 návodov na varenie, opekanie a pečenie v rámci dvojitej prípravy. Pri použití funkcie dvojitej prípravy budete môcť súčasne pripravovať hlavný chod a druhý chod alebo hlavný chod a dezert.

- Pri použití funkcie dvojitej prípravy môže dôjsť k predĺženiu doby predohrevu.

| č. | Priestor | Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Horný priestor | Piškótový koláč | Mriežka, forma s Ø 25–26 cm | 4 | | 160–170 | 40–45 |
| | Dolný priestor | Domáca pizza, 1,0–1,2 kg | Univerzálny plech | 1 | | 190–210 | 13–18 |
| 2 | Horný priestor | Pečená zelenina, 0,4–0,8 kg | Univerzálny plech | 4 | | 220–230 | 13–18 |
| | Dolný priestor | Jablkový koláč | Mriežka, forma s Ø 20 cm | 1 | | 165–175 | 70–80 |
| 3 | Horný priestor | Sýrsky chlieb | Univerzálny plech | 4 | | 230–240 | 13–18 |
| | Dolný priestor | Pečené zemiaky, 1,0–1,5 kg | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 1 | | 180–190 | 45–50 |
| 4 | Horný priestor | Kuracie stehná | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |
| | Dolný priestor | Lazane, 1,0–1,5 kg | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 1 | | 190–200 | 30–35 |
| 5 | Horný priestor | Pečené filety z ryby | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>4 | | 210–230 | 15–20 |
| | Dolný priestor | Jablkový koláč z lístkového cesta | Univerzálny plech | 1 | | 170–180 | 25–30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:23:49

# Inteligentné varenie

Kvôli šetreniu energiou môžete tiež používať len horný alebo len dolný priestor. Pri použití oddeleného priestoru môže dôjsť k predĺženiu doby prípravy. Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Horný priestor

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pečené zemiaky | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 4 | | 160–170 | 40–50 |
| Čajové pečivo | Univerzálny plech | 4 | | 180–190 | 30–35 |
| Lazane | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22–24 cm | 4 | | 180–190 | 25–35 |
| Kuracie stehná * | Mriežka + Univerzálny plech | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |

* Nepredhrievajte rúru.

Dolný priestor

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Úroveň pary | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Holandský bochník | Mriežka, 24 cm forma na pečenie | 1 | | - | 170–180 | 50–60 |
| Jablkový koláč | Mriežka, forma s Ø 20 cm | 1 | | - | 160–170 | 70–80 |
| Domáca pizza, 1,0–1,2 kg | Univerzálny plech | 1 | | - | 190–210 | 15–20 |
| Croissanty | Univerzálny plech | 1 | | Nízka | 180–190 | 15–20 |
| Tvarohový koláč | Mriežka | 1 | | STR | 150–160 | 60–70 |
| Veka | Univerzálny plech | 1 | | Nízka | 180–190 | 15–25 |
| Ružičky brokolice * | Nádoba na paru | A | | - | - | 10–15 |
| Olúpané polovice zemiakov * | Nádoba na paru | A | | - | - | 25–35 |
| Rybie filé * | Nádoba na paru | A | | - | - | 15–25 |
| Varené vajcia * | Nádoba na paru | A | | - | - | 13–18 |

**POZNÁMKA**

- Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti **Príslušenstvo** na strane **14**.
- Dostupnosť režimov prípravy závisí od režimu prípravy.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:23:49

### Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Ovocný crumble, 0,8–1,2 kg | Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 24 cm | 2 | 160–180 | 60–80 |
| Zemiaky v šupke, 0,4–0,8 kg | Univerzálny plech | 2 | 190–200 | 70–80 |
| Klobásky, 0,3–0,5 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 160–180 | 20–30 |
| Mrazené hranolčeky na smaženie, 0,3–0,5 kg | Univerzálny plech | 3 | 180–200 | 25–35 |
| Mrazené zemiakové kúsky, 0,3–0,5 kg | Univerzálny plech | 3 | 190–210 | 25–35 |
| Filety z ryby, pečené, 0,4–0,8 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 200–220 | 30–40 |
| Chrumkavé filety z ryby, obaľované v strúhanke, 0,4–0,8 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 200–220 | 30–45 |
| Pečená hovädzia sviečkovica, 0,8–1,2 kg | Mriežka + Univerzálny plech | 2<br>1 | 180–200 | 65–75 |
| Pečená zelenina, 0,4–0,6 kg | Univerzálny plech | 3 | 200–220 | 25–35 |

### Sonda na mäso

| Typ jedla | | Teplota jadra (°C) |
|---|---|---|
| Hovädzie/Jahňacie mäso | Mierne opečený | 45–50 |
| | Stredne prepečený | 55–60 |
| | Úplne prepečený | 65–70 |
| Bravčové mäso | | 80–85 |
| Hydina | | 85–90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:23:49

# Inteligentné varenie

## Programy automatickej prípravy

**⚠ UPOZORNENIE**

Jedlá, ktoré sa môžu rýchlo pokaziť (ako mlieko, vajcia, ryby, mäso alebo hydina) nesmú zostať v rúre dlhšie ako 1 hodinu pred zahájením prípravy a po jej dokončení musia byť odložené. Kaziace sa jedlo môže mať za následok ochorenie, spôsobené otravou z jedla.

**Samostatná príprava**

Nasledujúca tabuľka predstavuje 50 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.

**⚠ VAROVANIE**

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

**1. Pečenie a pečivo**

Programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte jedlo. Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.
Odporúčame 22–24 cm nádobu vhodnú na použitie v rúre (do 300 °C) vyrobenú zo skla alebo sklenenej keramiky.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Pečenie | | | |
| Pečené zemiaky | 1,0–1,5 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou | 0,8–1,2 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte čerstvú zapekanú zeleninu v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Zapekané cestoviny | 1,2–1,5 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte gratinované cestoviny v nádobe vhodnej pre rúru, s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Lazane | 1,0–1,5 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Ratatouille | 1,2–1,5 | Mriežka | 3 |
| | Umiestnite ingrediencie na Ratatouille do hrnca s pokrievkou. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. Pečte prikryté. Pred podávaním premiešajte. | | |
| Koláče a pečivo | | | |
| Jablkový koláč | 1,2–1,4 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Croissanty * | 0,3–0,4 | Univerzálny plech | 3 |
| | Príprava croissantov (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:23:49

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Jablkový koláč z lístkového cesta * | 0,3–0,4 | Univerzálny plech | 3 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Ovocný koláč s tortovým korpusom | 0,4–0,5 | Mriežka | 3 |
| | Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie základu koláča. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Madlenky | 0,2–0,4 | Mriežka | 3 |
| | Cesto vložte do čiernych kovových formičiek na madlenky. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Chlieb | | | |
| Bochník bieleho chleba * | 0,6–0,7 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25–30 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Bochník chleba z miešaného obilia * | 0,8–0,9 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25–30 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Bagety * | 0,6–0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Pripravte 2 kusy cesta a položte ich na univerzálny plech. | | |
| Orechový chlieb * | 1,0–1,1 | Univerzálny plech | 3 |
| | Pripravte 4 kusy cesta a rozložte ich na univerzálny plech. | | |
| Veka * | 0,3–0,5 | Univerzálny plech | 3 |
| | Príprava roliek (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Koláče a dezerty | | | |
| Ovocný crumble | 0,8–1,2 | Mriežka | 3 |
| | Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, pokrájané jablká alebo hrušky) do nádoby na pečenie s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Čajové pečivo | 0,5–0,6 | Univerzálny plech | 3 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5–6 cm). Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Piškótový koláč | 0,5–0,6 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 25–26 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Mramorovaná bábovka | 0,7–0,8 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:23:49

# Inteligentné varenie

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Holandský bochník | 0,7–0,8 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25–26 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Tvarohový koláč * | 0,8–0,9 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie (20–24 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Sušienky | 0,7–0,8 | Mriežka | 3 |
| | Pripravte cesto na koláč s použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 20–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.

**2. Opekanie**

Pre lepšiu chuť odporúčame čerstvé chladené mäso, hydinu a ryby. Ak používate mrazené suroviny, odporúčame ich dôkladne rozmraziť. Automatické programy nezahŕňajú predhrievanie a otáčanie. Ak však chcete dosiahnuť lepšie výsledky, môžete obrátiť po polovici času prípravy.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Mäso | | | |
| Pečená hovädzia sviečkovica ** | 0,8–1,2 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Hovädzie mäso osoľte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor. | | |
| Pomaly pečené hovädzie mäso ** | 0,8–1,2 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Hovädzie mäso osoľte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor. | | |
| Pečené jahňacie kúsky s bylinkami | 0,4–0,8 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Jahňacie kúsky namarinujte v zmesi byliniek a korenia a položte ich na mriežku. | | |
| Jahňacie stehno s kosťou ** | 0,8–1,4 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Namarinujte jahňacie a uložte ho na mriežku. | | |
| Pečené bravčové s chrumkavou kožou ** | 0,8–1,2 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Bravčovinu na pečenie položte na mriežku mastnou stranou nahor. | | |
| Bravčové rebierka | 0,8–1,2 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Uložte bravčové rebierka na rošt. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:23:49

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Hydina | | | |
| Celé kura */** | 0,8–1,4 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho na stojan prsiami nadol. Sondu na mäso vložte do najhrubšej oblasti pŕs. | | |
| Kuracie prsia | 0,5–0,9 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Prsia namarinujte a položte na rošt. | | |
| Kuracie stehná | 0,5–0,9 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Potrite olejom a koreninami a položte na rošt. | | |
| Rozrezané celé kurča * | 1,0–1,3 | Mriežka | 3 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Kura opláchnite a očistite. Rozrežte chrbát kurčaťa a potrite ho olejom a koreninami. Položte ho na mriežku a univerzálny plech a potom pečte. | | |
| Kačica, celá */** | 1,5–2,3 | Mriežka | 2 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Kačicu opláchnite a očistite. Kačicu potrite korením. Položte prsiami nahor na mriežku a univerzálny plech. Sondu na mäso vložte do najhrubšej oblasti pŕs. | | |
| Kačacie prsia | 0,3–0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Položte kačacie prsia na rošt, mastnou stranou nahor. | | |

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Ryba | | | |
| Pečené filé zo pstruha | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | Uložte filé zo pstruha na univerzálny plech, kožou nahor. | | |
| Pstruh | 0,3–0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Rybu opláchnite a očistite a vcelku ju položte na plech. Vnútro ryby ochuťte citrónovou šťavou, soľou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posoľte. | | |
| Morský jazyk | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň uložte morský jazyk. Povrch narežte nožom. | | |
| Pečený losos/filé z lososa | 0,3–0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 1 |
| | Filé alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filé kožou nahor na rošt. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.
** Sondu na mäso vložte do najhrubšej časti mäsa.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:23:49

# Inteligentné varenie

### 3. Prílohy

Automatické programy nezahŕňajú predhrievanie. Používajte čerstvú zeleninu.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Opekaná zelenina | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na plech. | | |
| Plnené paradajky | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Paradajky opláchnite, rozrežte na polovice a vykrojte stred. Naplňte zmesou (napr. ryžou, mletým hovädzím mäsom) a položte na plech. | | |
| Zemiakové kliny | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Zemiaky opláchnite a nakrájajte na kliny. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne rozmiestnite na plech a pečte. | | |
| Pečené polené zemiaky | 0,5–0,9 | Univerzálny plech | 3 |
| | Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením. | | |

### 4. Mrazené pripravené jedlá

Automatické programy nezahŕňajú predhrievanie. Používajte mrazené predvarené polotovary.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Mrazené hranolčeky do rúry | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na plech. | | |
| Americké zemiaky z mrazených zemiakov | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 3 |
| | Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na plech. | | |
| Mrazené lazane | 0,3–0,7 | Mriežka | 3 |
| | Mrazené lasagne vložte do nádoby na pečenie a položte na mriežku. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:23:49

**5. Pizza a cesto**

Programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte jedlo. Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Mrazená pizza | 0,3–0,7 | Mriežka | 3 |
| | Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky. | | |
| Domáca pizza | 0,8–1,2 | Univerzálny plech | 2 |
| | Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Calzone | 0,8–1,2 | Univerzálny plech | 3 |
| | Pripravte 4 kusy čerstvej calzone a položte ich na plech. | | |
| Kysnuté cesto | 0,3–0,7 | Mriežka | 2 |
| | Pripravte cesto v mise a prikryte ho priľnavou fóliou. Položte do stredu stojana. | | |

**Dvojitá príprava**

Nasledujúca tabuľka predstavuje 20 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Môžete použiť horný priestor alebo dolný priestor a môžete použiť aj horný i dolný priestor súčasne.
Program obsahuje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.
Všetky programy dvojitej automatickej prípravy zahŕňajú predohrev a zobrazujú jeho priebeh. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.

**⚠ VAROVANIE**

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

**1. Horný priestor**

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Pečené zemiaky | 1,0–1,5 | Mriežka | 4 |
| | Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Zapekané cestoviny | 1,2–1,5 | Mriežka | 4 |
| | Pripravte gratinované cestoviny v nádobe vhodnej pre rúru, s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Lazane | 1,0–1,5 | Mriežka | 4 |
| | Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:23:50

# Inteligentné varenie

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Čajové pečivo | 0,5–0,6 | Univerzálny plech | 4 |
| | Na univerzálny plech uložte papier na pečenie a naň čajové pečivo (s priemerom 5–6 cm). Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Kuracie stehná | 0,5–0,9 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 4 |
| | Potrite olejom a koreninami a položte na rošt. | | |
| Pečený losos / filé z lososa | 0,3–0,7 | Mriežka | 4 |
| | | Univerzálny plech | 4 |
| | Filé alebo steaky opláchnite a očistite. Položte filé kožou nahor na rošt. | | |
| Opekaná zelenina | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na plech. | | |
| Pečené polené zemiaky | 0,5–0,9 | Univerzálny plech | 4 |
| | Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na univerzálny plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením. | | |
| Americké zemiaky z mrazených zemiakov | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | Rovnomerne rozmiestnite mrazené americké zemiaky na plech. | | |
| Mrazené hranolčeky do rúry | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 4 |
| | Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na plech. | | |

**2. Dolný priestor**

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Jablkový koláč | 1,2–1,4 | Mriežka | 1 |
| | Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 20–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Jablkový koláč z lístkového cesta * | 0,3–0,4 | Univerzálny plech | 1 |
| | Na plech uložte papier na pečenie a naň jablkový koláč z lístkového cesta. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Croissanty * | 0,3–0,4 | Univerzálny plech | 1 |
| | Príprava croissantov (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Mriežka | 1 |
| | Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana. | | |
| Veka * | 0,3–0,5 | Univerzálny plech | 1 |
| | Príprava roliek (z mrazeného cesta, pripraveného na pečenie). Na univerzálny plech uložte papier na pečenie. Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu, vložte plech do rúry. | | |
| Ovocný crumble | 0,8–1,2 | Mriežka | 1 |
| | Vložte čerstvé ovocie (maliny, černice, pokrájané jablká alebo hrušky) do nádoby na pečenie s priemerom 22–24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:23:50

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Tvarohový koláč * | 0,8–0,9 | Mriežka | 1 |
| | Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie (20–24 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana. | | |
| Plnené paradajky | 0,3–0,7 | Univerzálny plech | 1 |
| | Paradajky opláchnite, rozrežte na polovice a vykrojte stred. Naplňte zmesou (napr. ryžou, mletým hovädzím mäsom) a položte na plech. | | |
| Mrazená pizza | 0,3–0,7 | Mriežka | 1 |
| | Zahájte program a po zaznení pípnutia predohrevu uložte mrazenú pizzu do stredu mriežky. | | |
| Domáca pizza | 0,8–1,2 | Univerzálny plech | 1 |
| | Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na univerzálny plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Zahájte program a po zaznení pípnutia, ktoré signalizuje dokončenie predohrevu, vložte plech do rúry. | | |

* Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.

**3. Obidva**

Môžete zvoliť program automatickej prípravy pre dolný a horný priestor a pripravovať v nich rôzne jedlá súčasne.

**⚠ UPOZORNENIE**

Pri použití horného alebo dolného priestoru môže ohrievač druhého priestoru byť v činnosti kvôli optimalizácii výkonu. Priestor, ktorý sa nepoužíva, nesmie byť použitý na neurčené účely.

**Zdravá príprava (len príslušné modely)**

Rúra ponúka 20 programov zdravej prípravy. Nastavenia prípravy sa automaticky upravia podľa zvoleného programu. Môžete použiť jednu zónu alebo spodnú zónu.
Na prípravu pary použite nádobu na paru a zásobník naplňte pitnou vodou až po maximálnu hranicu.

**⚠ VAROVANIE**

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Ružičky brokolice | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Ružičky karfiolu | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Plátky mrkvy | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Plátky cukety | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Tekvicové kocky | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Zelená špargľa | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Biela špargľa | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Zelené fazuľky | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Ružičkový kel | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Olúpané polovice zemiakov | 0,6–0,8 | Nádoba na paru | A |
| Jablkové plátky | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |
| Krevety | 0,6–0,8 | Nádoba na paru | A |
| Slávky | 0,8–1,0 | Nádoba na paru | A |
| Rybie filé | 0,6–0,8 | Nádoba na paru | A |
| Kuracie prsia | 0,8–1,0 | Nádoba na paru | A |
| Karamelový krém | - | Nádoba na paru | A |
| Mrazené buchty | 0,4–0,6 | Nádoba na paru | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:23:50

# Inteligentné varenie

| Jedlo | Hmotnosť (kg) | Príslušenstvo | Úroveň |
|---|---|---|---|
| Vajce, natvrdo | 0,5–0,7 | Nádoba na paru | A |
| Vajce, stredne uvarené | 0,5–0,7 | Nádoba na paru | A |
| Vajce, namäkko | 0,5–0,7 | Nádoba na paru | A |

**POZNÁMKA**

Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti **Príslušenstvo** na strane **14**.

## Špeciálna funkcia

### Rozmrazovanie

Tento režim sa používa na rozmrazovanie mrazených výrobkov, pečených výrobkov, ovocia, koláčov, krémov a čokolády. Doba rozmrazovania závisí od druhu, veľkosti a množstve jedla.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Mrazené výrobky**<br>Kuracie nugetky, klobása, zemiaky | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 50 | - |
| **Pekárenské výrobky**<br>Chlieb a rožky | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 50 | - |
| **Ovocie** | Mriežka, miska vhodná do rúry | 3 | 30 | - |
| **Koláč, smotana, čokoláda** | Mriežka, miska vhodná do rúry | 3 | 30 | - |

### Sušenie

Tento režim sa používa na sušenie ovocia, zeleniny a bylín. Čas sušenia závisí od typu, hrúbky a množstva potravín.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Ovocie** | Mriežka | 3 | 70–80 | 300–420 |
| **Zelenina** | Mriežka | 3 | 70–80 | 200–500 |
| **Byliny** | Mriežka | 3 | 70–80 | 60–90 |

### Kysnutie cesta

Tento režim sa používa na kysnutie cesta a prípravu domáceho jogurtu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Cesto na pizzu** | Mriežka | 2 | 30–40 | 30–40 |
| **Cesto na koláče/Chlieb** | Mriežka, miska vhodná do rúry | 2 | 30–40 | 40–50 |
| **Domáci jogurt** | Mriežka, miska vhodná do rúry | 2 | 40–50 | 6–7 (hodín) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:23:50

**Príprava pizze**

Tento režim je vhodný na prípravu pizze. Teplota a čas prípravy závisia od veľkosti pizze a hrúbky cesta na pizzu.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Domáca pizza | Univerzálny plech | 2 | 190–210 | 15–25 |
| Domáca tenká pizza | Univerzálny plech | 2 | 210–230 | 10–15 |

**Pomalá príprava**

V tomto režime sa používa nízka teplota na dosiahnutie jemnej textúry. Tento režim je vhodný na pečenie hovädzieho, bravčového, teľacieho alebo jahňacieho mäsa, keď chcete dosiahnuť jemnú textúru. Odporúčame mäso pred pečením opiecť po celej ploche pri vysokej teplote na varnej doske.

| Jedlo | Príslušenstvo | Úroveň | Teplota (°C) | Čas (hodiny) |
|---|---|---|---|---|
| Pečené hovädzie | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Sviečkovica, 5–6 cm hrubá | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 70–80 | 4–5 |
| Pečená bravčovina | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Pečená jahňacina | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Kačacie prsia | Mriežka + Univerzálny plech | 3<br>1 | 70–90 | 2–3 |

## Testovacie jedlá

V súlade s normou EN 60350-1.

**1. Pečenie**

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry. Nepoužívajte funkciu rýchleho predhriatia. Plechy vždy vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Malé koláče | Univerzálny plech | 3 | | 165 | 23–28 |
| | | 3 | | 165 | 25–30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33–38 |
| Linecké cesto | Univerzálny plech | 1+3 | | 140 | 28–33 |
| Nemastný pórovitý koláč | Mriežka + tortová forma na pečenie (tmavý povrch, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30–35 * |
| | | 2 | | 160 | 30–35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35–40 |
| Jablkový koláč | Mriežka + 2 tortové formy na pečenie ** (tmavý povrch, Ø 20 cm) | 2, umiestnené diagonálne |  | 160 | 70–80 |
| | Univerzálny plech + mriežka + 2 tortové formy na pečenie *** (tmavý povrch, Ø 20 cm) | 1+3 |  | 160 | 80–90 |

* Ak pečiete v režime Bežný a používate sklenenú nádobu vhodnú na vloženie do rúry (Ø 26 cm), zvýšte dobu varenia o 5 minút.

** Dva koláče sa umiestnia na ľavú zadnú a prednú pravú stranu mriežky.

*** Dva koláče sa umiestnia v strede nad seba.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:23:50

# Inteligentné varenie

**2. Grilovanie**

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie veľkého grilu.

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hrianka z bieleho chleba | Mriežka | 5 | | 300 (Max.) | 1–2 |
| Hovädzie karbonátky * (12 ks) | Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania) | 4<br>1 | | 300 (Max.) | 1. 15–18<br>2. 5–8 |

* Po uplynutí ⅔ doby varenia prevráťte.

**3. Opekanie**

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Teplota (°C) | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Celé kura * 1,3–1,5 kg | Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania) | 3<br>1 | | 200 | 60–75 |
| Celé kura * 1,5–1,7 kg | Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie odkvapkávania) | 3<br>1 | | 200 | 70–85 |

* V polovici prevráťte.

**4. Príprava na pare**

Naplňte zásobník pitnou vodou až po maximálnu hranicu pre prípravu na pare.

| Typ jedla | Príslušenstvo | Úroveň | Typ ohrievania | Čas (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Ružičky brokolice 0,5 kg | Nádoba na paru | A | | 12–15 |
| Vajcia na pare 10 ks | Nádoba na paru | A | | 15–18 |
| Ošúpané zemiaky 0,5 kg | Nádoba na paru | A | | 18–23 |
| Mrazený losos | Nádoba na paru | A | | 18–23 |

**POZNÁMKA**

Úroveň A sa vzťahuje na stojan vyhradený pre nádobu na paru. Presné umiestnenie úrovne A nájdete v časti **Príslušenstvo** na strane **14**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:23:50

## Zbierka často používaných receptov na Automatickú prípravu

### Pečené zemiaky

**Ingrediencie** 800 g zemiakov, 100 ml mlieka, 100 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, korenie, muškátový orech, 150 g strúhaného syra, maslo, tymián.

**Postup** Olúpte zemiaky a nakrájajte ich na kolieska s hrúbkou 3 mm. Potrite celý povrch nádoby na gratinovanie (22-24 cm) maslom. Rozložte kolieska na čistú utierku a nechajte ich prikryté utierkou kým pripravíte zvyšné ingrediencie.
Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra vo veľkej miske a dobre ich pomiešajte. Poukladajte kolieska zemiakov do nádoby tak, aby sa mierne prekrývali a vylejte zmes na zemiaky. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Po príprave podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

### Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou

**Ingrediencie** 800 g zeleniny (cukety, paradajky, cibuľa, mrkva, paprika, predvarené zemiaky), 150 ml smotany, 50 g celého rozšľahaného vajca, 1 polievková lyžica soli, bylinky (paprika, petržlen alebo rozmarín), 150 g strúhaného syra, 3 polievkové lyžice olivového oleja, pár lístkov tymianu.

**Postup** Umyte zeleninu a pokrájajte ju na kolieska s hrúbkou 3-5 mm. Rozložte kolieska zeleniny do nádoby na gratinovanie (22-24 cm) a polejte ich olejom. Zmiešajte zvyšné ingrediencie okrem strúhaného syra a vylejte zmes na zeleninu. Posypte po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť. Podávajte posypané čerstvými tymianovými lístkami.

### Lazane

**Ingrediencie** 2 polievkové lyžice olivového oleja, 500 g mletého hovädzieho mäsa, 500 ml paradajkovej omáčky, 100 ml hovädzieho vývaru, 150 g suchých listov lazaní, 1 cibuľa (pokrájaná), 200 g strúhaného syra, 1 lyžička sušenej petržlenovej vňate, oregano, bazalka.

**Postup** Pripravte mäso s paradajkovou omáčkou. Zohrejte olej na panvici, opražte pomleté hovädzie mäso a pokrájanú cibuľu po dobu 10 min až kým nebude opražená do hneda. Nalejte paradajkovú omáčku a hovädzí vývar, a pridajte sušené bylinky. Priveďte do varu a potom varte na miernom ohni po dobu 30 min.
Uvarte lazane podľa pokynov na obale. Uložte vrstvu lazaní, mäsovej omáčky a syra. Pokračujte uložením ďalších vrstiev. Potom rovnomerne posypte po vrchu zvyšným syrom a dajte piecť.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:23:50

# Inteligentné varenie

**Jablkový koláč**

Ingrediencie
- **Cesto**: 275 g múky, 1/2 polievkovú lyžicu soli, 125 g bieleho práškového cukru, 8 g vanilkového cukru, 175 g studeného masla, 1 vajce (rozšľahané).
- **Plnka**: 750 g tvrdých celých jabĺk, 1 polievková lyžica citrónovej šťavy, 40 g cukru, 1/2 polievková lyžica škorice, 50 g hrozienok bez jadier, 2 polievkové lyžice strúhanky.

Postup Preosejte múku so soľou do veľkej misky. Preosejte práškový cukor s vanilkovým cukrom. Odrežte dva plátky masla a nakrájajte ho na malé kocky. Pridajte ¾ rozšľahaného vajca. Zamieste všetky ingrediencie v kuchynskom robote až do vytvorenia drobivej hmoty. Vymieste cesto rukami do gúľ. Rozložte ho na plastovú fóliu a nechajte vychladnúť približne na 30 min. Namažte formu (s priemerom 24-26 cm) a posypte povrch múkou. Rozvaľkajte ¾ cesto na hrúbku 5 mm. Uložte ho na plech (spodok aj boky). Olúpte a povykrajujte jablká. Nakrájajte ich na kocky s veľkosťou približne ¾ x ¾ cm. Polejte jablká citrónovou šťavou a dobre premiešajte. Umyte a osušte ríbezle a hrozienka. Pridajte cukor, škoricu a ríbezle. Dobre premiešajte a vyložte na spodné cesto so strúhankou. Mierne stlačte. Rozvaľkajte zvyšné cesto. Narežte cesto na malé pásy a uložte ho krížom na plnku. Potrite koláč zvyškom rozšľahaného vajca.

**Quiche Lorraine**

Ingrediencie
- **Cesto**: 200 g hladkej múky, 80 g masla, 1 vajce.
- **Plnka**: 75 g slaniny bez tuku, 125 ml smotany, 125 g crème fraiche, 2 rozšľahané vajcia, 100 g strúhaného syra zo Švajčiarska, soľ a korenie.

Postup Na prípravu cesta vložte múku, maslo a vajce do misky a rozmiešajte na vláčne cesto. Uložte ho na 30 min do chladničky. Rozvaľkajte cesto a umiestnite ho do pomastenej keramickej nádoby na lquiche (s priemerom 25 cm). Prepichnite spodok vidličkou. Zmiešajte vajce, smotanu, crème fraiche, syr, soľ a korenie. Vylejte zmes na cesto a dajte piecť.

**Ovocný crumble**

Ingrediencie
- **Obloženie**: 200 g múky, 100 g masla, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g práškovej škorice.
- **Ovocie**: 600 g miešaného ovocia.

Postup Na prípravu mrveného cesta zmiešajte všetky ingrediencie, až kým sa nezačnú mrviť. Rozložte miešané ovocia na nádobu na pečenie a posypte mrveným cestom.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:23:50

**Domáca pizza**

Ingrediencie
- **Cesto na pizzu**: 300 g múky, 7 g sušených kvasníc, 1 polievková lyžica olivového oleja, 200 ml teplej vody, 1 polievková lyžica cukru a soľ.
- **Obloženie**: 400 g zeleniny nakrájanej na kolieska (baklažán, cukety, cibuľa, paradajky), 100 g šunky alebo slaniny (nakrájanej), 100 g strúhaného syra.

Postup Vložte múku, kvasnice, olej, soľ, cukor a teplú vodu do misky a rozmiešajte na vlhké cesto. Nechajte miesiť v miešači alebo zamieste rukou po dobu 5-10 min. Prikryte vekom a uložte do rúry na 30 min pri teplote 35 °C, aby cesto nakyslo. Rozvaľkajte cesto na povrchu posypanom múkou, vytvarujte ho do obdĺžnikového tvaru a uložte na plech alebo do formy na pizzu. Vylejte na cesto paradajkový pretlak a umiestnite šunku, huby, olivy a paradajky. Posypte rovnomerne po vrchu strúhaným syrom a dajte piecť.

**Pečená hovädzia sviečkovica**

Ingrediencie 1 kg hovädzej roštenky, 5 g soli, 1 g korenia, po 3 g rozmarínu a tymianu.

Postup Hovädzie mäso osoľte, okoreňte, pridajte rozmarín a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu Uložte ho na mriežku. Vložte do rúry a nechajte piecť.

**Pečené jahňacie kúsky s bylinkami**

Ingrediencie 1 kg jahňacieho karé (6 ks), 4 veľké strúčiky cesnaku (pretlačené), 1 polievková lyžica čerstvého tymianu (rozdrveného), 1 polievková lyžica čerstvého rozmarínu (rozdrveného), 2 polievkové lyžice soli, 2 polievkové lyžice olivového oleja.

Postup Rozmiešajte soľ, cesnak, bylinky a olej a pridajte jahňacinu. Pootáčajte mäso v pripravenej zmesi a nechajte pri izbovej teplote najmenej na 30 min až 1 hodinu.

**Bravčové rebierka**

Ingrediencie 2 pláty bravčových rebierok, 1 polievková lyžica celého čierneho korenia, 3 bobkové listy, 1 cibuľa (pokrájaná), 3 strúčiky cesnaku (pokrájané), 85 g hnedého cukru, 3 polievkové lyžice Worcestrovej omáčky, 2 polievkové lyžice paradajkového pretlaku, 2 polievkové lyžice olivového oleja.

Postup Pripravte grilovaciu omáčku. Zohrejte olej na panvici a pridajte cibuľu. Osmažte do zmäknutia a pridajte zvyšné ingrediencie. Prudko osmažte, znížte teplotu a varte po dobu 30 min, až kým nezhustne. Rebierka marinujte v grilovacej omáčke najmenej na 30 min až 1 hodinu.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:23:50

# Údržba

## Čistenie

**⚠ VAROVANIE**

- Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
- Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože ani iné odierajúce materiály.

### Interiér rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba štandardné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.
- Vzhľadom na to, že teplota v kuchyni sa na začiatku zvýši, na vnútornom skle dvierok sa môžu objaviť škvrny. V takom prípade vypnite rúru a vyčkajte na jej ochladenie. Potom použite papierové kuchynské utierky alebo neutrálny čistiaci prostriedok a čistú handru na utretie vnútorného skla.

### Exteriér rúry

Ak sú na vonkajšej strane (napríklad na povrchu dvierok, rukoväti alebo displeji) odtlačky prstov, mastnota alebo škvrny, očistite ich mäkkou handričkou s čistiacim prostriedkom na sklo alebo neutrálnym čistiacim prostriedkom a potom ich utrite do sucha mäkkou, čistou a suchou handričkou.
V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže najmä na rúčke zachytiť mastnota či nečistoty. Rúčku odporúčame čistiť po každom použití.

### Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, pred umývaním namočte použité príslušenstvo do teplej mydlovej vody po dobu približne 30 minút.

### Katalytický smaltovaný povrch (len príslušné modely)

Vyberateľné časti sú pokryté tmavosivým katalytickým smaltom. Môžu sa zašpiniť olejom a mastnotou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. Avšak tieto nečistoty sa odstránia pri 200 °C alebo vyšších teplotách rúry.

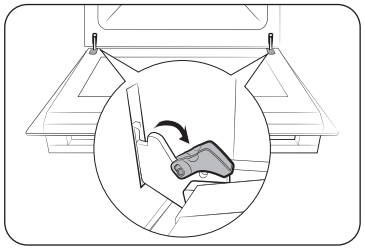
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim **Prúdenie tepla** s max. teplotou a spustite cyklus na jednu hodinu.

### Dvierka (len príslušné modely)

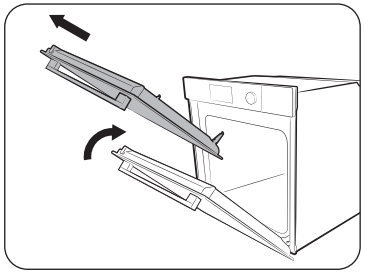
Nedemontujte dvierka rúry s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.

**⚠ VAROVANIE**

Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch závesoch.

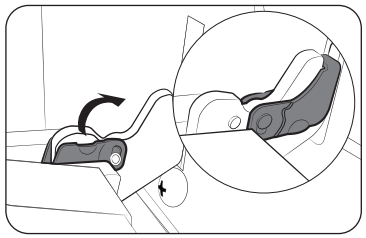


2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Uchopte dvierka rúry obidvomi rukami, zdvihnite a potiahnite ich, až kým nevytiahnete závesy.
3. Vyčistite dvierka mydlovou vodou a čistou handrou.





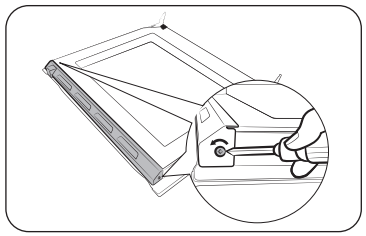
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:23:51



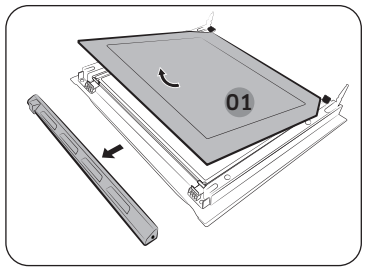
4. Po dokončení postupujte podľa krokov 1 a 2, ale v opačnom poradí, aby ste dvierka nainštalovali späť. Uistite sa, že úchyty sú na obidvoch stranách zaháknuté.

**Sklo dvierok**

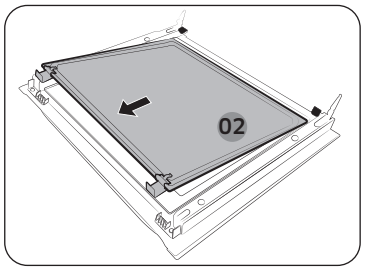
V závislosti od modelu sú dvierka rúry vybavené 3-4 tabuľami skla, umiestnenými proti sebe. Nedemontujte sklo dvierok s výnimkou prípadu ich čistenia. Pri demontáži skla dvierok kvôli čisteniu postupujte podľa týchto pokynov.



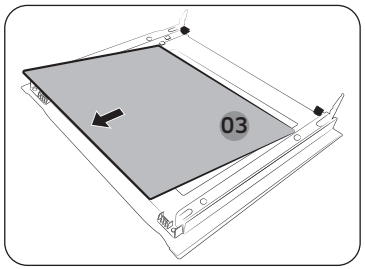
1. Na odskrutkovanie skrutiek na ľavej i na pravej strane použite skrutkovač.



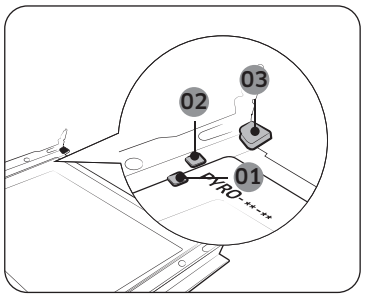

2. Odpojte kryty v smere šípok.
3. Najprv odmontujte prvú tabuľu z dvierok.




4. Potom odmontujte druhú tabuľu z dvierok v smere šípky.




5. Potom odmontujte tretiu tabuľu z dvierok v smere šípky.
6. Vyčistite sklo mydlovou vodou a čistou handrou.




**01** Nosný úchyt 1
**02** Nosný úchyt 2
**03** Nosný úchyt 3

**⚠ UPOZORNENIE**

Na identifikáciu správnej strany tabule nájdite značku „PYRO“ v rohu každej tabule.
Správny smer: PYRO-**-**
Nesprávny smer: **–**–OЯYЧ

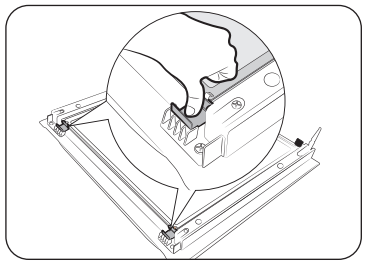
7. Po dokončení vložte tabule skla nasledovne:
   - Pozrite si obrázok a nájdite závesy. Vložte tabuľu 3 pod nosný úchyt 1, tabuľu 2 medzi nosný úchyt 1 a 2 a tabuľu 1 do nosného úchytu 3 v tomto poradí. Uistite sa, že potlačená strana tabúľ je vložená smerom dovnútra.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:23:51

# Údržba

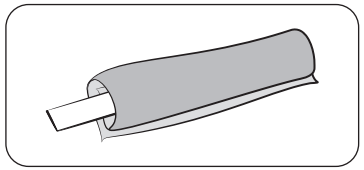


8. Po vložení tabule 2 stlačte úchyty na sklo a skontrolujte, či správne držia sklenenú tabuľu.
9. Postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1–2, ale v opačnom poradí, aby ste kryty nainštalovali späť.

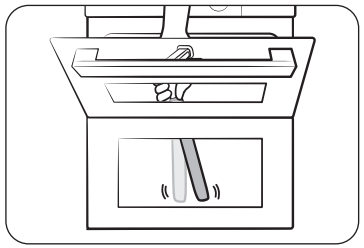
**⚠ VAROVANIE**

Aby sa zabránilo úniku tepla, uistite sa, že ste vložili sklenené tabule správnym spôsobom.

**Sklo dvojitých dvierok (len príslušné modely)**



1. Naviňte mokrú utierku na palicu.

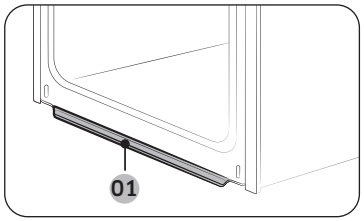


2. Poutierajte dolné dvierka.
3. Vyčistite dvierka.
4. Aplikujte na utierku čistiaci prostriedok a znovu vyčistite dvierka.
5. Vyutierajte dosucha kvôli odstráneniu vlhkosti a peny.

**⚠ UPOZORNENIE**

Neodpájajte dvierka kvôli čisteniu.

**Kolektor vody**




**01** Kolektor vody

Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Kolektor vody sa nedá odpojiť. Utrite vodu z kolektora vody, keď rúra po procese varenia vychladne.

**⚠ VAROVANIE**

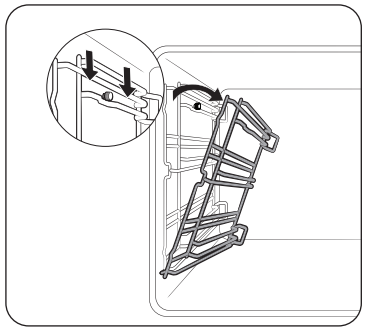
Ak zistíte, že z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše miestne servisné stredisko Samsung.



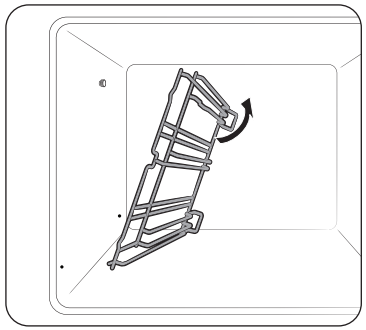


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:23:52

### Bočné stojany (len príslušné modely)



1. Zatlačte hornú tyčku stojana na ľavej strane, a znížte ju približne o 45°.



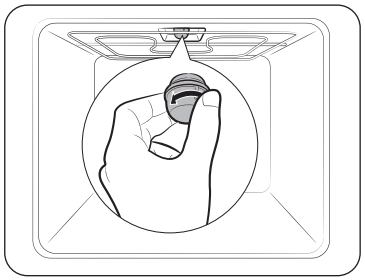
2. Potiahnite a odložte dolnú tyčku stojana na ľavej strane.
3. Rovnakým spôsobom vyberte pravý bočný stojan.
4. Vyčistite oba bočné stojany.
5. Po dokončení postupujte podľa vyššie uvedených krokov 1 a 2 v opačnom poradí, aby ste bočné stojany vložili späť.

**POZNÁMKA**

Rúra funguje bez vodiacich líšt a stojanov na svojom mieste.

## Výmena

### Žiarovky

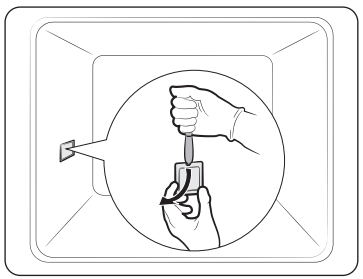


1. Odstráňte sklený kryt jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Po dokončení postupujte podľa kroku 1 v opačnom poradí, aby ste sklený kryt opätovne nasadili.

**VAROVANIE**

- Pred výmenou žiarovky rúru vypnite a odpojte napájací kábel.
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25–40 W / 220–240 V odolné voči teplotám do 300 °C. Schválené žiarovky si môžete zakúpiť v miestnom servisnom stredisku Samsung.
- Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste na nej nezanechali odtlačky prstov alebo pot, čo by mohlo viesť k skráteniu životného cyklu.

### Bočné osvetlenie rúry



1. Jednou rukou uchopte dolný koniec krytu bočného svetla rúry a s použitím plochého ostrého nástroja, ako napr. kuchynský nôž odmontujte kryt zobrazeným spôsobom.
2. Vymeňte bočné svetlo rúry.
3. Nasaďte späť kryt svetla.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:23:52

# Riešenie problémov

## Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry stretnete s problémom, najprv si pozrite túto tabuľku, v ktorej môžete nájsť odporúčané riešenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Tlačidlá nemožno dobre stlačiť. | • Ak je medzi tlačidlami zachytená neznáma látka<br>• Dotykové modely: ak sa na vonkajšej strane nachádza vlhkosť<br>• Ak je funkcia zámky nastavená | • Odstráňte ju a opakujte pokus.<br>• Odstráňte ju a opakujte pokus.<br>• Skontrolujte, či je funkcia zámky nastavená. |
| Čas sa nezobrazuje. | • Ak nie je dodávané žiadne napájanie | • Skontrolujte, či je dodávané napájanie. |
| Rúra nefunguje. | • Ak nie je dodávané žiadne napájanie | • Skontrolujte, či je dodávané napájanie.<br>• Skontrolujte, či je zapnutý režim ukážky. |
| Rúra sa počas používania zastaví. | • Ak je odpojená zo zásuvky | • Opätovne pripojte napájanie. |
| Napájanie sa počas prevádzky vypne. | • Ak neprerušované varenie trvá dlhú dobu<br>• Ak ventilátor nefunguje<br>• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania<br>• Ak sa v tej istej zásuvke používa niekoľko zástrčiek | • Po varení po dlhú dobu nechajte rúru vychladnúť.<br>• Počúvajte zvuk ventilátora.<br>• Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku.<br>• Použite jednu zástrčku. |
| Rúra nemá výkon. | • Ak nie je dodávané žiadne napájanie | • Skontrolujte, či je dodávané napájanie. |
| Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce. | • Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania | • Udržujte odstupy špecifikované v inštalačnej príručke výrobku. |
| Dvierka nemožno správne otvoriť. | • Ak sa medzi rúrou a vnútornou časťou nachádzajú prichytené zvyšky jedla | • Vyčistite rúru dôkladne a potom znova otvorte dvierka. |
| Vnútorné svetlo je stlmené alebo sa nerozsvieti. | • Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne<br>• Ak je lampa pokrytá neznámou látkou pri varení | • Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla **Svetlo rúry**.<br>• Vyčistite vnútro rúry a potom skontrolujte. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:23:52

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Zo spotrebiča vychádza elektrina. | • Ak nie je napájanie poriadne uzemnené<br>• Ak používate zásuvku bez uzemnenia | • Skontrolujte, či je napájanie poriadne uzemnené. |
| Kvapká voda.<br>Cez štrbinu vo dverách uniká para.<br>V rúre zostala voda. | • V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry. | • Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou. |
| Jas vnútri rúry sa mení. | • Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania. | • Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu, takže sa netreba obávať. |
| Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol. | • Ventilátor sa automaticky spustí na určitú dobu, aby sa vnútro rúry vyvetralo. | • Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Rúra nezohrieva. | • Ak sú dvierka otvorené<br>• Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené<br>• Ak domáca poistka vyhorela alebo sa prepol istič | • Zatvorte dvierka a reštartujte.<br>• Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju.<br>• Vymeňte poistku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.<br>• Skontrolujte, či je zapnutý režim ukážky. |
| Počas prevádzky vychádza dym. | • Počas počiatočnej prevádzky<br>• Ak sa na ohrevnom prvku nachádza jedlo | • Pri prvom použití rúry môže z ohrevného prvku vychádzať dym. Nejde o poruchu a ak rúru spustíte dva alebo trikrát, malo by sa to prestať stávať.<br>• Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevného prvku. |
| Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu. | • Ak používate plastové alebo iné nádoby, ktoré nie sú odolné voči teplu | • Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:23:52

# Riešenie problémov

| Problém | Príčina | Riešenie |
|---|---|---|
| Rúra nevarí správne. | • Ak sa dvierka rúry počas varenia často otvárajú | • Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota bude nižšia, a to môže ovplyvniť výsledky varenia. |
| Počas prípravy na pare počujem, že voda vrie. | • Je to preto, lebo voda sa zohrieva pomocou parného ohrievača | • Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |
| Príprava na pare nefunguje. | • Ak sa v zásobníku na vodu nenachádza žiadna voda | • Do nádrže nalejte vodu a skúste to znova. |
| Súprava je počas pyrolytického čistenia horúca | • Je to preto, že pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty | • Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |
| Počas pyrolytického čistenia je cítiť spálený zápach. | • Pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty, takže môžete cítiť zápach spálených zvyškov jedla. | • Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať. |
| Čistenie parou nefunguje. | • Je to preto, že teplota je príliš vysoká | • Rúru nechajte ochladiť a použite ju potom. |

## Informačné kódy

Ak rúra nefunguje, na displeji sa môže zobraziť informačný kód. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke.

| Kód | Význam | Riešenie |
|---|---|---|
| **C-d1** | Poruchy zamknutia dvierok | Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte.<br>Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko. |
| **C-20** | Poruchy snímača | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Nastane len počas zápisu/čítania EEPROM | |
| **C-70** | Problémy súvisiace s parou | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Ak medzi hlavnou doskou plošných spojov a podriadenou doskou plošných spojov nie je žiadna komunikácia | |
| **C-F2** | Nastane, keď sa medzi dotykovou jednotkou IC <-> hlavnou alebo podriadenou jednotkou Micom rieši komunikačný problém | |
| **C-d0** | Problém s tlačidlom<br>Vyskytuje sa po stlačení a podržaní tlačidla na určitý čas. | Tlačidlá vyčistite a uistite sa, že sa na nich/okolo nich nenachádza žiadna voda. Rúru vypnite a skúste znovu. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:23:52

# Riešenie problémov

| Kód | Význam | Riešenie |
|---|---|---|
| **-dvojitá príprava-** | Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Ak dôjde k odloženiu deliaceho panelu počas prípravy v režime Samostatnej prípravy. | Deliaci panel nesmie byť odložený počas prípravy v režime Dvojitej prípravy. Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko. |
| **S-01** | Bezpečnostné vypnutie<br>Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu.<br>• Pod 100 °C – 16 hodín<br>• Od 105 °C do 240 °C – 8 hodín<br>• Od 245 °C do Max – 4 hodiny | Nejde o poruchu systému. Rúru vypnite a vyberte jedlo. Potom skúste bežne znova. |

# Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

| | | |
|---|---|---|
| Pripojovacie napätie | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Maximálne zaťaženie v pripojenom stave | | 3650–3950 W |
| Rozmery (Š x V x H) | Hlavná jednotka | 595 x 596 x 570 mm |
| | Vstavaná | 560 x 579 x 549 mm |
| Objem | | 76 litrov |

* Tento výrobok obsahuje zdroj svetla s triedou energetickej účinnosti <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:23:52

# Príloha

## Katalógový list výrobku

| | |
|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG |
| Identifikácia modelu | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Index energetickej účinnosti na zónu (EEI zóna) | 81,6 |
| Trieda energetickej účinnosti na zónu | A+ |
| Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu v zóne rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na zónu (konečná elektrická energia) (EC el. energia na zónu) | 1,05 kWh/cyklus |
| Spotreba energie, potrebnej na ohrev štandardnej náplne v priestore na pečenie elektricky vyhrievanej rúry počas cyklu v režime nútenej ventilácie (konečná elektrická energia) (EC el energia na zónu) | 0,71 kWh/cyklus |
| Počet zón | 1 |
| Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn) | elektrina |
| Objem jednej zóny (V) | 76 L |
| Typ rúry na pečenie | Vstavaná |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Hmotnosť spotrebiča (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |
| Celkový príkon v pohotovostnom režime (W) (Porty všetkých sietí sú v stave „zap.“) | 1,9 W | | |
| Doba riadenie elektrického napájania (min) | 20 min. | | |
| Wi-Fi | **Príkon v pohotovostnom režime (W)** | 1,9 W | |
| | **Doba riadenie elektrického napájania (min)** | 20 min. | |
| Režim vypnutia | **Príkon** | 0,5 W | |
| | **Doba riadenie elektrického napájania (min)** | 30 min. | |

Uvedené údaje boli určené v súlade s normami EN 60350-1 a EN 50564, a nariadení Komisie (EÚ) č. 65/2014, (EÚ) č. 66/2014 a na riadenia (ES) č. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:23:53

**Tipy na úsporu energie**

- Dvierka rúry musia byť počas varenia zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často, aby ste udržali teplotu rúry a tým šetrili energiu.
- Používanie rúry si naplánujte a zabráňte jej zbytočnému vypínaniu medzi varením jednotlivých jedál, čím môžete ušetriť energiu a čas potrebný na opätovné rozohriatie rúry.
- Ak je doba varenia dlhšia ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5–10 minút pred skončením varenia, čím ušetríte energiu. Proces varenia sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Vždy, keď je to možné, varte viacero jedál naraz.

**POZNÁMKA**

Firma Samsung týmto vyhlasujem že toto rádiové zariadenie je v zhode so smernicou 2014/53/EÚ a s príslušnými zákonnými požiadavkami v UK.
Úplný text EÚ vyhlásenia o zhode a UK vyhlásenia zhode je dostupný na nasledovnej internetovej adrese: Oficiálne vyhlásenie o zhode môžete nájsť na internetovej stránke http://www.samsung.com, kde prejdite na Podpora > Vyhľadať podporu výrobku a zadajte názov modelu.

**UPOZORNENIE**

Funkcia WLAN 5 GHz tohto zariadenia sa môže prevádzkovať len vo vnútorných priestoroch vo všetkých krajinách EÚ a v Spojenom kráľovstve.

| | Frekvenčný rozsah | Výkon vysielača (Max.) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400–2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150–5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250–5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470–5725 MHz | 23 dBm |

## Oznámenie o otvorenom zdrojovom kóde

Softvér, ktorý je súčasťou tohto výrobku, obsahuje softvér s otvoreným zdrojovým kódom. Úplný zodpovedajúci zdrojový kód môžete získať po dobu troch rokov od poslednej dodávky tohto produktu kontaktovaním nášho tímu podpory prostredníctvom http://opensource.samsung.com (Prosím, použite ponuku „Dopyt“.)

Úplný zodpovedajúci zdrojový kód je možné získať aj na fyzickom médiu, napríklad na CD-ROM, za minimálny poplatok.

Informácie o licencii na otvorený zdrojový kód týkajúcej sa tohto výrobku sú dostupné na internetovej stránke http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0. Táto ponuka platí pre každého, kto dostane tieto informácie.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:23:53

SAMSUNG

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Beépíthető sütő

## Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Tartalom


## Az útmutató használata 3

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban 3

## Biztonsági előírások 3

Fontos biztonsági óvintézkedések 3
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 6
Automatikus energiatakarékos funkció 6

## Üzembe helyezés 7

A csomag tartalma 7
Hálózati csatlakozás 8
Szekrénybe való beszerelés 8

## Kezdés előtt 11

Kezelőpanel 11
Kezdeti beállítások 11
Az új sütő illata 12
Intelligens biztonsági mechanizmus 13
Lágyan záródó ajtó (finom, biztonságos és hangtalan) 13
A gőztartály összeszerelése 13
Tartozékok 14
Rugalmas ajtó 15
Víztartály 16

## Műveletek 17

Sütési módok 17
Gőzt alkalmazó módok 19
Kettős sütési mód 21
Forrólevegős fritőz 23
Air Sous Vide 25
Sütés húshőmérővel 27
Különleges funkció 28
Egészséges sütés 30
Automatikus sütés 30
Időzítő 31
Tisztítás 32
Beállítások 34
Zárolás 35

## Sütés okosan 36

Manuális sütés 36
Automatikus sütési programok 44
Különleges funkció 52
Próbaételek 53
Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye 55

## Karbantartás 58

Tisztítás 58
Csere 61

## Hibaelhárítás 62

Ellenőrzési pontok 62
Információkódok 64

## Műszaki adatok 65

## Függelék 66

Termékadatlap 66
Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:23:54

# Az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.
A Használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.
Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

## A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban

**⚠ FIGYELEM!**

Veszélyes vagy nem biztonságos használat, mely **súlyos személyi sérülést, halált és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

**⚠ VIGYÁZAT!**

Veszélyes vagy nem biztonságos használat, mely **személyi sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

**MEGJEGYZÉS**

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

# Biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

## FONTOS BIZTONSÁGI ÓVINTÉZKEDÉSEK

**⚠ FIGYELEM!**

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.

A tápellátás megszüntetéséhez szükséges eszközöket a bekötési előírásoknak megfelelően, a fix vezetékek közé kell építeni.

A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:23:54

# Biztonsági előírások

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módnak.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

**FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.**

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Ha a készülék rendelkezik tisztítási funkcióval, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Ha a készülék rendelkezik tisztító funkcióval, a tisztítási folyamat során a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. Hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási eljárást használó készülékek esetében figyelembe kell venni, hogy egyes állatok, különösképpen a madarak érzékenyek lehetnek a hőbomlásos tisztítási eljárás során keletkező gázokra és helyi hőmérséklet-ingadozásokra, így amíg tart az eljárás, tartsa őket egy megfelelően szellőző helyen.

A hőbomlásos tisztítási eljárás során és utána gondoskodjon a helyiség szellőzéséről.

A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak húspróba funkcióval rendelkező típus esetében)

Gőztisztítóval nem tisztítható.

**FIGYELEM: Az izzócserét megelőzően- az áramütés elkerülése érdekében- a készüléket ki kell kapcsolni.**

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.



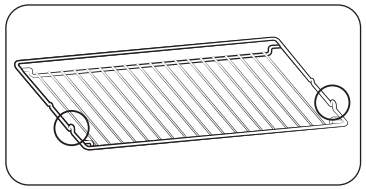
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:23:54

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.



Úgy helyezze be sütőrácsot, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek, így a sütőrács nagy adagok esetén is megtartja a megfelelő helyzetet.

⚠ **VIGYÁZAT!**

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG szervizközponthoz vagy a készülék forgalmazójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket, ha a vízcső meghibásodott. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.

Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérséklet következtében elpárolog, a gőz pedig a sütő forró részeivel érintkezve lángra kaphat.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:23:54

# Biztonsági előírások

Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.

A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén.

Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

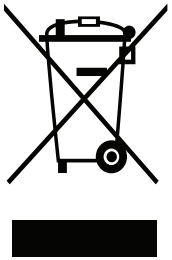
Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

**FIGYELEM**: A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

**FIGYELEM**: Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

## A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

További információkért a Samsung környezetvédelmi kötelezettségvállalásairól és termékspecifikus szabályozási kötelezettségeiről, pl. REACH, WEEE, Telepek, keresse fel a következő oldalt :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Automatikus energiatakarékos funkció

Világítás : Sütés közben a ‚sütővilágítás' gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:23:54

# Üzembe helyezés

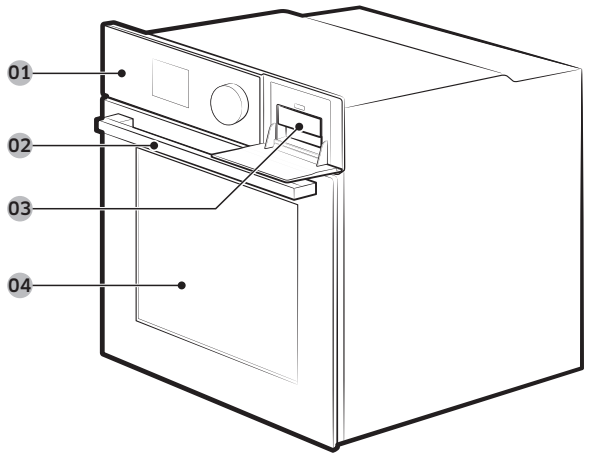
**⚠ FIGYELEM!**

- Ez a termék beépített termékekhez készült.
- A sütőt csak képzett szakember szerelheti be. A sütő beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása az adott területre vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.
- Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méteres magasságig történő használatra tervezték.

## A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha gondja akad a sütővel vagy annak tartozékaival, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy kereskedőjéhez.

### A sütő áttekintése




**01** Kezelőpanel **02** Ajtófogantyú **03** Víztartály

**04** Ajtó

**MEGJEGYZÉS**

Modelltől függően ez a sütő két típusú lehet: egy irányba nyíló ajtós vagy két irányba nyíló ajtós.

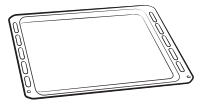
### Tartozékok

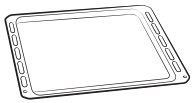
A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.

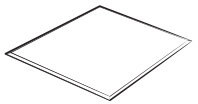
Sütőrács

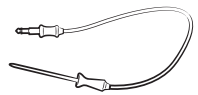
Sütőrácsbetét *

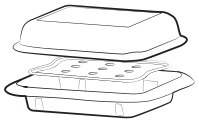
Tepsi *


Univerzális tepsi *


Extra mély tepsi *


Osztó


Húshőmérő *


Gőztartály *

2 Csavar (M4 L25)

Forrólevegős fritőz tálca *

**MEGJEGYZÉS**

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.





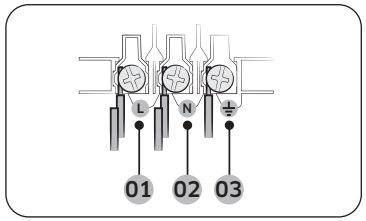
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:23:55

# Üzembe helyezés

⚠ **VIGYÁZAT!**

A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítóprogram használata előtt távolítsa el a gyerekzárat annak érdekében, hogy elkerülje a szellőzőnyílások eltömődését, ami felmelegítheti az ajtót.

## Hálózati csatlakozás




**01** BARNA vagy FEKETE
**02** KÉK vagy FEHÉR
**03** SÁRGA és ZÖLD

Csatlakoztassa a sütőt egy elektromos aljzathoz. Amennyiben a megengedhető áramerősség-korlátozások miatt nem elérhető a dugós aljzat, többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásoknak megfelelő, min. 1,5–2,5 mm² keresztmetszetű tápkábelt használjon.

| Névleges áramerősség (A) | Minimális keresztmetszeti terület |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Ellenőrizze a teljesítményre vonatkozó műszaki adatokat a sütőre ragasztott címkén.
Egy csavarhúzó segítségével nyissa ki a sütő hátsó burkolatát, és távolítsa el a kábelbilincs csavarjait. Csatlakoztassa a tápvezetékeket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez.
A (⏚) kapocspont földelésre szolgál. Először a sárga és zöld vezetékeket (földelés) csatlakoztassa, ezek a többi vezetéknél hosszabbak. Ha dugós aljzatot használ, a dugónak a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell lennie. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy hibás földelés miatt bekövetkező balesetekért.

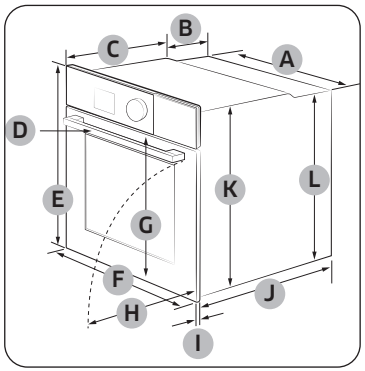
⚠ **FIGYELEM!**

Ne lépjen rá és ne csavarja meg a vezetékeket beszerelés közben, és tartsa őket távol a sütő hőt kibocsátó részeitől.

## Szekrénybe való beszerelés

A sütő csak akkor szerelhető beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai az EN 60335 szabvány szerint hőállóak. A Samsung nem vállal felelősséget a sütő hőkibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért.
Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

**A beépítéshez szükséges méretek**

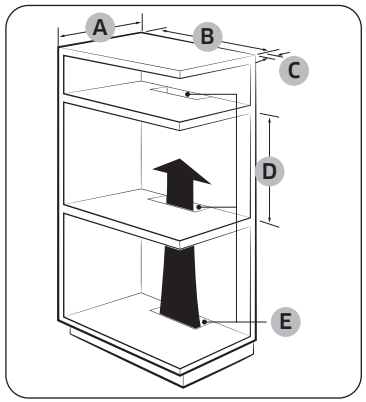



Sütő (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:23:56

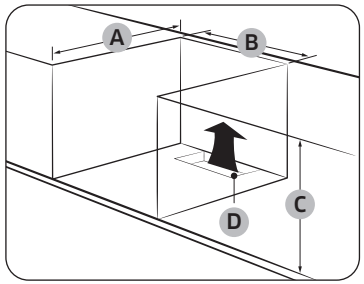



Beépített szekrény (mm)

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

**MEGJEGYZÉS**

A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(E)** kell ellátni.

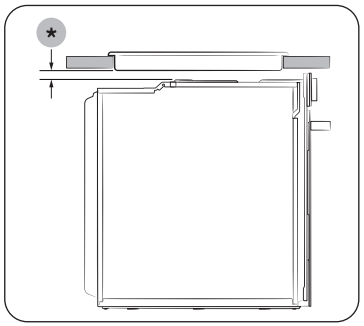



Mosogató alatti szekrény (mm)

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

**MEGJEGYZÉS**

- A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni.
- A legkisebb szükséges magasság **(C)** a sütő különálló beépítéséhez szükséges.




Beépítés főzőlappal együtt

Ha a sütő fölé főzőlap kerül, a beépítési helyigényt illetően olvassa el a főzőlap beszerelési utasítását **(*)**.

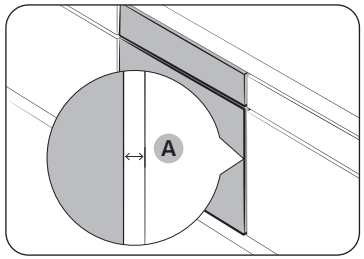




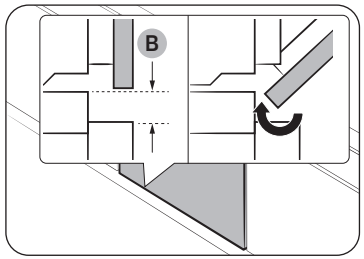
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:23:56

# Üzembe helyezés

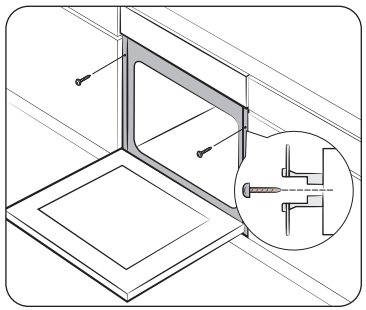
### A sütő beszerelése




Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** maradjon.




Az ajtó zavartalan nyitása és becsukása érdekében hagyjon legalább 2 mm-es rést **(B)**.



Helyezze be a sütőt a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon.

A beszerelés befejezését követően távolítsa el a védőfóliát, szalagokat és egyéb csomagolóanyagokat, majd vegye ki a mellékelt tartozékokat a sütő belsejéből. A sütő szekrényből való kiszereléséhez először csatlakoztassa le a sütő tápellátását, majd távolítsa el a 2 csavart a sütő mindkét oldaláról.

**⚠ FIGYELEM!**

A sütő normál működéséhez megfelelő szellőzésre van szükség. Semmilyen körülmények között ne akadályozza a szellőzőnyílásokat.

**MEGJEGYZÉS**

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

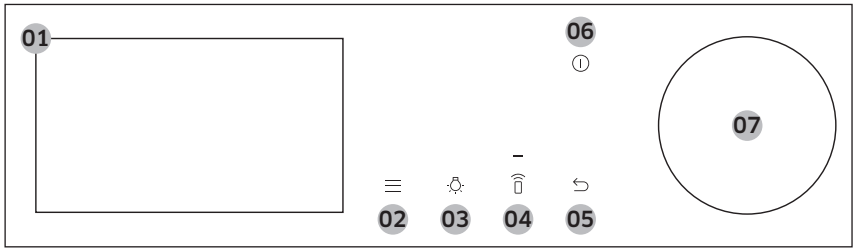


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:23:56

# Kezdés előtt

## Kezelőpanel

A sütő kezelőpanelje kijelzővel (nem érintős), forgatógombbal és érintőgombokkal rendelkezik a sütő vezérléséhez. Kérjük, olvassa el az alábbi információkat a sütő kezelőpaneljének megismeréséhez.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Képernyő | Megjeleníti a menüt, az információkat és a sütés folyamatát. |
| **02** | Opciók | Koppintson az Opciók listájának megtekintéséhez. |
| **03** | Világítás | Koppintson a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. |
| **04** | Intelligens vezérlés | Koppintson az Intelligens vezérlés funkció be- vagy kikapcsolásához.<br>**MEGJEGYZÉS**<br>Az Easy Connection alkalmazást be kell állítani a funkció használata előtt. |
| **05** | Vissza | Koppintson az előző képernyőre való visszatéréshez. |
| **06** | Bekapcsolás | Koppintson a kijelző be- vagy kikapcsolásához.<br>**MEGJEGYZÉS**<br>A sütő működése csak a **Bekapcsolás** gombbal állítható le, ha az ajtó nyitva van. |
| **07** | Forgatógomb | Forgassa balra és jobbra a menükben és a listákban való navigáláshoz. A rendszer aláhúz egy elemet annak érdekében, hogy láthassa, hogy Ön a képernyő mely részébe van belépve. Nyomja meg az aláhúzott elem kiválasztásához. |

## Kezdeti beállítások

Amikor először kapcsolja be a sütőt, megjelenik a Samsung logóval ellátott üdvözlőképernyő. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat a kezdeti beállítások elvégzéséhez. A kezdeti beállításokat a későbbiekben a Beállítások képernyő megnyitásával módosíthatja.

1. Az üdvözlőképernyőn válassza a **Beállítás elkezdése** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
2. Állítsa be a nyelvet.
   a. Válassza ki a nyelvet, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   b. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Fogadja el a „**Felhasználási feltételek**” és az „**Adatvédelmi irányelvek**” részt.
4. Csatlakoztassa készülékét a SmartThings alkalmazáshoz.
   a. A Mobil élmény képernyőn válassza ki a **Következő** elemet, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   b. Olvassa be képernyőn megjelenő QR-kódot okostelefonjával, és kövesse a telefonja képernyőjén látható utasításokat a csatlakozás befejezéséhez.
      - Ha nem szeretné folytatni ezt a lépést, válassza a **Kihagyás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a következő lépéssel történő folytatáshoz.
   c. Miután megkapta a sikeres kapcsolódásról szóló üzenetet, válassza az **OK** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:23:57

# Kezdés előtt

5. Állítsa be az időzónát.
   a. Válassza ki az időzónát, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   b. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Állítsa be a dátumot.
   a. Válassza ki a napot, a hónapot és az évet. Nyomja meg a **Forgatógombot** az egyes elemek kiválasztása után.
   b. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

**MEGJEGYZÉS**

Hagyja ki ezt a lépést, ha csatlakozatta készülékét a SmartThings alkalmazáshoz.

7. Válassza ki az időt.
   a. Állítsa be az órát és a percet. Nyomja meg a **Forgatógombot** az egyes elemek kiválasztása után.
   b. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

**MEGJEGYZÉS**

Hagyja ki ezt a lépést, ha csatlakozatta készülékét a SmartThings alkalmazáshoz.

8. Válassza az **Kész** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a beállítás befejezéséhez.
   - Megjelenik az útmutató az első használathoz képernyő. Kiválaszthatja a **TOVÁBI INFORMÁCIÓ** lehetőséget, és a **Forgatógomb** megnyomásával megtekintheti az útmutatót, vagy kiválaszthatja a **KÉSŐBB** lehetőséget, és a **Forgatógomb** megnyomásával kihagyhatja ezt a lépést.

**A kijelző beállítása mindig bekapcsolt állapotra**

A kijelző egy adott idő után automatikusan kikapcsol. Ha azt szeretné, hogy a kijelző folyamatosan bekapcsolva maradjon, kövesse az alábbi utasításokat.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza a **Beállítások** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. A Beállítások képernyőn válassza ki a **Kijelző** elemet, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. A Kijelző képernyőn válassza az **Időtúllépés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Válassza a **Mindig bekapcsolva** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

**MEGJEGYZÉS**

- Az energiafogyasztás a beállítástól függően növekedhet.
- Ha az időtúllépés beállítása „**Mindig bekapcsolva**”, az LCD fényereje automatikusan 2-es szintre vált, ha 3 percig nem hajtanak végre műveletet a sütővel.
- A „**Mindig bekapcsolva**” beállítás csak akkor érhető el, ha a képernyővédő be van kapcsolva.

## Az új sütő illata

A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
3. Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

**MEGJEGYZÉS**

- Az első használat során füstöt láthat a sütő belsejében annak működése közben. Ez azonban nem jelenti a termék meghibásodását.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.
- Az is fontos, hogy a sütőt jól szellőző konyhai környezetben használja.



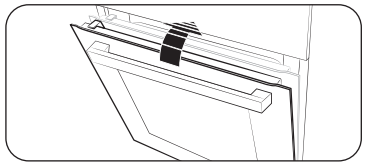
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:23:57

## Intelligens biztonsági mechanizmus

Ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót, a sütő világítása bekapcsol, a két ventilátor és a fűtőelemek működése pedig leáll. Ennek az a célja, hogy megakadályozza a fizikai sérüléseket (pl. égési sérülés) és a felesleges energiaveszteséget. Ilyen esetben egyszerűen csukja vissza az ajtót, a sütő pedig folytatja normális működést, mivel ez nem számít rendszerhibának.

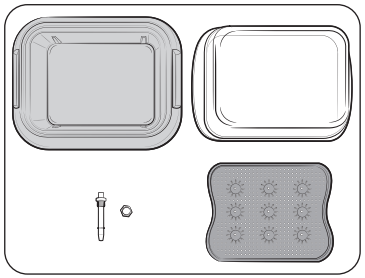
## Lágyan záródó ajtó (finom, biztonságos és hangtalan) (csak egyes típusok esetén)

A Samsung beépített sütő lágyan záródó ajtóval rendelkezik, amely finoman, biztonságosan és hangtalanul záródik.
Az ajtó zárásakor a speciális kialakítású zsanérok néhány centiméterrel a végső helyzet előtt megfogják az ajtót. Ez a hozzáadott kényelmi funkció lehetővé teszi az ajtó csendes és finom becsukását.
(A funkció elérhetősége a sütő típusától függ.)

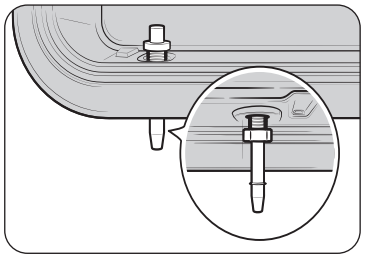


Az ajtó körülbelül 15 fokos állásban kezd el lágyan becsukódni, és 5 másodpercen belül teljesen becsukódik.

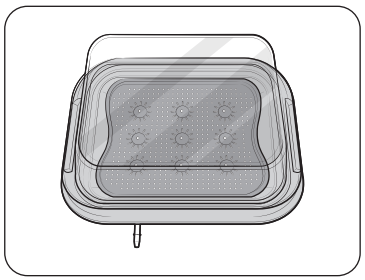
## A gőztartály összeszerelése (csak egyes típusok esetén)



**1.** Ellenőrizze, és győződjön meg róla, hogy a gőztartály minden része megvan.
- A részek közé tartozik az üvegfedél, a fém serpenyő, a gőztálca és a gőzfúvóka.



**2.** Helyezze be a gőzfúvókát a fém serpenyő jobb hátsó oldalán lévő furatba, majd húzza meg a mellékelt anyát.



**3.** Helyezze a gőztálcát a fém serpenyőbe, majd zárja le az üvegfedelet a sütőben való használathoz.



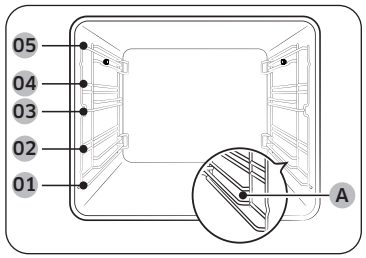


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:23:57

# Kezdés előtt

## Tartozékok

A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg víz és egy puha, tiszta törlőkendő segítségével.




**01** 1. szint **02** 2. szint
**03** 3. szint **04** 4. szint
**05** 5. szint **(A)** Gőztartályszint

- A tartozékokat a megfelelő helyzetbe helyezze be a sütő belsejében.
- A **Gőztartályszint (A)** csak a gőztartályhoz használható. Ne helyezze a gőztartályt más szintre, és ne helyezzen bármely más tartozékot a **gőztartályszintre (A)**. A **gőztartályszint (A)** csak egyes típusok esetén érhető el.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a tartozék és a sütő alja, valamint bármely más tartozék között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek vagy tartozékok égési sérülést okozhatnak.
- A tartozékok hő hatására eldeformálódhatnak. Lehűlésük után visszanyerik eredeti formájukat és teljesítményüket.

**Alapszintű használat**

A jobb sütési élményért ismerje meg az egyes kiegészítők használatát.

| | |
|---|---|
| Sütőrács | A sütőrácsot grillezésre és sütésre tervezték. A sütőrácsot úgy helyezze be, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek. |
| Sütőrácsbetét * | A sütőrácsbetét a tepsivel együtt használva megakadályozza, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. |
| Tepsi * | A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és egyéb tészták elkészítéséhez használhatja. A döntött részt helyezze előre. |
| Univerzális tepsi * | Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek.<br>A döntött részt helyezze előre. |
| Extra mély tepsi * | Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre. |
| Forrólevegős fritőz tálca * | A forrólevegős fritőz tálcát csak forrólevegős fritőz módban használja. Mivel a tálca sütés közben vagy közvetlenül azt követően forró, feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt, vagy a tálca eltávolításához várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl. |
| Osztó | Az osztó segítségével két külön sütőtérre oszthatja a sütőt. Használja az osztót kettős sütési módban.<br>Ne használja az osztót más célra, mint a rekesz két sütőtérre való felosztására.<br>Ne használja az osztót polcként. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:23:58

| | |
|---|---|
| Kihúzható vezetősínek * | A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a kihúzható vezetősínt használva:<br>**1.** Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből.<br>**2.** Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe.<br>**3.** Csukja be a sütő ajtaját. |
| Húshőmérő * | A húshőmérő az elkészítendő hús belső hőmérsékletét méri. Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja. |
| Gőztartály * | A gőztartály és az üveg fedél csak a Full Steam (teljes gőz) funkcióhoz kell. A gőztartályt csak a gőztartályszinten használja, és ügyeljen arra, hogy teljesen behelyezze a rekeszbe, úgy, hogy a tartály hozzáérjen a hátsó falhoz.<br>A gőztartály 4 különálló részből áll: Üvegfedél, fém serpenyő, gőztálca és gőzfúvóka.<br>Figyelmeztetés: Ne használja az üveg fedelet grillezéshez vagy sütéshez.<br>**⚠ FIGYELEM!**<br>• Mindig viseljen sütőkesztyűt, amikor a gőztartályt kezeli, és ügyeljen arra, hogy ne ejtse le a gőztartályt.<br>• A hirtelen hőmérséklet-változások az üvegrészek eltörését vagy megrepedését okozhatják. |

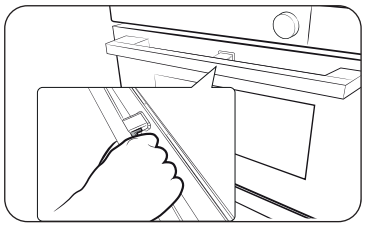
**MEGJEGYZÉS**

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

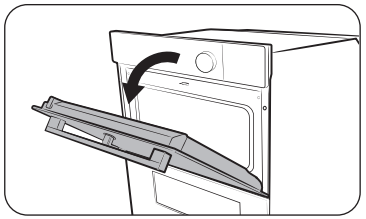
## Rugalmas ajtó (csak egyes típusok esetén)

Ez a sütő egyedi, középen zsanéros rugalmas ajtóval rendelkezik, így csak a felső felét kell kinyitnia a felső zóna eléréséhez. Ha a Kettős sütés funkciót használja, sokkal könnyebben és nagyobb energiahatékonysággal érheti el a felső sütőteret.

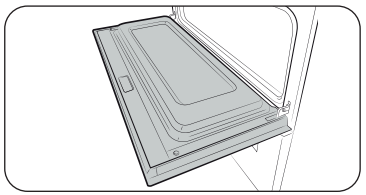
### A felső ajtó használata



**1.** Nyomja le teljesen a fogantyúkart.



**2.** Húzza meg a fogantyút.



**3.** Ez csak a felső ajtót nyitja ki, az ábrán látható módon.

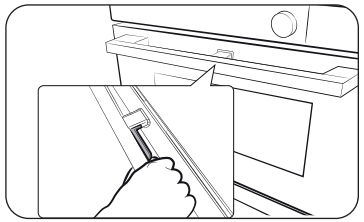




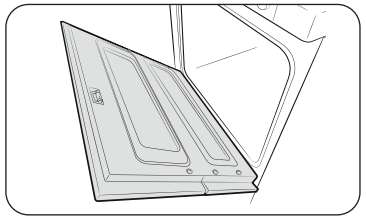
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:23:58

# Kezdés előtt

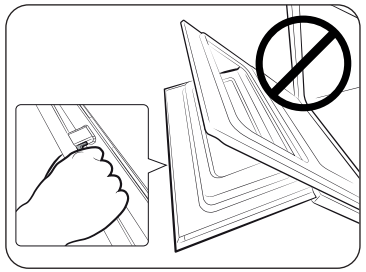
### A teljes ajtó használata



1. Fogja meg a fogantyú karmentes részét, és húzza meg.



2. Ez a teljes ajtót kinyitja, az ábrán látható módon.



⚠ **VIGYÁZAT!**

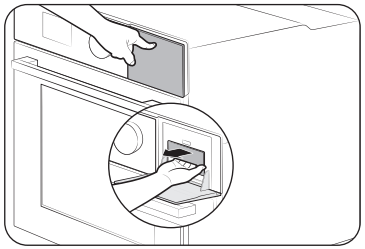
A teljes ajtó kinyitásakor ügyeljen arra, hogy a fogantyú karmentes részét ragadja meg.
Ha a kart félig lenyomja az ajtó kinyitásakor, a felső ajtó kinyílhat, ami testi sérülést okozhat.

**MEGJEGYZÉS**

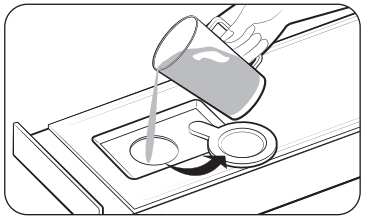
- Ne tegyen nehéz tárgyakat a felső ajtóra, és ne fejtsen ki rá túlzott erőt.
- Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a felső ajtóval, vagy a felső ajtón.

## Víztartály

A víztartály a gőzfunkciókhoz szolgál. Töltse fel vízzel a gőzölés előtt.



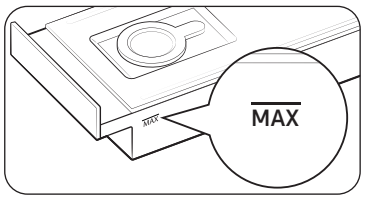
1. Keresse meg a víztartályt a jobb felső sarokban. Nyomja be a tartályt a kioldáshoz és eltávolításhoz.



2. Nyissa ki a tartály kupakját, és töltse fel a tartályt 500 ml ivóvízzel.
3. Zárja le a kupakot, és helyezze vissza a tartályt.

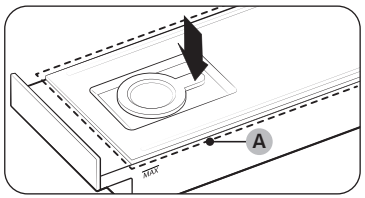
**MEGJEGYZÉS**

Helyezze be a víztartályt teljesen, amíg a helyére nem kattan.




**MEGJEGYZÉS**

Ne lépje túl a maximális szintet jelző vonalat.




**MEGJEGYZÉS**

Győződjön meg róla, hogy a sütő használata előtt a víztartály felső része **(A)** le van zárva.

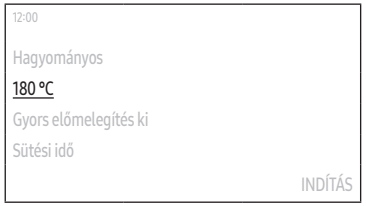


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:23:59

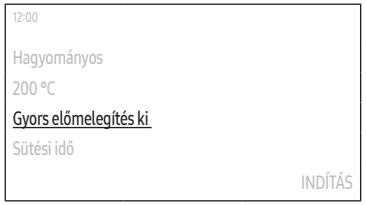
# Műveletek

## Sütési módok

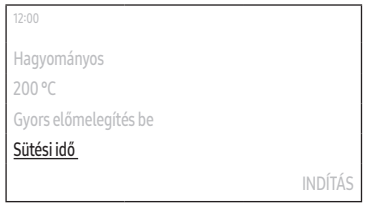
1. A főképernyőn válassza a **Légkeverés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
2. Válassza ki a kívánt sütési módot, majd nyomja meg a **Forgatógombot**. (Az egyes módokkal kapcsolatos részletes információkért lásd: „**Sütő módjának leírása**”.)
   - Bizonyos módokban húshőmérőt használhat. A húshőmérő használatával való sütéshez lásd: „**Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)**”.




3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
   - Az alapértelmezett hőmérséklet és a hőmérséklet-tartomány a sütési módtól függően eltérő.



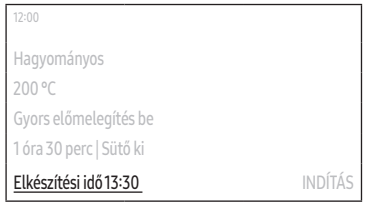

4. Állítsa be a Gyors előmelegítés opciót.
   - Az alapértelmezett beállítás a „Ki”.




5. Válassza ki a **Sütési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt sütési idő beállításához.
   - A maximális sütési idő 23 óra 59 perc.
6. A sütési idő beállítását követően válassza ki azt az opciót, amelyet futtatni szeretne a sütés végén, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - A **Sütő ki**, **Hőm. tartása** vagy a **Melegen tartás** lehetőségek közül választhat.
   - A Nagy méretű grill és az Energiatakarékos grill mód nem támogatja a **Melegen tartás** opciót.

**MEGJEGYZÉS**

Ha úgy kezdi el a sütést, hogy nem állítja be a sütési időt vagy a **Hőm. tartása** lehetőséget az opcióhoz, a sütőt manuálisan kell leállítania.




7. Válassza ki a **Befejezési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt befejezési idő beállításához.
   - Amikor beállítja a sütési időt, a sütő megjeleníti a főzés befejezésének idejét. (Például: **Elkészítési idő 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:23:59

8. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha nem változtatta meg a befejezési időt, a sütő azonnal elkezdi a sütést.
   - Ha megváltoztatta a befejezési időt, a sütő automatikusan úgy állítja be a kezdési időpontot, hogy az étel a beállított időre készüljön el.

**MEGJEGYZÉS**

- Sütés közben módosíthatja a hőmérsékletet, a Gyors előmelegítés opciót és a sütési időt.
- Sütés közben válassza ki a **KI** lehetőséget, nyomja meg a **Forgatógombot**, válassza ki az **OK** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot** a sütési törléséhez.
- Amikor a sütés befejeződött, a kijelzőn megjelenik a **+5 perc** felirat.
  - A **+5 perc** lehetőség kiválasztásával és a **Forgatógomb** megnyomásával 5 perccel meghosszabbíthatja a sütési időt.

**Sütő módjának leírása**

| Üzemmód | | Hőmérséklet-tartomány (°C) | | | | Ajánlott hőmérséklet (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Normál | Kettős | | | |
| | | | Felső | Alsó | Kettős | |
| | Légkeverés | 30–275 | 40–250 | 40–250 | 40–250 | 160 |
| | | A hátsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a sütési módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez. | | | | |
| | Hagyományos | 30–275 | - | - | - | 180 |
| | | A felső és az alsó fűtőelem termeli a hőt. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható. | | | | |
| ECO | Energiatakarékos légkeverés | 30–275 | - | - | - | 160 |
| | | Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ a sütés közbeni energiatakarékosság érdekében. A sütési idő kismértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ennél a sütési módnál nincs szükség előmelegítésre.<br>**MEGJEGYZÉS**<br>A készülék energiatakarékossági besorolásának meghatározása Energiatakarékos légkeveréses üzemmódban, az EN60350-1 szabványnak megfelelően történt. | | | | |
| | Nagy méretű grill | 100–300 | 40–250 | - | - | 220 |
| | | A nagy méretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya) tetejének pirításához használhatja. | | | | |
| ECO | Energiatakarékos grill | 100–300 | - | - | - | 220 |
| | | A ki méretű grill hőt bocsát ki. Használja ezt az üzemmódot olyan ételekhez, amelyek kevesebb hőt igényelnek, például halak és töltött bagettek. | | | | |
| | Légkeveréses grill | 100–275 | - | - | - | 180 |
| | | Két felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a ventilátor oszlat el. Használja ezt az üzemmódot hús vagy hal grillezéséhez. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:23:59

| Üzemmód | | Hőmérséklet-tartomány (°C) | | | | Ajánlott hőmérséklet (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Normál | Kettős | | | |
| | | | Felső | Alsó | Kettős | |
| | Felső fűtés + Légkeverés | 40–275 | 40–250 | - | - | 180 |
| | | A felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Akkor használja ezt az üzemmódot, ha ropogósra szeretné pirítani az étel tetejét (pl. hús vagy lasagne). | | | | |
| | Alsó fűtés + Légkeverés | 40–275 | - | 40–250 | - | 200 |
| | | Az alsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez. | | | | |
| | Alsó fűtés | 100–230 | - | 40–250 | 40–250 | 150 |
| | | Az alsó fűtőelem termeli a hőt. Olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítéséhez használja ezt a módot a sütés végén, amelyeknek jó, ha az aljuk barnára sül. | | | | |
| PRO | Ropogósra sütés profi módon | 80–200 | - | - | - | 160 |
| | | A ropogósra sütés profi módon üzemmód egy automatikus előmelegítési ciklust futtat, amíg a sütő hőmérséklete el nem éri a 220 °C-ot. Ezt követően működésbe lép a felső fűtőelem és a légkeverő ventilátor, és elkezdi pirítani az ételt (pl. húst). A pirítás után a húst alacsony hőmérsékleten süti meg. Használja ezt az üzemmódot marha, szárnyas vagy hal készítéséhez. | | | | |
| | Air Sous Vide | 50–95 | - | - | - | 60 |
| | | Az Air Sous Vide üzemmód alacsony hőmérsékletű meleg levegőt használ a Sous Vide mód megvalósításához gőz vagy víztartály nélkül. Ebben az üzemmódban a sütő állandó alacsony hőmérsékletet tart fenn a sütőtérben. | | | | |
| | Forrólevegős fritőz | - | 150–250 | - | - | 220 |
| | | A Forrólevegős fritőz mód forró levegőt használ a ropogósabb és egészségesebb fagyasztott vagy friss élelmiszerek elkészítéséhez, olaj nélkül vagy kevesebb olajjal, mint a normál légkeveréses módban. | | | | |

## Gőzt alkalmazó módok

**⚠ VIGYÁZAT!**

A gőzt alkalmazó módok használata előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály fel van töltve.

1. A főképernyőn válassza a **Légkeverés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
2. Válassza ki a kívánt sütési módot, majd nyomja meg a **Forgatógombot**. (Az egyes módokkal kapcsolatos részletes információkért lásd: „**Gőzt alkalmazó mód leírása**”.)
   - Ha a **Gőzölés** lehetőséget választotta, folytassa az 5. lépéssel. (A 2–4. lépés nem alkalmazható **Gőzölés** esetén.)
   - Bizonyos módokban húshőmérőt használhat. A húshőmérő használatával való sütéshez lásd: „**Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)**”.

**MEGJEGYZÉS**

A **Gőzölés** funkció csak egyes típusok esetén érhető el.

3. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
   - Az alapértelmezett hőmérséklet és a hőmérséklet-tartomány a sütési módtól függően eltérő.

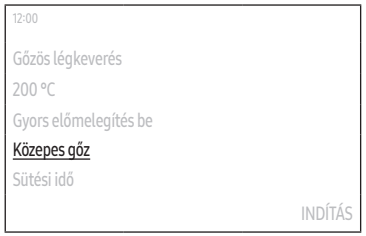




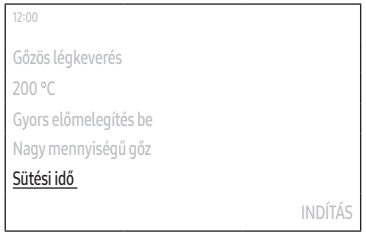
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:24:00

# Műveletek

4. Állítsa be a Gyors előmelegítés opciót.
   - Az alapértelmezett beállítás a „Ki”.




5. Állítsa be a gőzszintet.
   - Az alapértelmezett beállítás a „Közepes”.




6. Válassza ki a **Sütési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt sütési idő beállításához.
   - A maximális sütési idő 23 óra 59 perc.
7. A sütési idő beállítását követően válassza ki azt az opciót, amelyet futtatni szeretne a sütés végén, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - A **Sütő ki**, **Hőm. tartása** vagy a **Melegen tartás** lehetőségek közül választhat.

**MEGJEGYZÉS**

Ha úgy kezdi el a sütést, hogy nem állítja be a sütési időt vagy a **Hőm. tartása** lehetőséget az opcióhoz, a sütőt manuálisan kell leállítania.

8. Válassza ki a **Befejezési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt befejezési idő beállításához.
   - Amikor beállítja a sütési időt, a sütő megjeleníti a főzés befejezésének idejét. (Például: **Elkészítési idő 13:30**)

9. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha nem változtatta meg a befejezési időt, a sütő azonnal elkezdi a sütést.
   - Ha megváltoztatta a befejezési időt, a sütő automatikusan úgy állítja be a kezdési időpontot, hogy az étel a beállított időre készüljön el.

**MEGJEGYZÉS**

- Sütés közben módosíthatja a hőmérsékletet, a Gyors előmelegítés opciót és a sütési időt.
- Sütés közben válassza ki a **KI** lehetőséget, nyomja meg a **Forgatógombot**, válassza ki az **OK** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot** a sütési törléséhez.
- Amikor a sütés befejeződött, a kijelzőn megjelenik a **+5 perc** felirat.
  - A **+5 perc** lehetőség kiválasztásával és a **Forgatógomb** megnyomásával 5 perccel meghosszabbíthatja a sütési időt.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:24:00

**Gőzt alkalmazó mód leírása**

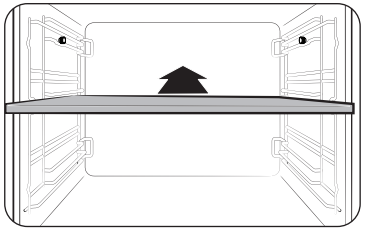
| Üzemmód | | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Alapértelmezett hőmérséklet (°C) | Gyors előmelegítés | Húshőmérő |
|---|---|---|---|---|---|
| | Gőzölés * | - | - | X | X |
| | | A gőzfejlesztő által létrehozott forró gőzt a rendszer a gőzfúvókán keresztül a sütőbe fecskendezi az étel elkészítéséhez. Ez a mód zöldségek, halak, tojás, gyümölcsök és rizs elkészítésére alkalmas. | | | |
| | Gőzös légkeverés | 120–275 | 160 | O | O |
| | | A légkeveréses fűtőegység és a ventilátorok által létrehozott hőt folyamatosan forró gőz támogatja. A gőz intenzitása alacsony, közepes vagy magas értékre állítható. Ez a mód leveles tészták, kelt tészták, kenyér és pizza elkészítéséhez, valamint hús és hal sütéséhez alkalmas. | | | |
| | Gőzös felső fűtés + Légkeverés | 120–275 | 180 | O | O |
| | | A felső fűtőegység és a légkeveréses fűtőegység által létrehozott hőt a ventilátor egyenletesen elosztja a sütőben, a forró gőz pedig támogatást biztosít a fűtőelemek számára. Ez a mód ropogós ételek, például hús, baromfi vagy hal sütésére alkalmas. | | | |
| | Gőzös alsó fűtés + Légkeverés | 120–275 | 200 | O | O |
| | | Az alsó fűtőelem és a légkeveréses fűtőegység által létrehozott hőt a ventilátor egyenletesen elosztja a sütőben, a forró gőz pedig támogatást biztosít a fűtőelemek számára. Ez a mód ropogós ételek, például pizza vagy almás pite sütésére alkalmas. | | | |

**MEGJEGYZÉS**

- A csillaggal (*) jelölt módok elérhetősége a sütő típusától függ.
- Mindig töltse fel a víztartályt friss vízzel, ha ezekkel a módokkal főz.

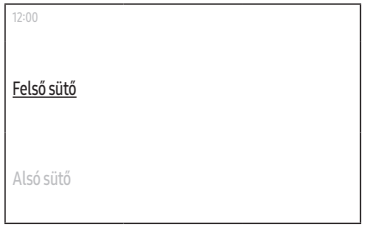
## Kettős sütési mód

A mellékelt osztó segítségével alsó és felső sütőtérre választhatja el a sütőteret. Ez lehetővé teszi a felhasználók számára, hogy egyszerre két különböző sütési módot engedélyezzenek, vagy egyszerűen csak egy sütőteret válasszanak ki a sütéshez.



**1.** A sütőtér kettéosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre.

- Az osztó behelyezésekor a sütő érzékeli az osztót, és a főképernyő automatikusan megváltozik.




**2.** Válassza ki a kívánt sütőteret, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

**3.** Adja meg a kívánt sütési beállításokat, és kezdje el a sütést.

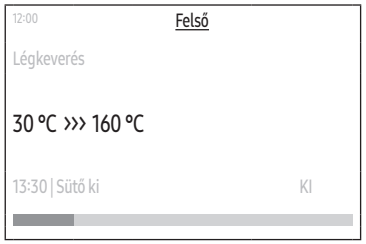
- Utasításokért lásd: „**Sütési módok**” vagy „**Gőzt alkalmazó módok**”.
- Az elérhető módokkal és opciókkal kapcsolatosan lásd: „**Az egyes sütőterekben elérhető módok**”.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:24:00

# Műveletek




**MEGJEGYZÉS**

- Ha valamelyik sütőtérben elkezdte a sütést, elkezdheti a sütést a másik sütőtérben is. Válassza ki a sütőtérjelzőt a képernyő közepének felső részén, nyomja meg a **Forgatógombot**, majd ismételje meg a 2–3. lépést a másik sütőtérben történő sütéshez.
- Előfordulhat, hogy bizonyos korlátozások lesznek érvényben a kiválasztható módokra vagy hőmérséklet-tartományra vonatkozóan, amikor egyszerre próbál meg sütni mind a két sütőtérben.

**Az egyes sütőterekben elérhető módok**

| Sütőtér | Elérhető mód | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Alapértelmezett hőmérséklet (°C) | Gyors előmelegítés | Húshőmérő |
|---|---|---|---|---|---|
| Felső | Légkeverés | 40–250 | 160 | X | X |
| | Nagy méretű grill | 40–250 | 220 | X | X |
| | Felső fűtés + Légkeverés | 40–250 | 180 | X | X |
| | Forrólevegős fritőz | 150–250 | 220 | X | X |
| Alsó | Légkeverés | 40–250 | 160 | X | X |
| | Alsó fűtés + Légkeverés | 40–250 | 200 | X | X |
| | Alsó fűtés | 40–250 | 150 | X | X |
| | Gőzölés * | - | - | X | X |
| | Gőzös légkeverés | 120–250 | 160 | X | X |
| | Gőzös alsó fűtés + Légkeverés | 120–250 | 200 | X | X |

**MEGJEGYZÉS**

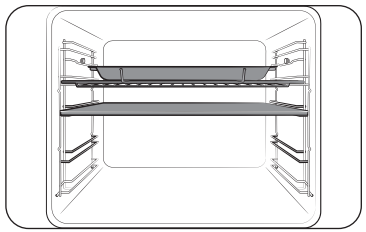
- Az egyes módok leírásáért lásd: „**Sütő módjának leírása**” vagy „**Gőzt alkalmazó mód leírása**”.
- A csillaggal (*) jelölt módok elérhetősége a sütő típusától függ.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:24:00

## Forrólevegős fritőz (csak egyes típusok esetén)

Ebben az üzemmódban nincs szükség előmelegítésre. Javasoljuk, hogy az osztóra helyezzen sütőpapírt vagy tálcát a lecsöpögő zsiradék felfogásához.
A jobb sütési eredmény érdekében fordítsa át az ételt a folyamat közben.



1. Helyezze be az osztót, és helyezze a sütőrácsot a 4. rácshelyzetbe.
2. Válassza ki a **Forrólevegős fritőz** módot a **Forgatógombbal**.
3. A **Forgatógomb** használatával módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékletet. Adja meg az étel javasolt hőmérsékletét az ajánlott sütési útmutató szerint. Az alapértelmezett hőmérséklet 220 °C.
4. Válassza ki a **Sütési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt sütési idő beállításához.
5. A sütési idő beállítását követően válassza ki azt az opciót, amelyet futtatni szeretne a sütés végén, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Válassza az **Indítás** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot**.
7. Ha a sütés befejeződött, koppintson a **KI** lehetőségre, és vegye ki az ételt.

**MEGJEGYZÉS**

- Az osztóra helyezzen sütőpapírt vagy tálcát a lecsöpögő zsiradék felfogásához. Ez segít csökkenteni a lerakódást és a füstöt.
- A sütőpapír használata előtt ellenőrizze a sütőpapír megengedett maximális hőmérsékletét.
- A **Forrólevegős fritőz** funkció kettős felső sütőrácshoz tervezett. Helyezze be az osztót, és helyezze az ételt a 4. rácshelyzetbe a legjobb eredmény érdekében.
- Friss vagy házi készítésű ételek elkészítéséhez ossza szét az olajat egyenletesen egy nagyobb területen, így hatékonyabban teheti ropogóssá az ételt.

**FIGYELEM!**

- Ha valamilyen sütési művelet folyamatban van az alsó sütőtérben, a **Forrólevegős fritőz** funkció nem érhető el a felső sütőtérben.
- Amikor a **Forrólevegős fritőz** funkció aktív a felső sütőtérben, az alsó sütőtér egyáltalán nem érhető el.

A legjobb eredmények érdekében javasoljuk, hogy a sütési idő felénél fordítsa át az ételt.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Burgonya | | | | |
| Fagyasztott hasábburgonya | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Fagyasztott hasábburgonya, fűszerezve | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Fagyasztott tater tot | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Fagyasztott szeletelt burgonya | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Fagyasztott burgonyaszeletek | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Házi hasábburgonya | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Házi burgonyaszeletek | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 20–25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:24:00

# Műveletek

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Fagyasztott | | | | |
| Fagyasztott csirkefalatok | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Fagyasztott csirkeszárny | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 25–30 |
| Fagyasztott hagymakarikák | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 15–20 |
| Fagyasztott csirkecsíkok | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 210–220 | 20–25 |
| Fagyasztott Churros | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 190–200 | 10–15 |
| Csirke | | | | |
| Friss csirkecomb | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 30–35 |
| Friss csirkeszárny | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 25–30 |
| Csirkemell, panírozott | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 25–30 |

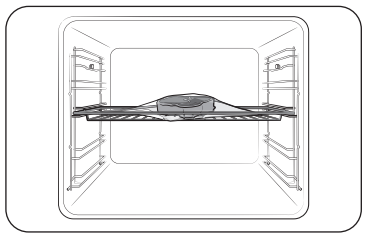
| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Zöldségek | | | | |
| Spárga, panírozott | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Padlizsán, szeletelve és panírozva | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Hagymakarikák, rántva | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 15–20 |
| Sütőtök-kockák | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 20–25 |
| Karfiolrózsák | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 190–200 | 15–20 |
| Zöldségkeverék | Sütőrács + Forrólevegős fritőz tálca | 4 | 200–210 | 15–20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:24:00

## Air Sous Vide (csak egyes típusok esetén)

Az **Air Sous Vide** üzemmód alacsony hőmérsékletű meleg levegőt használ a Sous Vide mód megvalósításához gőz vagy víztartály nélkül. Ebben az üzemmódban a sütő állandóan alacsony hőmérsékletet tart a sütőtérben, és olyan ételeket készít, amelyek megőrzik eredeti illatukat és tápanyagaikat, miközben gazdag ízt és lágy textúrát kínálnak.



1. Tegye az élelmiszert egy tiszta vákuumzacskóba, és zárja le. Ezután helyezze be az ételt a sütő 3. rácshelyzetébe.
2. Válassza ki az **Air Sous Vide** módot.
3. A **Forgatógomb** használatával módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékletet. Adja meg az étel javasolt hőmérsékletét az ajánlott sütési útmutató szerint. Az alapértelmezett hőmérséklet 60 °C. (1 °C értékkel módosíthatja a hőmérsékletet)
4. Nyomja meg a **Forgatógombot**, és állítsa be a sütési időt.
5. A sütési idő beállítását követően válassza ki azt az opciót, amelyet futtatni szeretne a sütés végén, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Válassza az **Indítás** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot**.

**MEGJEGYZÉS**

- Csak friss és minőségi alapanyagokat használjon. Tiszta körülmények között vágja fel az alapanyagot, és tárolja hűtőben.
- Az összetevők mozgatásához és tárolásához használjon hőálló vákuumzacskókat.
- Soha ne használja fel újra a hőálló vákuumzacskókat.
- A sütési idő az étel vastagságától függ. Só vagy cukor hozzáadása lerövidítheti a sütési időt.

**Tanácsok**

- Az eredeti íz megőrzése érdekében javasoljuk, hogy kevesebb fűszernövényt és fűszert használjon, mint a hagyományos receptekben.
- A húsok és a halak íze jobb lesz, ha a pirítást követen azonnal tálalják őket.
- Ha a sütés után nem tálalják fel azonnal őket, helyezze az ételt tartalmazó edényt jeges vízbe, és hűtse le teljesen. Ezután tárolja 5 °C alatt, hogy megőrizze az étel illatát és állagát.
- A csirkét mindenképpen ajánlott azonnal elfogyasztani a sütést követően.

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

| Étel | Sütési szint | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (óra) |
|---|---|---|---|---|---|
| Marhahús | | | | | |
| Steak, 4 cm vastag | Véres | Sütőrács | 3 | 54 | 3-4 |
| Steak, 4 cm vastag | Közepesen átsült | Sütőrács | 3 | 60 | 3-4 |
| Steak, 4 cm vastag | Teljesen átsült | Sütőrács | 3 | 68 | 3-4 |
| Sütés (roston) | Közepesen átsült | Sütőrács | 3 | 62 | 6-8 |
| Sütés (roston) | Teljesen átsült | Sütőrács | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:24:01

# Műveletek

| Étel | Sütési szint | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (óra) |
|---|---|---|---|---|---|
| Sertéshús | | | | | |
| Karaj, csont nélküli | Puha | Sütőrács | 3 | 60 | 3-4 |
| Karaj, csont nélküli | Szilárd | Sütőrács | 3 | 71 | 3-4 |
| Sütés (roston) | Közepesen átsült | Sütőrács | 3 | 62 | 4-6 |
| Sütés (roston) | Teljesen átsült | Sütőrács | 3 | 72 | 4-6 |
| Húzott sertéshús | Teljesen átsült | Sütőrács | 3 | 74 | 18-24 |
| Baromfi | | | | | |
| Csirke, mell | Puha | Sütőrács | 3 | 66 | 3-4 |
| Csirke, mell | Szilárd | Sütőrács | 3 | 72 | 3-4 |
| Kacsamell | Puha | Sütőrács | 3 | 63 | 3-4 |
| Hal | | | | | |
| Sült lazacszeletek | Puha | Sütőrács | 3 | 52 | 2-3 |
| Sült lazacszeletek | Teljesen átsült | Sütőrács | 3 | 63 | 2-3 |
| Tőkehalfilé | Puha | Sütőrács | 3 | 55 | 2-3 |
| Zöldségek | | | | | |
| Spárga | | Sütőrács | 3 | 85 | 2-3 |
| Burgonya, szeletelve | | Sütőrács | 3 | 90 | 2-3 |
| Édes burgonya, szeletelve | | Sütőrács | 3 | 90 | 2-3 |
| Sárgarépa, szeletelve | | Sütőrács | 3 | 90 | 2-3 |
| Sütőtök, kockák | | Sütőrács | 3 | 90 | 2-3 |

| Étel | Sütési szint | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (óra) |
|---|---|---|---|---|---|
| Gyümölcs | | | | | |
| Alma, szeletelve | | Sütőrács | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananász, szeletelve | | Sütőrács | 3 | 85 | 1-2 |
| Körte, szeletelve | | Sütőrács | 3 | 83 | 2-3 |
| Egyebek | | | | | |
| Tyúktojás | Buggyantott | Sütőrács | 3 | 63 | 2-3 |
| Tyúktojás | Keményre főtt | Sütőrács | 3 | 71 | 2-3 |

* Tyúktojásfőzés vákuumzár nélkül.

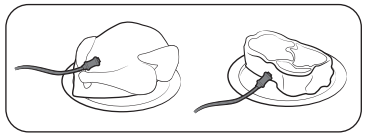


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:24:01

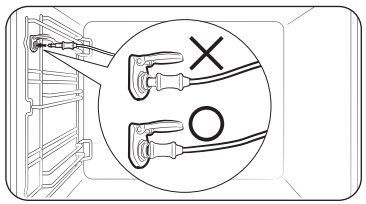
## Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)

A húshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri sütés közben. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő kikapcsol, és befejezi a sütést.

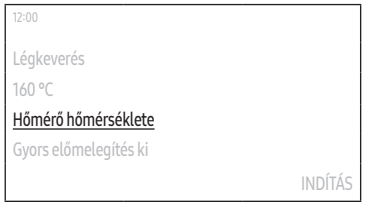
- Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
- Ha a húshőmérő be van dugva, a sütési időt nem lehet beállítani.



1. A húshőmérő hegyét szúrja bele a sütendő hús közepébe. Ügyeljen arra, hogy a gumifogantyút ne nyomja bele a húsba.



2. Dugja be a hőmérő csatlakozóját a bal oldali falon lévő aljzatba. Ha a húshőmérő megfelelően van csatlakoztatva, megjelenik a „**Húshőmérő behelyezve.**” üzenet.
   - Ha a húshőmérő be van helyezve, a **Sütési idő** helyett a **Hőmérő hőmérséklete** jelenik meg.




3. Válassza ki a **Hőmérő hőmérséklete** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a hús célhőmérsékletének beállításához.

4. Adja meg a kívánt sütési beállításokat.
   - Tekintse meg a „**Sütő módjának leírása**” vagy „**Gőzt alkalmazó mód leírása**” szakaszt azokkal a módokkal kapcsolatosan, amelyeknél használható a húshőmérő.
   - Tekintse meg a „**Sütési módok**” szakasz 1–3. lépését, vagy a „**Gőzt alkalmazó módok**” szakasz 1–4. lépését.
5. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Amikor a hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő egy dallammal fejezi be a sütést.

**⚠ FIGYELEM!**

- A károsodás megelőzése érdekében a húshőmérőt ne használja a nyárstartozékkal együtt.
- A sütés befejezésére a húshőmérő nagyon forróvá válik. Az égési sérülések megelőzése érdekében az étel kiemeléséhez használjon edényfogó kesztyűt.

**MEGJEGYZÉS**

A húshőmérő használata nem mindegyik sütési módban lehetséges. Ha a húshőmérőt nem alkalmazható mód mellett használja, a következő üzenet jelenik meg: „**A kiválasztott mód nem támogatja a húshőmérő használatát.**”. Ilyen esetben haladéktalanul távolítsa el a húshőmérőt.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:24:01

# Műveletek

## Különleges funkció

1. A főképernyőn válassza a **Légkeverés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
2. Válassza a **Különleges funkció** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

3. Válassza ki a kívánt funkciót, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Az egyes funkciókkal kapcsolatos részletes információkért lásd: „**Különleges funkció leírása**”.

4. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
   - Az alapértelmezett hőmérséklet és a hőmérséklet a sütési módtól függően eltérő.

5. Válassza a **Sütési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt sütési idő kiválasztásához, vagy válassza a **Hőmérő hőmérséklete** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a hús célhőmérsékletének beállításához.
   - A **Hőmérő hőmérséklete** funkció csak a **Lassú sütés** esetén alkalmazható.
   - A maximális sütési idő 23 óra 59 perc.

6. Válassza ki a **Befejezési idő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt befejezési idő beállításához.
   - Amikor beállítja a sütési időt, a sütő megjeleníti a főzés befejezésének idejét. (Például: **Elkészítési idő 13:30**)
   - Ez a lépés nem alkalmazható **Lassú sütés** esetén.
7. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha nem változtatta meg a befejezési időt, a sütő azonnal elkezdi a sütést.
   - Ha megváltoztatta a befejezési időt, a sütő automatikusan úgy állítja be a kezdési időpontot, hogy az étel a beállított időre készüljön el.
   - Ha a **Lassú sütés** lehetőséget választotta, a sütő egy dallammal fejezi be a sütést, hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:24:01

**Különleges funkció leírása**

| Üzemmód | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Alapértelmezett hőmérséklet (°C) | Leírás |
|---|---|---|---|
| Melegen tartás | 40–100 | 60 | Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható. |
| Tányér melegítése | 30–80 | 50 | Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja. |
| Kiolvasztás | 30–60 | 30 | Ez a mód fagyasztott termékek, pékáruk, gyümölcsök, sütemények, tejszín és csokoládé kiolvasztására szolgál. A kiolvasztási idő az élelmiszer típusától, méretétől és mennyiségétől függ. |
| Tésztakelesztés | 30–50 | 35 | Ez a mód tésztakelesztésre és házi joghurt készítésére szolgál. |
| Pizzasütés | 160–250 | 200 | Ez a mód pizza készítéséhez alkalmas, és a sütési hőmérséklet és idő a pizza méretétől és a pizzatészta vastagságától függ. |
| Lassú sütés | 70–120 | 80 | Ez a mód alacsony hőmérsékletet használ a puha állag eléréséhez. Ez marha, sertés, borjú vagy bárány sütésére alkalmas, ha puha állagot szeretne elérni. Javasoljuk, hogy sütés előtt a húst a főzőlapon, magas hőmérsékleten kérgesítse. |
| Aszalás | 40–90 | 60 | Ez a mód a gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények aszalására szolgál. Az aszalási idő az élelmiszer típusától, vastagságától és mennyiségétől függ. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:24:01

# Műveletek

## Egészséges sütés (csak egyes típusok esetén)

A sütő 20 egészséges sütési programot kínál. A rendszer automatikusan beállítja a sütési beállításokat a kiválasztott programra.

1. A főképernyőn válassza a **Légkeverés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
2. Válassza az **Egészséges sütés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza ki a kívánt programot, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Az egyes programokkal kapcsolatos részletes információkért lásd az „**Egészséges sütés**” részt az „**Sütés okosan**” szakaszban a **51**. oldalon.
4. Olvassa el a tanácsot, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Töltsön vizet a víztartályba a képernyőn látható utasítás szerint, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Készítse elő az ételt és a tartozékokat a képernyőn látható utasítás szerint, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha egy adott időpontban szeretné elkezdeni a sütést, válassza ki a **Késleltetett indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt idő beállításához.
7. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

## Automatikus sütés

A sütő 50 vagy 70 (gőzöléses modell) Automatikus sütés programot kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő, a teljesítményszint és hőmérséklet a kiválasztott programnak megfelelően módosul.

1. A főképernyőn válassza a **Légkeverés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
2. Válassza az **Automatikus sütés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza ki a kategóriát, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Válassza ki az alkategóriát, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Előfordulhat, hogy egyes kategóriáknak nincs alkategóriája.
5. Válassza ki a kívánt programot, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Az egyes programokkal kapcsolatos részletes információkért lásd az „**Automatikus sütési programok**” részt az „**Sütés okosan**” szakaszban a **44**. oldalon.
6. Olvassa el a tanácsot, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:24:01

7. Válassza ki a súlyt, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Előfordulhat, hogy ez a lépés bizonyos programokra nem vonatkozik.
   - Az elérhető súly a kiválasztott programtól függ.
8. Töltsön vizet a víztartályba a képernyőn látható utasítás szerint, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Előfordulhat, hogy ez a lépés bizonyos programokra nem vonatkozik.
9. Készítse elő az ételt és a tartozékokat a képernyőn látható utasítás szerint, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha egy adott időpontban szeretné elkezdeni a sütést, válassza ki a **Késleltetett indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a kívánt idő beállításához.
10. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

## Időzítő

### Új időzítő hozzáadása

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza az **Időzítő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Az Időzítő képernyőn válassza a **+** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Hagyja ki ezt a lépést, ha először adja hozzá az időzítőt.
4. Állítsa be az időt.

### A meglévő időzítő szerkesztése

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza az **Időzítő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Az Időzítő képernyőn válassza a szerkeszteni kívánt időzítőt, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Módosítsa az időt.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:24:02

# Műveletek

### Az időzítő törlése

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza az **Időzítő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Az Időzítő képernyőn válassza a 🗑 lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. A törölni kívánt időzítő jobb oldalán válassza ki a **Törlés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Válassza a **Kész** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

### Az időzítő használata

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza az **Időzítő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. A használni kívánt időzítő jobb oldalán válassza ki az **Indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Az időzítő elindítása után szüneteltetheti vagy törölheti az időzítőt.

**MEGJEGYZÉS**

Amikor az idő elérte a beállított időpontot, megjelenik a „**Lejárt az idő.**” üzenet egy dallam kíséretében. Válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** az üzenet törléséhez.

## Tisztítás

### Pirolitikus (csak egyes típusok esetén)

A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza a **Tisztítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza a **Pirolitikus** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Válassza ki az időt, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
7. Olvassa el képernyőn megjelenő üzenetet, válassza az **Indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
8. Várjon, amíg a sütő lehűl, majd törölje le annak ajtaját és széleit nedves ruhával.

**⚠ VIGYÁZAT!**

- Ne érjen a sütőhöz, mert az a program alatt nagyon felforrósodik.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A program befejezését követően, amíg a hűtőventilátor a sütő hűtését végzi, ne kapcsolja ki a készüléket.

**MEGJEGYZÉS**

- A program elindulásával a sütő belseje felforrósodik. Ezt követően a sütő ajtaja biztonsági okokból bezáródik. A program befejezését és a sütő lehűlését követően az ajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy kiürítette a sütőt. A sütő belsejében a magas hőmérséklet hatására deformálódhatnak a tartozékok.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:24:02

### Gőztisztítás

Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel.
Ez az automatikus funkció rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza a **Tisztítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza a **Gőztisztítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Válassza az **INDÍTÁS** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.

**⚠ FIGYELEM!**

Ne nyissa ki az ajtót a ciklus befejezése előtt. A sütőben lévő víz nagyon forró, és égési sérüléseket okozhat.

**MEGJEGYZÉS**

- Ha a sütő zsírral erősen szennyezett (pl. pirítás vagy grillezés után), a gőztisztítás elindítása előtt ajánlott kézzel, tisztítószer segítségével eltávolítani a makacs szennyeződéseket.
- A ciklus befejezése után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.
- Az automatikus tisztítás nem indul el addig, amíg a sütő belseje forró. Várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg újra.
- Ne borítsa rá a vizet a sütő aljára. Finoman öntse be. Ellenkező esetben a víz túlcsordulhat a sütő eleje felé.

### Vízkőtelenítés

Tisztítsa meg a gőzfejlesztő belsejét annak érdekében, hogy az ne befolyásolja az élelmiszer minőségét és ízét.

**MEGJEGYZÉS**

- A sütő rendszere számlálja a gőzt alkalmazó módok használatának idejét, és szükség esetén értesíti Önt, hogy mikor kell elindítania a Vízkőtelenítés műveletet. A következő két órában továbbra is használhatja a gőzt alkalmazó módokat, anélkül, hogy el kellene indítania a Vízkőtelenítés műveletet. Két óra elteltével azonban nem használhatja a gőzt alkalmazó módokat, kivéve, ha futtatja és befejezi a Vízkőtelenítés műveletet.
- Amikor megjelenik az értesítő üzenet, válassza az **Indítás most** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a Vízkőtelenítés funkció futtatásához, vagy válassza a **Később** elemet, és nyomja meg a **Forgatógombot** az elhalasztásához.
  - : Vízkőtelenítés szükséges.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza a **Tisztítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza ki a **Vízkőtelenítés** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Válassza a **Következő** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, válassza az **Indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - Ha értesítést kap arról, hogy nincs elegendő víz, töltsön több vizet a víztartályba, válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
6. Amint a vízkőtelenítés befejeződött, a sütő automatikusan leereszti a vizet.
7. A leeresztés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
8. Töltse fel a víztartályt 500 ml ivóvízzel a képernyőn megjelenő utasítások szerint, válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** az öblítés elindításához.
9. Ha az öblítés befejeződött, ürítse ki a víztartályt.
   - A tartály kiürítése után tisztítsa meg, mielőtt visszatenné a sütőbe.

**⚠ FIGYELEM!**

- A víztartály kezelésekor mindig használjon edényfogó kesztyűt.
- Csak gőzölős sütőhöz vagy kávéfőzőhöz való vízkőoldó szereket használjon.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:24:02

# Műveletek

⚠ **VIGYÁZAT!**

- Ne szakítsa meg a vízkőtelenítési folyamatot. Ellenkező esetben újra kell indítania a vízkőtelenítési ciklust, és be kell fejeznie az elkövetkező három órán belül annak érdekében, hogy használhassa a gőzt alkalmazó módokat.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A víz és a vízkőoldó szer keverési arányát illetően kövesse a szer gyártójának utasításait.

**Leeresztés**

A gőzt alkalmazó módok használatát követően eressze le a fennmaradó vizet a többi sütési mód befolyásolásának elkerülése érdekében. Akkor is használja ezt a funkciót, ha ismét le szeretné ereszteni tisztítás céljából.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen.
2. Válassza a **Tisztítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
3. Válassza a **Kiürítés** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
4. Válassza az **Indítás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
5. Kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat, válassza az **OK** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
   - A sütő a vizet a gőzfejlesztőből a víztartályba ereszti le.
6. Ha az leeresztés befejeződött, ürítse ki a víztartályt.
   - A tartály kiürítése után tisztítsa meg, mielőtt visszatenné a sütőbe.

⚠ **FIGYELEM!**

- A víztartály kezelésekor mindig használjon edényfogó kesztyűt.
- Leeresztés közben ne távolítsa el a víztartályt.

**MEGJEGYZÉS**

- Amint a sütő elkezdi a leeresztést, kérjük, várjon, amíg a leeresztési ciklus befejeződik.
- A termék környezetétől függően a leeresztési művelet sokáig tarthat. Ez nem jelenti a termék rendellenes működését, hanem biztonsági célokat szolgál, ezért várja meg, amíg a víz lehűl.

## Beállítások

Érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen, válassza a **Beállítások**, lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot** a sütő különböző beállításainak módosításához. Kérjük, tekintse meg az alábbi táblázatot a részletes leírásért.

| Menü | Almenü | Leírás |
|---|---|---|
| Csatlakozások | Wi-Fi | Be- és kikapcsolhatja a Wi-Fi-t. |
| | Easy Connection | A sütőt Wi-Fi-kapcsolaton keresztül csatlakoztathatja a SmartThings-kiszolgálóhoz. Amikor a sütő csatlakoztatva van, a SmartThings alkalmazással ellenőrizheti a sütő állapotát és/vagy vezérelheti azt mobileszközről. |
| | Távoli kezelés | Válassza ki az **Aktiválás** lehetőséget, és nyomja meg a **Forgatógombot** annak érdekében, hogy az ügyfélszolgálat távolról hozzáférhessen a sütőhöz a belső információk ellenőrzéséhez. |
| Kijelző | Fényerő | Módosíthatja a kijelző fényerejét. |
| | Képernyőkímélő | Be- és kikapcsolhatja a képernyőkímélőt.<br>**MEGJEGYZÉS**<br>A Képernyőkímélő egy olyan funkció, amely megjeleníti a dátumot és az időt a képernyőn, ha készenléti állapotban egy bizonyos ideig nem végeznek műveletet. |
| | Óra téma | Kiválaszthatja az óra témáját. |
| | Időtúllépés | Beállíthatja, hogy mennyi idő után kapcsoljon be a képernyőkímélő.<br>**MEGJEGYZÉS**<br>• Az energiafogyasztás a beállítástól függően növekedhet.<br>• Ha az időtúllépés beállítása „**Mindig bekapcsolva**”, az LCD fényereje automatikusan 2-es szintre vált, ha 3 percig nem hajtanak végre műveletet a sütővel. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:24:02

| Menü | Almenü | Leírás |
|---|---|---|
| Dátum és idő | Automatikus dátum és idő | Be- vagy kikapcsolhatja az idő frissítését az internetről. Csatlakozva kell lennie egy Wi-Fi-hálózathoz. |
| | Időzóna kiválasztása | Kiválaszthatja az időzónát. (Ki kell kapcsolnia az automatikus dátum és idő funkciót.) |
| | Dátum beállítása | Kézzel állíthat be egy dátumot. (Ki kell kapcsolnia az automatikus dátum és idő funkciót.) |
| | Idő beállítása | Kézzel állíthatja be az időt. (Ki kell kapcsolnia az automatikus dátum és idő funkciót.) |
| | Időformátum kiválasztása | Kiválaszthatja, hogy az időformátum 12 órás vagy 24 órás legyen. |
| Nyelv | | Kiválaszthat egy nyelvet. |
| Űrtartalom | | Beállíthatja a sütő hangerejét. |
| Vízkeménység | | Beállíthatja a gőzt alkalmazó módokhoz használt víz keménységét.<br>• Lágy: Legfeljebb 120 ppm<br>• Közepes: 120–240 ppm<br>• Közepes-kemény: 240–350 ppm<br>• Kemény: Több mint 350 ppm |
| Súgó | Hibaelhárítás | Megtekintheti a hibaelhárítást. |
| | Útmutató az első használathoz | Megtekintheti a sütő alapszintű használatára vonatkozó egyszerű utasításokat. |
| Az eszközről | Modell neve | Megtekintheti a sütő modellnevét. |
| | Szoftververzió | Megtekintheti a firmware aktuális verzióját. Ha új szoftver áll rendelkezésre, megjelenik a, **Szoftverfrissítés** gomb ebben a menüben. |
| | Jogi információk | Megtekintheti a jogi információkat. |

## Zárolás

Zárolhatja a kezelőpanelt a véletlenszerű működtetés elkerüléséhez.

- A Zárolás funkció aktiválásához érintse meg a ☰ gombot a kezelőpanelen, válassza a **Zárolás** lehetőséget, majd nyomja meg a **Forgatógombot**.
- A Zárolás funkció kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a ☰ gombot, amíg meg nem jelenik a „**Vezérlés feloldva.**” üzenet.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:24:02

# Sütés okosan

## Manuális sütés

**⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS**

A keményítőtartalmú ételek (pl. burgonyaszirom, sült krumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ezeket az ételeket ajánlott alacsonyabb hőmérsékleten sütni, és elkerülni a túlsütést, az égést, illetve azt, hogy az ételek felülete nagyon ropogós legyen.

**⚠ VIGYÁZAT!**

A könnyen romlandó ételek (például tej, tojás, hal, hús vagy baromfi) ne legyenek a sütőben 1 óránál tovább a főzés megkezdése előtt; a főzés befejeztével azonnal ki kell venni őket. A romlott étel elfogyasztása ételmérgezés okozta betegséghez vezethet.

**MEGJEGYZÉS**

- Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.
- Az Energiatakarékos grill funkció használata esetén helyezze az ételt a tartozéktepsi közepére.

**Tartozékokra vonatkozó tanácsok**

Sütőjéhez számos tartozékot mellékeltünk. Előfordulhat, hogy néhány tartozék hiányzik az alábbi táblázatból. Ha azonban nem rendelkezik pontosan ugyanazokkal a tartozékokkal, amelyeket a jelen sütési útmutatóban bemutatunk, a már meglévő tartozékaival is elérheti ugyanazokat az eredményeket.

- A tepsi és az univerzális tepsi felcserélhető.
- Olajos ételek sütésekor javasolt tepsit tenni a sütőrács alá az ételekből kisülő olaj felfogására. Amennyiben rendelkezik sütőrácsbetéttel, a tepsivel együtt is használhatja.
- Ha csak univerzális tepsivel vagy csak extra mély tepsivel vagy esetleg mindkettővel rendelkezik, az olajos ételek sütéséhez ajánlott a mélyebb tepsit használni.

**Sütés**

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Piskótatészta | Sütőrács, 25–26 cm átmérőjű forma | 2 | | 160–170 | 35–40 |
| Márványkuglóf | Sütőrács, kuglófforma | 3 | | 175–185 | 50–60 |
| Gyümölcslepény | Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepényforma | 3 | | 190–200 | 50–60 |
| Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény | Univerzális tepsi | 2 | | 160–180 | 40–50 |
| Gyümölcsös morzsasütemény | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 3 | | 170–180 | 25–30 |
| Pogácsa | Univerzális tepsi | 3 | | 180–190 | 30–35 |
| Lasagne | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 3 | | 190–200 | 25–30 |
| Habcsók | Univerzális tepsi | 3 | | 80–100 | 100–150 |
| Felfújt | Sütőrács, csészék felfújtakhoz | 3 | | 170–180 | 20–25 |
| Almás kelt sütemény | Univerzális tepsi | 3 | | 150–170 | 60–70 |
| Házi készítésű pizza, 1–1,2 kg | Univerzális tepsi | 2 | | 190–210 | 10–15 |
| Fagyasztott leveles tészta, töltött | Univerzális tepsi | 2 | | 180–200 | 20–25 |
| Lepény | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 2 | | 180–190 | 25–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:24:03

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Almás pite | Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma | 2 | | 160–170 | 65–75 |
| Mélyhűtött pizza | Univerzális tepsi | 3 | | 180–200 | 5–10 |

**Sütés (roston)**

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hús (Marha/Sertés/Bárány) | | | | | |
| Marhahátszín, 1 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 160–180 | 50–70 |
| Csontozott borjúhús, 1,5 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 160–180 | 90–120 |
| Sertéssült, 1 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 200–210 | 50–60 |
| Sertéscsülök, 1 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 160–180 | 100–120 |
| Csontos báránycomb, 1 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 170–180 | 100–120 |

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Szárnyas (Csirke/Kacsa/Pulyka) | | | | | |
| Csirke, egész, 1,2 kg * | Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 3<br>1 | | 200 | 60–80 * |
| Csirkedarabok | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 200–220 | 25–35 |
| Kacsamell | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 200–210 | 20–30 |
| Kisebb pulyka, egész, 5 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 180–200 | 120–150 |
| Zöldségek | | | | | |
| Zöldségek, 0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | | 220–230 | 15–20 |
| Sült burgonya, félbe vágva, 0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | | 190–200 | 40–50 |
| Hal | | | | | |
| Halfilé, sült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 200–220 | 20–30 |
| Sült hal | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | | 180–200 | 30–40 |

* A sütési idő ⅔-ánál fordítsa meg.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:24:03

# Sütés okosan

### Grillezés

A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt Nagy méretű grill módban. A sütési idő felénél fordítsa meg.

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kenyér | | | | | |
| Pirítós | Sütőrács | 5 | | 270–300 | 2–4 |
| Sajtos melegszendvics | Univerzális tepsi | 4 | | 200 | 4–8 |
| Marhahús | | | | | |
| Marhasült * | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | | 240–250 | 15–20 |
| Hamburgerpogácsa * | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | | 250–270 | 13–18 |
| Sertéshús | | | | | |
| Sertésborda | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | | 250–270 | 15–20 |
| Kolbászfélék | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | | 260–270 | 10–15 |
| Baromfi | | | | | |
| Csirke, mell | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | | 230–240 | 30–35 |
| Csirke, comb | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | | 230–240 | 25–30 |

* A sütési idő ⅔-ánál fordítsa meg.

### Fagyasztott készételek

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fagyasztott pizza, 0,4–0,6 kg | Sütőrács | 3 | | 200–220 | 15–25 |
| Fagyasztott lasagne | Sütőrács | 3 | | 180–200 | 45–50 |
| Fagyasztott hasábburgonya | Univerzális tepsi | 3 | | 220–225 | 20–25 |
| Fagyasztott krokettek | Univerzális tepsi | 3 | | 220–230 | 25–30 |
| Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert | Sütőrács | 3 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Fagyasztott bagett feltéttel | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 10–15 |
| Fagyasztott halrudacskák | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | ECO | 190–200 | 15–25 |
| Fagyasztott halburger | Sütőrács | 3 | ECO | 180–200 | 20–35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:24:03

**Gőzt alkalmazó mód**

Ha a gőz funkció be van kapcsolva, a sütő gőzt hoz létre, amely egyenletesen eloszlik a sütőtérben, a teljes területet, minden rácsot és sarkot lefedve. Ez elősegíti az étel pirítását, így az étel kívül ropogós, belül pedig puha, szaftos marad.
Töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximális szintig, és válassza ki a receptjének leginkább megfelelő gőzszintet.

Gőzös légkeverés

Azt javasoljuk, hogy sütemények készítéséhez gőz módban melegítse elő a sütőt.

| Étel | Tartozékok | Szint | Gőzszint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hűtött zsemle | Univerzális tepsi | 3 | Alacsony | 180–190 | 10–20 |
| Hűtött croissant | Univerzális tepsi | 3 | Alacsony | 180–190 | 10–20 |
| Fehér cipó | Sütőrács, 24 cm-es tortaforma | 2 | Közepes | 180–190 | 30–40 |
| Vegyes gabonából készül cipó | Sütőrács, 24 cm-es tortaforma | 2 | Közepes | 180–190 | 30–40 |
| Leveles tészta | Univerzális tepsi | 3 | Alacsony | 180–190 | 15–20 |
| Vaníliás karamell flan | Sütőrács | 3 | Magas | 120–130 | 20–30 |
| Sajttorta | Sütőrács | 3 | Közepes | 150–160 | 55–65 |
| Bagett * | Univerzális tepsi | 3 | Magas | 180–200 | 25–35 |
| Fagyasztott magától kelő pizza | Univerzális tepsi | 3 | Közepes | 190–210 | 15–25 |

* A bagetthez csak a sütés elején van szükség gőzre. Azt javasoljuk, hogy használja a **Gőzös légkeverés** módot 10 percig, és a fennmaradó sütési időre használja a **Légkeverés** módot ugyanolyan hőmérsékleten.

Gőzös felső fűtés + Légkeverés

Javasoljuk, hogy a sütési idő fele után állítsa be a sütési módot annak érdekében, hogy eltávolítsa a gőzt a ropogós állag érdekében. Azt javasoljuk, hogy a **Felső fűtés + Légkeverés** módot vagy a **Légkeverés** módot használja, ugyanazon a hőmérsékleten.

| Étel | Tartozékok | Szint | Gőzszint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Bőrös sertéssült, 1,2 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | Közepes | 170–180 | 90–120 |
| Csirke, egész, 1,2 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 2<br>1 | Közepes | 190–200 | 55–65 |
| Csirkedarabok | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | Alacsony | 210–220 | 25–35 |
| Kacsamell | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | Alacsony | 170–180 | 15–25 |
| Kacsa, egész, 2,5 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 2<br>1 | Közepes | 170–180 | 100–120 |
| Kisebb pulyka, egész, 4,0 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 2<br>1 | Közepes | 180–200 | 120–150 |
| Egész hal, 0,5 kg * | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | Közepes | 170–190 | 20–30 |
| Halfilé * | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>1 | Alacsony | 190–200 | 15–25 |

* Azt javasoljuk, hogy a sütési idő során a **Gőzös felső fűtés + Légkeverés** módot használja a nedves állag érdekében.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:24:03

# Sütés okosan

### Gőzös alsó fűtés + Légkeverés

Azt javasoljuk, hogy a ropogós sütemények készítéséhez gőz módban melegítse elő a sütőt.

| Étel | Tartozékok | Szint | Gőzszint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Házi készítésű pizza | Univerzális tepsi | 2 | Közepes | 190–200 | 15–20 |
| Magától kelő pizza | Univerzális tepsi | 2 | Közepes | 190–210 | 15–20 |
| Lepény | Sütőrács | 2 | Alacsony | 180–190 | 25–35 |
| Zsemle | Univerzális tepsi | 2 | Alacsony | 180–190 | 15–25 |
| Foccacia | Sütőrács | 2 | Alacsony | 200–210 | 15–25 |

### Gőzölés (csak egyes típusok esetén)

Ez a **Gőzölés** mód lehetővé teszi receptek széles körű használatát.
Gőzöléshez feltétlenül használjon gőztartályt, és töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximum vonalig.

| Étel | Tartozékok | Szint | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Brokkolirózsák | Gőztartály | A | 10–15 |
| Szeletelt zöldségek (Cukkini, sárgarépa, kaliforniai paprika) | Gőztartály | A | 10–20 |
| Zöld spárga | Gőztartály | A | 15–20 |
| Fehér spárga | Gőztartály | A | 15–20 |
| Zöldbab | Gőztartály | A | 15–20 |
| Kelbimbó | Gőztartály | A | 15–20 |
| Hámozott burgonya (félbe vágva) | Gőztartály | A | 25–35 |
| Halfilé | Gőztartály | A | 15–25 |
| Kagyló | Gőztartály | A | 10–20 |
| Garnélarák | Gőztartály | A | 10–20 |
| Csirkemell | Gőztartály | A | 20–30 |
| Főtt tojás | Gőztartály | A | 13–18 |

**MEGJEGYZÉS**

Az A szint a gőztartály kizárólagos rácsára vonatkozik. Az A szint pontos helyével kapcsolatosan lásd a **Tartozékok** szakaszt a **14**. oldalon.

### Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os előmelegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeverő ventilátor végzi. A sütő ezt a szakaszt követően a kiválasztott alacsonyabb hőmérsékleten süti készre az ételt. Ehhez a felső és az alsó fűtőelemek szolgáltatják a hőt. Ez az üzemmód alkalmas sült húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (óra) |
|---|---|---|---|---|
| Marhasült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Sertéssült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Báránysült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Kacsamell | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 2–3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:24:04

**Kettős sütési mód**

A kettős sütési funkció használatához először helyezze be a sütőbe az osztót. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

A következő táblázatban sütéshez, roston sütéshez és sütemény sütéshez ajánlott 5 kettős sütési útmutatót talál. A kettős sütési funkció segítségével egy időben készítheti el a főételt és a köretet vagy a főételt és a desszertet.

- A kettős sütési funkció használatával meghosszabbítható az előmelegítési idő.

| Sorsz. | Sütőtér | Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Felső | Piskótatészta | Sütőrács, 25–26 cm átmérőjű forma | 4 | | 160–170 | 40–45 |
| | Alsó | Házi készítésű pizza, 1,0–1,2 kg | Univerzális tepsi | 1 | | 190–210 | 13–18 |
| 2 | Felső | Sült zöldségek, 0,4–0,8 kg | Univerzális tepsi | 4 | | 220–230 | 13–18 |
| | Alsó | Almás pite | Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma | 1 | | 165–175 | 70–80 |
| 3 | Felső | Pita | Univerzális tepsi | 4 | | 230–240 | 13–18 |
| | Alsó | Csőben sült burgonya, 1,0–1,5 kg | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 1 | | 180–190 | 45–50 |
| 4 | Felső | Csirke, comb | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |
| | Alsó | Lasagne, 1,0–1,5 kg | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 1 | | 190–200 | 30–35 |
| 5 | Felső | Halfilé, sült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>4 | | 210–230 | 15–20 |
| | Alsó | Almás leveles tészta | Univerzális tepsi | 1 | | 170–180 | 25–30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:24:04

# Sütés okosan

Energiatakarékosság céljából megteheti, hogy a felső vagy az alsó sütőteret használja. A sütési idő meghosszabbítható, ha elválasztott sütőteret használ. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Felső

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Csőben sült burgonya | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 4 | | 160–170 | 40–50 |
| Pogácsa | Univerzális tepsi | 4 | | 180–190 | 30–35 |
| Lasagne | Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál | 4 | | 180–190 | 25–35 |
| Csirke, comb * | Sütőrács + Univerzális tepsi | 4<br>4 | | 230–250 | 30–35 |

* Ne melegítse elő a sütőt.

Alsó

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Gőzszint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Holland négyszögletes sütemény | Sütőrács, 24 cm-es tortaforma | 1 | | - | 170–180 | 50–60 |
| Almás pite | Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma | 1 | | - | 160–170 | 70–80 |
| Házi készítésű pizza, 1,0–1,2 kg | Univerzális tepsi | 1 | | - | 190–210 | 15–20 |
| Croissant-ok | Univerzális tepsi | 1 | | Alacsony | 180–190 | 15–20 |

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Gőzszint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sajttorta | Sütőrács | 1 | | Közepes | 150–160 | 60–70 |
| Zsemle | Univerzális tepsi | 1 | | Alacsony | 180–190 | 15–25 |
| Brokkolirózsák * | Gőztartály | A | | - | - | 10–15 |
| Hámozott burgonya (félbe vágva) * | Gőztartály | A | | - | - | 25–35 |
| Halfilé * | Gőztartály | A | | - | - | 15–25 |
| Főtt tojás * | Gőztartály | A | | - | - | 13–18 |

**MEGJEGYZÉS**

- Az A szint a gőztartály kizárólagos rácsára vonatkozik. Az A szint pontos helyével kapcsolatosan lásd a **Tartozékok** szakaszt a **14**. oldalon.
- A sütési mód elérhetősége a sütő modelljétől függ.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:24:04

**Energiatakarékos légkeverés**

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sütés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam feltételezi, hogy az energiatakarékosság érdekében nem melegítik elő a sütőt sütés előtt.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Gyümölcsös morzsasütemény, 0,8–1,2 kg | Sütőrács, 24 cm-es sütőtál | 2 | 160–180 | 60–80 |
| Héjában sült burgonya, 0,4–0,8 kg | Univerzális tepsi | 2 | 190–200 | 70–80 |
| Kolbász, 0,3–0,5 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 160–180 | 20–30 |
| Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3–0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | 180–200 | 25–35 |
| Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3–0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | 190–210 | 25–35 |
| Halfilé, sült, 0,4–0,8 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 200–220 | 30–40 |
| Ropogós halfilé, panírozott, 0,4–0,8 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 200–220 | 30–45 |
| Sült marhahátszín, 0,8–1,2 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi | 2<br>1 | 180–200 | 65–75 |
| Sült zöldségek, 0,4–0,6 kg | Univerzális tepsi | 3 | 200–220 | 25–35 |

**Húshőmérő**

| Étel típusa | | Maghőmérséklet (°C) |
|---|---|---|
| Marha/Bárány | Véres | 45–50 |
| | Közepesen átsült | 55–60 |
| | Teljesen átsült | 65–70 |
| Sertéshús | | 80–85 |
| Baromfi | | 85–90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:24:04

# Sütés okosan

## Automatikus sütési programok

**⚠ VIGYÁZAT!**

A könnyen romlandó ételek (például tej, tojás, hal, hús vagy baromfi) ne legyenek a sütőben 1 óránál tovább a főzés megkezdése előtt; a főzés befejeztével azonnal ki kell venni őket. A romlott étel elfogyasztása ételmérgezés okozta betegséghez vezethet.

**Normál sütés**

A következő táblázatban 50 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők- az Ön kényelme érdekében- előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.

**⚠ FIGYELEM!**

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

**1. Péksütemény**

Az automatikus sütési program előmelegítést tartalmaz, és megjeleníti az előmelegítés folyamatát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az ételt. Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.
22–24 cm-es, sűtőben való használatra alkalmas, hőálló (akár 300 °C) és üvegből vagy üvegkerámiából készült edény használatát javasoljuk.

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Sütés | | | |
| Csőben sült burgonya | 1,0–1,5 | Sütőrács | 3 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Csőben sült zöldség | 0,8–1,2 | Sütőrács | 3 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült zöldséget. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Tésztafelfújt | 1,2–1,5 | Sütőrács | 3 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen tésztafelfújtat. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Lasagne | 1,0–1,5 | Sütőrács | 3 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagnét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Lecsó | 1,2–1,5 | Sütőrács | 3 |
| | Tegye a lecsó hozzávalóit egy fedővel ellátott lábasba. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. Lefedve süsse. Tálalás előtt keverje meg. | | |
| Piték és sütemények | | | |
| Almás pite | 1,2–1,4 | Sütőrács | 2 |
| | Egy 20–24 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Croissant-ok * | 0,3–0,4 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Croissant készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:24:05

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Almás leveles tészta * | 0,3-0,4 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Tegye az almás leveles tésztát univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Gyümölcskosárka-alap | 0,4-0,5 | Sütőrács | 3 |
| | Tegye a tésztát kivajazott, fémből készült fekete sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Sütőrács | 2 |
| | Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 22-24 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Madelein | 0,2-0,4 | Sütőrács | 3 |
| | Tegye a tésztát fekete fém sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Kenyér | | | |
| Fehér cipó * | 0,6-0,7 | Sütőrács | 2 |
| | Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25-30 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Vegyes gabonából készül cipó * | 0,8-0,9 | Sütőrács | 2 |
| | Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25-30 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Bagett * | 0,6-0,7 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Készítsen elő 2 részre osztott tésztát, majd helyezze az univerzális tepsibe. | | |

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Diós kenyér * | 1,0-1,1 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Készítsen elő 4 részre osztott tésztát, és helyezze el őket az univerzális tepsiben. | | |
| Zsemle * | 0,3-0,5 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Zsemle készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Sütemények és desszertek | | | |
| Gyümölcsös morzsasütemény | 0,8-1,2 | Sütőrács | 3 |
| | Tegye 22-24 cm-es tepsibe a friss gyümölcsöket (málna, szeder, almaszelet vagy körte). Szórja rá a morzsát a tetejére. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Pogácsa | 0,5-0,6 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Helyezze a pogácsákat (5-6 cm átmérő) univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Piskótatészta | 0,5-0,6 | Sütőrács | 3 |
| | Készítse el a híg tésztát, majd öntse egy fémből készült fekete, kerek, 25-26 cm átmérőjű sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Márványkuglóf | 0,7-0,8 | Sütőrács | 2 |
| | Készítse el a híg tésztát, majd öntse egy kerek fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:24:05

# Sütés okosan

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Holland négyszögletes sütemény | 0,7–0,8 | Sütőrács | 2 |
| | Készítse el a híg tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, négyszögletű (25–26 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Sajttorta * | 0,8–0,9 | Sütőrács | 2 |
| | Készítse el a tésztát, majd öntse egy fémből készült fekete, kerek sütőformába (20–24 cm). Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Csokoládés sütemények | 0,7–0,8 | Sütőrács | 3 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen híg tisztát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |

* Töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximális szintig a gőzt alkalmazó sütéshez.

**2. Sütés (roston)**

A jobb íz érdekében javasoljuk, hogy friss hűtött húst, szárnyast vagy halat használjon. Javasoljuk, hogy a fagyasztott összetevőket alaposan olvassza fel, ha felhasználja őket. Az automatikus programok nem tartalmazzák az előmelegítést és az átfordítást. A jobb eredmények eléréséhez azonban átfordíthatja az ételt a sütési idő felénél, ha szeretné.

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Hús | | | |
| Sült marhahátszín ** | 0,8–1,2 | Sütőrács | 2 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen. | | |
| Lassan sütött marhasült ** | 0,8–1,2 | Sütőrács | 2 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen. | | |
| Fűszeres báránysült | 0,4–0,8 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Pácolja be a bárányszeleteket fűszerekkel, majd helyezze őket a sütőrácsra. | | |
| Csontos báránycomb ** | 0,8–1,4 | Sütőrács | 3 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Pácolja be a bárányt, és tegye a sütőrácsra. | | |
| Roston sült ropogós sertés ** | 0,8–1,2 | Sütőrács | 3 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Helyezze el a sertéssültet a sütőrácsra, a zsíros oldalával felfele. | | |
| Sertés oldalas | 0,8–1,2 | Sütőrács | 3 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Helyezze a sertés oldalast a rácsra. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:24:05

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Baromfi | | | |
| Csirke, egész */** | 0,8–1,4 | Sütőrács | 2 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Mossa meg és tisztítsa meg a csirkét. A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét a mellével lefelé a sütőrácsra. Helyezze a húshőmérőt a mell legvastagabb részébe. | | |
| Csirke, mell | 0,5–0,9 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Pácolja be a melleket, és helyezze őket a rácsra. | | |
| Csirkecomb | 0,5–0,9 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Kenje meg olajjal és fűszerekkel, és helyezze a rácsra. | | |
| Kiterített csirke * | 1,0–1,3 | Sütőrács | 3 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Mossa meg és tisztítsa meg a csirkét. Vágja meg a csirke hátát, és kenje be a csirkét olajjal és fűszerekkel. Tegye rá a sütőrácsra és az univerzális tepsire, és süsse meg. | | |
| Kacsa, egész */** | 1,5–2,3 | Sütőrács | 2 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Mossa és tisztítsa meg a kacsát. Kenje be a kacsát fűszerekkel. Helyezze a kacsát a mellével lefelé a sütőrácsra és az univerzális tepsibe. Helyezze a húshőmérőt a mell legvastagabb részébe. | | |
| Kacsamell | 0,3–0,7 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Helyezze a kacsamelleket a zsíros felükkel felfelé a rácsra. | | |

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Hal | | | |
| Pisztrángfilé, sült | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Helyezze pisztrángfiléket a bőrös felükkel felfelé az univerzális tepsire. | | |
| Pisztráng | 0,3–0,7 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket fej-farok elrendezésben a rácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a halak belsejét. Irdalja be a bőrt egy késsel. Dörzsölje be olajjal és sóval. | | |
| Nyelvhal | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Tegye a nyelvhalat univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Irdalja be a felületet egy késsel. | | |
| Sült lazacszeletek/filé | 0,3–0,7 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 1 |
| | Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a szeleteket a rácsra. | | |

* Töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximális szintig a gőzt alkalmazó sütéshez.
** Helyezze a húshőmérőt a hús legvastagabb részébe.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:24:05

# Sütés okosan

### 3. Köretek

Az automatikus programok nem tartalmazzák az előmelegítést. Friss zöldségeket használjon.

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Sült zöldségek | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a koktélparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen a tepsiben. | | |
| Töltött paradicsom | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Mossa meg és vágja félbe a paradicsomot, távolítsa el a csumáját. Töltse meg keverékekkel (például rizs, darált marhahús), és tegye a tálcára. | | |
| Burgonyacikkek | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Mossa meg a burgonyákat, majd vágja őket hasábokra. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen a tepsiben, és süsse meg. | | |
| Sült burgonya (félbe vágva) | 0,5–0,9 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel. | | |

### 4. Kényelmi funkciók

Az automatikus programok nem tartalmazzák az előmelegítést. Használja a fagyasztott előfőzött finomságokat.

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Fagyasztott hasábburgonya | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a tepsin. | | |
| Fagyasztott burgonyaszeletek | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyaszeleteket a tepsiben. | | |
| Fagyasztott lasagne | 0,3–0,7 | Sütőrács | 3 |
| | Helyezze a fagyasztott lasagnét a sütőtálba, és helyezze a sütőrácsra. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:24:05

**5. Pizza és tészta**

Az automatikus sütési program előmelegítést tartalmaz, és megjeleníti az előmelegítés folyamatát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az ételt. Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Fagyasztott pizza | 0,3–0,7 | Sütőrács | 3 |
| | Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. | | |
| Házi készítésű pizza | 0,8–1,2 | Univerzális tepsi | 2 |
| | Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Calzone | 0,8–1,2 | Univerzális tepsi | 3 |
| | Készítsen elő 4 db friss calzone-t, majd helyezze a tepsibe. | | |
| Tészta kelesztés | 0,3–0,7 | Sütőrács | 2 |
| | Készítse el a tésztát egy tálban, takarja le háztartási fóliával. Helyezze a rács közepére. | | |

**Kettős sütési mód**

A következő táblázatban 20 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál. Használhatja csak a felső sütőteret, csak az alsó sütőteret, vagy egyszerre a felső és az alsó sütőteret.
A program tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők– az Ön kényelme érdekében– előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.
Minden kettős automatikus sütési program előmelegítést tartalmaz, és megjeleníti az előmelegítés folyamatát.
Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.

**⚠ FIGYELEM!**

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

**1. Felső**

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Csőben sült burgonya | 1,0–1,5 | Sütőrács | 4 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Tésztafelfújt | 1,2–1,5 | Sütőrács | 4 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen tésztafelfújtat. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Lasagne | 1,0–1,5 | Sütőrács | 4 |
| | Egy 22–24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagnét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:24:05

# Sütés okosan

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Pogácsa | 0,5–0,6 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Helyezze a pogácsákat (5–6 cm átmérő) univerzális tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Csirkecomb | 0,5–0,9 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 4 |
| | Kenje meg olajjal és fűszerekkel, és helyezze a rácsra. | | |
| Sült lazacszeletek/filé | 0,3–0,7 | Sütőrács | 4 |
| | | Univerzális tepsi | 4 |
| | Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a szeleteket a rácsra. | | |
| Sült zöldségek | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a koktélparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen a tepsiben. | | |
| Sült burgonya (félbe vágva) | 0,5–0,9 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel. | | |
| Fagyasztott burgonyaszeletek | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyaszeleteket a tepsiben. | | |
| Fagyasztott hasábburgonya | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 4 |
| | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a tepsin. | | |

**2. Alsó**

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Almás pite | 1,2–1,4 | Sütőrács | 1 |
| | Egy 20–24 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Almás leveles tészta * | 0,3–0,4 | Univerzális tepsi | 1 |
| | Tegye az almás leveles tésztát tepsire helyezett sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Croissant-ok * | 0,3–0,4 | Univerzális tepsi | 1 |
| | Croissant készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2–1,5 | Sütőrács | 1 |
| | Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 22–24 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| Zsemle * | 0,3–0,5 | Univerzális tepsi | 1 |
| | Zsemle készítése (hűtött kész tészta). Tegyen sütőpapírt egy univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |
| Gyümölcsös morzsasütemény | 0,8–1,2 | Sütőrács | 1 |
| | Tegye 22–24 cm-es tepsibe a friss gyümölcsöket (málna, szeder, almaszelet vagy körte). Szórja rá a morzsát a tetejére. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:24:05

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Sajttorta * | 0,8–0,9 | Sütőrács | 1 |
| | Készítse el a tésztát, majd öntse egy fémből készült fekete, kerek sütőformába (20–24 cm). Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| Töltött paradicsom | 0,3–0,7 | Univerzális tepsi | 1 |
| | Mossa meg és vágja félbe a paradicsomot, távolítsa el a csumáját. Töltse meg keverékekkel (például rizs, darált marhahús), és tegye a tálcára. | | |
| Fagyasztott pizza | 0,3–0,7 | Sütőrács | 1 |
| | Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. | | |
| Házi készítésű pizza | 0,8–1,2 | Univerzális tepsi | 1 |
| | Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe. | | |

* Töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximális szintig a gőzt alkalmazó sütéshez.

**3. Iker**

Kiválaszthat egy automatikus programot az alsó és a felső sütőtérhez, és egyszerre főzhet.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ha a felső vagy az alsó sütőteret használja, a másik sütőtér ventilátora és fűtése is működésbe léphet az optimális teljesítmény érdekében. A használaton kívüli sütőteret nem szabad nem szándékos célra használni.

**Egészséges sütés (csak egyes típusok esetén)**

A sütő 20 egészséges sütési programot kínál. A rendszer automatikusan beállítja a sütési beállításokat a kiválasztott programra. Használhat egy sütőteret, vagy használhatja az alsó sütőteret.

Gőzöléshez feltétlenül használjon gőztartályt, és töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximum vonalig.

**⚠ FIGYELEM!**

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Brokkolirózsák | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Karfiolrózsák | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Sárgarépaszeletek | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Cukkiniszeletek | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Sütőtök kockák | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Zöld spárga | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Fehér spárga | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Zöldbab | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Kelbimbó | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Hámozott burgonya (félbe vágva) | 0,6–0,8 | Gőztartályok | A |
| Almaszeletek | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Garnélarák | 0,6–0,8 | Gőztartályok | A |
| Kagyló | 0,8–1,0 | Gőztartályok | A |
| Halfilé | 0,6–0,8 | Gőztartályok | A |
| Csirkemell | 0,8–1,0 | Gőztartályok | A |
| Karamell krém | - | Gőztartályok | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:24:05

# Sütés okosan

| Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|---|---|---|---|
| Fagyasztott gombóc | 0,4–0,6 | Gőztartályok | A |
| Tojás, keményre főzött | 0,5–0,7 | Gőztartályok | A |
| Tojás, közepesre főzött | 0,5–0,7 | Gőztartályok | A |
| Tojás, lágyra főzött | 0,5–0,7 | Gőztartályok | A |

**MEGJEGYZÉS**

Az A szint a gőztartály kizárólagos rácsára vonatkozik. Az A szint pontos helyével kapcsolatosan lásd a **Tartozékok** szakaszt a **14**. oldalon.

## Különleges funkció

### Kiolvasztás

Ez a mód fagyasztott termékek, pékáruk, gyümölcsök, sütemények, tejszín és csokoládé kiolvasztására szolgál. A kiolvasztási idő az élelmiszer típusától, méretétől és mennyiségétől függ.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Fagyasztott termékek<br>Csirkefalatok, kolbász, burgonya | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 50 | - |
| Péksütemények<br>Kenyér és zsemle | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 50 | - |
| Gyümölcs | Sütőrács, sütőtál | 3 | 30 | - |
| Torta, tejszín, csokoládé | Sütőrács, sütőtál | 3 | 30 | - |

### Aszalás

Ez a mód a gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények aszalására szolgál. Az aszalási idő az élelmiszer típusától, vastagságától és mennyiségétől függ.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Gyümölcs | Sütőrács | 3 | 70–80 | 300–420 |
| Zöldségek | Sütőrács | 3 | 70–80 | 200–500 |
| Fűszernövény | Sütőrács | 3 | 70–80 | 60–90 |

### Tésztakelesztés

Ez a mód tésztakelesztésre és házi joghurt készítésére szolgál.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Pizzatészta | Sütőrács | 2 | 30–40 | 30–40 |
| Torta/Kenyértészta | Sütőrács, sütőtál | 2 | 30–40 | 40–50 |
| Házi készítésű joghurt | Sütőrács, sütőtál | 2 | 40–50 | 6–7 (óra) |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:24:05

**Pizzasütés**

Ez a mód pizza készítésére alkalmas. A sütési hőmérséklet és idő a pizza méretétől és a pizzatészta vastagságától függ.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Házi készítésű pizza | Univerzális tepsi | 2 | 190–210 | 15–25 |
| Házi készítésű vékony pizza | Univerzális tepsi | 2 | 210–230 | 10–15 |

**Lassú sütés**

Ez a mód alacsony hőmérsékletet használ a puha állag eléréséhez. Ez a mód marha, sertés, borjú vagy bárány sütésére alkalmas, ha puha állagot szeretne elérni. Javasoljuk, hogy sütés előtt a húst a főzőlapon, magas hőmérsékleten kérgesítse.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (óra) |
|---|---|---|---|---|
| Marhasült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Marhahátszín, 5–6 cm vastag | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 70–80 | 4–5 |
| Sertéssült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 4–5 |
| Báránysült | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 80–100 | 3–4 |
| Kacsamell | Sütőrács + Univerzális tepsi | 3<br>1 | 70–90 | 2–3 |

## Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

**1. Sütés**

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak. Ne használja a Gyors előmelegítés funkciót. A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény | Univerzális tepsi | 3 | | 165 | 23–28 |
| | | 3 | | 165 | 25–30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33–38 |
| Vajas tészta | Univerzális tepsi | 1+3 | | 140 | 28–33 |
| Zsiradék nélküli piskótatészta | Sütőrács + Szétnyitható tortaforma (Sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű) | 2 | | 165 | 30–35 * |
| | | 2 | | 160 | 30–35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35–40 |
| Almás pite | Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma ** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű) | 2, átlósan elhelyezve | | 160 | 70–80 |
| | Univerzális tepsi + Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma *** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű) | 1+3 | | 160 | 80–90 |

* Ha hagyományos üzemmódban süt hőálló (26 cm átmérőjű) üvegtálban, növelje meg a sütési időt 5 perccel.

** A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elöl, jobb oldalon legyen.

*** A két tortaformát középen, egymás fölött helyezze el.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:24:05

# Sütés okosan

**2. Grillezés**

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagy méretű grill funkció segítségével.

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pirítós fehérkenyérből | Sütőrács | 5 | | 300 (Max.) | 1–2 |
| Marhahúspogácsák * (12 db) | Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 4<br>1 | | 300 (Max.) | 1. 15–18<br>2. 5–8 |

* A sütési idő ⅔-ánál fordítsa meg.

**3. Sütés (roston)**

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|
| Egész csirke * 1,3–1,5 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 3<br>1 | | 200 | 60–75 |
| Egész csirke * 1,5–1,7 kg | Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 3<br>1 | | 200 | 70–85 |

* A sütési idő felénél fordítsa meg.

**4. Gőzölés**

Töltse fel a tartályt ivóvízzel a maximális szintig a gőzöléshez.

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Idő (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Brokkolirózsák 0,5 kg | Gőztartály | A | | 12–15 |
| Párolt tojás 10 db | Gőztartály | A | | 15–18 |
| Hámozott burgonya 0,5 kg | Gőztartály | A | | 18–23 |
| Fagyasztott lazac | Gőztartály | A | | 18–23 |

**MEGJEGYZÉS**

Az A szint a gőztartály kizárólagos rácsára vonatkozik. Az A szint pontos helyével kapcsolatosan lásd a **Tartozékok** szakaszt a **14**. oldalon.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:24:06

## Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye

### Csőben sült burgonya

**Hozzávalók** 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt sajt, vaj, kakukkfű.

**Utasítások** Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel 3 mm-es vastagságú szeletekre. Kenje be vajjal a hőálló edény (22–24 cm) teljes felületét. Terítse ki a szeleteket egy tiszta kendőre, és tartsa letakarva a kendővel, amíg elkészíti a többi hozzávalót.
Helyezze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével) egy nagy tálba, és keverje össze alaposan. Rétegezze a burgonyaszeleteket az edényben kissé átlapolva, és öntse a keveréket a burgonyára. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. A sütést követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

### Csőben sült zöldség

**Hozzávalók** 800 g zöldség (cukkini, paradicsom, hagyma, sárgarépa, bors, előfőzött burgonya), 150 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, fűszernövény (bors, petrezselyem vagy rozmaring), 150 g reszelt sajt, 3 evőkanál olívaolaj, néhány kakukkfű levél.

**Utasítások** Mossa meg a zöldségeket, és vágja fel 3–5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze el rétegezve a szeleteket egy hőálló edényben (22–24 cm), és öntse rá az olajat a zöldségekre. Keverje össze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével), és öntse a zöldségekre. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. Ezt követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

### Lasagne

**Hozzávalók** 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 500 ml paradicsomszósz, 100 ml marhaalaplé, 150 g szárított lasagne lap, 1 hagyma (apróra vágva), 200 g reszelt sajt, 1 teáskanál szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom.

**Utasítások** Készítse elő a paradicsomos hússzószt. Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, majd pirítsa meg a darált marhahúst és az apróra vágott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen meg nem pirul. Öntse rá a paradicsomszószt és a marhaalaplét, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Forralja fel, majd főzze 30 percig.
Főzze meg a lasagne tésztát a csomagolás utasításai szerint. Rétegezze a lasagne tésztát, a hússzószt és a sajtot, majd ismételje meg. Ezután szórja meg egyenletesen a maradék sajttal a tésztaréteg tetejét, és süsse meg.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:24:06

# Sütés okosan

### Almás pite

**Hozzávalók**

- **Tészta**: 275 g liszt, 1/2 evőkanál só, 125 g fehér ricinuscukor, 8 g vaníliás cukor, 175 g hideg vaj, 1 tojás (felvert).
- **Töltet**: 750 g kemény egész alma, 1 evőkanál citromlé, 40 g cukor, 1/2 evőkanál fahéj, 50 g mag nélküli mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa.

**Utasítások**

Szitálja át a lisztet a sóval egy nagy tál felett. Szitálja hozzá a ricinuscukrot és a vaníliás cukrot. Vágja a vajat 2 késsel a lisztben apró kockákra. Adja hozzá a felvert tojás ¾-ét. Gyúrja össze az összes hozzávalót a konyhai robotgépben, amíg omlós masszát nem kap. Formázza golyóvá a tésztát a kezével. Csomagolja be műanyag fóliába, és hagyja hűlni körülbelül 30 percig.

Zsírozza be a szétnyitható sütőformát (24–26 cm átmérő), és szórja meg a felületet liszttel. Nyújtsa ki a tészta ¾-ét 5 mm-es vastagságúra. Helyezze be a sütőformába (alul és oldalt).

Hámozza meg az almákat, és távolítsa el a torzsákat. Vágja fel őket körülbelül ¾ x ¾ cm-es kockákra. Locsolja meg az almákat citromlével, és keverje össze alaposan. Mossa meg és szárítsa meg a ribizlit és a mazsolát. Adja hozzá a cukrot, a fahéjat, a mazsolát és a ribizlit. Jól dolgozza össze, és szórja meg a tészta alját zsemlemorzsával. Nyomja meg enyhén.

Nyújtsa ki a tészta maradék részét. Vágja a tésztát kis csíkokra, és helyezze el kereszt alakban a töltelékre. Kenje meg a pitét egyenletesen a felvert tojás megmaradt részével.

### Quiche Lorraine

**Hozzávalók**

- **Tészta**: 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás.
- **Töltet**: 75 g felkockázott zsírszegény bacon, 125 ml tejszín, 125 g tejföl, 2 felvert tojás, 100 g svájci reszelt sajt, só, bors.

**Utasítások**

A tészta elkészítéséhez helyezze a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze puha tésztává, majd tegye a hűtőbe 30 percig. Nyújtsa ki a tésztát és helyezze lepényhez használható, zsírral megkent kerámiatálba (25 cm átmérő). Szurkálja meg az alját villával. Keverje össze a tojást, a tejszínt, a tejfölt, a sajtot, a sót és a borsot. Öntse a tésztára közvetlenül a sütőbe helyezés előtt.

### Gyümölcsös morzsasütemény

**Hozzávalók**

- **Feltét**: 200 g liszt, 100 g vaj, 100 g cukor, 2 g só, 2 g fahéjpor.
- **Gyümölcs**: 600 g vegyes gyümölcs.

**Utasítások**

Keverje össze az összes hozzávalót, amíg a feltéthez szükséges morzsaállagú nem lesz. Szórja az összekevert gyümölcsöket egy sütőtálba, és szórja rá a morzsát.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:24:06

**Házi készítésű pizza**

Hozzávalók
- **Pizzatészta**: 300 g liszt, 7 g szárított élesztő, 1 evőkanál olívaolaj, 200 ml meleg víz, 1 evőkanál cukor és só.
- **Feltét**: 400 g szeletelt zöldség (padlizsán, cukkini, hagyma, paradicsom), 100 g sonka vagy bacon (apróra vágva), 100 g reszelt sajt.

Utasítások Helyezze egy tálba a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót, a cukrot és a meleg vizet, és keverje össze vizes állagú tésztává. Gyúrja össze robotgépben vagy kézzel 5–10 percig. Fedje le fedővel, és tegye a sütőbe 30 percre 35 °C-on, hogy megkeljen. Nyújtsa ki a tésztát liszttel megszórt felületen téglalap alakúra, és helyezze a tálcára vagy pizzatepsire. Kenje rá a paradicsompürét a tésztára, és helyezze rá a sonkát, a gombát, au olivabogyót és a paradicsomot. Szórja rá egyenletesen a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe.

**Sült marhahátszín**

Hozzávalók 1 kg marhahátszín, 5 g só, 1 g bors, 3 g rozmaring, kakukkfű.

Utasítások Fűszerezze be a marhahúst sóval, borssal és rozmaringgal, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Helyezze a sütőrácsra. Tegye be a sütőbe, és süsse meg.

**Fűszeres báránysült**

Hozzávalók 1 kg báránykaraj (6 darab), 4 nagy gerezd fokhagyma (kipréselve), 1 evőkanál friss kakukkfű (morzsolt), 1 evőkanál friss rozmaring (morzsolt), 2 evőkanál só, 2 evőkanál olívaolaj.

Utasítások Keverje össze a sót, a fokhagymát, a fűszernövényeket és az olajat, és adja hozzá a bárányhúst. Forgassa meg a húst a pácban, és hagyja szobahőmérsékleten legalább 30 perc–1 óra ideig.

**Sertés oldalas**

Hozzávalók 2 sertés oldalas, 1 evőkanál szemes fekete bors, 3 babérlevél, 1 hagyma (apróra vágva), 3 gerezd fokhagyma (aprítva), 85 g barna cukor, 3 evőkanál Worcestershire-szósz, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 evőkanál olívaolaj.

Utasítások Készítsen barbecue-szószt. Hevítsen fel olajat egy serpenyőben, és adja hozzá a hagymát. Addig pirítsa, amíg megpuhul, és adja hozzá a többi hozzávalót. Forralja fel, majd csökkentse a hőfokot, és főzze 30 percig, amíg besűrűsödik. Pácolja be az oldalast a barbecue-szósszal legalább 30 perc–1 óra ideig.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:24:06

# Karbantartás

## Tisztítás

**⚠ FIGYELEM!**

- Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lásson hozzá a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

### A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak normál sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.

### A sütő külseje

Ha ujjlenyomatok, zsír vagy foltok vannak a külső felületen (például az ajtó felületén, a fogantyún vagy a kijelzőn), törölje le puha kendővel, üvegtisztítóval vagy semleges tisztítószerrel, majd törölje szárazra puha, tiszta, száraz kendővel.
A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg azokat.

### Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. A makacs szennyeződések eltávolításához a használt tartozékokat a mosás előtt áztassa 30 percig meleg, szappanos vízben.

### Katalitikus zománcfelület (csak a vonatkozó típusok)

Az eltávolítható alkatrészeket sötétszürke katalitikus zománcbevonattal látták el. Felületükre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. Azonban ezek a szennyeződések a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

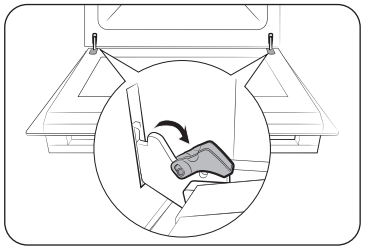
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét.
3. Válassza ki a **Légkeveréses** módot maximális hőmérséklettel, és járassa a sütőt egy órán át.

### Ajtó (csak egyes típusok esetén)

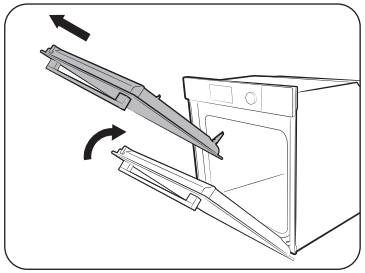
A sütő ajtaját csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtó tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.

**⚠ FIGYELEM!**

A sütő ajtaja nehéz.



1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.

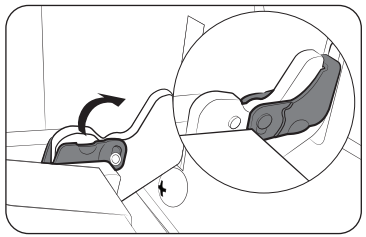


2. Csukja be az ajtót kb. 70°-ra. Fogja meg két kézzel a sütő ajtaját az oldalainál, majd emelje fel és húzza felfelé, amíg el nem távolítja a zsanérokat.
3. Tisztítsa meg az ajtót szappanos vízzel és tiszta kendővel.





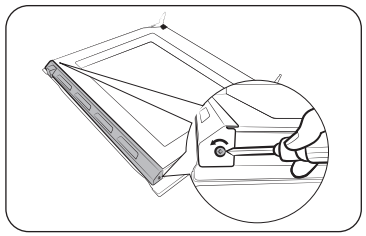
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:24:06



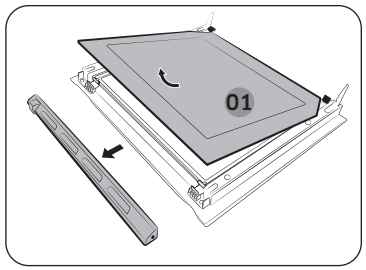
4. Ha elkészült, az ajtó visszaszereléséhez kövesse az 1–2. lépést fordított sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a beakasztók mindkét oldalon csuklósan vannak rögzítve.

**Ajtóüveg**

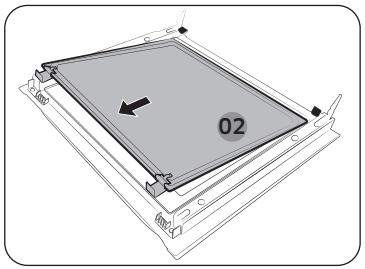
Típustól függően a sütőajtón három-négy réteg egymáshoz illesztett üveglap található. Az ajtóüveget csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.



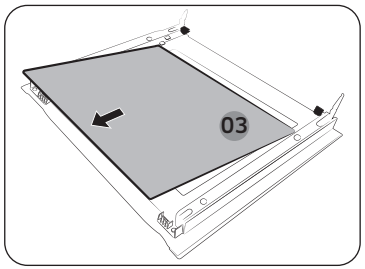
1. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el a csavarokat a bal és jobb oldalról.




2. Távolítsa el a burkolatokat a nyíl irányában.
3. Távolítsa el az első lapot az ajtóról.



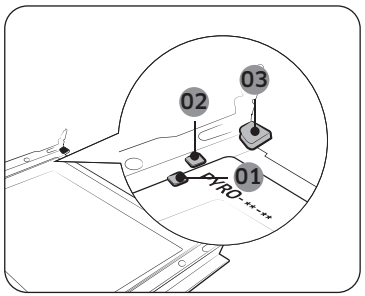

4. Távolítsa el a második lapot az ajtóról a nyíl irányában.




5. Távolítsa el a harmadik lapot az ajtóról a nyíl irányában.
6. Tisztítsa meg az üveget szappanos vízzel és tiszta kendővel.

**⚠ VIGYÁZAT!**

A lap megfelelő oldalának azonosításához keresse meg a „PYRO” jelzést az egyes lapok sarkán.
Helyes irány: PYRO-**-**
Helytelen irány: **–**–OЯYЧ




**01** 1. tartókapocs
**02** 2. tartókapocs
**03** 3. tartókapocs

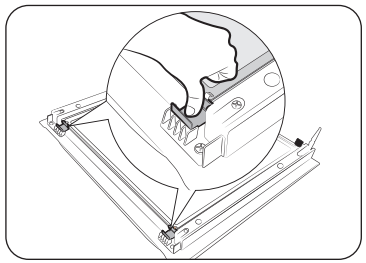
7. Ha elkészült, helyezze vissza a lapokat az alábbiak szerint:
   - Tekintse meg az ábrát, és azonosítsa a zsanérokat. Helyezze be a 3. lapot az 1. tartókapocs alá, a 2. lapot az 1. és 2. tartókapocs közé, az 1. lapot pedig a 3. tartókapocsba, ebben a sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a lapok nyomtatott oldala befelé van helyezve.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:24:07

# Karbantartás

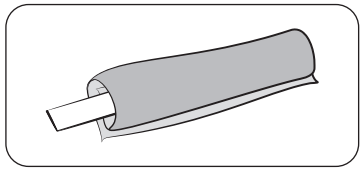


8. A lap 2 behelyezése után nyomja le az üvegkapcsokat, és ellenőrizze, hogy megfelelően rögzítik-e az üveglapot.
9. A burkolatok visszaszereléséhez kövesse a fenti 1–2. lépést fordított sorrendben.

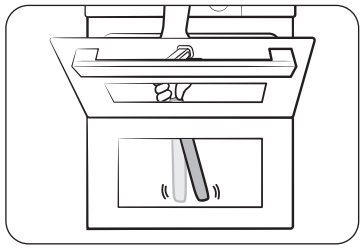
**⚠ FIGYELEM!**

A hőszivárgás elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy megfelelően helyezze vissza az üveglapokat.

**Dupla ajtóüveg (csak egyes típusok esetén)**



1. Facsarja ki alaposan a kendőt.

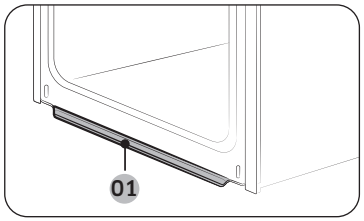


2. Helyezzen egy törülközőt az ajtó alá.
3. Tisztítsa meg az ajtót.
4. Vigyen fel tisztítószert a kendőre, és tisztítsa meg újból.
5. Törölje át a száraz kendővel a nedvességet és a buborékokat.

**⚠ VIGYÁZAT!**

A tisztításhoz ne vegye le az ajtót.

**Vízgyűjtő**




**01** Vízgyűjtő

A vízgyűjtő nem csak a sütéskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. A vízgyűjtő nem vehető ki. Sütés után, ha a sütő már kihűlt, törölje ki a vizet a vízgyűjtőből.

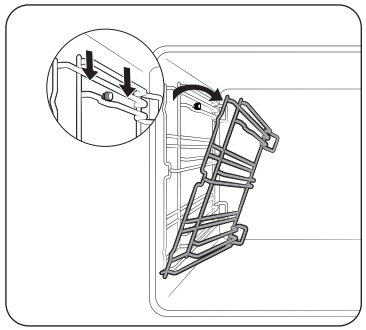
**⚠ FIGYELEM!**

Ha a vízgyűjtőből víz szivárog, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

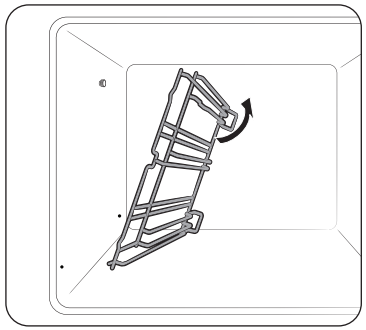


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:24:07

**Oldalsó sínek (csak egyes típusok esetén)**



1. Nyomja meg a bal oldali sín felső végét, és engedje le hozzávetőlegesen 45º-kal.



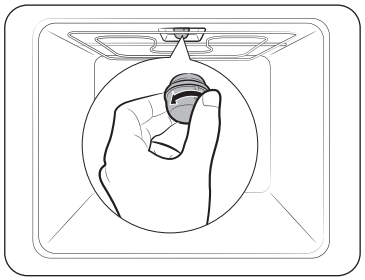
2. Húzza meg és távolítsa el a bal oldali sín alsó végét.
3. Távolítsa el hasonló módon a jobb oldali sínt.
4. Tisztítsa meg mindkét sínt.
5. Ha elkészült, a sínek visszaszereléséhez kövesse az 1–2. lépést fordított sorrendben.

**MEGJEGYZÉS**

A sütő akkor is használható, ha az oldalsó sínek és a rácsok nincsenek a helyükön.

## Csere

**Izzók**

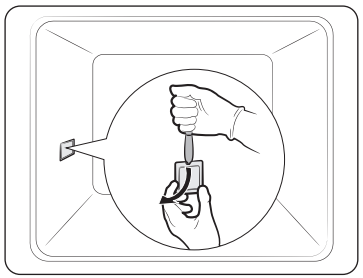


1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegbúrát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
4. Ha elkészült, az üvegbúra visszaszereléséhez kövesse az 1. lépést fordított sorrendben.

**FIGYELEM!**

- Az izzó cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt.
- Csak 25-40 W-os / 220-240 V-os, 300 °C-ig hőálló izzót használjon. Jóváhagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhet be.
- A halogénizzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené annak élettartamát.

**Oldalsó sütővilágítás**



1. Tartsa meg egy kézzel az oldalsó sütővilágítás burkolatának alsó végét, majd egy lapos és éles eszközzel (pl. konyhai kés) távolítsa el a burkolatot az ábrán látható módon.
2. Cserélje ki az oldalsó sütővilágítást.
3. Szerelje vissza a világítás burkolatát.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:24:08

# Hibaelhárítás

## Ellenőrzési pontok

Amennyiben probléma merül fel a sütővel kapcsolatban, először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

| Probléma | Ok | Teendő |
|---|---|---|
| A gombok nem nyomhatók le teljesen. | • Idegen anyag került a gombok közé<br>• Érintőgombos típusok esetén: nedvesség került a külső részre<br>• Le van zárva a kezelőpanel | • Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.<br>• Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra.<br>• Ellenőrizze, hogy le van-e zárva a kezelőpanel. |
| Nem látható az idő. | • Nincs áramellátás | • Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás. |
| A sütő nem működik. | • Nincs áramellátás | • Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.<br>• Ellenőrizze, hogy a Demo mód be van-e kapcsolva. |
| A sütő működés közben leáll. | • A sütő nem csatlakozik a fali aljzatba | • Csatlakoztassa vissza az áramellátást. |
| Az áramellátás lekapcsol a működés során. | • Túl sokáig tart a sütés<br>• Nem működik a hűtőventilátor<br>• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be<br>• Több dugasz csatlakozik ugyanabba az aljzatba | • A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.<br>• Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.<br>• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.<br>• Használjon külön fali aljzatot. |
| A sütő nincs áram alatt. | • Nincs áramellátás | • Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás. |
| A sütő külső része túlságosan forró a működés során. | • A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be | • Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat. |
| Az ajtó nem nyitható ki megfelelően. | • Ételmaradék ragadt az ajtó és a sütő beltere közé | • Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót. |
| A belső világítás gyenge, vagy nem kapcsol be. | • A lámpa be-, majd kikapcsol<br>• Idegen anyag került a lámpára sütés közben | • A lámpa egy adott idő után az energiatakarékosság érdekében automatikusan kikapcsol. Az újbóli bekapcsoláshoz nyomja meg a **Sütővilágítás** gombot.<br>• Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:24:08

| Probléma | Ok | Teendő |
|---|---|---|
| A gépből áram távozik. | • Nem megfelelő az áramellátás földelése<br>• Földelés nélküli aljzatot használ | • Ellenőrizze, hogy megfelelő-e az áramellátás földelése. |
| Vízcsepegés tapasztalható. | • Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását. | • Hagyja lehűlni a sütőt, majd törölje ki száraz törlőkendővel. |
| Gőz áramlik ki az ajtón lévő egyik nyíláson. | | |
| Víz marad a sütőben. | | |
| A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik. | • A fényerő az áramellátás teljesítményének változásaitól függően változik. | • Az áramellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra. |
| A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog. | • A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét. | • Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra. |

| Probléma | Ok | Teendő |
|---|---|---|
| A sütő nem melegít. | • Nyitva van az ajtó<br>• A sütő kezelőgombjainak beállítása nem megfelelő<br>• Kiégett az egyik biztosíték, vagy kioldott az áramkör-megszakító | • Csukja be az ajtót, és indítsa újra.<br>• Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és nullázza a sütőt.<br>• Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkör-megszakítót. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.<br>• Ellenőrizze, hogy a Demo mód be van-e kapcsolva. |
| Füst látható a működés közben. | • A sütő első használata során<br>• Étel van a fűtőelemen | • A sütő első használata során füst áramolhat ki a sütőből. Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2–3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.<br>• Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről. |
| A sütő használatakor égett vagy műanyagszag érezhető. | • Nem hőálló műanyag vagy egyéb edényt használ | • Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:24:08

# Hibaelhárítás

| Probléma | Ok | Teendő |
|---|---|---|
| A sütő nem süt megfelelően. | • Gyakran kinyitják az ajtót sütés közben | • Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túl sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére. |
| A gőzölés során a víz forrása hallható. | • Ez azért van, mert a vizet a gőzfejlesztő felmelegíti | • Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra. |
| A gőzölés nem működik. | • Ha nincs víz a vízellátó tartályban | • Töltsön vizet a tartályba, és próbálja újra. |
| A hőbomlásos tisztítás alatt a sütő belseje meleg | • Ennek az az oka, hogy a hőbomlásos tisztítás magas hőmérsékleten történik | • Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra. |
| A hőbomlásos tisztítás alatt égett szag érezhető. | • A hőbomlásos tisztítás magas hőmérsékleten történik, így előfordulhat, hogy égett ételmaradék szaga érezhető. | • Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra. |
| A gőztisztítás nem működik. | • Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas | • Hagyja lehűlni a sütőt, majd ezután használja. |

## Információkódok

Ha a sütő nem működik, információkód jelenhet meg a kijelzőn. Tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

| Kód | Jelentés | Teendő |
|---|---|---|
| **C-d1** | Az ajtózár hibája | Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz. |
| **C-20** | Érzékelőhiba | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik. | |
| **C-70** | Gőzzel kapcsolatos problémák | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között. | |
| **C-F2** | Kommunikációs hiba van az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy az alárendelt mikroszámítógép között. | |
| **C-d0** | Gombhiba<br>Ez abban az eseten következik be, ha a gombot hosszú ideig tartja lenyomva. | Tisztítsa meg a gombot, és győződjön meg arról, hogy nincs víz rajta vagy körülötte. Kapcsolja ki a sütőt, majd próbálja meg újra. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:24:08

# Hibaelhárítás

| Kód | Jelentés | Teendő |
|---|---|---|
| -dC- | Ha az osztót eltávolítja kettős sütés módban történő sütés közben.<br>Ha az osztót behelyezi normál sütési módban történő sütés közben. | Az osztót nem szabad eltávolítani a kettős sütés módban történő sütés közben.<br>Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra.<br>Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza.<br>Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz. |
| S-01 | Biztonsági kikapcsolás<br>A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig működött.<br>• 100 °C alatt – 16 óra<br>• 105 °C és 240 °C között – 8 óra<br>• 245 °C és max. között – 4 óra | Ez nem rendszerhiba. Kapcsolja ki a sütőt, és távolítsa el az ételt. Ezután próbálja meg újra normál módon. |

# Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

| | | |
|---|---|---|
| Csatlakozási feszültség | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye | | 3650–3950 W |
| Méret (szé. x ma. x mé.) | Főegység | 595 x 596 x 570 mm |
| | Beépíthető rész | 560 x 579 x 549 mm |
| Űrtartalom | | 76 liter |

* Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrást tartalmaz.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:24:08

# Függelék

## Termékadatlap

| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
|---|---|---|---|
| A modell megjelölése | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* | | |
| Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI cavity) | 81,6 | | |
| Energiatakarékossági osztály sütőterenként | A+ | | |
| A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity) | 1,05 kWh/ciklus | | |
| A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity) | 0,71 kWh/ciklus | | |
| A sütőterek száma | 1 | | |
| Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz) | villamos energia | | |
| Térfogat sütőterenként (V) | 76 l | | |
| A sütő típusa | Beépíthető rész | | |
| A készülék tömege (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |

| Teljes készenléti energiafogyasztás (W) (Az összes hálózati port „be” állapotban) | | 1,9 W |
|---|---|---|
| Az energiagazdálkodás időtartama (perc) | | 20 perc |
| Wi-Fi | Készenléti üzemmód energiafogyasztása (W) | 1,9 W |
| | Az energiagazdálkodás időtartama (perc) | 20 perc |
| Kikapcsolt mód | Energiafogyasztás | 0,5 W |
| | Az energiagazdálkodás időtartama (perc) | 30 perc |

Az EN 60350-1 és EN 50564 szabvány, valamint a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján, valamint az 1275/2008/EK rendelet alapján meghatározott adatok.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:24:08

**Energiatakarékossági tippek**

- Sütés során a sütő ajtajának csukva kell maradnia, kivéve az étel átfordításakor. Sütés közben ne nyitogassa gyakran az ajtót, mert így fenntartható a sütő hőmérséklete, és energiát takaríthat meg.
- Előre tervezze meg a sütő használatának menetét, így elkerülhető a sütő kikapcsolása két étel sütése között, és kevesebb energia, valamint idő szükséges a sütő ismételt felmelegítéséhez.
- Ha a sütési idő 30 percnél hosszabb, a sütőt a sütés vége előtt 5-10 perccel kikapcsolva energiát takaríthat meg. A fennmaradó hő elegendő a sütés befejezéséhez.
- Amikor csak lehetséges, egyidejűleg több ételt süssön.

**MEGJEGYZÉS**

A Samsung ezennel kijelenti, hogy ez a rádiós berendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság vonatkozó jogszabályi követelményeinek.
Az EU megfelelőségi nyilatkozat és az Egyesült Királyság megfelelőségi nyilatkozatának teljes szövege a következő internetes címen érhető el: A hivatalos megfelelőségi nyilatkozat a http://www.samsung.com címen található. lépjen a Support (Támogatás) > Search Product Support (Terméktámogatás keresése menüpontra), és írja be a modell nevét.

**VIGYÁZAT!**

Ennek a berendezésnek az 5 GHz-es WLAN funkciója csak beltéren üzemeltethető az EU összes országában és az Egyesült Királyságban.

| | Frekvenciatartomány | Adó teljesítménye (Max.) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400–2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150–5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250–5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470–5725 MHz | 23 dBm |

## Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény

A termékhez mellékelt szoftver nyílt forráskódú szoftvert tartalmaz. A teljes megfelelő forráskódot a termék utolsó leszállítását követő három évig szerezheti be, ha felveszi a kapcsolatot ügyfélszolgálatunkkal a http://opensource.samsung.com címen (Kérjük, használja az „Inquiry” menüt).

Lehetőség van a teljes megfelelő forráskód beszerzésére fizikai adathordozón, például CD-ROM-on is; minimális díjat számítunk fel.

A http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 URL a termékhez kapcsolódó nyílt forráskódú licencinformációkhoz vezet. Ez az ajánlat bárkire érvényes, aki megkapja ezt az információt.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:24:08

SAMSUNG

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

| ORSZÁG | HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT: | VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA: |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| ORSZÁG | HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT: | VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA: |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Εντοιχιζόμενος φούρνος

## Εγχειρίδιο χρήσης και εγκατάστασης

**NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C***

SAMSUNG

# Περιεχόμενα


**Χρήση του παρόντος εγχειριδίου** **3**

Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης 3

**Οδηγίες ασφαλείας** **3**

Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας 3
Σωστή διάθεση του παρόντος προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού) 6
Λειτουργία αυτόματης εξοικονόμησης ενέργειας 6

**Εγκατάσταση** **7**

Τι περιλαμβάνει 7
Σύνδεση ρεύματος 8
Τοποθέτηση σε ντουλάπι 8

**Πριν ξεκινήσετε** **11**

Πίνακας Ελέγχου 11
Αρχικές ρυθμίσεις 11
Οσμή του νέου φούρνου 12
Έξυπνος μηχανισμός ασφαλείας 13
Πόρτα με απαλό κλείσιμο (απαλό, ασφαλές και αθόρυβο) 13
Συναρμολόγηση του δοχείου ατμού 13
Αξεσουάρ 14
Ευέλικτη πόρτα 15
Δοχείο νερού 16

**Λειτουργίες** **17**

Λειτουργίες φούρνου 17
Τρόποι που λειτουργούν με ατμό 19
Διπλή λειτουργία μαγειρέματος 21
Τηγάνισμα με Αέρα 23
Λειτουργία Κενό αέρος 25
Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος 27
Ειδική λειτουργία 28
Υγιεινό μαγείρεμα 30
Αυτόματος μαγείρεμα 30
Χρονοδιακόπτης 31
Καθαρισμός 32
Ρυθμίσεις 34
Κλείδωμα 35

**Έξυπνο μαγείρεμα** **36**

Μη αυτόματο μαγείρεμα 36
Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος 44
Ειδική λειτουργία 52
Δοκιμαστικά πιάτα 53
Συλλογή συχνών συνταγών Αυτόματου μαγειρέματος 55

**Συντήρηση** **58**

Καθαρισμός 58
Αντικατάσταση 61

**Αντιμετώπιση προβλημάτων** **62**

Σημεία ελέγχου 62
Κωδικοί πληροφοριών 64

**Τεχνικές προδιαγραφές** **65**

**Παράρτημα** **66**

Φύλλο δεδομένων προϊόντος 66
Ανακοίνωση ανοιχτού κώδικα 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:24:09

## Χρήση του παρόντος εγχειριδίου

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τον εντοιχιζόμενο φούρνο SAMSUNG.
Αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης περιέχει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια και οδηγίες που θα σας βοηθήσουν με τη λειτουργία και τη συντήρηση της συσκευής σας.
Αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε αυτό το Εγχειρίδιο χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας και φυλάξτε αυτό το βιβλίο για μελλοντική αναφορά.

### Τα παρακάτω σύμβολα χρησιμοποιούνται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Κίνδυνοι ή επισφαλείς πρακτικές που ενδέχεται να οδηγήσουν σε **σοβαρό τραυματισμό, θάνατο ή/και υλικές ζημιές**.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Κίνδυνοι ή επισφαλείς πρακτικές που ενδέχεται να οδηγήσουν σε **τραυματισμό ή/και υλικές ζημιές**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Χρήσιμες συμβουλές, συστάσεις ή πληροφορίες που βοηθούν τους χρήστες να χειριστούν το προϊόν.

## Οδηγίες ασφαλείας

Η εγκατάσταση αυτού του φούρνου πρέπει να γίνεται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο. Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση της συσκευής στην παροχή ρεύματος σύμφωνα με τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΈΣ ΠΡΟΦΥΛΆΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΊΑΣ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή την καθοδήγηση σχετικά με τη χρήση της συσκευής ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

Τα μέσα για την αποσύνδεση πρέπει να ενσωματώνονται στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Αυτή η συσκευή πρέπει να επιτρέπεται να αποσυνδεθεί από την παροχή μετά την εγκατάσταση. Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί με την πρόσβαση στο βύσμα ή με την ενσωμάτωση ενός διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο συντήρησης ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:24:10

# Οδηγίες ασφαλείας

Η μέθοδος στερέωσης που δηλώνεται δεν πρέπει να εξαρτάται από τη χρήση συγκολλητικών ουσιών, εφόσον δεν θεωρούνται αξιόπιστα μέσα στερέωσης.

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή την καθοδήγηση άλλου ατόμου σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

Κατά τη χρήση η συσκευή θερμαίνεται. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία μέσα στο φούρνο.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα προσβάσιμα εξαρτήματα ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά πρέπει να μείνουν μακριά.**

Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε το τζάμι της πόρτας του φούρνου, επειδή μπορεί να προκαλέσουν εκδορές στην επιφάνεια, με αποτέλεσμα τον θρυμματισμό της υάλου.

Εάν η συσκευή έχει λειτουργία καθαρισμού, πρέπει να αφαιρεθεί η υπερβολική διαρροή πριν τον καθαρισμό και όλα τα εργαλεία της κουζίνας πρέπει να αφαιρεθούν από τον φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με ατμό ή του αυτοκαθαρισμού. Η λειτουργία καθαρισμού εξαρτάται από το μοντέλο.

Εάν αυτή η συσκευή έχει λειτουργία καθαρισμού, κατά τις συνθήκες καθαρισμού οι επιφάνειες ενδέχεται να ζεσταίνονται περισσότερο από το συνηθισμένο και τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά. Για συσκευές με διαδικασία πυρολυτικού καθαρισμού, ορισμένα ζώα, ιδιαίτερα τα πουλιά, μπορεί να είναι ευαίσθητα στις αναθυμιάσεις και τις τοπικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πυρολυτικού καθαρισμού και θα πρέπει να μετακινηθούν σε κατάλληλο καλά αεριζόμενο χώρο κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

Αερίστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια και μετά τη διαδικασία πυροκαθαρισμού.

Η λειτουργία καθαρισμού εξαρτάται από το μοντέλο.

Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα θερμοκρασίας που συνιστάται για αυτόν τον φούρνο. (Μόνο για μοντέλο με θερμικούς αισθητήρες μέτρησης)

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.**

Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.



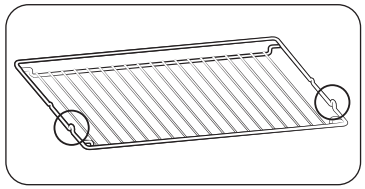
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:24:10

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ζεσταίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε να μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία. Παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να μένουν μακριά εκτός εάν υπόκεινται σε συνεχή επίβλεψη.**

**ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς.**

Η πόρτα ή η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί όταν η συσκευή λειτουργεί.

Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί. Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση.



Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση της με τα προεξέχοντα μέρη (στοπ και στις δύο πλευρές) προς τα εμπρός, έτσι ώστε η σχάρα γκριλ να υποστηρίζει τη θέση ηρεμίας για μεγάλα φορτία.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Εάν ο φούρνος έχει υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά, μην τον συνδέσετε.

Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται στο ηλεκτρικό δίκτυο μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο.

Σε περίπτωση βλάβης ή ζημιάς στη συσκευή, μην επιχειρήσετε να τη θέσετε σε λειτουργία.

Οι επισκευές πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικό κίνδυνο για εσάς και τους άλλους. Εάν ο φούρνος σας χρειάζεται επισκευή, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις της SAMSUNG ή τον αντιπρόσωπό σας.

Δεν επιτρέπεται ηλεκτρικοί αγωγοί και καλώδια να αγγίζουν τον φούρνο.

Ο φούρνος πρέπει να συνδέεται με την τροφοδοσία ρεύματος μέσω εγκεκριμένου διακόπτη προστασίας ή ασφάλειας. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε πολλαπλούς προσαρμογείς ή καλώδια επέκτασης.

Η τροφοδοσία της συσκευής πρέπει να απενεργοποιείται κατά την επισκευή ή τον καθαρισμό.

Φροντίστε να συνδέετε τις ηλεκτρικές συσκευές στις πρίζες κοντά στον φούρνο.

Εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία μαγειρέματος ατμού ή ατμού, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν η κασέτα νερού έχει υποστεί ζημιά. (Μόνο για μοντέλα με λειτουργία ατμού)

Όταν η κασέτα είναι ραγισμένη ή σπασμένη, μην τη χρησιμοποιήσετε και επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο τεχνικής συντήρησης. (Μόνο για μοντέλα με λειτουργία ατμού)

Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα οικιακών φαγητών.

Κατά τη χρήση, οι εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου είναι αρκετά καυτές ώστε να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τα θερμοστοιχεία ή τις εσωτερικές επιφάνειες του φούρνου μέχρι να κρυώσουν.

Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα υλικά στο φούρνο.

Οι επιφάνειες του φούρνου ζεσταίνονται όταν η συσκευή λειτουργεί σε υψηλή θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Όταν μαγειρεύετε, προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, καθώς ο ζεστός αέρας και ο ατμός μπορούν να διαφύγουν γρήγορα.

Όταν μαγειρεύετε πιάτα που περιέχουν αλκοόλ, το αλκοόλ μπορεί να εξατμιστεί λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και ο ατμός μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με ένα θερμό μέρος του φούρνου.

Για την ασφάλειά σας, μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά νερού υψηλής πίεσης ή καθαριστικά με εκτοξευτήρες ατμού.

Τα παιδιά πρέπει να μένουν σε ασφαλή απόσταση όταν χρησιμοποιείται το φούρνο.

Κατεψυγμένα τρόφιμα, όπως πίτσες, πρέπει να μαγειρεύονται στο μεγάλο πλέγμα. Εάν χρησιμοποιηθεί ταψί, μπορεί να παραμορφωθεί λόγω της μεγάλης μεταβολής των θερμοκρασιών.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:24:10

# Οδηγίες ασφαλείας

Μη ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος του φούρνου όταν είναι ζεστό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στην επισμαλτωμένη επιφάνεια.

Η πόρτα του φούρνου πρέπει να είναι κλειστή κατά το μαγείρεμα.

Μην επενδύετε το κάτω μέρος του φούρνου με αλουμινόχαρτο και μην τοποθετείτε ταψιά ψησίματος πάνω σε αυτό. Το αλουμινόχαρτο εμποδίζει τη θερμότητα, η οποία μπορεί να προκαλέσει βλάβη στις επισμαλτωμένες επιφάνειες και να μην επιτρέπει το σωστό μαγείρεμα.

Οι χυμοί φρούτων αφήνουν λεκέδες, οι οποίοι μπορούν να γίνουν μόνιμοι στις επισμαλτωμένες επιφάνειες του φούρνου.

Κατά το μαγείρεμα πολύ υγρών κέικ, χρησιμοποιήστε το βαθύ σκεύος.

Μην αφήνετε ταψιά πάνω στην ανοικτή πόρτα του φούρνου.

Κρατήστε τα παιδιά μακριά από την πόρτα όταν ανοίγουν ή κλείνουν καθώς μπορεί να χτυπήσουν στην πόρτα ή να πιάσουν τα δάχτυλά τους στην πόρτα.

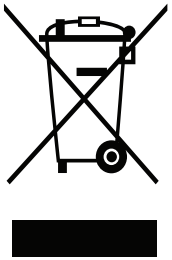
Μην πατάτε, στηρίζεστε, κάθεστε ή τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην πόρτα.

Μην ανοίγετε την πόρτα με άσκοπα μεγάλη δύναμη.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την κύρια παροχή ρεύματος ακόμα και μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**: Μην αφήνετε την πόρτα ανοιχτή όσο ψήνεται το φαγητό στο φούρνο.

## Σωστή διάθεση του παρόντος προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)



**(Ισχύει σε χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)**
Αυτή η σήμανση επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματα ή σε έντυπα υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της διάρκειας ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση των αποβλήτων, παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε υπεύθυνα, προκειμένου να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους κρατικές υπηρεσίες, για λεπτομέρειες σχετικά με το πού και πώς μπορούν να φέρουν αυτά τα αντικείμενα για περιβαλλοντικά ασφαλή ανακύκλωση.
Οι επαγγελματίες χρήστες πρέπει να επικοινωνήσουν με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Το παρόν προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

Για πληροφορίες σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της Samsung και τις ρυθμιστικές υποχρεώσεις για το συγκεκριμένο προϊόν, π.χ. REACH, WEEE, Μπαταρίες, επισκεφθείτε τη διεύθυνση : www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Λειτουργία αυτόματης εξοικονόμησης ενέργειας

Λάμπα : Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λάμπα του φούρνου πιέζοντας το κουμπί 'Λάμπα φούρνου'. Για εξοικονόμηση ενέργειας, ο φωτισμός του φούρνου είναι απενεργοποιημένος λίγα λεπτά μετά το ξεκίνημα του προγράμματος μαγειρέματος.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:24:10

# Εγκατάσταση

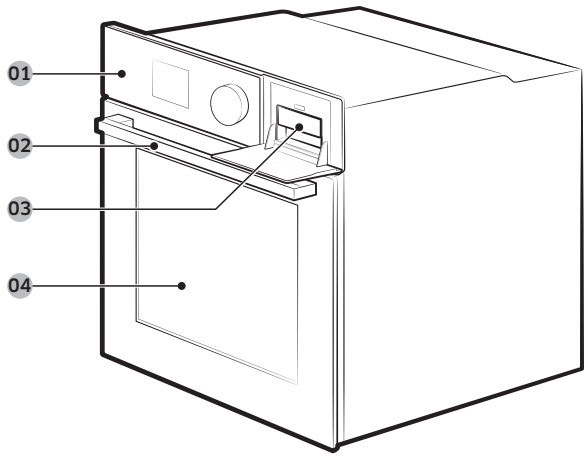
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Αυτό το προϊόν αναφέρεται ειδικά σε εντιχοιζόμενα προϊόντα.
- Αυτός ο φούρνος πρέπει να εγκατασταθεί από εξειδικευμένο τεχνικό. Ο τεχνικός εγκατάστασης είναι υπεύθυνος για τη σύνδεση του φούρνου στο ρεύμα, τηρώντας παράλληλα τους σχετικούς κανονισμούς ασφαλείας της περιοχής σας.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε μέγιστο υψόμετρο 2.000 μέτρων.

## Τι περιλαμβάνει

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ περιλαμβάνονται στη συσκευασία του προϊόντος. Εάν αντιμετωπίζετε πρόβλημα με τον φούρνο ή τα εξαρτήματά του, επικοινωνήστε με το τοπικό κέντρο εξυπηρέτησης πελατών της Samsung ή τον πωλητή λιανικής.

**Ο φούρνος με μια ματιά**




**01** Πίνακας Ελέγχου **02** Λαβή πόρτας **03** Δοχείο νερού

**04** Πόρτα

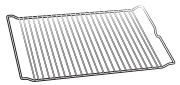
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Ανάλογα με το μοντέλο, αυτός ο φούρνος διατίθεται σε δύο τύπους: μονή πόρτα και διπλή πόρτα.

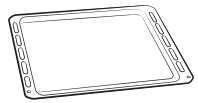
**Αξεσουάρ**

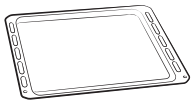
Ο φούρνος συνοδεύεται από διάφορα εξαρτήματα που σας βοηθούν να παρασκευάσετε διάφορους τύπους φαγητού.

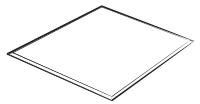
Σχάρα γκριλ

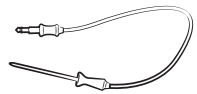

Ένθετο σχάρας γκριλ *

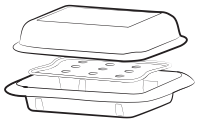
Ταψί *


Ταψί γενικής χρήσης *


Έξτρα βαθύ ταψί *


Διαχωριστικό


Θερμόμετρο κρέατος *


Δοχείο ατμού *

2 βίδες (M4 L25)

Δίσκος τηγανίσματος με αέρα *

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Η διαθεσιμότητα αξεσουάρ με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.





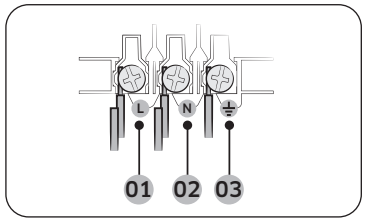
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:24:11

# Εγκατάσταση

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Αφαιρέστε το Κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά πριν χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα καθαρισμού πυρόλυσης ώστε να αποφύγετε μπλοκαρίσματα εξαερισμού που μπορεί να θερμάνουν την πόρτα.

## Σύνδεση ρεύματος




**01** ΚΑΦΕ ή ΜΑΥΡΟ
**02** ΜΠΛΕ ή ΛΕΥΚΟ
**03** ΚΙΤΡΙΝΟ και ΠΡΑΣΙΝΟ

Συνδέστε το φούρνο σε μια ηλεκτρική πρίζα. Εάν δεν παρέχεται υποδοχή τύπου βύσματος εξαιτίας επιτρεπόμενων περιορισμών ρεύματος, χρησιμοποιήστε έναν απομονωτή πολλαπλών πόλων (με διαστήματα τουλάχιστον 3 mm μεταξύ τους) για να τηρήσετε τους κανονισμούς ασφαλείας. Χρησιμοποιήστε ένα καλώδιο τροφοδοσίας επαρκούς μήκους που υποστηρίζει την προδιαγραφή H05 RR-F ή H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

| Ονομαστικό ρεύμα (A) | Ελάχιστη περιοχή διατομής |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1.5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2.5 mm² |

Ελέγξτε τις προδιαγραφές εξόδου στην ετικέτα που είναι προσαρτημένη στον φούρνο.
Ανοίξτε το πίσω κάλυμμα του φούρνου χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι και αφαιρέστε τις βίδες του σφιγκτήρα καλωδίου. Στη συνέχεια, συνδέστε τις γραμμές ηλεκτρικής ενέργειας στους αντίστοιχους ακροδέκτες σύνδεσης.
Το τερματικό (⏚) έχει σχεδιαστεί για γείωση. Συνδέστε πρώτα τις κίτρινες και πράσινες γραμμές (γείωση), οι οποίες πρέπει να είναι μακρύτερες από τις άλλες. Εάν χρησιμοποιείτε υποδοχή τύπου βύσματος, το βύσμα πρέπει να παραμένει προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση του φούρνου. Η Samsung δεν είναι υπεύθυνη για ατυχήματα που οφείλονται σε ελλιπή ή ελαττωματική γείωση.

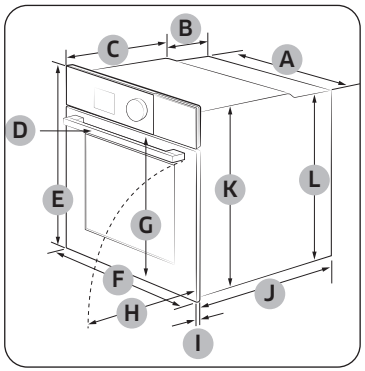
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μην πατάτε ή στρίβετε τα καλώδια κατά την εγκατάσταση και κρατήστε τα μακριά από εξαρτήματα που εκπέμπουν θερμότητα του φούρνου.

## Τοποθέτηση σε ντουλάπι

Σε περίπτωση εγκατάστασης του φούρνου σε εντοιχιζόμενο ντουλάπι, το ντουλάπι πρέπει να διαθέτει πλαστικές επιφάνειες και αυτοκόλλητα μέρη ανθεκτικά στις θερμοκρασίες σύμφωνα με το EN 60335. Η Samsung δεν ευθύνεται για ζημιές στα έπιπλα από την εκπομπή θερμότητας του φούρνου.
Ο φούρνος πρέπει να αερίζεται επαρκώς. Για εξαερισμό, αφήστε ένα κενό περίπου 50 mm ανάμεσα στο κάτω ράφι του ντουλαπιού και στον τοίχο στήριξης. Εάν εγκαταστήσετε τον φούρνο κάτω από μια εστία, ακολουθήστε τις οδηγίες εγκατάστασης της εστίας.

**Απαιτούμενες διαστάσεις για την εγκατάσταση**

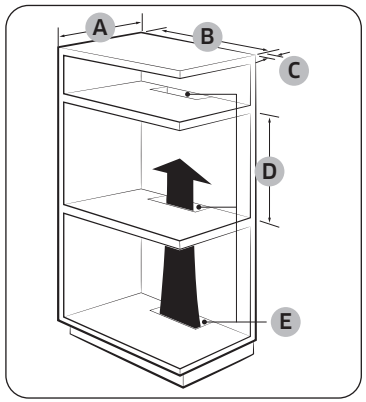



Φούρνος (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:24:11

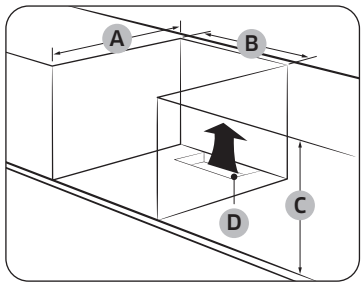



Εντοιχιζόμενο ντουλάπι (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Ελαχ. 550 |
| **B** | Ελαχ. 560 |
| **C** | Ελαχ. 50 |
| **D** | Ελαχ. 590 - Ελαχ. 600 |
| **E** | Ελαχ. 460 x Ελαχ. 50 |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι πρέπει να διαθέτει εξαεριστήρες **(E)** για τον αερισμό της θερμότητας και την κυκλοφορία του αέρα.

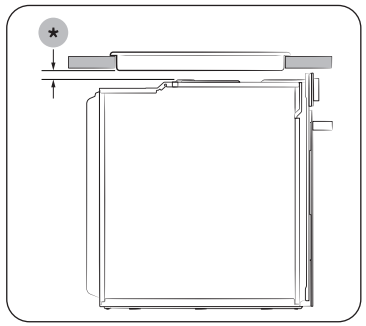



Ντουλάπι κάτω από το νεροχύτη (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Ελαχ. 550 |
| **B** | Ελαχ. 560 |
| **C** | Ελαχ. 600 |
| **D** | Ελαχ. 460 x Ελαχ. 50 |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι πρέπει να διαθέτει εξαεριστήρες **(D)** για τον αερισμό της θερμότητας και την κυκλοφορία του αέρα.
- Η ελάχιστη απαίτηση ύψους **(C)** αφορά μόνο την εγκατάσταση του φούρνου.




Τοποθέτηση με εστία

Για να τοποθετήσετε μια εστία στο πάνω μέρος του φούρνου, ελέγξτε τον οδηγό εγκατάστασης της εστίας για την απαίτηση χώρου εγκατάστασης **(*)**.

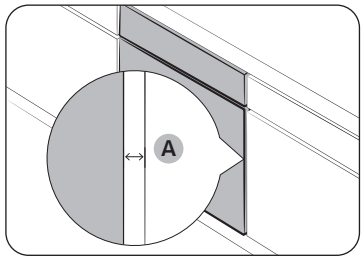




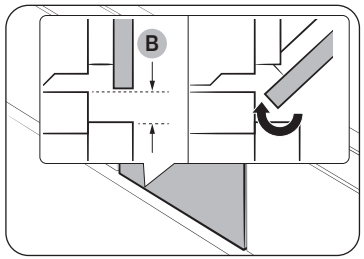
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:24:11

# Εγκατάσταση

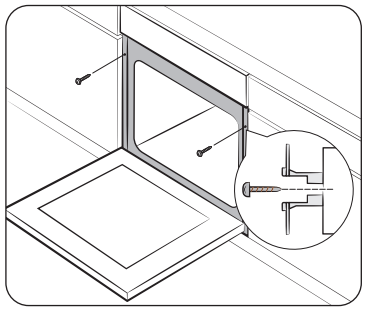
**Τοποθέτηση του φούρνου**




Φροντίστε να αφήσετε ένα κενό **(A)** τουλάχιστον 5 mm μεταξύ του φούρνου και κάθε πλευράς του ντουλαπιού.




Εξασφαλίστε απόσταση τουλάχιστον 2 mm **(B)**, ώστε η πόρτα να ανοίγει και να κλείνει ομαλά.



Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι και στερεώστε σταθερά τον φούρνο και στις δύο πλευρές χρησιμοποιώντας 2 βίδες.

Αφού ολοκληρωθεί η εγκατάσταση, αφαιρέστε το προστατευτικό φιλμ, την ταινία και άλλο υλικό συσκευασίας και αφαιρέστε τα παρεχόμενα αξεσουάρ από το εσωτερικό του φούρνου. Για να αφαιρέσετε τον φούρνο από το ντουλάπι, αποσυνδέστε πρώτα την παροχή ρεύματος από τον φούρνο και αφαιρέστε τις 2 βίδες στις δύο πλευρές του φούρνου.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Ο φούρνος απαιτεί εξαερισμό για κανονική λειτουργία. Μην εμποδίζετε τους αεραγωγούς υπό οποιεσδήποτε συνθήκες.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Η πραγματική εμφάνιση του φούρνου μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

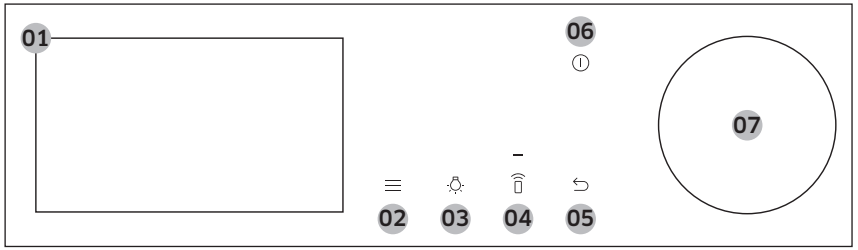


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:24:12

# Πριν ξεκινήσετε

## Πίνακας Ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου του φούρνου διαθέτει οθόνη (όχι αφής), διακόπτη επιλογής και κουμπιά αφής για τον έλεγχο του φούρνου. Διαβάστε τις παρακάτω πληροφορίες για να μάθετε σχετικά με τον πίνακα ελέγχου του φούρνου.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | **Οθόνη** | Εμφανίζει το μενού, τις πληροφορίες και την πρόοδο μαγειρέματος. |
| **02** | **Επιλογές** | Πατήστε για να δείτε τη λίστα με τις Επιλογές. |
| **03** | **Λάμπα** | Πατήστε για να ενεργοποιήστε ή να απενεργοποιήστε το φως του φούρνου. |
| **04** | **Έξυπνος έλεγχος** | Πατήστε για να ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε τη λειτουργία Έξυπνος έλεγχος.<br>**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**<br>Η Εύκολη σύνδεση πρέπει να ρυθμιστεί πριν από τη χρήση αυτής της λειτουργίας. |
| **05** | **Πίσω** | Πατήστε για να μετακινηθείτε στην προηγούμενη οθόνη. |
| **06** | **Ρεύμα** | Πατήστε για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την οθόνη.<br>**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**<br>Μόνο το κουμπί **Ρεύμα** μπορεί να σταματήσει τη λειτουργία του φούρνου όταν η πόρτα είναι ανοιχτή. |
| **07** | **Διακόπτης επιλογής** | Γυρίστε αριστερά και δεξιά για πλοήγηση στα μενού και τις λίστες. Θα υπογραμμιστεί ένα στοιχείο για να σας δείξει πού βρίσκεστε πάνω στην οθόνη.<br>Πατήστε για να επιλέξετε το υπογραμμισμένο στοιχείο. |

## Αρχικές ρυθμίσεις

Όταν ενεργοποιείτε το φούρνο για πρώτη φορά, εμφανίζεται η οθόνη Υποδοχής με το λογότυπο της Samsung. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, για να ολοκληρώσετε τις αρχικές ρυθμίσεις. Μπορείτε να αλλάξετε τις αρχικές ρυθμίσεις αργότερα μεταβαίνοντας στην οθόνη Ρυθμίσεις.

1. Στην οθόνη Υποδοχής, επιλέξτε **Ρύθμιση έναρξης**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
2. Ρυθμίστε τη γλώσσα.
   a. Επιλέξτε τη γλώσσα και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   b. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Συμφωνώ με τους "**Όρους και Προϋποθέσεις**" και την "**Πολιτική Απορρήτου**".
4. Συνδέστε τη συσκευή σας στην εφαρμογή SmartThings.
   a. Στην οθόνη Εμπειρία κινητής τηλεφωνίας, επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   b. Σαρώστε τον κωδικό QR στην οθόνη με το smartphone σας και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη στο τηλέφωνό σας για να ολοκληρώσετε τη σύνδεση.
      - Εάν δεν θέλετε να προχωρήσετε σε αυτό το βήμα, επιλέξτε **Παράλειψη** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να προχωρήσετε στο επόμενο βήμα.
   c. Μόλις λάβετε το μήνυμα ότι συνδεθήκατε με επιτυχία, επιλέξτε **ΟΚ** και πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:24:12

# Πριν ξεκινήσετε

5. Ρυθμίστε τη ζώνη ώρας.
   a. Επιλέξτε τη ζώνη ώρας και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   b. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Ρυθμίστε την ημερομηνία.
   a. Επιλέξτε την ημέρα, το μήνα και το έτος. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** μετά την επιλογή κάθε στοιχείου.
   b. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Παραλείψτε αυτό το βήμα εάν έχετε συνδέσει τη συσκευή σας στην εφαρμογή SmartThings.

7. Επιλέξτε την ώρα.
   a. Ρυθμίστε την ώρα και τα λεπτά. Πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** μετά την επιλογή κάθε στοιχείου.
   b. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Παραλείψτε αυτό το βήμα εάν έχετε συνδέσει τη συσκευή σας στην εφαρμογή SmartThings.

8. Επιλέξτε '**Έγινε** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ολοκληρώσετε τη ρύθμιση.
   - Εμφανίζεται η οθόνη Οδηγός πρώτης χρήσης. Μπορείτε να επιλέξετε **ΜΑΘΕΤΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ** και, στη συνέχεια, να πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να δείτε τον οδηγό ή να επιλέξετε **ΑΡΓΟΤΕΡΑ**, και στη συνέχεια, να πατήσετε το **Διακόπτη επιλογής** για να παραλείψετε αυτό το βήμα.

**Ρύθμιση της οθόνης ώστε να παραμένει πάντα αναμμένη**

Η οθόνη σβήνει αυτόματα μετά από ορισμένη ώρα. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε την οθόνη να παραμένει συνεχώς αναμμένη, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Ρυθμίσεις**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Στην οθόνη Ρυθμίσεις, επιλέξτε **Οθόνη** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Στην Οθόνη, επιλέξτε **Χρονικό Όριο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Επιλέξτε **Πάντα ενεργοποιημένο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τη ρύθμισή σας.
- Όταν η ρύθμιση χρονικού ορίου έχει οριστεί σε "**Πάντα ενεργοποιημένο**", η φωτεινότητα της οθόνης LCD αλλάζει αυτόματα στο επίπεδο 2 εάν δεν υπάρξει καμία ενέργεια για 3 λεπτά.
- Η ρύθμιση "**Πάντα ενεργοποιημένο**" είναι διαθέσιμη μόνο όταν η προφύλαξη οθόνης έχει οριστεί σε ενεργοποιημένη.

## Οσμή του νέου φούρνου

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά, καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου για να αφαιρέσετε την οσμή του νέου φούρνου.

1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το εσωτερικό του φούρνου.
2. Χρησιμοποιήστε τον φούρνο στη λειτουργία του Αερόθερμο στους 200 °C ή Συμβατική στους 200 °C για μια ώρα. Αυτό θα κάψει τις υπόλοιπες ουσίες παραγωγής στον φούρνο.
3. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, απενεργοποιήστε τον φούρνο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να δείτε λίγο καπνό μέσα στο φούρνο ενώ λειτουργεί. Ωστόσο, δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος.
- Καθώς η θερμοκρασία του χώρου μαγειρικής αυξάνεται αρχικά, μπορεί να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Αν συμβεί αυτό, σβήστε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή ουδέτερο απορρυπαντικό με ένα καθαρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό τζάμι.
- Είναι επίσης σημαντικό να βεβαιωθείτε ότι λειτουργείτε το φούρνο σε καλά αεριζόμενο περιβάλλον κουζίνας.



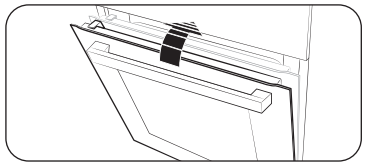
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:24:12

## Έξυπνος μηχανισμός ασφαλείας

Εάν ανοίξετε την πόρτα ενώ ο φούρνος λειτουργεί, η λυχνία του φούρνου ανάβει και ο ανεμιστήρας και τα θερμοστοιχεία σταματούν να λειτουργούν. Αυτό συμβαίνει για την πρόληψη σωματικών βλαβών, όπως είναι τα εγκαύματα, καθώς και για την αποφυγή περιττής απώλειας ενέργειας. Όταν συμβεί αυτό, απλά κλείστε την πόρτα και ο φούρνος συνεχίζει να λειτουργεί κανονικά, επειδή δεν πρόκειται για βλάβη συστήματος.

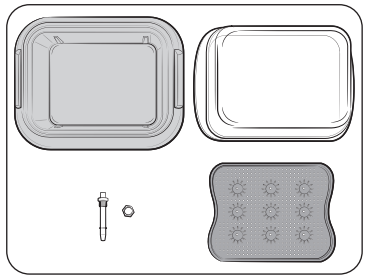
## Πόρτα με απαλό κλείσιμο (απαλό, ασφαλές και αθόρυβο) (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Ο εντοιχιζόμενος φούρνος Samsung διαθέτει μια πόρτα που κλείνει απαλά, με ασφάλεια και αθόρυβα.
Κατά το κλείσιμο της πόρτας, οι ειδικά σχεδιασμένοι μεντεσέδες πιάνουν την πόρτα λίγα εκατοστά πριν την τελική θέση. Αυτή είναι η τέλεια πινελιά για πρόσθετη άνεση, επιτρέποντας στην πόρτα να κλείνει αθόρυβα και απαλά.
(Η διαθεσιμότητα αυτής της λειτουργίας εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.)



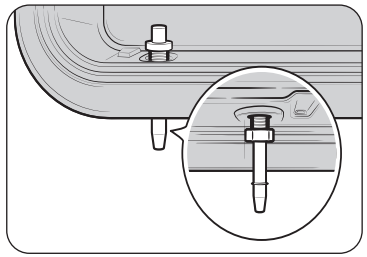
Η πόρτα αρχίζει να κλείνει απαλά κατά περίπου 15 μοίρες και κλείνει τελείως μέσα σε περίπου 5 δευτερόλεπτα.

## Συναρμολόγηση του δοχείου ατμού (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

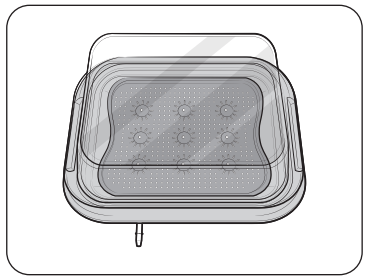


**1.** Ελέγξτε και βεβαιωθείτε ότι έχετε όλα τα εξαρτήματα για το δοχείο ατμού.

- Τα μέρη περιλαμβάνουν γυάλινο καπάκι, μεταλλικό τηγάνι, δίσκο ατμού και ακροφύσιο ατμού.



**2.** Εισαγάγετε το ακροφύσιο ατμού στην οπή στη δεξιά πίσω πλευρά του μεταλλικού τηγανιού και, στη συνέχεια, σφίξτε το παρεχόμενο παξιμάδι.



**3.** Βάλτε το δίσκο ατμού στο μεταλλικό τηγάνι και στη συνέχεια κλείστε το γυάλινο καπάκι για να το χρησιμοποιήσετε στο φούρνο.



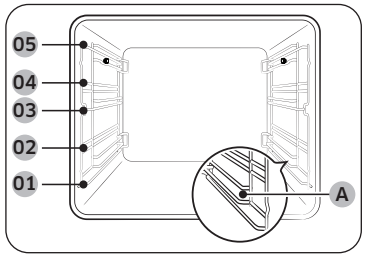


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:24:13

# Πριν ξεκινήσετε

## Αξεσουάρ

Για πρώτη φορά, καθαρίστε προσεκτικά τα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μαλακό καθαρό πανί.




**01** Επίπεδο 1
**02** Επίπεδο 2
**03** Επίπεδο 3
**04** Επίπεδο 4
**05** Επίπεδο 5
**(A)** Επίπεδο δοχείο ατμού

- Τοποθετήστε το εξάρτημα στη σωστή θέση μέσα στον φούρνο.
- **Επίπεδο δοχείο ατμού (A)** είναι μόνο για το δοχείο ατμού. Μην τοποθετείτε το δοχείο ατμού σε άλλο επίπεδο και μην τοποθετείτε άλλα εξαρτήματα στο **επίπεδο του δοχείου ατμού (A)**. Το **επίπεδο του δοχείου ατμού (A)** παρέχεται μόνο για τα συγκεκριμένα μοντέλα.
- Αφήστε χώρο τουλάχιστον 1 cm από το εξάρτημα και το κάτω μέρος του φούρνου και από οποιοδήποτε άλλο εξάρτημα.
- Προσέξτε να αφαιρέσετε τα μαγειρικά σκεύη ή/και τα αξεσουάρ από τον φούρνο. Ζεστά γεύματα ή αξεσουάρ μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Τα αξεσουάρ μπορεί να παραμορφωθούν καθώς θερμαίνονται. Μόλις κρυώσουν , θα ανακτήσουν την αρχική τους εμφάνιση και απόδοση.

**Βασική χρήση**

Για καλύτερη εμπειρία μαγειρέματος, εξοικειωθείτε με τον τρόπο χρήσης κάθε εξαρτήματος.

| | |
|---|---|
| **Σχάρα γκριλ** | Η σχάρα γκριλ έχει σχεδιαστεί για γκριλ και ψήσιμο. Τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση της με τα προεξέχοντα μέρη (στοπ και στις δύο πλευρές) προς τα εμπρός. |
| **Ένθετο σχάρας γκριλ *** | Το ένθετο της σχάρας γκριλ χρησιμοποιείται με τη λαμαρίνα και αποτρέπει την πτώση υγρού στο κάτω μέρος του φούρνου. |
| **Ταψί *** | Το ταψί (βάθος: 20 mm) χρησιμοποιείται για το ψήσιμο κέικ, μπισκότων και άλλων γλυκών. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά. |
| **Ταψί γενικής χρήσης *** | Η λαμαρίνα γενικής χρήσης (βάθος: 30 mm) χρησιμοποιείται για μαγείρεμα και ψήσιμο. Χρησιμοποιήστε το ένθετο της σχάρας γκριλ για να αποφύγετε την πτώση υγρού στο κάτω μέρος του φούρνου. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά. |
| **Έξτρα βαθύ ταψί *** | Έξτρα βαθύ ταψί * (βάθος: 50 mm) χρησιμοποιείται για το ψήσιμο με ή χωρίς το ένθετο της σχάρας γκριλ. Τοποθετήστε την κεκλιμένη πλευρά μπροστά. |
| **Δίσκος τηγανίσματος με αέρα *** | Χρησιμοποιήστε το δίσκο τηγανίσματος με αέρα μόνο στη λειτουργία Τηγάνισμα με Αέρα. Καθώς το ταψί ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή περιμένετε μέχρι ο φούρνος να κρυώσει εντελώς για να αφαιρέσετε το ταψί. |
| **Διαχωριστικό** | Το διαχωριστικό έχει σχεδιαστεί για να χωρίζει τον φούρνο σε δύο ζώνες. Χρησιμοποιήστε το διαχωριστικό με διπλή λειτουργία μαγειρέματος.<br>Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό για άλλο σκοπό εκτός από το να χωρίσετε το διαμέρισμα σε δύο ζώνες μαγειρέματος.<br>Μη χρησιμοποιείτε το διαχωριστικό ως ράφι. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:24:13

| | |
|---|---|
| **Τηλεσκοπικές ράγες *** | Χρησιμοποιήστε την τηλεσκοπική συρόμενη πλάκα για να τοποθετήσετε το ταψί ως εξής:<br>**1.** Εκτείνετε τη συρόμενη πλάκα από τον φούρνο.<br>**2.** Τοποθετήστε το ταψί στη συρόμενη πλάκα και σύρτε τη συρόμενη πλάκα στον φούρνο.<br>**3.** Κλείστε την πόρτα του φούρνου. |
| **Θερμόμετρο κρέατος *** | Το θερμόμετρο κρέατος μετράει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος για το μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνοδεύει τον φούρνο σας. |
| **Δοχείο ατμού *** | Το σκεύος ατμού και το γυάλινο καπάκι προορίζονται μόνο για λειτουργία πλήρους μαγειρέματος με ατμό. Χρησιμοποιήστε το δοχείο ατμού μόνο στο επίπεδο του δοχείου ατμού και φροντίστε να το εισάγετε πλήρως στο θάλαμο, έτσι ώστε το δοχείο να αγγίζει το πίσω τοίχωμα.<br>Το δοχείο ατμού διαθέτει 4 ξεχωριστά μέρη: Γυάλινο καπάκι, μεταλλικό τηγάνι, δίσκο ατμού και ακροφύσιο ατμού.<br>Προειδοποίηση: Μη χρησιμοποιείτε το γυάλινο καπάκι στο γκριλ ή στον φούρνο.<br>**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**<br>• Να φοράτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δοχείο ατμού και να προσέχετε να μην πέσει κάτω το δοχείο ατμού.<br>• Οι απότομες αλλαγές θερμοκρασίας ενδέχεται να προκαλέσουν σπάσιμο ή θραύση εξαρτημάτων γυαλιού. |

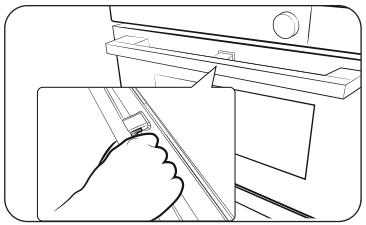
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Η διαθεσιμότητα αξεσουάρ με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

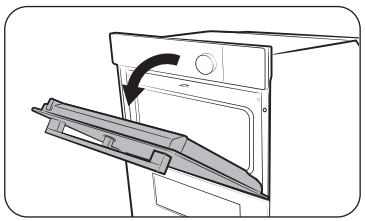
## Ευέλικτη πόρτα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Αυτός ο φούρνος διαθέτει μια μοναδική ευέλικτη πόρτα που είναι αρθρωτή στη μέση, οπότε χρειάζεται μόνο να ανοίξετε το πάνω μισό για να αποκτήσετε πρόσβαση στον επάνω θάλαμο. Όταν χρησιμοποιείτε τη δυνατότητα Διπλή λειτουργία μαγειρέματος, μπορείτε να έχετε πρόσβαση στον άνω χώρο του φούρνου πολύ πιο εύκολα και με μεγαλύτερη ενεργειακή απόδοση.

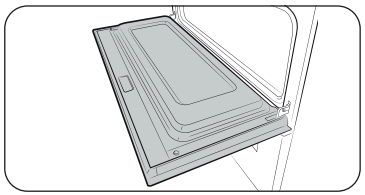
**Πώς να χρησιμοποιήσετε την επάνω πόρτα**



**1.** Πιέστε πλήρως τον μοχλό της λαβής.



**2.** Τραβήξτε τη λαβή.



**3.** Αυτό θα ανοίξει μόνο την επάνω πόρτα όπως φαίνεται.

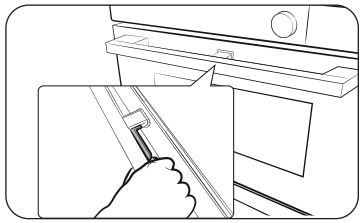




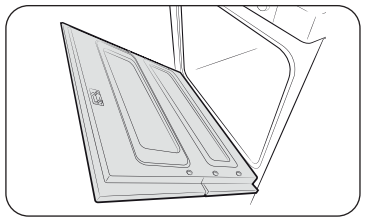
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:24:13

# Πριν ξεκινήσετε

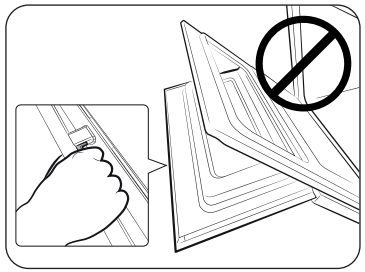
**Πώς να χρησιμοποιήσετε την πλήρη πόρτα**



**1.** Κρατήστε την περιοχή χωρίς μοχλούς της λαβής και στη συνέχεια τραβήξτε.



**2.** Αυτό θα ανοίξει ολόκληρη την πόρτα όπως φαίνεται.



⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ**

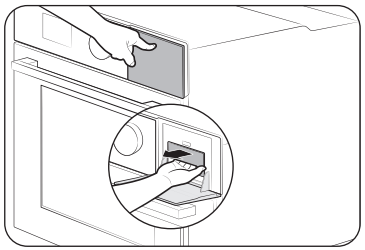
Όταν ανοίγετε ολόκληρη την πόρτα, βεβαιωθείτε ότι πιάνετε τη λαβή από το τμήμα χωρίς μοχλό.
Αν ο μοχλός πιέζεται κατά το ήμισυ μέσα από το άνοιγμα της πόρτας, η επάνω πόρτα μπορεί να ανοίξει προκαλώντας σωματική βλάβη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

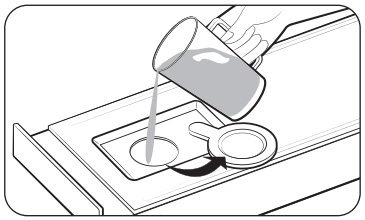
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα στην επάνω πόρτα ή ασκείτε υπερβολική δύναμη.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με ή πάνω στην επάνω πόρτα.

## Δοχείο νερού

Το δοχείο νερού χρησιμοποιείται για λειτουργίες ατμού. Γεμίστε το με νερό πριν από το μαγείρεμα στον ατμό.



**1.** Εντοπίστε το δοχείο νερού στην άνω δεξιά γωνία. Σπρώξτε το δοχείο για να ανοίξει και βγάλτε το.

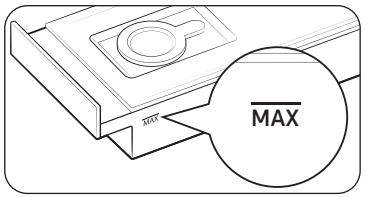


**2.** Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου και γεμίστε τη δεξαμενή με 500 ml πόσιμου νερού.

**3.** Κλείστε το καπάκι και τοποθετήστε ξανά το δοχείο.

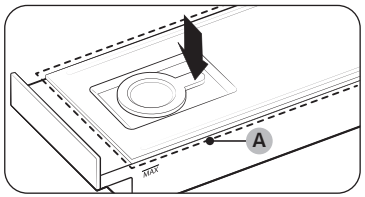
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Εισαγάγετε το δοχείο νερού μέχρι το τέλος μέχρι να ασφαλίσει.




**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη γραμμή.




**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

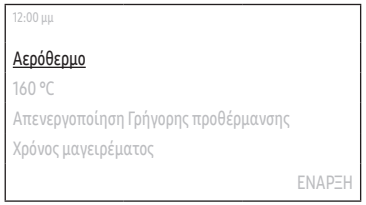
Βεβαιωθείτε ότι η άνω θήκη **(A)** του δοχείου νερού είναι κλειστή πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο.



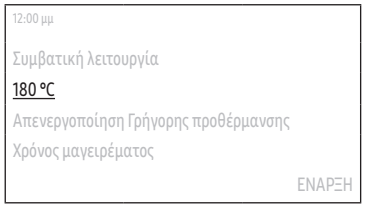
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:24:14

# Λειτουργίες

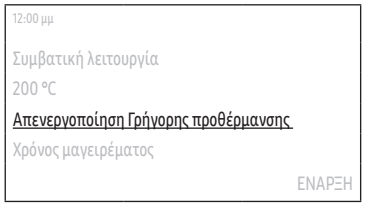
## Λειτουργίες φούρνου



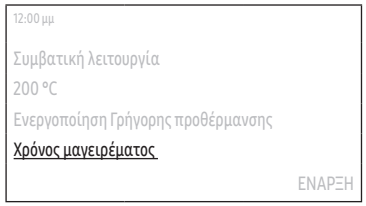

1. Στην βασική οθόνη, επιλέξτε **Αερόθερμο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**. (Για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε λειτουργία, ανατρέξτε στα "**Περιγραφές λειτουργιών φούρνου**".)
   - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο κρέατος σε ορισμένες λειτουργίες. Για να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας το θερμόμετρο κρέατος, ανατρέξτε στο "**Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**".




3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και το εύρος θερμοκρασίας διαφέρουν ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος.



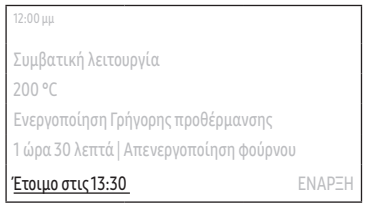

4. Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιλογή Γρήγορη προθέρμανση.
   - Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι "Απενεργοποίηση".




5. Επιλέξτε **Χρόνος μαγειρέματος** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
   - Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.
6. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή που θέλετε να εκτελεστεί στο τέλος του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Μπορείτε να επιλέξετε **Απενεργοποίηση φούρνου**, **Διατήρηση θερμοκρασίας**, ή **Διατήρηση θερμότητας**.
   - Οι λειτουργίες Μεγάλη σχάρα και Οικολογική σχάρα δεν υποστηρίζουν την επιλογή **Διατήρηση θερμότητας**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Εάν ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή ρυθμίστε **Διατήρηση θερμοκρασίας** για επιλογή, πρέπει να διακόψετε τον φούρνο χειροκίνητα.



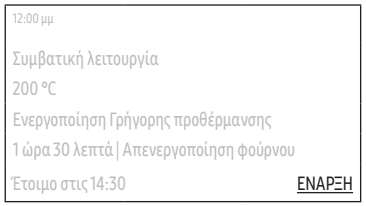

7. Επιλέξτε **Έτοιμο στις** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο λήξης.
   - Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος, ο φούρνος εμφανίζει ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα τελειώσει. (Πχ. **Έτοιμο στις 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:24:14

# Λειτουργίες




**8.** Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

- Εάν δεν αλλάξατε την ώρα λήξης, ο φούρνος ξεκινά αμέσως το μαγείρεμα.
- Εάν αλλάξετε την ώρα λήξης, ο φούρνος θα προσαρμόσει αυτόματα την ώρα έναρξης σε λήξη μαγειρέματος την καθορισμένη ώρα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Μπορείτε να αλλάξετε την επιλογή θερμοκρασίας, Γρήγορη προθέρμανση και το χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**, επιλέξτε **ΟΚ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την ακύρωση του μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **+ 5 λεπτά**.
  - Μπορείτε να επιλέξετε **+ 5 λεπτά**, και έπειτα να πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να παρατείνετε το μαγείρεμα για 5 λεπτά ακόμα.

**Περιγραφές λειτουργιών φούρνου**

| Λειτουργία | | Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C) | | | | Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Μονή | Διπλή | | | |
| | | | Άνω | Κάτω | Διπλή | |
| | **Αερόθερμο** | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | | Το πίσω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα του αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα και το ψήσιμο σε διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα. | | | | |
| | **Συμβατική λειτουργία** | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | | Η θερμότητα παράγεται από τα θερμοστοιχεία επάνω και κάτω. Αυτή η λειτουργία πρέπει να χρησιμοποιείται για το κανονικό ψήσιμο και το ψήσιμο για τους περισσότερους τύπους πιάτων. | | | | |
| ECO | **Οικολογικό αερόθερμο** | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | | Το οικολογικό αερόθερμο χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης για εξοικονόμηση ενέργειας κατά το μαγείρεμα. Οι χρόνοι μαγειρέματος αυξάνονται ελαφρά, αλλά τα αποτελέσματα μαγειρέματος παραμένουν τα ίδια. Να θυμάστε ότι αυτή η λειτουργία δεν απαιτεί προθέρμανση.<br>**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**<br>Ο τρόπος θέρμανσης Οικολογικό αερόθερμο που χρησιμοποιείται για τον προσδιορισμό της κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης είναι σύμφωνος με το EN60350-1. | | | | |
| | **Μεγάλη σχάρα** | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | Η σχάρα μεγάλης επιφάνειας εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να φτιάξετε κρούστα στα τρόφιμα (για παράδειγμα, το κρέας, τα λαζάνια ή γκρατέν). | | | | |
| ECO | **Οικολογική σχάρα** | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | | Η σχάρα μικρής επιφάνειας εκπέμπει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για τρόφιμα που απαιτούν λιγότερη θερμότητα, όπως ψάρια και γεμιστές μπαγκέτες. | | | | |
| | **Σχάρα αέρα** | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | | Τα δύο επάνω θερμαντικά στοιχεία παράγουν θερμότητα, η οποία διανέμεται από τον ανεμιστήρα. Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για το ψήσιμο κρέατος ή ψαριού. | | | | |



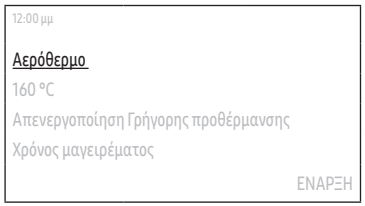
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:24:15

| Λειτουργία | | Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C) | | | | Προτεινόμενη θερμοκρασία (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Μονή | Διπλή | | | |
| | | | Άνω | Κάτω | Διπλή | |
| | **Άνω αντίσταση + Αερόθερμο** | 40-275 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | Το άνω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα του αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για ψήσιμο που χρειάζεται τραγανή κρούστα (για παράδειγμα, κρέας ή λαζάνια). | | | | |
| | **Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο** | 40-275 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | Το κάτω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα, η οποία κατανέμεται ομοιόμορφα από τον ανεμιστήρα αερόθερμου. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για πίτσα, ψωμί ή κέικ. | | | | |
| | **Κάτω αντίσταση** | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | Το κάτω θερμοστοιχείο παράγει θερμότητα. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του ψησίματος ή του μαγειρέματος για να πάρει χρώμα το κάτω μέρος ενός κις ή μιας πίτσας. | | | | |
| PRO | **Προψήσιμο** | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | Το Προψήσιμο εκτελεί έναν αυτόματο κύκλο προθέρμανσης μέχρι η θερμοκρασία του φούρνου να φτάσει τους 220 °C. Στη συνέχεια, το επάνω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας μεταφοράς αρχίζουν να λειτουργούν για το ψήσιμο των τροφίμων όπως το κρέας. Μετά το σοτάρισμα, το κρέας θα ψηθεί σε χαμηλές θερμοκρασίες. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία για βόειο κρέας, πουλερικά ή ψάρι. | | | | |
| | **Κενό αέρος** | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | Η λειτουργία Κενό αέρος χρησιμοποιεί ζεστό αέρα χαμηλής θερμοκρασίας για την εφαρμογή της λειτουργίας Κενό αέρος χωρίς ατμό ή δεξαμενή νερού. Σε αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος διατηρεί σταθερές χαμηλές θερμοκρασίες μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος. | | | | |
| | **Τηγάνισμα με Αέρα** | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | Η λειτουργία Τηγάνισμα με Αέρα χρησιμοποιεί ζεστό αέρα για πιο τραγανά και υγιεινά κατεψυγμένα ή φρέσκα τρόφιμα χωρίς ή λιγότερο λάδι από τις κανονικές λειτουργίες αερόθερμου. | | | | |

## Τρόποι που λειτουργούν με ατμό

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

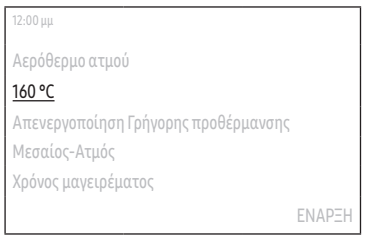
Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού είναι γεμάτο προτού χρησιμοποιήσετε τους τρόπους που λειτουργούν με ατμό.




1. Στην βασική οθόνη, επιλέξτε **Αερόθερμο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
2. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**. (Για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε λειτουργία, ανατρέξτε στα "**Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό**".)
   - Αν επιλέξτε **Μαγείρεμα με ατμό**, πηγαίνετε στο βήμα 5. (Το βήμα 2-4 δεν ισχύει για **Μαγείρεμα με ατμό**.)
   - Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο κρέατος σε ορισμένες λειτουργίες. Για να μαγειρέψετε χρησιμοποιώντας το θερμόμετρο κρέατος, ανατρέξτε στο "**Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**".

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το **Μαγείρεμα με ατμό** είναι διαθέσιμο μόνο σε συγκεκριμένα μοντέλα.



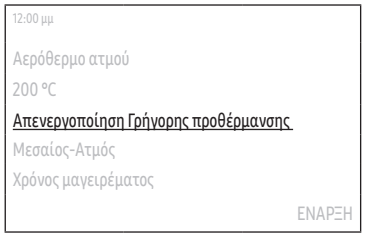

3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και το εύρος θερμοκρασίας διαφέρουν ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:24:15

# Λειτουργίες




**4.** Μπορείτε να ρυθμίσετε την επιλογή Γρήγορη προθέρμανση.

- Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι "Απενεργοποιημένη".

**5.** Ρυθμίστε το επίπεδο ατμού.

- Η προεπιλεγμένη ρύθμιση είναι "Μεσαίο".

**6.** Επιλέξτε **Χρόνος μαγειρέματος** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

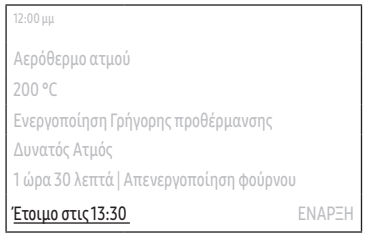
- Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

**7.** Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή που θέλετε να εκτελεστεί στο τέλος του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.

- Μπορείτε να επιλέξετε **Απενεργοποίηση φούρνου**, **Διατήρηση θερμοκρασίας**, ή **Διατήρηση θερμότητας**.

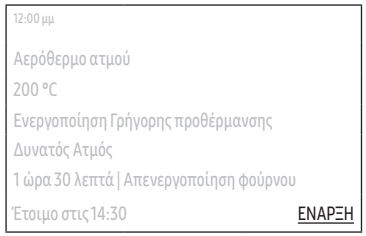
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Εάν ξεκινήσετε το μαγείρεμα χωρίς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ή ρυθμίστε **Διατήρηση θερμοκρασίας** για επιλογή, πρέπει να διακόψετε τον φούρνο χειροκίνητα.




**8.** Επιλέξτε **Έτοιμο στις** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο λήξης.

- Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος, ο φούρνος εμφανίζει ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα τελειώσει. (Πχ. **Έτοιμο στις 13:30**)




**9.** Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

- Εάν δεν αλλάξατε την ώρα λήξης, ο φούρνος ξεκινά αμέσως το μαγείρεμα.
- Εάν αλλάξετε την ώρα λήξης, ο φούρνος θα προσαρμόσει αυτόματα την ώρα έναρξης σε λήξη μαγειρέματος την καθορισμένη ώρα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Μπορείτε να αλλάξετε την επιλογή θερμοκρασίας, Γρήγορη προθέρμανση και το χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ**, πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**, επιλέξτε **ΟΚ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για την ακύρωση του μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη **+ 5 λεπτά**.
  - Μπορείτε να επιλέξτε **+ 5 λεπτά**, και έπειτα να πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να παρατείνετε το μαγείρεμα για 5 λεπτά ακόμα.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:24:15

**Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό**

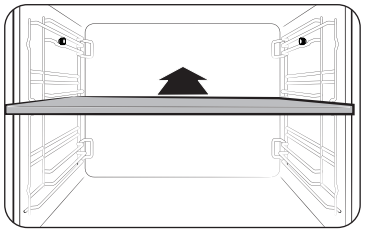
| Λειτουργία | | Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C) | Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C) | Γρήγορη προθέρμανση | Θερμόμετρο κρέατος |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Μαγείρεμα με ατμό *** | - | - | X | X |
| | | Ο ζεστός ατμός από τη γεννήτρια ατμού εγχέεται μέσω του ακροφυσίου ατμού στον φούρνο για να μαγειρευτεί το φαγητό. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα λαχανικών, ψαριών, αυγών, φρούτων και ρυζιού. | | | |
| | **Αερόθερμο ατμού** | 120-275 | 160 | O | O |
| | | Η θερμότητα που παράγεται από το θερμαντήρα μεταφοράς και τους ανεμιστήρες υποστηρίζεται συνεχώς από ζεστό ατμό. Η ένταση του ατμού μπορεί να ρυθμιστεί σε Χαμηλή, Μεσαία ή Υψηλή. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο σφολιάτας, κέικ μαγιάς, ψωμιού και πίτσας και ψήσιμο κρέατος και ψαριού. | | | |
| | **Άνω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο** | 120-275 | 180 | O | O |
| | | Η θερμότητα που παράγεται από τον άνω θερμαντήρα και τη αερόθερμο μεταφοράς μοιράζεται ομοιόμορφα στον φούρνο από τον ανεμιστήρα και ο καυτός ατμός υποστηρίζει τα στοιχεία θέρμανσης. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο πιάτων με κρούστα όπως κρέας, πουλερικά ή ψάρι. | | | |
| | **Κάτω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο** | 120-275 | 200 | O | O |
| | | Η θερμότητα που παράγεται από το στοιχείο του κάτω θερμαντήρα και τη αερόθερμο μεταφοράς μοιράζεται ομοιόμορφα στον φούρνο από τον ανεμιστήρα και ο καυτός ατμός υποστηρίζει τα στοιχεία θέρμανσης. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για τραγανά φαγητά όπως πίτσα ή μηλόπιτα. | | | |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Η διαθεσιμότητα λειτουργιών με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.
- Να γεμίζετε πάντα το δοχείο νερού με φρέσκο νερό όταν μαγειρεύετε με αυτούς τους τρόπους.

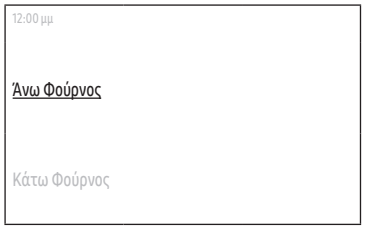
## Διπλή λειτουργία μαγειρέματος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το διαχωριστικό που παρέχεται για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος στις άνω και κάτω ζώνες. Αυτό δίνει τη δυνατότητα στους χρήστες να ενεργοποιούν ταυτόχρονα δύο διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος ή απλά να επιλέγουν μία ζώνη για να μαγειρεύουν.



**1.** Τοποθετήστε το διαχωριστικό στο επίπεδο 3 για να χωρίσετε τον θάλαμο μαγειρέματος σε δύο ζώνες.

- Όταν τοποθετηθεί το διαχωριστικό, ο φούρνος αντιλαμβάνεται το διαχωριστικό και η κύρια οθόνη αλλάζει αυτόματα.




**2.** Επιλέξτε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**3.** Ρυθμίστε τις επιθυμητές ρυθμίσεις μαγειρέματος και αρχίστε το μαγείρεμα.

- Για οδηγίες, ανατρέξτε το "**Λειτουργίες φούρνου**" ή "**Τρόποι που λειτουργούν με ατμό**".
- Για διαθέσιμες λειτουργίες και επιλογές, ανατρέξτε στο "**Διαθέσιμες λειτουργίες σε κάθε ζώνη**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:24:16

# Λειτουργίες

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Μόλις ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε κάθε ζώνη, μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα στην άλλη ζώνη. Επιλέξτε την ένδειξη ζώνης στο επάνω-μέσο της οθόνης, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** και, στη συνέχεια, επαναλάβετε τα βήματα 2 έως 3 για να μαγειρέψετε στην άλλη ζώνη.
- Μπορεί να υπάρχουν ορισμένοι περιορισμοί στις λειτουργίες ή το εύρος θερμοκρασίας που μπορείτε να επιλέξετε όταν προσπαθείτε να μαγειρέψετε και στις δύο ζώνες ταυτόχρονα.

**Διαθέσιμες λειτουργίες σε κάθε ζώνη**

| Ζώνη | Διαθέσιμη λειτουργία | Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C) | Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C) | Γρήγορη προθέρμανση | Θερμόμετρο κρέατος |
|---|---|---|---|---|---|
| Άνω | Αερόθερμο | 40-250 | 160 | X | X |
| | Μεγάλη σχάρα | 40-250 | 220 | X | X |
| | Άνω αντίσταση + Αερόθερμο | 40-250 | 180 | X | X |
| | Τηγάνισμα με Αέρα | 150-250 | 220 | X | X |
| Κάτω | Αερόθερμο | 40-250 | 160 | X | X |
| | Κάτω αντίσταση + Αερόθερμο | 40-250 | 200 | X | X |
| | Κάτω αντίσταση | 40-250 | 150 | X | X |
| | Μαγείρεμα με ατμό * | - | - | X | X |
| | Αερόθερμο ατμού | 120-250 | 160 | X | X |
| | Κάτω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο | 120-250 | 200 | X | X |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Ανατρέξτε στο "**Περιγραφές λειτουργιών φούρνου**" ή "**Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό**" για την περιγραφή της κάθε λειτουργίας.
- Η διαθεσιμότητα λειτουργιών με αστερίσκο (*) εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.

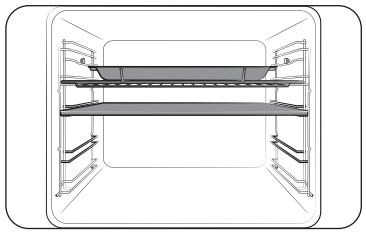




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:24:16

## Τηγάνισμα με Αέρα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη για αυτήν τη λειτουργία. Σας συνιστούμε να τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα δίσκο στο διαχωριστικό τυχόν λίπη.
Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος, αναποδογυρίστε το φαγητό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας.



1. Τοποθετήστε το διαχωριστικό και τοποθετήστε τη σχάρα γκριλ στη θέση 4.
2. Επιλέξτε τη λειτουργία **Τηγάνισμα με Αέρα** χρησιμοποιώντας το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Χρησιμοποιήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Εισαγάγετε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το φαγητό σας σύμφωνα με τον προτεινόμενο οδηγό μαγειρέματος. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 220 °C.
4. Επιλέξτε **Χρόνος μαγειρέματος** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.
5. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή που θέλετε να εκτελεστεί στο τέλος του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Επιλέξτε **Έναρξη** και πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
7. Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, πατήστε **ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ** και βγάλτε το φαγητό.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα δίσκο στο διαχωριστικό τυχόν λίπη. Αυτό θα βοηθήσει στη μείωση του πιτσιλίσματος και του καπνού.
- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα ταψί, ελέγξτε τη μέγιστη επιτρεπόμενη θερμοκρασία του ταψιού.
- Το **Τηγάνισμα με Αέρα** είναι σχεδιασμένο για διπλή άνω σχάρα φούρνου. Τοποθετήστε το διαχωριστικό και βάλτε το φαγητό στη θέση 4 για καλύτερα αποτελέσματα.
- Για το μαγείρεμα φρέσκων ή σπιτικών φαγητών, απλώστε το λάδι σε μια μεγαλύτερη περιοχή περισσότερο ομοιόμορφα, τραγανίζοντας το φαγητό πιο αποτελεσματικά.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Εάν οτιδήποτε είναι σε εξέλιξη στην κάτω ζώνη, το **Τηγάνισμα με Αέρα** δεν είναι διαθέσιμο στην άνω ζώνη.
- Όταν το **Τηγάνισμα με Αέρα** είναι σε εξέλιξη στην άνω ζώνη, η κάτω ζώνη δεν είναι καθόλου διαθέσιμη.

Συνιστάται το γύρισμα μετά το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος για καλύτερα αποτελέσματα.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Πατάτες** | | | | |
| **Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 20-25 |
| **Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, με καρυκεύματα** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 20-25 |
| **Κατεψυγμένα πατατάκια** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 15-20 |
| **Κατεψυγμένες τσιγαρισμένες ψιλοκομμένες πατάτες** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 15-20 |
| **Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 15-20 |
| **Σπιτικές τηγανητές πατάτες** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 20-25 |
| **Σπιτικές κυδωνάτες πατάτες** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 20-25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:24:16

# Λειτουργίες

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Κατεψυγμένα** | | | | |
| **Κατεψυγμένες κοτομπουκιές** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 15-20 |
| **Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 25-30 |
| **Κατεψυγμένα δαχτυλίδια κρεμμυδιού** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 15-20 |
| **Κατεψυγμένες λωρίδες κοτόπουλου** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 210-220 | 20-25 |
| **Κατεψυγμένα Τσούρος** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 190-200 | 10-15 |
| **Κοτόπουλο** | | | | |
| **Φρέσκα μπαστούνια** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 30-35 |
| **Φρέσκιες φτερούγες** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 25-30 |
| **Στήθος, παναρισμένο** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 25-30 |

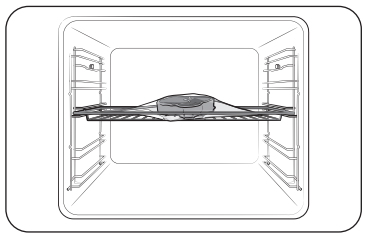
| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Λαχανικά** | | | | |
| **Σπαράγγια, παναρισμένα** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 15-20 |
| **Μελιτζάνα, κομμένη σε φέτες και παναρισμένη** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 15-20 |
| **Δαχτυλίδια κρεμμυδιού, παναρισμένα** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 15-20 |
| **Κολοκύθα σε κύβους** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 20-25 |
| **Μπουκέτα κουνουπιδιού** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 190-200 | 15-20 |
| **Ανάμεικτα Λαχανικά** | Σχάρα γκριλ + Δίσκος τηγανίσματος με αέρα | 4 | 200-210 | 15-20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:24:16

## Λειτουργία Κενό αέρος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Η λειτουργία **Κενό αέρος** χρησιμοποιεί ζεστό αέρα χαμηλής θερμοκρασίας για την εφαρμογή της λειτουργίας Κενό αέρος χωρίς ατμό ή δεξαμενή νερού. Σε αυτή τη λειτουργία, ο φούρνος διατηρεί σταθερές χαμηλές θερμοκρασίες μέσα στο θάλαμο μαγειρέματος, μαγειρεύοντας φαγητό που μπορεί να διατηρήσει το αρχικό του άρωμα και θρεπτικά συστατικά, ενώ προσφέρει εμπλουτισμένη γεύση και απαλή υφή.



1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε μια καθαρή σακούλα κενού και σφραγίστε τη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το φαγητό στη θέση 3 του φούρνου.
2. Επιλέξτε λειτουργία **Κενό αέρος**.
3. Χρησιμοποιήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. Εισαγάγετε την προτεινόμενη θερμοκρασία για το φαγητό σας σύμφωνα με τον προτεινόμενο οδηγό μαγειρέματος. Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 60 °C. (Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά 1 °C)
4. Πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** και ορίστε το χρόνο μαγειρέματος.
5. Αφού ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος, επιλέξτε την επιλογή που θέλετε να εκτελεστεί στο τέλος του μαγειρέματος και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Επιλέξτε '**Έναρξη** και πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Χρησιμοποιήστε μόνο φρέσκα και ποιοτικά υλικά. Κόψτε τα σε καθαρή κατάσταση και φυλάξτε τα στο ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες κενού για τη μετακίνηση και την αποθήκευση των συστατικών.
- Μην επαναχρησιμοποιείτε ποτέ τις ανθεκτικές στη θερμότητα σακούλες κενού.
- Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος του φαγητού. Η προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης μπορεί να μειώσει το χρόνο μαγειρέματος.

**Συμβουλές**

- Για να διατηρήσετε την αρχική γεύση, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε λιγότερα βότανα και μπαχαρικά σε σχέση με τις συνηθισμένες συνταγές.
- Το κρέας και το ψάρεμα προσφέρουν καλύτερες γεύσεις όταν μαγειρεύονται και σερβίρονται.
- Εάν δεν σερβίρετε αμέσως μετά το μαγείρεμα, τοποθετήστε το φαγητό σε παγωμένο νερό για να κρυώσει εντελώς. Στη συνέχεια, αποθηκεύστε τα σε θερμοκρασία 5 °C για να διατηρηθούν το άρωμα και η υφή των τροφίμων.
- Κατ' εξαίρεση, το κοτόπουλο συνιστάται να καταναλώνεται αμέσως μετά το μαγείρεμα.

Προτείνουμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

| Φαγητό | Τελειοποίηση | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Ώρα (ώρες) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Μπριζόλα** | | | | | |
| **Μοσχαρίσια πάχους 4 cm** | Σπάνιο | Σχάρα γκριλ | 3 | 54 | 3-4 |
| **Μοσχαρίσια πάχους 4 cm** | Μεσαίο | Σχάρα γκριλ | 3 | 60 | 3-4 |
| **Μοσχαρίσια πάχους 4 cm** | Καλοψημένο | Σχάρα γκριλ | 3 | 68 | 3-4 |
| **Ψητό** | Μεσαίο | Σχάρα γκριλ | 3 | 62 | 6-8 |
| **Ψητό** | Καλοψημένο | Σχάρα γκριλ | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:24:16

# Λειτουργίες

| Φαγητό | Τελειοποίηση | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Ώρα (ώρες) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Χοιρινό** | | | | | |
| **Κομμάτια, χωρίς κόκκαλο** | Μαλακό | Σχάρα γκριλ | 3 | 60 | 3-4 |
| **Κομμάτια, χωρίς κόκκαλο** | Σφιχτό | Σχάρα γκριλ | 3 | 71 | 3-4 |
| **Ψητό** | Μεσαίο | Σχάρα γκριλ | 3 | 62 | 4-6 |
| **Ψητό** | Καλοψημένο | Σχάρα γκριλ | 3 | 72 | 4-6 |
| **Χοιρινό πουλντ** | Καλοψημένο | Σχάρα γκριλ | 3 | 74 | 18-24 |
| **Πουλερικά** | | | | | |
| **Στήθος κοτόπουλου** | Μαλακό | Σχάρα γκριλ | 3 | 66 | 3-4 |
| **Στήθος κοτόπουλου** | Σφιχτό | Σχάρα γκριλ | 3 | 72 | 3-4 |
| **Πάπια, στήθος** | Μαλακό | Σχάρα γκριλ | 3 | 63 | 3-4 |
| **Ψάρι** | | | | | |
| **Φιλέτο σολομού** | Μαλακό | Σχάρα γκριλ | 3 | 52 | 2-3 |
| **Φιλέτο σολομού** | Καλοψημένο | Σχάρα γκριλ | 3 | 63 | 2-3 |
| **Φιλέτο μπακαλιάρου** | Μαλακό | Σχάρα γκριλ | 3 | 55 | 2-3 |
| **Λαχανικά** | | | | | |
| **Σπαράγγι** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 85 | 2-3 |
| **Πατάτες, κομμένες σε φέτες** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 90 | 2-3 |
| **Γλυκοπατάτες, κομμένες σε φέτες** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 90 | 2-3 |
| **Καρότα, κομμένα σε φέτες** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 90 | 2-3 |
| **Κολοκύθα σε κύβους** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 90 | 2-3 |

| Φαγητό | Τελειοποίηση | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Ώρα (ώρες) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Φρούτα** | | | | | |
| **Μήλο, κομμένο σε φέτες** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 80 | 2-3 |
| **Ανανάς, κομμένος σε φέτες** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 85 | 1-2 |
| **Αχλάδι, κομμένο σε φέτες** | | Σχάρα γκριλ | 3 | 83 | 2-3 |
| **Άλλα** | | | | | |
| **Αυγά κότας** | Ποσέ | Σχάρα γκριλ | 3 | 63 | 2-3 |
| **Αυγά κότας** | Βραστά | Σχάρα γκριλ | 3 | 71 | 2-3 |

* Μαγειρέψτε τα αυγά χωρίς σφράγιση υπό κενό.

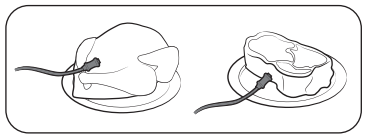


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:24:16

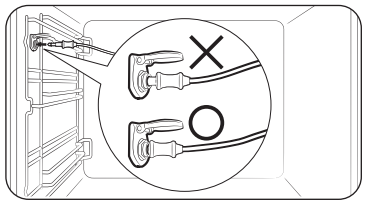
## Μαγείρεμα με το θερμόμετρο κρέατος (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Το θερμόμετρο κρέατος μετράει την εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Όταν η θερμοκρασία φτάσει στην επιθυμητή, ο φούρνος σταματά και τελειώνει το μαγείρεμα.

- Χρησιμοποιήστε μόνο το θερμόμετρο κρέατος που συνοδεύει τον φούρνο σας.
- Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος εάν το θερμόμετρο κρέατος είναι συνδεδεμένο.

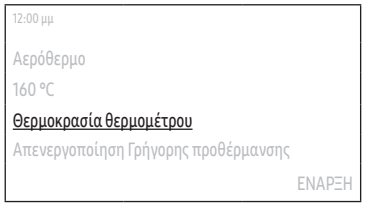


**1.** Εισαγάγετε την άκρη του θερμόμετρου κρέατος στο κέντρο του κρέατος για να μαγειρέψετε. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχει εισαχθεί η λαστιχένια λαβή.



**2.** Συνδέστε το θερμόμετρο στην υποδοχή του τοίχου αριστερά. Εάν το θερμόμετρο είναι συνδεδεμένο σωστά, θα δείτε ένα μήνυμα "**Τοποθετήθηκε θερμόμετρο κρέατος.**".

- Εάν τοποθετείται θερμόμετρο κρέατος, η **Θερμοκρασία θερμομέτρου** θα εμφανιστεί αντί για το **Χρόνο μαγειρέματος**.




**3.** Επιλέξτε **Θερμοκρασία θερμομέτρου**, και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία του κρεατός σας.

**4.** Ρυθμίστε τις επιθυμητές ρυθμίσεις μαγειρέματος.

- Ανατρέξτε στο "**Περιγραφές λειτουργιών φούρνου**" ή "**Περιγραφές τρόπου υποβοηθούμενου με ατμό**" για τις λειτουργίες μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο κρέατος.
- Ανατρέξτε στα βήματα 1-3 του "**Λειτουργίες φούρνου**" ή τα βήματα 1-4 του "**Τρόποι που λειτουργούν με ατμό**".

**5.** Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

- Ο φούρνος ολοκληρώνει το μαγείρεμα με μελωδία όταν η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Για να αποφύγετε ζημιές, μη χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος με το εξάρτημα σούβλας.
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, το θερμόμετρο κρέατος θερμαίνεται πολύ. Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε το φαγητό.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Δεν υποστηρίζουν όλες οι λειτουργίες τη χρήση θερμομέτρου κρέατος. Εάν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος με μη εφαρμόσιμες λειτουργίες, θα εμφανιστεί ένα μήνυμα "**Η επιλεγμένη λειτουργία δεν υποστηρίζει τη χρήση του θερμομέτρου κρέατος.**". Όταν συμβεί αυτό, αφαιρέστε αμέσως το θερμόμετρο κρέατος.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:24:17

# Λειτουργίες

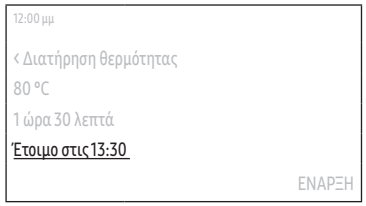
## Ειδική λειτουργία

1. Στην βασική οθόνη, επιλέξτε **Αερόθερμο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
2. Επιλέξτε **Ειδική λειτουργία**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.

3. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε λειτουργία, ανατρέξτε στα "**Περιγραφή Ειδικής λειτουργίας**".

4. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   - Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και η θερμοκρασία διαφέρουν ανάλογα με τη λειτουργία μαγειρέματος.

5. Επιλέξτε **Χρόνος μαγειρέματος**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε **Θερμοκρασία Θερμομέτρου**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία του κρέατός σας.
   - Η **Θερμοκρασία θερμομέτρου** είναι διαθέσιμη μόνο για το **Αργό μαγείρεμα**.
   - Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.



6. Επιλέξτε **Έτοιμο στις** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο λήξης.
   - Όταν ρυθμίζετε το χρόνο μαγειρέματος, ο φούρνος εμφανίζει ότι ο χρόνος μαγειρέματος θα τελειώσει. (Πχ. **Έτοιμο στις 13:30**)
   - Αυτό το βήμα δεν εφαρμόζεται για το **Αργό μαγείρεμα**.
7. Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Εάν δεν αλλάξατε την ώρα λήξης, ο φούρνος ξεκινά αμέσως το μαγείρεμα.
   - Εάν αλλάξετε την ώρα λήξης, ο φούρνος θα προσαρμόσει αυτόματα την ώρα έναρξης σε λήξη μαγειρέματος την καθορισμένη ώρα.
   - Αν επιλέξατε **Αργό μαγείρεμα**, ο φούρνος ολοκληρώνει το μαγείρεμα με μία μελωδία όταν η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:24:17

**Περιγραφή Ειδικής λειτουργίας**

| Λειτουργία | Εύρος θερμοκρασίας περιβάλλοντος (°C) | Προκαθορισμένη θερμοκρασία (°C) | Περιγραφές |
|---|---|---|---|
| **Διατήρηση θερμότητας** | 40-100 | 60 | Χρησιμοποιήστε το μόνο για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά που έχουν μόλις μαγειρευτεί. |
| **Θέρμανση πιάτου** | 30-80 | 50 | Χρησιμοποιήστε το για να ζεστάνετε τα πιάτα ή τα σκεύη της κουζίνας. |
| **Απόψυξη** | 30-60 | 30 | Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την απόψυξη κατεψυγμένων προϊόντων, ειδών ψησίματος, φρούτων, κέικ, κρέμας και σοκολάτας. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από τον τύπο, το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού. |
| **Θερμοκρασία Σφολιάτας** | 30-50 | 35 | Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης και την παρασκευή του σπιτικού γιαουρτιού. |
| **Pizza Cook** | 160-250 | 200 | Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για πίτσα και η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθούν από το μέγεθος της πίτσας και το πάχος της ζύμης πίτσας. |
| **Αργό μαγείρεμα** | 70-120 | 80 | Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί χαμηλή θερμοκρασία για μαλακή υφή. Είναι κατάλληλο για ψήσιμο βοείου κρέατος, χοιρινού, μοσχαριού ή αρνιού όταν θέλετε να έχετε μια μαλακή υφή. Συνιστούμε να σοτάρετε καλά το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία στην εστία πριν το ψήσιμο. |
| **Ξήρανση** | 40-90 | 60 | Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την αποξήρανση των φρούτων, των λαχανικών και των βοτάνων. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από τον τύπο, το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:24:17

# Λειτουργίες

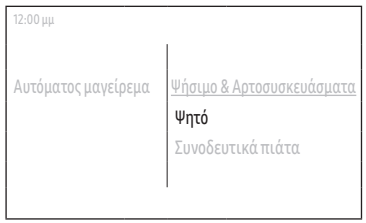
## Υγιεινό μαγείρεμα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)

Ο φούρνος προσφέρει 20 προγράμματα υγιεινής μαγειρικής. Οι ρυθμίσεις μαγειρέματος θα προσαρμοστούν αυτόματα σύμφωνα με το επιλεγμένο πρόγραμμα.

1. Στην βασική οθόνη, επιλέξτε **Αερόθερμο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
2. Επιλέξτε **Υγιεινό μαγείρεμα**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε πρόγραμμα, ανατρέξτε στο "**Υγιεινό μαγείρεμα**" στην παράγραφο "**Έξυπνο μαγείρεμα**" στη σελίδα **51**.)
4. Διαβάστε τη συμβουλή, επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Ρίξτε το νερό στο δοχείο νερού όπως υποδεικνύεται στην οθόνη, επιλέξτε **Επόμενο** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Προετοιμάστε τρόφιμα και εξαρτήματα σύμφωνα με τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **Επόμενο** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Εάν θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε μια συγκεκριμένη ώρα, επιλέξτε **Καθυστερημένη Έναρξη**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ορίσετε την επιθυμητή ώρα.
7. Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

## Αυτόματος μαγείρεμα

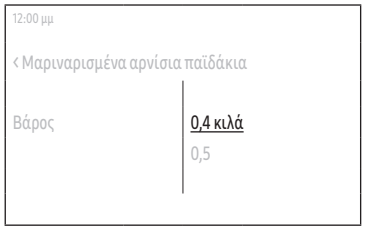
Ο φούρνος προσφέρει 50 ή 70 προγράμματα Αυτόματο μαγείρεμα (για το μοντέλο Μαγείρεμα με ατμό). Επωφεληθείτε από αυτή τη λειτουργία για να εξοικονομήσετε χρόνο ή να μειώσετε την καμπύλη μάθησης. Ο χρόνος, η ισχύς και η θερμοκρασία μαγειρέματος θα ρυθμιστούν σύμφωνα με το επιλεγμένο πρόγραμμα.




1. Στην βασική οθόνη, επιλέξτε **Αερόθερμο**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
2. Επιλέξτε **Αυτόματο μαγείρεμα**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε την κατηγορία, και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε την υποκατηγορία, και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Ορισμένες κατηγορίες μπορεί να μην έχουν υποκατηγορία.
5. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Για λεπτομερείς πληροφορίες για κάθε πρόγραμμα, ανατρέξτε στο "**Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος**" στην παράγραφο "**Έξυπνο μαγείρεμα**" στη σελίδα **44**.)
6. Διαβάστε τη συμβουλή, επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:24:17




7. Επιλέξτε το βάρος, και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Αυτό το βήμα ενδέχεται να μην ισχύει για ορισμένα προγράμματα.
   - Το διαθέσιμο βάρος διαφέρει ανάλογα με το επιλεγμένο πρόγραμμα.
8. Ρίξτε το νερό στο δοχείο νερού όπως υποδεικνύεται στην οθόνη, επιλέξτε **Επόμενο** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Αυτό το βήμα ενδέχεται να μην ισχύει για ορισμένα προγράμματα.
9. Προετοιμάστε τρόφιμα και εξαρτήματα σύμφωνα με τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **Επόμενο** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Εάν θέλετε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα σε μια συγκεκριμένη ώρα, επιλέξτε **Καθυστερημένη Έναρξη**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να ορίσετε την επιθυμητή ώρα.
10. Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

## Χρονοδιακόπτης

**Προσθήκη του νέου Χρονοδιακόπτη**

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Χρονοδιακόπτης**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Στην οθόνη Χρονοδιακόπτη, επιλέξτε **+**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Παραλείψτε αυτό το βήμα εάν προσθέτετε το χρονοδιακόπτη για πρώτη φορά.
4. Ρυθμίστε την ώρα.

**Επεξεργασία του υπάρχοντος χρονοδιακόπτη**

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Χρονοδιακόπτης**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Στην οθόνη Χρονοδιακόπτης, επιλέξτε τον Χρονοδιακόπτη και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Αλλαγή της ώρας.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:24:17

# Λειτουργίες

**Διαγραφή του Χρονοδιακόπτη**

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Χρονοδιακόπτης**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Στην οθόνη Χρονοδιακόπτης, επιλέξτε 🗑, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε **Διαγραφή** στη δεξιά πλευρά του χρονοδιακόπτη που θέλετε να διαγράψετε και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Επιλέξτε '**Έγινε**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**Χρήση του Χρονοδιακόπτη**

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Χρονοδιακόπτης**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε '**Έναρξη** στη δεξιά πλευρά του χρονοδιακόπτη που θέλετε να διαγράψετε και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Μόλις ξεκινήσετε το χρονοδιακόπτη, μπορείτε να διακόψετε ή να ακυρώσετε το χρονοδιακόπτη.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Όταν ο χρόνος έχει περάσει σε ένα καθορισμένο σημείο, εμφανίζεται ένα μήνυμα "**Τέλος χρόνου.**" με μια μελωδία. Επιλέξτε **ΟΚ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής** για να παραλείψτε το μήνυμα.

## Καθαρισμός

**Καθαρισμός με πυρόλυση (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**

Ο καθαρισμός με πυρόλυση διαθέτει θερμικό καθαρισμό υψηλής θερμοκρασίας. Διαλύει τα λιπαρά υπολείμματα για να διευκολύνει τον χειροκίνητο καθαρισμό.

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Καθαρισμός**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε **Καθαρισμός με πυρόλυση**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε το χρόνο, και στη συνέχεια πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **Επόμενο** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
7. Διαβάστε το μήνυμα στην οθόνη, επιλέξτε '**Έναρξη** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
8. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος και στη συνέχεια σκουπίστε την πόρτα κατά μήκος των άκρων της χρησιμοποιώντας ένα υγρό πανί.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Μην αγγίζετε τον φούρνο γιατί ο φούρνος θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια του κύκλου λειτουργίας.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.
- Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος λειτουργίας, μην απενεργοποιείτε, ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας ψύξης για να κρυώσει τον φούρνο.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Μόλις ξεκινήσει ο κύκλος λειτουργίας, ο φούρνος θερμαίνεται στο εσωτερικό του. Στη συνέχεια, η πόρτα θα κλειδωθεί για ασφάλεια. Όταν ο κύκλος λειτουργίας ολοκληρωθεί και ο φούρνος κρυώσει, η πόρτα θα ξεκλειδωθεί.
- Βεβαιωθείτε ότι αδειάζετε τον φούρνο πριν τον καθαρισμό. Τα εξαρτήματα μπορούν να παραμορφωθούν λόγω των υψηλών θερμοκρασιών στο εσωτερικό του φούρνου.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:24:17

**Καθαρισμός με ατμό**

Αυτό είναι χρήσιμο για τον καθαρισμό ελαφριών ρύπων με ατμό.
Αυτή η αυτόματη λειτουργία σάς εξοικονομεί χρόνο καθώς καταργεί την ανάγκη για τακτικό χειροκίνητο καθαρισμό.

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Καθαρισμός**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε **Καθαρισμός με ατμό**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **Επόμενο** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Επιλέξτε **ΕΝΑΡΞΗ**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Μην ανοίγετε την πόρτα μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος λειτουργίας. Το νερό μέσα στον φούρνο είναι πολύ ζεστό και μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Εάν ο φούρνος είναι πολύ λερωμένος με λάδια, για παράδειγμα, μετά το ψήσιμο ή το γκριλ, συνιστάται η χειροκίνητη αφαίρεση των επίμονων ρύπων με τη χρήση καθαριστικού προτού ενεργοποιηθεί ο καθαρισμός με ατμό.
- Αφήστε την πόρτα του φούρνου να ανοίξει όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος. Αυτό επιτρέπει στην εσωτερική επισμαλτωμένη επιφάνεια να στεγνώσει καλά.
- Όσο ο φούρνος είναι ζεστός στο εσωτερικό του, ο καθαρισμός δεν ενεργοποιείται. Περιμένετε έως ότου κρυώσει ο φούρνος και δοκιμάστε ξανά.
- Μη ρίχνετε νερό στο κάτω μέρος με δύναμη. Κάντε το απαλά. Διαφορετικά, το νερό ξεχειλίζει προς τα εμπρός.

**Αφαλάτωση**

Καθαρίστε το εσωτερικό της γεννήτριας ατμού για να μην επηρεαστεί η ποιότητα και η γεύση του φαγητού.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Ο φούρνος μετράει το χρόνο των λειτουργιών που λειτουργούν με τη βοήθεια ατμού και σας ειδοποιεί να εκτελέσετε τη λειτουργία Αφαλάτωσης όταν απαιτείται. Μπορείτε ακόμα να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες που λειτουργούν με τη βοήθεια ατμού για τις επόμενες δύο ώρες χωρίς να εκτελέσετε τη λειτουργία αφαλάτωσης. Ωστόσο, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες που λειτουργούν με τη βοήθεια ατμού μετά από δύο ώρες, εκτός εάν εκτελέσετε και ολοκληρώσετε τη λειτουργία αφαλάτωσης.
- Όταν λάβετε το μήνυμα ειδοποίησης, επιλέξτε **Έναρξη τώρα**, και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να εκτελέσετε τη λειτουργία αφαίρεσης αλάτων ή επιλέξτε **Αργότερα** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να την αναβάλετε.
  - : Απαιτείται αφαλάτωση.

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Καθαρισμός**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε **Αφαλάτωση**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε **Επόμενο**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **Έναρξη** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Εάν λάβετε ένα μήνυμα ειδοποίησης ότι έχετε ανεπαρκές νερό, προσθέστε περισσότερο νερό στο δοχείο νερού, επιλέξτε **ΟΚ** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
6. Όταν ολοκληρωθεί η αφαλάτωση, ο φούρνος αδειάζει αυτόματα το νερό.
7. Μόλις ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, αδειάστε το δοχείο νερού.
8. Γεμίστε ξανά το δοχείο νερού με 500 ml πόσιμου νερού όπως υποδεικνύεται στην οθόνη, επιλέξτε **ΟΚ** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για την εκκίνηση του ξεπλύματος.
9. Όταν ολοκληρωθεί το ξέπλυμα, αδειάστε το δοχείο νερού.
   - Αφού αδειάσετε το δοχείο, καθαρίστε το πριν το ξαναβάλετε στο φούρνο.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Φοράτε γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δοχείο νερού.
- Χρησιμοποιείτε μόνο καθαριστικά που είναι ειδικά για φούρνους ατμού ή μηχανές καφέ.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:24:18

# Λειτουργίες

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Μην ακυρώνετε την αφαλάτωση κατά τη διαδικασία. Διαφορετικά, πρέπει να επανεκκινήσετε τον κύκλο αφαλάτωσης και να ολοκληρώσετε τις επόμενες τρεις ώρες για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες που λειτουργούν με ατμό.
- Για να αποφύγετε ατυχήματα, κρατήστε τα παιδιά μακριά από τον φούρνο.
- Για την αναλογία μείγματος νερού και παράγοντα αφαλάτωσης, ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή του παράγοντα όπως προηγείται.

**Αποστράγγιση**

Αφού χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες με τη βοήθεια ατμού, πρέπει να αποστραγγίσετε το υπόλοιπο νερό για να αποτρέψετε την επίδραση άλλων τρόπων μαγειρέματος. Επίσης, εάν θέλετε να αποστραγγίσετε ξανά για λόγους καθαρισμού, χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία.

1. Αγγίξτε το ☰ πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου.
2. Επιλέξτε **Καθαρισμός**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
3. Επιλέξτε **Αποστράγγιση**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
4. Επιλέξτε **Έναρξη**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
5. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, επιλέξτε **OK** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής**.
   - Ο φούρνος αποστραγγίζει το νερό από τη γεννήτρια ατμού στη δεξαμενή νερού.
6. Όταν ολοκληρωθεί η αποστράγγιση, αδειάστε το δοχείο νερού.
   - Αφού αδειάσετε το δοχείο, καθαρίστε το πριν το ξαναβάλετε στο φούρνο.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Φοράτε γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δοχείο νερού.
- Μην αφαιρείτε το δοχείο νερού κατά την αποστράγγιση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Μόλις αρχίσει να αδειάζει ο φούρνος, περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί ο κύκλος αποστράγγισης.
- Ανάλογα με το περιβάλλον του προϊόντος, η λειτουργία αποστράγγισης μπορεί να διαρκέσει πολύ. Δεν είναι δυσλειτουργία του προϊόντος, αλλά είναι για ασφάλεια, οπότε περιμένετε να κρυώσει το νερό.

## Ρυθμίσεις

Αγγίξτε το πλήκτρο ☰ στον πίνακα ελέγχου, επιλέξτε **Ρυθμίσεις**, και στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να αλλάξετε διάφορες ρυθμίσεις για το φούρνο σας. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για λεπτομερείς περιγραφές.

| Μενού | Υπομενού | Περιγραφή |
|---|---|---|
| Συνδέσεις | Wi-Fi | Μπορείτε να γυρίσετε στο Wi-Fi ή την Απενεργοποίηση. |
| | Εύκολη σύνδεση | Μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο στον διακομιστή SmartThings μέσω μίας σύνδεσης Wi-Fi. Όταν ο φούρνος είναι συνδεδεμένος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εφαρμογή SmartThings για να ελέγξετε την κατάσταση του φούρνου ή/και να τον ελέγξετε από μια κινητή συσκευή. |
| | Απομακρυσμένη διαχείριση | Επιλέξτε **Ενεργοποίηση** και, στη συνέχεια, πατήστε το **Διακόπτη επιλογής** για να επιτρέψετε στο Τηλεφωνικό Κέντρο να αποκτήσει απομακρυσμένη πρόσβαση στο φούρνο σας για να ελέγξει τις εσωτερικές πληροφορίες. |
| Οθόνη | Φωτεινότητα | Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης. |
| | Προφύλαξη οθόνης | Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την προφύλαξη οθόνης.<br>**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**<br>Η Προφύλαξη οθόνης είναι μια λειτουργία που εμφανίζει την ημερομηνία και την ώρα στην οθόνη σας εάν δεν υπάρχει είσοδος για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα σε κατάσταση αναμονής. |
| | Θέμα ρολογιού | Μπορείτε να επιλέξετε το θέμα του ρολογιού. |
| | Λήξη χρονικού ορίου | Μπορείτε να ορίσετε τη χρονική διάρκεια μέχρι να ενεργοποιηθεί η προφύλαξη οθόνης.<br>**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**<br>• Η κατανάλωση ενέργειας μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τη ρύθμισή σας.<br>• Όταν η ρύθμιση χρονικού ορίου έχει οριστεί σε "**Πάντα ενεργοποιημένο**", η φωτεινότητα της οθόνης LCD αλλάζει αυτόματα στο επίπεδο 2 εάν δεν υπάρξει καμία ενέργεια για 3 λεπτά. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:24:18

| Μενού | Υπομενού | Περιγραφή |
|---|---|---|
| **Ημερομηνία & ώρα** | Αυτόματη ημερομηνία και ώρα | Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε την ενημέρωση του χρόνου από το Διαδίκτυο. Πρέπει να είστε συνδεδεμένοι στο δίκτυο Wi-Fi. |
| | Επιλέξτε ζώνη ώρας | Μπορείτε να επιλέξετε τη ζώνη ώρας. (Πρέπει να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ημερομηνία και ώρα.) |
| | Ρύθμιση ημερομηνίας | Μπορείτε να ορίσετε μη αυτόματα μια ημερομηνία. (Πρέπει να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ημερομηνία και ώρα.) |
| | Ρύθμιση ώρας | Μπορείτε να ορίσετε μη αυτόματα την ώρα. (Πρέπει να απενεργοποιήσετε την αυτόματη ημερομηνία και ώρα.) |
| | Επιλέξτε μορφή ώρας | Μπορείτε να επιλέξετε τη μορφή ώρας σε μορφή 12 ωρών ή 24 ωρών. |
| **Γλώσσα** | | Μπορείτε να επιλέξτε μία γλώσσα. |
| **Όγκος** | | Μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση του φούρνου. |
| **Σκληρότητα νερού** | | Μπορείτε να προσαρμόσετε τη σκληρότητα του νερού που χρησιμοποιείτε για λειτουργίες υποβοηθούμενη από ατμό.<br>• Μαλακό: Έως 120 ppm<br>• Μεσαίο: 120-240 ppm<br>• Μέτριο-Σκληρό: 240-350 ppm<br>• Σκληρό: Πάνω από 350 ppm |
| **Βοήθεια** | Αντιμετώπιση προβλημάτων | Μπορείτε να ελέγξετε την αντιμετώπιση προβλημάτων. |
| | Οδηγός για πρώτη χρήση | Μπορείτε να ελέγξετε τις απλές οδηγίες για τη βασική χρήση του φούρνου. |
| **Σχετικά με τη συσκευή** | Όνομα μοντέλου | Μπορείτε να ελέγξετε το όνομα μοντέλου του φούρνου μας. |
| | Έκδοση SW | Μπορείτε να ελέγξετε την τρέχουσα έκδοση του υλικολογισμικού. Όταν έχετε διαθέσιμο νέο λογισμικό, το πλήκτρο **SW update** θα εμφανιστεί σε αυτό το μενού. |
| | Νομικές πληροφορίες | Μπορείτε να ελέγξετε τις νομικές πληροφορίες. |

## Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε τον πίνακα ελέγχου για να αποτρέψετε τυχόν ακούσια λειτουργία.

- Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλείδωμα, αγγίξτε το πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου, επιλέξτε **Κλείδωμα**, και στη συνέχεια πιέστε το **Διακόπτη επιλογής**.
- Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλείδωμα, αγγίξτε παρατεταμένα το πλήκτρο μέχρι να δείτε το μήνυμα "**Ο έλεγχος ξεκλειδώθηκε**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:24:18

# Έξυπνο μαγείρεμα

## Μη αυτόματο μαγείρεμα

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ σχετικά με το ακρυλαμίδιο**

Το ακρυλαμίδιο που παράγεται κατά το ψήσιμο τροφίμων που περιέχουν άμυλο, όπως πατατάκια, πατάτες και ψωμί μπορεί να προκαλέσει προβλήματα υγείας. Συνιστάται να μαγειρεύετε αυτά τα τρόφιμα σε χαμηλές θερμοκρασίες και να αποφύγετε το υπερβολικό ψήσιμο, την τραγανή υφή ή την καύση.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Τα τρόφιμα που μπορούν να χαλάσουν εύκολα (όπως το γάλα, τα αυγά, τα ψάρια, το κρέας ή τα πουλερικά) δεν πρέπει να παραμείνουν στον φούρνο για περισσότερο από 1 ώρα πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα και πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα. Η κατανάλωση αλλοιωμένων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ασθένεια από τροφική δηλητηρίαση.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Η προθέρμανση συνιστάται για όλες τις λειτουργίες μαγειρέματος, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά στον οδηγό μαγειρέματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε το Οικολογική σχάρα, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο κέντρο του δίσκου αξεσουάρ.

**Συμβουλές για αξεσουάρ**

Ο φούρνος σας διαθέτει διαφορετικό αριθμό ή είδος αξεσουάρ. Ενδέχεται να διαπιστώσετε ότι ορισμένα εξαρτήματα λείπουν από τον παρακάτω πίνακα. Ωστόσο, ακόμη και αν δεν σας παρέχονται τα ακριβή εξαρτήματα που καθορίζονται σε αυτόν τον οδηγό μαγειρέματος, μπορείτε να συνεχίσετε με αυτά που έχετε ήδη και να επιτύχετε τα ίδια αποτελέσματα.

- Το ταψί ψησίματος και το ταψί γενικής χρήσης χρησιμοποιούνται εναλλάξ.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα, συνιστάται να τοποθετείτε έναν δίσκο κάτω από τη σχάρα γκριλ για τη συλλογή υπολειμμάτων λαδιού. Αν έχετε εφοδιασθεί με το ένθετο σχάρας γκριλ, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε μαζί με το ταψί.
- Εάν έχετε εφοδιαστεί με το ταψί γενικής χρήσης ή το ταψί έξτρα βάθους ή και τα δύο, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε όποιο είναι βαθύτερο για το μαγείρεμα των λιπαρών τροφίμων.

**Ψήσιμο**

Συνιστάται η προθέρμανση του φούρνου για καλύτερα αποτελέσματα.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| Παντεσπάνι | Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 25-26 cm | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Μαρμπλ κέικ | Σχάρα γκριλ, φόρμα | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Τάρτα | Σχάρα γκριλ, ταψί τάρτας Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Κέικ μαγιάς σε ταψί με φρούτα και κραμπλ | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Κραμπλ με φρούτα | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Βουτήματα | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Λαζάνια | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Μαρέγκες | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Σουφλέ | Σχάρα γκριλ, κυπελλάκια σουφλέ | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Κέικ με μήλο σε φόρμα | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Σπιτική πίτσα, 1-1,2 κιλά | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Κατεψυγμένη σφολιάτα, γεμιστή | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Κις | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:24:18

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Μηλόπιτα** | Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| **Παγωμένη πίτσα** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Ψήσιμο**

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Κρέας (βοδινό/Χοιρινό/Αρνί)** | | | | | |
| **Φιλέτα βοδινού, 1 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| **Φιλέτο μοσχάρι, 1,5 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| **Χοιρινό ψητό, 1 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| **Χοιρινό με κόκαλο, 1 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| **Μπούτι αρνιού με κόκαλο, 1 κιλό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Πουλερικά (Κοτόπουλο/Πάπια/Γαλοπούλα)** | | | | | |
| **Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,2 κιλά *** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους) | 3<br>1 |  | 200 | 60-80 * |
| **Κομμάτια κοτόπουλου** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 |  | 200-220 | 25-35 |
| **Πάπια, στήθος** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 |  | 200-210 | 20-30 |
| **Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη, 5 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 |  | 180-200 | 120-150 |
| **Λαχανικά** | | | | | |
| **Λαχανικά, 0.5 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |  | 220-230 | 15-20 |
| **Ψητές πατάτες στη μέση, 0,5 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |  | 190-200 | 40-50 |
| **Ψάρι** | | | | | |
| **Φιλέτο ψαριού, ψητό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 |  | 200-220 | 20-30 |
| **Ψάρι ψητό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 |  | 180-200 | 30-40 |

* Γύρισμα μετά από τα ⅔ του χρόνου μαγειρέματος.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:24:19

# Έξυπνο μαγείρεμα



**Ψησταριά**

Συνιστούμε να προθερμαίνετε τον φούρνο χρησιμοποιώντας λειτουργία μεγάλης σχάρας. Γύρισμα στο μισό χρόνο.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ψωμί** | | | | | |
| **Τοστ** | Σχάρα γκριλ | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| **Τοστ με τυρί** | Ταψί γενικής χρήσης | 4 | | 200 | 4-8 |
| **Μπριζόλα** | | | | | |
| **Μπριζόλα *** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| **Burger *** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| **Χοιρινό** | | | | | |
| **Χοιρινές μπριζόλες** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| **Λουκάνικα** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| **Πουλερικά** | | | | | |
| **Στήθος κοτόπουλου** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| **Κοτόπουλο μπούτι** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Γύρισμα μετά από τα ⅔ του χρόνου μαγειρέματος.

**Κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα**

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Κατεψυγμένη πίτσα, 0,4-0,6 κιλά** | Σχάρα γκριλ | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| **Κατεψυγμένα λαζάνια** | Σχάρα γκριλ | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| **Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| **Κατεψυγμένες κροκέτες** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| **Κατεψυγμένο camembert στον φούρνο** | Σχάρα γκριλ | 3 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| **Κατεψυγμένες μπαγκέτες με γαρνιτούρα** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| **Κατεψυγμένα fingers ψαριών** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 15-25 |
| **Κατεψυγμένο burger ψαριού** | Σχάρα γκριλ | 3 | ECO | 180-200 | 20-35 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:24:19

**Τρόποι που λειτουργούν με ατμό**

Με τον ατμό ενεργοποιημένο, ο φούρνος παράγει ατμό και κατανέμεται ομοιόμορφα μέσα στη ζώνη μαγειρέματος, καλύπτοντας ολόκληρη την περιοχή κάθε σχάρας και γωνίας. Αυτό βοηθά στο να ροδίσει το φαγητό, δίνοντας μία τραγανή όψη στο επάνω μέρος και να είναι απαλό, ζουμερό στο εσωτερικό.
Γεμίστε τη δεξαμενή με πόσιμο νερό μέχρι το μέγιστο όριο και επιλέξτε το επίπεδο ατμού που ταιριάζει καλύτερα στη συνταγή σας.

**Αερόθερμο ατμού**

Προτείνουμε να προθερμάνετε το φούρνο με λειτουργία ατμού για ψήσιμο.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Επίπεδο Ατμού | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ψωμάκια απλής ψύξης** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | Κάτω | 180-190 | 10-20 |
| **Κρουασάν απλής ψύξης** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | Κάτω | 180-190 | 10-20 |
| **Λευκό ψωμί** | Σχάρα γκριλ, μεταλλική φόρμα για ψωμί και κέικ 24 cm | 2 | Μεσ | 180-190 | 30-40 |
| **Φραντζόλα ψωμί πολύσπορο** | Σχάρα γκριλ, μεταλλική φόρμα για ψωμί και κέικ 24 cm | 2 | Μεσ | 180-190 | 30-40 |
| **Στρούντελ σφολιάτας** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | Κάτω | 180-190 | 15-20 |
| **Κρέμα βανίλια καραμέλα** | Σχάρα γκριλ | 3 | Υψηλό | 120-130 | 20-30 |
| **Τσιζκέικ** | Σχάρα γκριλ | 3 | Μεσ | 150-160 | 55-65 |
| **Μπαγκέτα *** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | Υψηλό | 180-200 | 25-35 |
| **Κατεψυγμένη πίτσα που φουσκώνει μόνη της** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | Μεσ | 190-210 | 15-25 |

* Η μπαγκέτα χρειάζεται ατμό μόνο στην αρχή του ψησίματος. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία **Αερόθερμο ατμού** για 10 λεπτά και να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία **Αερόθερμο** με την ίδια θερμοκρασία κατά τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος.

**Άνω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο**

Συνιστούμε να προσαρμόσετε τη λειτουργία μαγειρέματος μετά το ήμισυ του χρόνου μαγειρέματος, για να αφαιρέσετε τον ατμό για τραγανή υφή. Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία **Άνω αντίσταση + Αερόθερμο** ή **Αερόθερμο** και να διατηρείτε τη θερμοκρασία.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Επίπεδο Ατμού | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Χοιρινό ψητό με κρούστα, 1,2 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | Μεσ | 170-180 | 90-120 |
| **Κοτόπουλο, ολόκληρο, 1,2 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 2<br>1 | Μεσ | 190-200 | 55-65 |
| **Κομμάτια κοτόπουλου** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | Κάτω | 210-220 | 25-35 |
| **Πάπια, στήθος** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | Κάτω | 170-180 | 15-25 |
| **Πάπια, ολόκληρη, 2,5 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 2<br>1 | Μεσ | 170-180 | 100-120 |
| **Μικρή γαλοπούλα, ολόκληρη, 4,0 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 2<br>1 | Μεσ | 180-200 | 120-150 |
| **Ολόκληρο ψάρι, 0,5 κιλά *** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | Μεσ | 170-190 | 20-30 |
| **Φιλέτα ψαριού *** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>1 | Κάτω | 190-200 | 15-25 |

* Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία **Άνω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο** κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για υγρή υφή.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:24:19

# Έξυπνο μαγείρεμα

**Κάτω αντίσταση ατμού + Αερόθερμο**

Προτείνουμε να προθερμάνετε το φούρνο με λειτουργία ατμού για ψήσιμο με κρούστα.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Επίπεδο Ατμού | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Σπιτική πίτσα** | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | Μεσ | 190-200 | 15-20 |
| **Πίτσα που φουσκώνει μόνη της** | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | Μεσ | 190-210 | 15-20 |
| **Κις** | Σχάρα γκριλ | 2 | Κάτω | 180-190 | 25-35 |
| **Ψωμάκια** | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | Κάτω | 180-190 | 15-25 |
| **Φοκάτσια** | Σχάρα γκριλ | 2 | Κάτω | 200-210 | 15-25 |

**Μαγείρεμα με ατμό (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**

Αυτή η λειτουργία **Μαγείρεμα με ατμό** σάς επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε μια ευρεία γκάμα συνταγών. Φροντίστε να χρησιμοποιήσετε δοχείο ατμού για μαγείρεμα στον ατμό και γεμίστε το δοχείο με πόσιμο νερό μέχρι το μέγιστο όριο.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|
| **Μπουκίτσες μπρόκολου** | Δοχείο ατμού | A | 10-15 |
| **Λαχανικά σε φέτες (Κολοκύθι, καρότο, πιπεριά)** | Δοχείο ατμού | A | 10-20 |
| **Πράσινο σπαράγγι** | Δοχείο ατμού | A | 15-20 |
| **Λευκό σπαράγγι** | Δοχείο ατμού | A | 15-20 |
| **Φασολάκια** | Δοχείο ατμού | A | 15-20 |
| **Λαχανάκι Βρυξελλών** | Δοχείο ατμού | A | 15-20 |
| **Ξεφλουδισμένες πατάτες κομμένες στη μέση** | Δοχείο ατμού | A | 25-35 |
| **Φιλέτο ψαριού** | Δοχείο ατμού | A | 15-25 |
| **Μύδια** | Δοχείο ατμού | A | 10-20 |
| **Γαρίδες** | Δοχείο ατμού | A | 10-20 |
| **Στήθος κοτόπουλου** | Δοχείο ατμού | A | 20-30 |
| **Βραστά αυγά** | Δοχείο ατμού | A | 13-18 |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το Επίπεδο A αναφέρεται σε ένα αποκλειστικό ράφι για το δοχείο ατμού. Ανατρέξτε στην **Αξεσουάρ** παράγραφο στη σελίδα **14** για τον ακριβή εντοπισμό του επιπέδου A.

**Προψήσιμο**

Αυτή η λειτουργία περιλαμβάνει έναν αυτόματο κύκλο θέρμανσης έως 220 °C. Η άνω αντίσταση και ο ανεμιστήρας του αερόθερμου λειτουργούν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θωρακίσματος του κρέατος. Μετά από αυτό το στάδιο το φαγητό μαγειρεύεται αργά στη χαμηλή θερμοκρασία της προεπιλογής. Αυτή η διαδικασία γίνεται ενώ οι αντιστάσεις επάνω και κάτω λειτουργούν. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψητά και πουλερικά.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Ώρα (ώρες) |
|---|---|---|---|---|
| **Ψητό βοδινό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| **Χοιρινό ψητό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| **Αρνί ψητό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| **Πάπια, στήθος** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:24:19

**Διπλή λειτουργία**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, τοποθετήστε το διαχωριστικό στον φούρνο.
Συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.
Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 5 οδηγούς διπλού μαγειρέματος που συνιστούμε για το μαγείρεμα, το ψήσιμο και τη σχάρα. Με τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, θα είστε σε θέση να μαγειρέψετε το κύριο πιάτο και το συνοδευτικό πιάτο ή το κύριο πιάτο και επιδόρπιο ταυτόχρονα.

- Με τη διπλή λειτουργία μαγειρέματος, ο χρόνος προθέρμανσης μπορεί να παραταθεί.

| Αρ. | Ζώνη | Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Άνω | Παντεσπάνι | Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Κάτω | Σπιτική πίτσα, 1,0-1,2 κιλά | Ταψί γενικής χρήσης | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Άνω | Λαχανικά ψητά, 0,4-0,8 κιλά | Ταψί γενικής χρήσης | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Κάτω | Μηλόπιτα | Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Άνω | Πιτάκια | Ταψί γενικής χρήσης | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Κάτω | Πατάτα γκρατέν, 1,0-1,5 κιλά | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Άνω | Κοτόπουλο μπούτι | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Κάτω | Λαζάνια, 1,0-1,5 κιλά | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Άνω | Φιλέτο ψαριού, ψητό | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Κάτω | Στρούντελ με μήλο | Ταψί γενικής χρήσης | 1 | | 170-180 | 25-30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:24:20

# Έξυπνο μαγείρεμα

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μόνο το επάνω ή το κάτω διαμέρισμα για εξοικονόμηση ενέργειας. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί όταν χρησιμοποιείτε χωριστό διαμέρισμα. Συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο για καλύτερα αποτελέσματα.

**Άνω**

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Πατάτες γκρατέν** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| **Βουτήματα** | Ταψί γενικής χρήσης | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| **Λαζάνια** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 22-24 cm | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| **Κοτόπουλο, μπούτι *** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |

* Μην προθερμαίνετε τον φούρνο.

**Κάτω**

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Επίπεδο Ατμού | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ολλανδικό ψωμί** | Σχάρα γκριλ, μεταλλική φόρμα για ψωμί και κέικ 24 cm | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| **Μηλόπιτα** | Σχάρα γκριλ, φόρμα Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| **Σπιτική πίτσα, 1,0-1,2 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| **Κρουασάν** | Ταψί γενικής χρήσης | 1 | | Κάτω | 180-190 | 15-20 |
| **Τσιζκέικ** | Σχάρα γκριλ | 1 | | Μεσ | 150-160 | 60-70 |
| **Ψωμάκια** | Ταψί γενικής χρήσης | 1 | | Κάτω | 180-190 | 15-25 |
| **Μπουκίτσες μπρόκολου *** | Δοχείο ατμού | A | | - | - | 10-15 |
| **Ξεφλουδισμένες πατάτες κομμένες στη μέση *** | Δοχείο ατμού | A | | - | - | 25-35 |
| **Φιλέτο ψαριού *** | Δοχείο ατμού | A | | - | - | 15-25 |
| **Βραστά αυγά *** | Δοχείο ατμού | A | | - | - | 13-18 |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

- Το Επίπεδο A αναφέρεται σε ένα αποκλειστικό ράφι για το δοχείο ατμού. Ανατρέξτε στην **Αξεσουάρ** παράγραφο στη σελίδα **14** για τον ακριβή εντοπισμό του επιπέδου A.
- Η διαθεσιμότητα αυτών τρόπων μαγειρέματος εξαρτάται από το μοντέλο του φούρνου.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:24:20

**Οικολογικό αερόθερμο**

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το βελτιστοποιημένο σύστημα θέρμανσης, έτσι ώστε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα των πιάτων σας. Οι χρόνοι αυτής της κατηγορίας προτείνεται να μην προθερμαίνονται πριν από το μαγείρεμα για εξοικονόμηση περισσότερης ενέργειας.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Κραμπλ με φρούτα, 0,8-1,2 κιλά** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου 24 cm | 2 | 160-180 | 60-80 |
| **Πατάτες με φλούδα, 0,4-0,8 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | 190-200 | 70-80 |
| **Λουκάνικα, 0,3-0,5 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| **Κατεψυγμένα τσιπ φούρνου, 0,3-0,5 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | 180-200 | 25-35 |
| **Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες, 0,3-0,5 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | 190-210 | 25-35 |
| **Φιλέτα ψαριών, ψημένα, 0,4-0,8 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| **Τραγανά φιλέτα ψαριού, παναρισμένα, 0,4-0,8 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| **Ψητό φιλέτο από βόειο κρέας, 0,8-1,2 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| **Λαχανικά ψητά, 0,4-0,6 κιλά** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | 200-220 | 25-35 |

**Θερμόμετρο κρέατος**

| Είδος φαγητού | | Θερμοκρασία πυρήνα (°C) |
|---|---|---|
| **Μοσχάρι/Αρνί** | Σπάνιο | 45-50 |
| | Μεσαίο | 55-60 |
| | Καλοψημένο | 65-70 |
| **Χοιρινό** | | 80-85 |
| **Πουλερικά** | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:24:20

# Έξυπνο μαγείρεμα

## Προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Τα τρόφιμα που μπορούν να χαλάσουν εύκολα (όπως το γάλα, τα αυγά, τα ψάρια, το κρέας ή τα πουλερικά) δεν πρέπει να παραμείνουν στον φούρνο για περισσότερο από 1 ώρα πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα και πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως μετά το μαγείρεμα. Η κατανάλωση αλλοιωμένων τροφίμων μπορεί να προκαλέσει ασθένεια από τροφική δηλητηρίαση.

**Μονή λειτουργία μαγειρέματος**

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 50 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα, ψήσιμο και σχάρα.
Περιέχει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και τις κατάλληλες συστάσεις. Οι τρόποι και οι χρόνοι μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων για την εξυπηρέτησή σας. Θα βρείτε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στο βιβλίο οδηγιών.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

**1. Ψήσιμο & Αρτοσυσκευάσματα**

Τα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος περιλαμβάνουν προθέρμανση κατά το ψήσιμο και προβολή της προόδου της προθέρμανσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.
Συνιστούμε το πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm που είναι ανθεκτικό στη θερμότητα (έως 300 °C) και είναι κατασκευασμένο από γυαλί ή κεραμικό γυαλί.

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Ψήσιμο** | | | |
| **Πατάτες γκρατέν** | 1,0-1,5 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Προετοιμάστε φρέσκο γκρατέν πατάτας χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο σκεύος, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Λαχανικά γκρατέν** | 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Παρασκευάστε φρέσκα λαχανικά γκρατέν χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο πιάτο, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα, αφού ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος της προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Ψήσιμο ζυμαρικών** | 1,2-1,5 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Προετοιμάστε ζυμαρικά γκρατέν χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Λαζάνια** | 1,0-1,5 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Παρασκευάστε σπιτικά λαζάνια χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Ρατατούι** | 1,2-1,5 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Τοποθετήστε τα συστατικά του Ρατατούι σε κατσαρόλα με καπάκι. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. Μαγειρέψτε με το καπάκι. Ανακατέψτε πριν το σερβίρετε. | | |
| **Πίτες & Ζύμη** | | | |
| **Μηλόπιτα** | 1,2-1,4 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Παρασκευάστε μηλόπιτα χρησιμοποιώντας ένα 20-24 cm στρογγυλό μεταλλικό ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Κρουασάν *** | 0,3-0,4 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Προετοιμάστε τα κρουασάν (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:24:20

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Στρούντελ με μήλο *** | 0,3-0,4 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Τοποθετήστε τα στρούντελ μήλου σε λαδόκολλα στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |
| **Βάση τάρτας με φρούτα** | 0,4-0,5 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μαύρο μεταλλικό βουτυρωμένο σκεύος για τη βάση κέικ. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Κις Λορέν** | 1,2-1,5 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Παρασκευάστε ζύμη κις, τοποθετήστε σε ένα στρογγυλό πιάτο κις με διάμετρο 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Κουλουράκια** | 0,2-0,4 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Βάλτε τη ζύμη σε μαύρες μεταλλικές φόρμες μαντλέιν. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Ψωμί** | | | |
| **Λευκό ψωμί *** | 0,6-0,7 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25-30 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Φραντζόλα ψωμί πολύσπορο *** | 0,8-0,9 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25-30 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Μπαγκέτες *** | 0,6-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Ετοιμάστε τη ζύμη 2 τεμαχίων και βάλτε στο ταψί γενικής χρήσης. | | |

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Ψωμί με καρύδια *** | 1,0-1,1 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Ετοιμάστε τη ζύμη 4 τεμαχίων και μοιράστε στο ταψί γενικής χρήσης. | | |
| **Ψωμάκια *** | 0,3-0,5 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Προετοιμάστε ρολά (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο. | | |
| **Κέικ & Γλυκά** | | | |
| **Κραμπλ με φρούτα** | 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Τοποθετήστε φρέσκα φρούτα (σμέουρα, βατόμουρα, φέτες μήλου ή φέτες αχλαδιού) σε πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ρίξτε το κράμπλ από πάνω. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Βουτήματα** | 0,5-0,6 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Τοποθετήστε ξυλάκια (διαμέτρου 5-6 cm) στο χαρτί ψησίματος στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |
| **Παντεσπάνι** | 0,5-0,6 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Προετοιμάστε ζύμη κέικ και τοποθετήστε τη σε μια μαύρη μεταλλική φόρμα ψησίματος με διάμετρο 25-26 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Μαρμπλ κέικ** | 0,7-0,8 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη του κέικ και τοποθετήστε την σε μια μεταλλική στρογγυλή φόρμα για gugelhupf ή ολλανδικό ψωμί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:24:20

# Έξυπνο μαγείρεμα

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Ολλανδικό ψωμί** | 0,7-0,8 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη του κέικ και βάλτε σε ένα μαύρο μεταλλικό ορθογώνιο ταψί (μήκους 25-26 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Τσιζκέικ *** | 0,8-0,9 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη και τοποθετήστε τη σε μια μαύρη μεταλλική φόρμα ψησίματος (20-24 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Μπράουνι** | 0,7-0,8 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη κέικ σε ένα πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |

* Γεμίστε τη δεξαμενή με πόσιμο νερό μέχρι τη γραμμή μέγιστου ορίου για μαγείρεμα με ατμό.

**2. Ψητό**

Προτείνουμε φρέσκο κρέας, πουλερικά και ψάρι για καλύτερη γεύση. Συνιστούμε να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα συστατικά εάν τα χρησιμοποιείτε. Τα αυτόματα προγράμματα δεν περιλαμβάνουν την προθέρμανση και το γύρισμα. Μπορείτε όμως να γυρίσετε μετά το ήμισυ του χρόνου για καλύτερα αποτελέσματα αν θέλετε.

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Κρέας** | | | |
| **Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο ****| 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Καρυκεύστε το μοσχάρι και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα γκριλ με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω. | | |
| **Σιγομαγειρεμένο ψητό βόειο κρέας ****| 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Καρυκεύστε το μοσχάρι και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα γκριλ με τη λιπαρή πλευρά προς τα πάνω. | | |
| **Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια** | 0,4-0,8 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Μαρινάρετε τα αρνίσια παϊδάκια με τα βότανα και τα μπαχαρικά και τοποθετήστε τα στη σχάρα γκριλ. | | |
| **Μπούτι αρνιού με κόκαλο ****| 0,8-1,4 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Μαρινάρετε το αρνί και τοποθετήστε το στη σχάρα γκριλ. | | |
| **Ψητό χοιρινό με ξεροψημένη πέτσα ****| 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Τοποθετήστε το ψητό χοιρινό με τη λιπαρή πλευρά στο επάνω μέρος της σχάρας γκριλ. | | |
| **Καρέ χοιρινά παϊδάκια** | 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Τοποθετήστε το καρέ από τα χοιρινά παϊδάκια στη σχάρα. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:24:21

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Πουλερικά** | | | |
| **Κοτόπουλο, ολόκληρο */**** | 0,8-1,4 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Ξεπλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο. Περάστε το κοτόπουλο με ένα πινέλο με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε το με την πλευρά του στήθους προς τα κάτω στο ράφι. Βάλτε το θερμόμετρο κρέατος στο πιο παχύ μέρος του στήθους. | | |
| **Στήθος κοτόπουλου** | 0,5-0,9 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Μαρινάρετε το στήθος και τοποθετήστε το στη σχάρα. | | |
| **Κοτόπουλο μπούτι** | 0,5-0,9 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Περάστε το με λάδι και μπαχαρικά και βάλτε το στη σχάρα. | | |
| **Κοτόπουλο πεταλούδα *** | 1,0-1,3 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Ξεπλύνετε και καθαρίστε το κοτόπουλο. Κόψτε το πίσω μέρος του κοτόπουλου και αλείψτε το κοτόπουλο με λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε το στη σχάρα γκριλ και στο δίσκο γενικής χρήσης και μετά ψήστε. | | |
| **Πάπια, ολόκληρη */**** | 1,5-2,3 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Ξεπλύνετε και καθαρίστε την πάπια. Αλείψτε την πάπια με μπαχαρικά. Τοποθετήστε το με την πλευρά του στήθους προς τα πάνω στη σχάρα γκριλ και στο δίσκο γενικής χρήσης. Βάλτε το θερμόμετρο κρέατος στο πιο παχύ μέρος του στήθους. | | |
| **Πάπια, στήθος** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Τοποθετήστε το στήθος της πάπιας με τη λιπαρή πλευρά πάνω στη σχάρα. | | |

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Ψάρι** | | | |
| **Φιλέτο πέστροφας, ψητό** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Τοποθετήστε τα φιλέτα πέστροφας με την πλευρά του δέρματος προς τα επάνω στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. | | |
| **Πέστροφα** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα ψάρια και τοποθετήστε το κεφάλι έως την ουρά στη σχάρα. Προσθέστε χυμό λεμονιού, αλάτι και βότανα μέσα στα ψάρια. Κόψτε την επιφάνεια του δέρματος με μαχαίρι. Περάστε πινέλο με λάδι και αλάτι. | | |
| **Γλώσσα** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Τοποθετήστε τη γλώσσα σε λαδόκολλα στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Κόψτε την επιφάνεια με μαχαίρι. | | |
| **Φιλέτο σολομού** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα φιλέτα. Τοποθετήστε τα φιλέτα με το δέρμα προς τα πάνω στη σχάρα. | | |

* Γεμίστε τη δεξαμενή με πόσιμο νερό μέχρι τη γραμμή μέγιστου ορίου για μαγείρεμα με ατμό.

** Χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο κρέατος στο πιο παχύ μέρος του κρέατος.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:24:21

# Έξυπνο μαγείρεμα

### 3. Συνοδευτικά πιάτα

Τα αυτόματα προγράμματα δεν περιλαμβάνουν την προθέρμανση. Χρησιμοποιήστε τα φρέσκα λαχανικά.

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Ψητά λαχανικά** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Ξεπλύνετε και προετοιμάστε φέτες από κολοκυθάκι, μελιτζάνα, πιπέρι, κρεμμύδι και ντοματίνια. Περάστε πινέλο με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. Απλώστε τα ομοιόμορφα στο ταψί. | | |
| **Γεμιστές ντομάτες** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Ξεπλύνετε και κόψτε τις ντομάτες στη μέση, κόψτε τον πυρήνα τους. Γεμίστε με μείγματα (π.χ. ρύζι, κιμά) και βάλτε στο δίσκο. | | |
| **Κυδωνάτες πατάτες** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Ξεπλύνετε και κόψτε τις πατάτες σε φέτες. Περάστε πινέλο με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. Απλώστε τα ομοιόμορφα στο ταψί και μαγειρέψτε. | | |
| **Ψητές πατάτες κομμένες στη μέση** | 0,5-0,9 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Κόψτε μεγάλες πατάτες (κάθε μία 200 γρ.) στη μέση κατά μήκος. Τοποθετήστε με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης και αλείψτε με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. | | |

### 4. Ευκολία

Τα αυτόματα προγράμματα δεν περιλαμβάνουν την προθέρμανση. Χρησιμοποιήστε τα κατεψυγμένα προμαγειρεμένα πιάτα.

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Διανείμετε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα τσιπς στον φούρνο στο ταψί. | | |
| **Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Διανείμετε ομοιόμορφα κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες στο ταψί. | | |
| **Κατεψυγμένα λαζάνια** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Βάλτε τα κατεψυγμένα λαζάνια στο ταψί του φούρνου και βάλτε τη σχάρα γκριλ. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:24:21

**5. Πίτσα & Ζύμη**

Τα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος περιλαμβάνουν προθέρμανση κατά το ψήσιμο και προβολή της προόδου της προθέρμανσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το φαγητό. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Κατεψυγμένη πίτσα** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 3 |
| | Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Σπιτική πίτσα** | 0,8-1,2 | Ταψί γενικής χρήσης | 2 |
| | Παρασκευάστε σπιτική πίτσα με ζύμη με μαγιά και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Το βάρος περιλαμβάνει τη ζύμη και την επικάλυψη, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |
| **Καλτσόνε** | 0,8-1,2 | Ταψί γενικής χρήσης | 3 |
| | Ετοιμάστε 4 κομμάτια φρέσκο καλτσόνε και βάλτε στο ταψί. | | |
| **Φούσκωμα ζύμης** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 2 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη σε μπολ, καλύψτε με μεμβράνη. Τοποθετήστε στο κέντρο της σχάρας. | | |

**Διπλή λειτουργία**

Ο παρακάτω πίνακας παρουσιάζει 20 αυτόματα προγράμματα για μαγείρεμα, ψήσιμο και σχάρα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μόνο τον άνω ή τον κάτω θάλαμο καθώς και να χρησιμοποιήσετε τον άνω και τον κάτω θάλαμο ταυτόχρονα.

Το πρόγραμμα περιέχει τις ποσότητες, το εύρος βάρους και τις κατάλληλες συστάσεις. Οι τρόποι και οι χρόνοι μαγειρέματος έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων για την εξυπηρέτησή σας. Θα βρείτε μερικές συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα στο βιβλίο οδηγιών.

Τα προγράμματα διπλού αυτόματου μαγειρέματος περιλαμβάνουν προθέρμανση και πρόοδο της προθέρμανσης.

Τοποθετήστε το φαγητό στον φούρνο μετά από τον χαρακτηριστικό ήχο της προθέρμανσης.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

**1. Άνω**

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Πατάτες γκρατέν** | 1,0-1,5 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | Προετοιμάστε φρέσκο γκρατέν πατάτας χρησιμοποιώντας ένα πυρίμαχο σκεύος, 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Ψήσιμο ζυμαρικών** | 1,2-1,5 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | Προετοιμάστε ζυμαρικά γκρατέν χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Λαζάνια** | 1,0-1,5 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | Παρασκευάστε σπιτικά λαζάνια χρησιμοποιώντας πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:24:21

# Έξυπνο μαγείρεμα

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Βουτήματα** | 0,5-0,6 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Τοποθετήστε ξυλάκια (διαμέτρου 5-6 cm) στο χαρτί ψησίματος στο ταψί γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |
| **Κοτόπουλο μπούτι** | 0,5-0,9 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Περάστε το με λάδι και μπαχαρικά και βάλτε το στη σχάρα. | | |
| **Φιλέτο σολομού** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 4 |
| | | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Ξεπλύνετε και καθαρίστε τα φιλέτα. Τοποθετήστε τα φιλέτα με το δέρμα προς τα πάνω στη σχάρα. | | |
| **Ψητά λαχανικά** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Ξεπλύνετε και προετοιμάστε φέτες από κολοκυθάκι, μελιτζάνα, πιπέρι, κρεμμύδι και ντοματίνια. Περάστε πινέλο με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. Απλώστε τα ομοιόμορφα στο ταψί. | | |
| **Ψητές πατάτες κομμένες στη μέση** | 0,5-0,9 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Κόψτε μεγάλες πατάτες (κάθε μία 200 γρ.) στη μέση κατά μήκος. Τοποθετήστε με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω στο ταψί γενικής χρήσης και αλείψτε με ελαιόλαδο, βότανα και μπαχαρικά. | | |
| **Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Διανείμετε ομοιόμορφα κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες στο ταψί. | | |
| **Κατεψυγμένα τσιπς φούρνο** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 4 |
| | Διανείμετε ομοιόμορφα τα κατεψυγμένα τσιπς στον φούρνο στο ταψί. | | |

**2. Κάτω**

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Μηλόπιτα** | 1,2-1,4 | Σχάρα γκριλ | 1 |
| | Παρασκευάστε μηλόπιτα χρησιμοποιώντας ένα 20-24 cm στρογγυλό μεταλλικό ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Στρούντελ με μήλο *** | 0,3-0,4 | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Τοποθετήστε τα στρούντελ μήλου σε λαδόκολλα στο ταψί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |
| **Κρουασάν *** | 0,3-0,4 | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Προετοιμάστε τα κρουασάν (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |
| **Κις Λορέν** | 1,2-1,5 | Σχάρα γκριλ | 1 |
| | Παρασκευάστε ζύμη κις, τοποθετήστε σε ένα στρογγυλό πιάτο κις με διάμετρο 22-24 cm. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, προσθέστε τη γέμιση και τοποθετήστε το πιάτο στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Ψωμάκια *** | 0,3-0,5 | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Προετοιμάστε ρολά (έτοιμη ζύμη από την κατάψυξη). Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον δίσκο γενικής χρήσης. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στον φούρνο. | | |
| **Κραμπλ με φρούτα** | 0,8-1,2 | Σχάρα γκριλ | 1 |
| | Τοποθετήστε φρέσκα φρούτα (σμέουρα, βατόμουρα, φέτες μήλου ή φέτες αχλαδιού) σε πυρίμαχο σκεύος 22-24 cm. Ρίξτε το κράμπλ από πάνω. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ακουστούν οι ήχοι προθέρμανσης, τοποθετήστε το σκεύος στο κέντρο της σχάρας. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:24:21

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Τσιζκέικ *** | 0,8-0,9 | Σχάρα γκριλ | 1 |
| | Προετοιμάστε τη ζύμη και τοποθετήστε τη σε μια μαύρη μεταλλική φόρμα ψησίματος (20-24 cm). Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε το ταψί στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Γεμιστές ντομάτες** | 0,3-0,7 | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Ξεπλύνετε και κόψτε τις ντομάτες στη μέση, κόψτε τον πυρήνα τους. Γεμίστε με μείγματα (π.χ. ρύζι, κιμά) και βάλτε στο δίσκο. | | |
| **Κατεψυγμένη πίτσα** | 0,3-0,7 | Σχάρα γκριλ | 1 |
| | Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε την παγωμένη πίτσα στο κέντρο της σχάρας. | | |
| **Σπιτική πίτσα** | 0,8-1,2 | Ταψί γενικής χρήσης | 1 |
| | Παρασκευάστε σπιτική πίτσα με ζύμη με μαγιά και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα γενικής χρήσης. Το βάρος περιλαμβάνει τη ζύμη και την επικάλυψη, όπως σάλτσα, λαχανικά, ζαμπόν και τυρί. Ξεκινήστε το πρόγραμμα και αφού ο ήχος προθέρμανσης ηχήσει, τοποθετήστε τον δίσκο στον φούρνο. | | |

* Γεμίστε τη δεξαμενή με πόσιμο νερό μέχρι τη γραμμή μέγιστου ορίου για μαγείρεμα με ατμό.

**3. Διπλό**

Μπορείτε να επιλέξετε ένα αυτόματο πρόγραμμα για τον άνω και τον κάτω θάλαμο και να μαγειρέψετε ταυτόχρονα.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Όταν χρησιμοποιείτε είτε τον άνω είτε τον κάτω θάλαμο, ο ανεμιστήρας και η αντίσταση του άλλου θαλάμου μπορεί να λειτουργούν για βέλτιστη απόδοση. Ο θάλαμος που δεν χρησιμοποιείται δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για σκοπούς εκτός αυτών της προοριζόμενης χρήσης.

**Υγιεινό μαγείρεμα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**

Ο φούρνος προσφέρει 20 προγράμματα υγιεινής μαγειρικής. Οι ρυθμίσεις μαγειρέματος θα προσαρμοστούν αυτόματα σύμφωνα με το επιλεγμένο πρόγραμμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μονή ζώνη ή χαμηλότερη ζώνη.

Φροντίστε να χρησιμοποιήσετε δοχείο ατμού για μαγείρεμα στον ατμό και γεμίστε το δοχείο με πόσιμο νερό μέχρι το μέγιστο όριο.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια όταν βγάζετε το φαγητό από τον φούρνο.

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Μπουκίτσες μπρόκολου** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Μπουκέτα κουνουπιδιού** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Φέτες καρότου** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Κολοκυθάκι κομμένο σε φέτες** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Κύβοι κολοκύθας** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Πράσινο σπαράγγι** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Λευκό σπαράγγι** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Φασολάκια** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Λαχανάκια Βρυξελλών** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Ξεφλουδισμένες πατάτες κομμένες στη μέση** | 0,6-0,8 | Δοχεία ατμού | A |
| **Φέτες μήλου** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Γαρίδες** | 0,6-0,8 | Δοχεία ατμού | A |
| **Μύδια** | 0,8-1,0 | Δοχεία ατμού | A |
| **Φιλέτο ψαριού** | 0,6-0,8 | Δοχεία ατμού | A |
| **Στήθος κοτόπουλου** | 0,8-1,0 | Δοχεία ατμού | A |
| **Κρέμα καραμελέ** | - | Δοχεία ατμού | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:24:21

# Έξυπνο μαγείρεμα

| Φαγητό | Βάρος (κιλά) | Αξεσουάρ | Επίπεδο |
|---|---|---|---|
| **Κατεψυγμένο ζυμάρι** | 0,4-0,6 | Δοχεία ατμού | A |
| **Αυγό, βραστό** | 0,5-0,7 | Δοχεία ατμού | A |
| **Αυγό, μέτρια βραστό** | 0,5-0,7 | Δοχεία ατμού | A |
| **Αυγό, μελάτο** | 0,5-0,7 | Δοχεία ατμού | A |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το Επίπεδο A αναφέρεται σε ένα αποκλειστικό ράφι για το δοχείο ατμού. Ανατρέξτε στην **Αξεσουάρ** παράγραφο στη σελίδα **14** για τον ακριβή εντοπισμό του επιπέδου A.

## Ειδική λειτουργία

**Απόψυξη**

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την απόψυξη κατεψυγμένων προϊόντων, ειδών ψησίματος, φρούτων, κέικ, κρέμας και σοκολάτας. Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από τον τύπο, το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Κατεψυγμένα προϊόντα**<br>Κοτομπουκιές, Λουκάνικο, πατάτες | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 50 | - |
| **Ψημένα προϊόντα**<br>Ψωμί και ψωμάκια | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 50 | - |
| **Φρούτα** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου | 3 | 30 | - |
| **Κέικ, κρέμα, σοκολάτα** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου | 3 | 30 | - |

**Ξήρανση**

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για την αποξήρανση των φρούτων, των λαχανικών και των βοτάνων. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από τον τύπο, το μέγεθος και την ποσότητα του φαγητού.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Φρούτα** | Σχάρα γκριλ | 3 | 70-80 | 300-420 |
| **Λαχανικά** | Σχάρα γκριλ | 3 | 70-80 | 200-500 |
| **Βότανα** | Σχάρα γκριλ | 3 | 70-80 | 60-90 |

**Θερμοκρασία Σφολιάτας**

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης και την παρασκευή του σπιτικού γιαουρτιού.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Ζύμη πίτσας** | Σχάρα γκριλ | 2 | 30-40 | 30-40 |
| **Ζύμη για κέικ/ψωμί** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου | 2 | 30-40 | 40-50 |
| **Σπιτικό γιαούρτι** | Σχάρα γκριλ, σκεύος φούρνου | 2 | 40-50 | 6-7 (ώρες) |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:24:21

**Pizza Cook**

Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για πίτσα. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος θα εξαρτηθούν από το μέγεθος της πίτσας και το πάχος της ζύμης πίτσας.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Σπιτική πίτσα** | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | 190-210 | 15-25 |
| **Σπιτική λεπτή πίτσα** | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | 210-230 | 10-15 |

**Αργό μαγείρεμα**

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί χαμηλή θερμοκρασία για μαλακή υφή. Αυτός ο τρόπος είναι κατάλληλος για ψήσιμο βοείου κρέατος, χοιρινού, μοσχαριού ή αρνιού όταν θέλετε να έχετε μια μαλακή υφή. Συνιστούμε να σοτάρετε καλά το κρέας σε υψηλή θερμοκρασία στην εστία πριν το ψήσιμο.

| Φαγητό | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Θερμ. (°C) | Χρόνος (ώρες) |
|---|---|---|---|---|
| **Ψητό βοδινό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| **Μοσχαρίσιο φιλέτο, 5-6 cm λεπτό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| **Χοιρινό ψητό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| **Αρνί ψητό** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| **Πάπια, στήθος** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης | 3<br>1 | 70-90 | 2-3 |

## Δοκιμαστικά πιάτα

Κατά το πρότυπο EN 60350-1.

**1. Ψήσιμο**

Οι συστάσεις για το ψήσιμο αναφέρονται σε προθερμασμένο φούρνο. Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Γρήγορη προθέρμανση. Πάντοτε βάζετε τα ταψιά με τη λοξή πλευρά προς την μπροστινή πόρτα.

| Είδος φαγητού | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Μικρά κέικ** | Ταψί γενικής χρήσης | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| **Σόρτμπρεντ** | Ταψί γενικής χρήσης | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| **Ελαφρύ παντεσπάνι** | Σχάρα γκριλ + Φόρμα κέικ σε ελικοειδές σχήμα (Με σκούρα επίστρωση, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| **Μηλόπιτα** | Σχάρα γκριλ + 2 φόρμες κέικ με ελικοειδές σχήμα ** (Με σκούρα επίστρωση, Ø 20 cm) | 2, τοποθετημένα διαγώνια | | 160 | 70-80 |
| | Ταψί γενικής χρήσης + σχάρα γκριλ + 2 ελικοειδείς φόρμες κέικ *** (Με σκούρα επίστρωση, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος κατά 5 λεπτά εάν μαγειρεύετε σε συμβατική λειτουργία χρησιμοποιώντας γυάλινο σκεύος φούρνου (Ø 26 cm).

** Δύο κέικ τοποθετούνται στο πλέγμα πίσω αριστερά και μπροστά δεξιά.

*** Δύο κέικ τοποθετούνται στο κέντρο το ένα πάνω στο άλλο.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:24:21

# Έξυπνο μαγείρεμα

**2. Ψησταριά**

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά χρησιμοποιώντας τη λειτουργία μεγάλης σχάρας.

| Είδος φαγητού | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Λευκό ψωμί** | Σχάρα γκριλ | 5 | | 300 (Μέγ.) | 1-2 |
| **Μπιφτέκια βόειου κρέατος * (12 εκ.)** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους) | 4<br>1 | | 300 (Μέγ.) | 1ο 15-18<br>2ο 5-8 |

* Γύρισμα μετά από τα ⅔ του χρόνου μαγειρέματος.

**3. Ψήσιμο**

| Είδος φαγητού | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Θερμ. (°C) | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ολόκληρο κοτόπουλο * 1,3-1,5 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| **Ολόκληρο κοτόπουλο * 1,5-1,7 κιλά** | Σχάρα γκριλ + Ταψί γενικής χρήσης (για τη συλλογή λίπους) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Γύρισμα στο μισό χρόνο.

**4. Μαγείρεμα με ατμό**

Γεμίστε τη δεξαμενή με πόσιμο νερό μέχρι τη γραμμή μέγιστου ορίου για μαγείρεμα με ατμό.

| Είδος φαγητού | Αξεσουάρ | Επίπεδο | Τύπος θέρμανσης | Χρόνος (λεπτά) |
|---|---|---|---|---|
| **Μπουκίτσες μπρόκολου 0,5 κιλά** | Δοχείο ατμού | A | | 12-15 |
| **Αυγά στον ατμό 10 εκ.** | Δοχείο ατμού | A | | 15-18 |
| **Πατάτες καθαρισμένες 0,5 κιλά** | Δοχείο ατμού | A | | 18-23 |
| **Κατεψυγμένος σολομός** | Δοχείο ατμού | A | | 18-23 |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Το Επίπεδο A αναφέρεται σε ένα αποκλειστικό ράφι για το δοχείο ατμού. Ανατρέξτε στην **Αξεσουάρ** παράγραφο στη σελίδα **14** για τον ακριβή εντοπισμό του επιπέδου A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:24:21

## Συλλογή συχνών συνταγών Αυτόματου μαγειρέματος

**Πατάτες γκρατέν**

**Συστατικά** 800 γρ. πατάτες, 100 ml γάλα, 100 ml κρέμα γάλακτος, 50 γραμμάρια χτυπημένα ολόκληρα αυγά, 1 κουταλιά της σούπας αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο, 150 γρ. τριμμένο τυρί, βούτυρο, θυμάρι.

**Οδηγίες** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τες σε πάχος 3 mm. Τρίψτε το βούτυρο σε όλη την επιφάνεια ενός πιάτου γκρατέν (22-24 cm). Αφήστε τις φέτες σε μια καθαρή πετσέτα και κρατήστε τες καλυμμένες με την πετσέτα ενώ προετοιμάζετε τα υπόλοιπα συστατικά. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα συστατικά εκτός από το τριμμένο τυρί σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε καλά. Στρώστε τις φέτες πατάτας στο πιάτο ελαφρά αλληλεπικαλύπτοντας και ρίξτε το μίγμα πάνω από τις πατάτες. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω και ψήστε. Μετά το μαγείρεμα, σερβίρετε πασπαλίζοντας με μερικά φρέσκα φύλλα θυμαριού.

**Λαχανικά γκρατέν**

**Συστατικά** 800 γραμ. λαχανικών (κολοκυθάκια, ντομάτα, κρεμμύδι, καρότο, πιπέρι, προμαγειρεμένες πατάτες), 150 ml κρέμα, 50 γραμμάρια χτυπημένα ολόκληρα αυγά, 1 κ.σ. αλάτι, βότανο (πιπέρι, μαϊντανός ή δενδρολίβανο), 150 γραμ. τριμμένο τυρί, 3 κ.σ. ελαιόλαδο, μερικά φύλλα θυμάρι.

**Οδηγίες** Πλύνετε τα λαχανικά και τα κόβουμε σε πάχος 3-5 mm. Στρώστε τις φέτες σε ένα πιάτο γκρατέν (22-24 cm) και ρίξτε το λάδι στα λαχανικά. Ανακατέψτε τα υπόλοιπα συστατικά εκτός από το τριμμένο τυρί και ρίξτε στα λαχανικά. Πασπαλίστε το τριμμένο τυρί από πάνω και ψήστε. Στη συνέχεια, σερβίρετε πασπαλίζοντας με μερικά φρέσκα φύλλα θυμαριού.

**Λαζάνια**

**Συστατικά** 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 500 γραμ. κιμά, 500 ml σάλτσα ντομάτας, 100 ml ζωμό βοδινού, 150 γραμ. αποξηραμένα λαζάνια, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, 200 γραμμάρια τριμμένο τυρί, 1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένα νιφάδες μαϊντανού, ρίγανη, βασιλικός.

**Οδηγίες** Ετοιμάστε τη σάλτσα κρέατος με ντομάτα. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Στη συνέχεια μαγειρέψτε τον κιμά και το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για περίπου 10 λεπτά μέχρι να ροδίσει. Ρίξτε πάνω από τη σάλτσα ντομάτας και τον ζωμό βοδινού. Προσθέστε τα αποξηραμένα βότανα. Φέρτε μέχρι το σημείο βρασμού και στη συνέχεια σιγοβράστε για 30 λεπτά. Μαγειρέψτε λαζάνια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Στρώστε τα λαζάνια, τη σάλτσα κρέατος και το τυρί και στη συνέχεια επαναλάβετε. Στη συνέχεια, πασπαλίστε ομοιόμορφα με το υπόλοιπο τυρί πάνω από τα noodles και ψήστε.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:24:22

# Έξυπνο μαγείρεμα

**Μηλόπιτα**

**Συστατικά**

- **Ζύμη**: 275 γραμ. αλεύρι, 1/2 κ.σ. αλάτι, 125 γραμ. λευκή άχνη ζάχαρη, 8 γραμ. ζάχαρη βανίλιας, 175 γραμ. κρύο βούτυρο, 1 αυγό (χτυπημένο).
- **Γέμιση**: 750 γραμμάρια ολόκληρα μήλα, 1 κ.σ. χυμό λεμονιού, 40 γραμμάρια ζάχαρη, 1/2 κ.σ. κανέλα, 50 g σταφίδες, 2 κ.σ. ψίχουλα ψωμιού.

**Οδηγίες** Κοσκινίστε το αλεύρι με το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Κοσκινίστε την άχνη ζάχαρη και τη ζάχαρη βανίλιας μαζί. Κόψτε με 2 μαχαίρια το βούτυρο μέσα στο αλεύρι σε μικρούς κύβους. Προσθέστε ¾ του χτυπημένου αυγού. Ζυμώστε όλα τα συστατικά στον επεξεργαστή τροφίμων μέχρι να δημιουργηθεί μια μάζα. Δημιουργήστε με τη ζύμη μια μπάλα με τα χέρια σας. Τυλίξτε τη σε πλαστικό φύλλο και αφήστε τη να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά.

Λιπάνετε την ελικοειδή φόρμα (με διάμετρο 24-26 cm) και ρίξτε στην επιφάνεια αλεύρι. Ζυμώστε τα ¾ της ζύμης με πάχος έως 5 mm. Βάλτε τη στη φόρμα (κάτω μέρος και πλευρές).

Ξεφλουδίστε και αποπυρηνώστε τα μήλα. Κόψτε τα σε κύβους περίπου ¾ x ¾ cm. Ψεκάστε τα μήλα με χυμό λεμονιού και ανακατέψτε καλά. Πλύνετε και στεγνώστε τη σταφίδα. Προσθέστε ζάχαρη, κανέλα και σταφίδες. Ανακατέψτε καλά και πασπαλίστε το κάτω μέρος της ζύμης με ψίχουλα ψωμιού. Πιέστε ελαφρά.

Ζυμώστε το υπόλοιπο της ζύμης. Κόψτε τη ζύμη σε μικρές λωρίδες και τοποθετήστε τες σταυρωτά πάνω από τη γέμιση. Περάστε την πίτα με πινέλο ομοιόμορφα με το υπόλοιπο χτυπημένο αυγό.

**Κις Λορέν**

**Συστατικά**

- **Ζύμη**: 200 γραμμάρια απλό αλεύρι, 80 γραμμάρια βούτυρο, 1 αυγό.
- **Γέμιση**: 75 γρ. μπέικον σε κύβους χωρίς λίπος, 125 ml κρέμα, 125 γρ. κρέμα γάλακτος, 2 αυγά χτυπημένα, 100 γρ. τριμμένο τυρί από την Ελβετία, αλάτι και πιπέρι.

**Οδηγίες** Για να φτιάξετε τη ζύμη, βάλτε το αλεύρι, το βούτυρο και το αυγό σε ένα μπολ και ανακατέψτε μέχρι να έχετε μια μαλακή ζύμη. Στη συνέχεια, βάλτε τη στο ψυγείο για 30 λεπτά. Ανοίξτε τη ζύμη και τοποθετήστε τη σε λαδωμένο κεραμικό πιάτο για κις (με διάμετρο 25 cm). Τρυπήστε το κάτω μέρος με ένα πιρούνι. Ανακατέψτε το αυγό, την κρέμα, την κρέμα γάλακτος, το τυρί, το αλάτι και το πιπέρι. Ρίξτε το στη ζύμη λίγο πριν το ψήσιμο.

**Κραμπλ με φρούτα**

**Συστατικά**

- **Γαρνιτούρα**: 200 γραμ. αλεύρι, 100 γραμ. βούτυρο, 100 γραμ. ζάχαρη, 2 γραμ. αλάτι, 2 γραμ. σκόνη κανέλας.
- **Φρούτα**: 600 γραμ. ανάμεικτα φρούτα.

**Οδηγίες** Ανακατέψτε όλα τα συστατικά μέχρι να γίνουν crumble για να φτιάξετε τη γαρνιτούρα. Απλώστε τα ανάμικτα φρούτα σε ένα πιάτο φούρνου και πασπαλίστε το κραμπλ.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:24:22

**Σπιτική πίτσα**

**Συστατικά**
- **Ζύμη πίτσας**: 300 γραμ. αλεύρι, 7 γραμ. ξηρής ζύμης, 1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο, 200 ml ζεστό νερό, 1 κ.σ. ζάχαρη και αλάτι.
- **Γαρνιτούρα**: 400 γραμ. λαχανικά σε φέτες (μελιτζάνα, κολοκυθάκι, κρεμμύδι, ντομάτα), 100 γραμ. ζαμπόν ή μπέικον (ψιλοκομμένα), 100 γραμ. τριμμένο τυρί.

**Οδηγίες** Βάλτε το αλεύρι, τη μαγιά, το λάδι, το αλάτι, τη ζάχαρη και το ζεστό νερό σε ένα μπολ και ανακατέψτε σε μια υγρή ζύμη. Ζυμώστε σε μίξερ ή με το χέρι περίπου 5-10 λεπτά. Καλύψτε με το καπάκι και τοποθετήστε στον φούρνο για 30 λεπτά στους 35 °C για να φουσκώσει. Βγάλτε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια σε ορθογώνιο σχήμα και βάλτε τη στο ταψί ή το σκεύος της πίτσας. Απλώστε τον πουρέ της ντομάτας στη ζύμη και τοποθετήστε το ζαμπόν, τα μανιτάρια, την ελιά και τη ντομάτα. Πασπαλίστε ομοιόμορφα με το τυρί από πάνω και ψήστε.

**Ψητό μοσχαρίσιο φιλέτο**

**Συστατικά** 1 κιλό φιλέτο βοδινού κρέατος, 5 γραμ. αλάτι, 1 γραμ. πιπέρι, 3 γραμ. δενδρολίβανο, θυμάρι.

**Οδηγίες** Ανακατέψτε το βόειο κρέας με αλάτι, πιπέρι και δενδρολίβανο και αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα. Τοποθετήστε στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετήστε το στον φούρνο και μαγειρέψτε.

**Μαριναρισμένα αρνίσια παϊδάκια**

**Συστατικά** 1 κ. αρνίσια παϊδάκια (6 τεμάχια), 4 μεγάλες σκελίδες σκόρδου (πατημένες), 1 κ.σ. φρέσκο θυμάρι (θρυμματισμένο), 1 κ.σ. φρέσκο δενδρολίβανο (θρυμματισμένο), 2 κ.σ. αλάτι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο.

**Οδηγίες** Ανακατέψτε το αλάτι, το σκόρδο, τα βότανα και το λάδι και προσθέστε το αρνί. Γυρίστε για να αλείψετε και αφήστε σε θερμοκρασία δωματίου τουλάχιστον 30 λεπτά έως 1 ώρα.

**Καρέ χοιρινά παϊδάκια**

**Συστατικά** 2 καρέ χοιρινά παϊδάκια, 1 κ.σ. μαύρο πιπέρι, 3 φύλλα δάφνης, 1 κρεμμύδι (ψιλοκομμένο), 3 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένο), 85 g καστανή ζάχαρη, 3 κ.σ. σάλτσα Worcestershire, 2 κ.σ. πελτέ ντομάτας, 2 κ.σ. ελαιόλαδο.

**Οδηγίες** Φτιάξτε μια σάλτσα μπάρμπεκιου. Ζεστάνετε το λάδι σε μια κατσαρόλα και προσθέστε το κρεμμύδι. Μαγειρέψτε μέχρι να μαλακώσει και προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Ψήστε και χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε για 30 λεπτά μέχρι να δέσει. Μαρινάρετε τη νύχτα με τη σάλτσα μπάρμπεκιου τουλάχιστον 30 λεπτά έως 1 ώρα.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:24:22

# Συντήρηση

## Καθαρισμός

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος και τα εξαρτήματα έχουν κρυώσει πριν τον καθαρισμό.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά μέσα καθαρισμού, σκληρές βούρτσες, σφουγγάρια ή πανάκια λείανσης, ατσαλόσυρμα, μαχαίρια ή άλλα λειαντικά υλικά.

**Εσωτερικό φούρνου**

- Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου, χρησιμοποιήστε ένα καθαρό πανί και ένα ήπιο καθαριστικό ή ζεστό σαπουνόνερο.
- Μην καθαρίζετε χειροκίνητα το στεγανοποιητικό της πόρτας.
- Για να αποφύγετε την καταστροφή των επισμαλτωμένων επιφανειών του φούρνου, χρησιμοποιείτε μόνο τυπικά καθαριστικά φούρνου.
- Για να αφαιρέσετε τους επίμονους ρύπους, χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό φούρνου.
- Καθώς η θερμοκρασία του χώρου μαγειρικής αυξάνεται αρχικά, μπορεί να εμφανιστούν κάποιες κηλίδες στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας. Αν συμβεί αυτό, σβήστε το φούρνο και περιμένετε μέχρι να κρυώσει. Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας ή ουδέτερο απορρυπαντικό με ένα καθαρό πανί για να σκουπίσετε το εσωτερικό τζάμι.

**Εξωτερικό φούρνου**

Εάν υπάρχουν δακτυλικά αποτυπώματα, λίπος ή λεκέδες στο εξωτερικό (όπως στην επιφάνεια της πόρτας, λαβή ή οθόνη), καθαρίστε με ένα μαλακό πανί με καθαριστικό γυαλιού ή ουδέτερο απορρυπαντικό και, στη συνέχεια, σκουπίστε με ένα μαλακό, καθαρό, στεγνό πανί.
Το λίπος και οι ρύποι μπορούν να παραμείνουν, ειδικά γύρω από τη λαβή, λόγω του ζεστού αέρα που προέρχεται από το εσωτερικό. Συνιστάται να καθαρίζετε τη λαβή μετά από κάθε χρήση.

**Αξεσουάρ**

Πλύνετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση και στεγνώστε τα με μια πετσέτα. Για να αφαιρέσετε τους επίμονους ρύπους, μουλιάστε τα χρησιμοποιημένα εξαρτήματα σε ζεστό σαπουνόνερο για περίπου 30 λεπτά πριν από το πλύσιμο.

**Επιφάνεια καταλυτικού σμάλτου (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**

Τα αποσπώμενα μέρη έχουν επίστρωση με σκούρο γκρι καταλυτικό σμάλτο. Μπορούν να λερωθούν με λάδι και λίπος που έχει πεταχτεί από τον αέρα που κυκλοφορεί κατά τη θέρμανση του αερόθερμου. Ωστόσο, αυτοί οι ρύποι διαλύονται σε θερμοκρασία φούρνου 200 °C ή μεγαλύτερη.

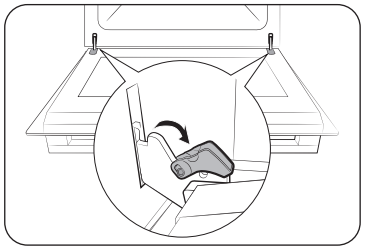
1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το φούρνο.
2. Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία **Αερόθερμο** με μέγιστη θερμοκρασία και εκτελέστε τον κύκλο λειτουργίας για μια ώρα.

**Πόρτα (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**

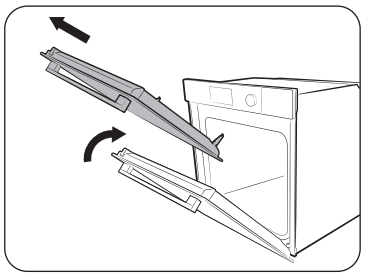
Μην αφαιρείτε την πόρτα του φούρνου παρά μόνο για λόγους καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε την πόρτα για καθαρισμό, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.



1. Ανοίξτε την πόρτα και γυρίστε τα κλιπ για να ανοίξουν και στους δύο μεντεσέδες.

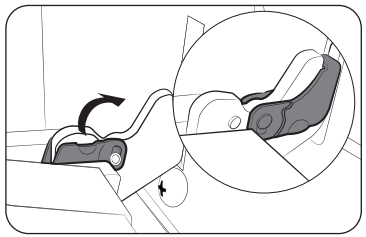


2. Κλείστε την πόρτα περίπου 70°. Κρατήστε την πόρτα του φούρνου από το πλάι με τα δύο χέρια και σηκώστε και τραβήξτε προς τα πάνω μέχρι να αφαιρεθούν οι μεντεσέδες.
3. Καθαρίστε την πόρτα με σαπουνόνερο και ένα καθαρό πανί.





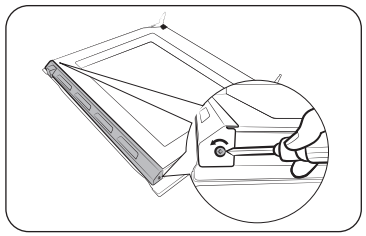
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:24:22



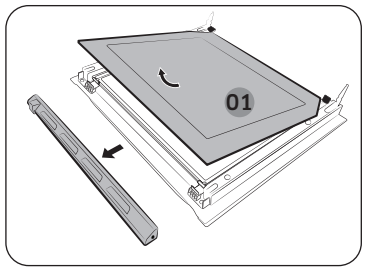
4. Όταν αυτό ολοκληρωθεί, ακολουθήστε τα παραπάνω βήματα 1 έως 2 με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα κλιπ έχουν συνδεθεί και στις δύο πλευρές.

**Τζάμι πόρτας**

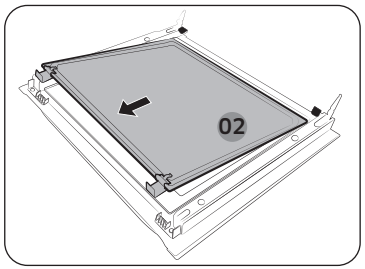
Ανάλογα με το μοντέλο, η πόρτα του φούρνου είναι εξοπλισμένη με 3-4 φύλλα τζαμιού τοποθετημένα μεταξύ τους. Μην αφαιρείτε το τζάμι της πόρτας παρά μόνο για λόγους καθαρισμού. Για να αφαιρέσετε το τζάμι της πόρτας για καθαρισμό, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες.



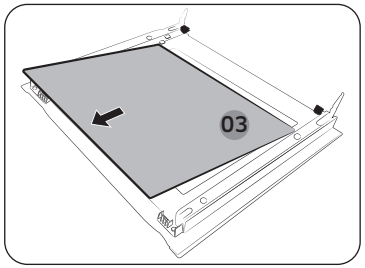
1. Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι για να αφαιρέσετε τις βίδες στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά.



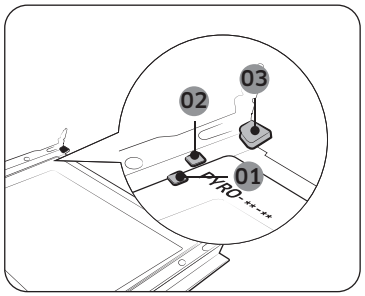

2. Αφαιρέστε τα καλύμματα στις κατευθύνσεις του βέλους.
3. Αφαιρέστε το πρώτο φύλλο τζαμιού από την πόρτα.




4. Αφαιρέστε το δεύτερο φύλλο τζαμιού από την πόρτα προς την κατεύθυνση του βέλους.




5. Αφαιρέστε το τρίτο φύλλο τζαμιού από την πόρτα προς την κατεύθυνση του βέλους.
6. Καθαρίστε το τζάμι με σαπουνόνερο και ένα καθαρό πανί.




**01** Κλιπ στήριξης 1
**02** Κλιπ στήριξης 2
**03** Κλιπ στήριξης 3

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Για να προσδιορίσετε τη σωστή πλευρά του φύλλου, εντοπίστε το σημάδι "PYRO" στη γωνία κάθε φύλλου.
Ορθή κατεύθυνση: PYRO-**-**
Εσφαλμένη κατεύθυνση: **–**–ΟΡΥΡ

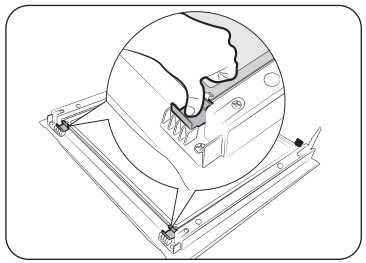
7. Όταν τελειώσετε, τοποθετήστε ξανά τα τζάμια ως εξής:
   - Δείτε την εικόνα και εντοπίστε τους μεντεσέδες. Τοποθετήστε το φύλλο 3 κάτω από το κλιπ στήριξης 1, το φύλλο 2 ανάμεσα στο κλιπ στήριξης 1 και 2 και το φύλλο 1 στο κλιπ στήριξης 3 με αυτή τη σειρά. Βεβαιωθείτε ότι η εκτυπωμένη πλευρά των φύλλων έχει εισαχθεί προς τα μέσα.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:24:23

# Συντήρηση

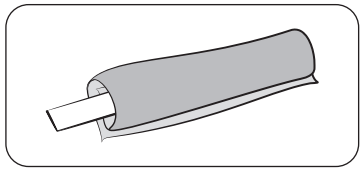


8. Αφού τοποθετήσετε το φύλλο 2, πιέστε προς τα κάτω τα γυάλινα κλιπ και ελέγξτε εάν ασφαλίζουν κατάλληλα το γυάλινο φύλλο.
9. Ακολουθήστε τα βήματα 1-2 παραπάνω με την αντίστροφη σειρά για να εγκαταστήσετε ξανά τα καλύμματα.

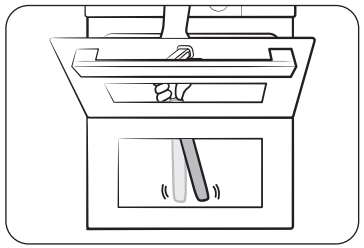
**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

Για να αποτρέψετε διαρροές θερμότητας, βεβαιωθείτε ότι έχετε επανατοποθετήσει σωστά τα φύλλα τζαμιού.

**Διπλό τζάμι πόρτας (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**



1. Δέστε το υγρό πανί για να κολλήσει.

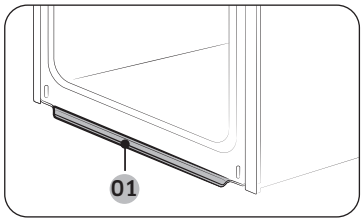


2. Τοποθετήστε την πετσέτα κάτω από την πόρτα.
3. Καθαρίστε την πόρτα.
4. Τοποθετήστε απορρυπαντικό στο πανί και καθαρίστε ξανά.
5. Σκουπίστε με το στεγνό πανί την υγρασία και τις φυσαλίδες.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Μην αποσυνδέετε την πόρτα για καθαρισμό.

**Συλλέκτης νερού**




**01** Συλλέκτης νερού

Ο συλλέκτης νερού συλλέγει όχι μόνο υπερβολική υγρασία από το μαγείρεμα αλλά και υπολείμματα τροφίμων. Δεν είναι δυνατή η αποσύνδεση του συλλέκτη νερού. Σκουπίστε τα νερά στο συλλέκτη νερού μόλις κρυώσει ο φούρνος μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

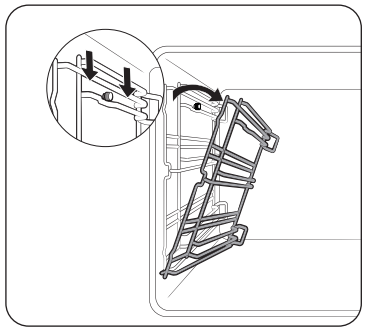
Εάν αντιμετωπίσετε διαρροή νερού από τον συλλέκτη νερού, επικοινωνήστε μαζί μας σε ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης της Samsung στην περιοχή σας.



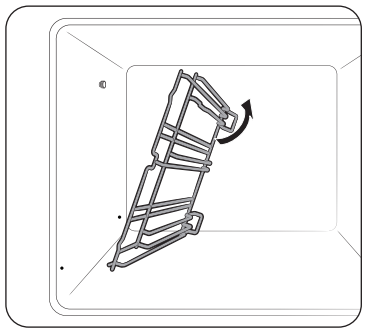


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:24:23

**Πλαϊνές σχάρες (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα)**



1. Πιέστε την επάνω γραμμή της αριστερής σχάρας και χαμηλώστε κατά περίπου 45°.



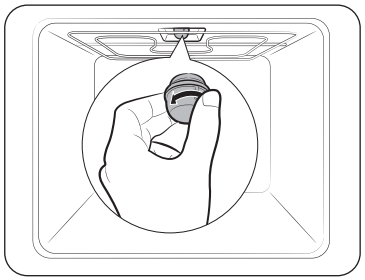
2. Τραβήξτε και αφαιρέστε την κάτω γραμμή της αριστερής σχάρας.
3. Αφαιρέστε τη δεξιά σχάρα με τον ίδιο τρόπο.
4. Καθαρίστε και τις δύο πλαϊνές σχάρες.
5. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 2 με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά τις πλαϊνές σχάρες.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Ο φούρνος λειτουργεί χωρίς τις πλαϊνές σχάρες και τις σχάρες στη θέση τους.

## Αντικατάσταση

**Λάμπες**

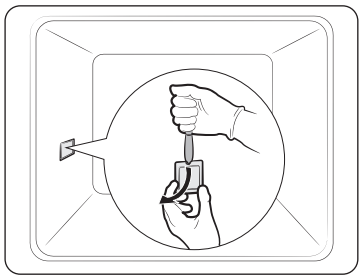


1. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα στρέφοντάς το αριστερόστροφα.
2. Αντικαταστήστε τη λάμπα του φούρνου.
3. Καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.
4. Όταν τελειώσετε, ακολουθήστε το βήμα 1 με την αντίστροφη σειρά για να τοποθετήσετε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ**

- Πριν αντικαταστήσετε μια λάμπα, απενεργοποιήστε τον φούρνο και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο θερμομονωτικούς λαμπτήρες 25-40 W / 220-240 V, 300 °C. Μπορείτε να αγοράσετε εγκεκριμένους λαμπτήρες σε ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε στεγνό πανί όταν χειρίζεστε μια λάμπα αλογόνου. Αυτό γίνεται για να μην εμποδίζεται ο λαμπτήρας με δακτυλικά αποτυπώματα ή ιδρώτα, με αποτέλεσμα να μειώνεται ο κύκλος ζωής.

**Πλευρική λάμπα φούρνου**



1. Κρατήστε το κάτω άκρο του καλύμματος της πλευρικής λάμπας του φούρνου με το ένα χέρι και χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο επίπεδης κοπής όπως ένα μαχαίρι για να αφαιρέσετε το κάλυμμα όπως φαίνεται.
2. Αντικαταστήστε την πλευρική λάμπα του φούρνου.
3. Τοποθετήστε ξανά το κάλυμμα της λάμπας.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:24:23

# Αντιμετώπιση προβλημάτων

## Σημεία ελέγχου

Εάν αντιμετωπίσετε προβλήματα με τον φούρνο, ελέγξτε πρώτα τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε τις συστάσεις. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας.

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|---|
| **Τα κουμπιά δεν μπορούν να πατηθούν σωστά.** | • Εάν υπάρχει ξένη ύλη ανάμεσα στα κουμπιά<br>• Μοντέλο αφής: εάν υπάρχει υγρασία στο εξωτερικό<br>• Εάν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλειδώματος | • Αφαιρέστε το ξένο υλικό και δοκιμάστε ξανά.<br>• Αφαιρέστε την υγρασία και προσπαθήστε ξανά.<br>• Ελέγξτε εάν έχει ρυθμιστεί η λειτουργία κλειδώματος. |
| **Η ώρα δεν εμφανίζεται.** | • Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος | • Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. |
| **Ο φούρνος δεν λειτουργεί.** | • Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος | • Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος.<br>• Ελέγξτε εάν η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη. |
| **Ο φούρνος σταματά κατά τη λειτουργία.** | • Αν αποσυνδεθεί από την πρίζα | • Επανασυνδέστε την παροχή ρεύματος. |
| **Η παροχή ρεύματος απενεργοποιείται κατά τη λειτουργία.** | • Εάν το συνεχές μαγείρεμα διαρκεί πολύ<br>• Εάν ο ανεμιστήρας ψύξης δεν λειτουργεί<br>• Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε μέρος χωρίς καλό εξαερισμό<br>• Όταν χρησιμοποιείτε πολλά φις τροφοδοσίας στην ίδια υποδοχή | • Μετά το μαγείρεμα για μεγάλο χρονικό διάστημα, αφήστε τον φούρνο να κρυώσει.<br>• Ακούστε τον ήχο του ανεμιστήρα ψύξης.<br>• Διατηρήστε τα κενά που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος.<br>• Χρησιμοποιήστε ένα μόνο βύσμα. |
| **Δεν υπάρχει ρεύμα στον φούρνο.** | • Εάν δεν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος | • Ελέγξτε εάν υπάρχει τροφοδοσία ρεύματος. |
| **Ο εξωτερικός φούρνος είναι πολύ ζεστός κατά τη λειτουργία.** | • Εάν ο φούρνος είναι εγκατεστημένος σε μέρος χωρίς καλό εξαερισμό | • Διατηρήστε τα κενά που καθορίζονται στον οδηγό εγκατάστασης του προϊόντος. |
| **Η πόρτα δεν μπορεί να ανοίξει σωστά.** | • Αν υπάρχουν υπολείμματα τροφίμων κολλημένα ανάμεσα στην πόρτα και το εσωτερικό του προϊόντος | • Καθαρίστε καλά τον φούρνο και ανοίξτε ξανά την πόρτα. |
| **Η εσωτερική λυχνία είναι αμυδρή ή δεν ανάβει.** | • Εάν η λυχνία ανάψει και έπειτα σβήσει<br>• Εάν η λυχνία καλύπτεται από ξένη ύλη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος | • Η λυχνία σβήνει αυτόματα μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για εξοικονόμηση ενέργειας. Για να την ενεργοποιήσετε ξανά πατήστε τη **Λάμπα φούρνου**.<br>• Καθαρίστε το εσωτερικό του φούρνου και στη συνέχεια ελέγξτε. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:24:24

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|---|
| **Υπάρχει ρεύμα που προέρχεται από το μηχάνημα.** | • Αν η τροφοδοσία ρεύματος δεν είναι σωστά γειωμένη<br>• Εάν χρησιμοποιείτε μια πρίζα χωρίς γείωση | • Ελέγξτε εάν η τροφοδοσία ρεύματος είναι σωστά γειωμένη. |
| **Υπάρχει νερό που στάζει.** | • Μπορεί να υπάρχει νερό ή ατμός σε ορισμένες περιπτώσεις, ανάλογα με το φαγητό. Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος. | • Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε με μια στεγνή πετσέτα για πιάτα. |
| **Υπάρχει ατμός μέσα από μια ρωγμή στην πόρτα.** | | |
| **Υπάρχει νερό που παραμένει στον φούρνο.** | | |
| **Η φωτεινότητα μέσα στον φούρνο ποικίλλει.** | • Η φωτεινότητα αλλάζει ανάλογα με τις αλλαγές εξόδου ισχύος. | • Οι αλλαγές ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν είναι δυσλειτουργίες, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. |
| **Το μαγείρεμα τελείωσε, αλλά ο ανεμιστήρας ψύξης εξακολουθεί να λειτουργεί.** | • Ο ανεμιστήρας λειτουργεί αυτόματα για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα για εξαερισμό στο εσωτερικό του φούρνου. | • Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. |

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|---|
| **Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.** | • Αν η πόρτα είναι ανοικτή<br>• Εάν τα χειριστήρια του φούρνου δεν έχουν ρυθμιστεί σωστά<br>• Εάν η οικιακή ασφάλεια έχει καεί ή ο διακόπτης κυκλώματος έχει λειτουργήσει | • Κλείστε την πόρτα και κάντε επανεκκίνηση.<br>• Ανατρέξτε στο κεφάλαιο σχετικά με τη λειτουργία του φούρνου και επαναφέρετε τον φούρνο.<br>• Αντικαταστήστε την ασφάλεια ή επαναφέρετε το κύκλωμα. Εάν αυτό συμβαίνει επανειλημμένα, καλέστε ηλεκτρολόγο.<br>• Ελέγξτε εάν η λειτουργία επίδειξης είναι ενεργοποιημένη. |
| **Ο καπνός βγαίνει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.** | • Κατά την αρχική λειτουργία<br>• Αν υπάρχει φαγητό στην αντίσταση | • Κατά την πρώτη χρήση του φούρνου μπορεί να προκληθεί καπνός από την αντίσταση. Αυτό δεν είναι δυσλειτουργία. Αν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο 2-3 φορές, θα πρέπει να σταματήσει να συμβαίνει.<br>• Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει αρκετά και αφαιρέστε τα τρόφιμα από την αντίσταση. |
| **Υπάρχει μυρωδιά από καπνό ή πλαστικό κατά τη χρήση του φούρνου.** | • Εάν χρησιμοποιείτε πλαστικά ή άλλα δοχεία που δεν είναι ανθεκτικά στη θερμότητα | • Χρησιμοποιείτε γυάλινα δοχεία κατάλληλα για ζεστές θερμοκρασίες. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:24:24

# Αντιμετώπιση προβλημάτων

| Πρόβλημα | Αιτία | Ενέργεια |
|---|---|---|
| **Ο φούρνος δεν μαγειρεύει σωστά.** | • Εάν η πόρτα ανοίγει συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος | • Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα εκτός αν μαγειρεύετε φαγητό που πρέπει να γυρίσετε. Εάν ανοίγετε συχνά την πόρτα, η εσωτερική θερμοκρασία θα είναι χαμηλότερη και αυτό μπορεί να επηρεάσει τα αποτελέσματα του μαγειρέματος. |
| **Μπορώ να ακούσω το νερό που βράζει κατά το μαγείρεμα στον ατμό.** | • Αυτό συμβαίνει επειδή το νερό θερμαίνεται με τη χρήση του θερμαντήρα ατμού | • Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. |
| **Το μαγείρεμα με ατμό δεν λειτουργεί.** | • Εάν δεν υπάρχει νερό στο δοχείο παροχής νερού | • Προσθέστε νερό στο δοχείο και δοκιμάστε ξανά. |
| **Το σετ είναι ζεστό κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση** | • Αυτό συμβαίνει επειδή ο καθαρισμός με πυρόλυση χρησιμοποιεί υψηλές θερμοκρασίες | • Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. |
| **Υπάρχει μια μυρωδιά καμένου κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση.** | • Ο καθαρισμός με πυρόλυση χρησιμοποιεί υψηλές θερμοκρασίες, επομένως μπορεί να μυρίσετε την καύση υπολειμμάτων τροφών. | • Δεν πρόκειται για δυσλειτουργία του προϊόντος, επομένως δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. |
| **Ο καθαρισμός με ατμό δεν λειτουργεί.** | • Αυτό συμβαίνει επειδή η θερμοκρασία είναι πολύ υψηλή | • Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον. |

## Κωδικοί πληροφοριών

Εάν ο φούρνος δεν λειτουργεί, ενδέχεται να εμφανιστεί ένας κωδικός πληροφοριών στην οθόνη. Ελέγξτε τον παρακάτω πίνακα και δοκιμάστε να εφαρμόσετε τις συστάσεις.

| Κωδικός | Σημασία | Ενέργεια |
|---|---|---|
| **C-d1** | Δυσλειτουργίες κλειδώματος πόρτας | Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά.<br>Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης. |
| **C-20** | Δυσλειτουργίες αισθητήρα | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Εμφανίζεται μόνο κατά τη διάρκεια ανάγνωσης/εγγραφής EEPROM | |
| **C-70** | Προβλήματα σχετικά με τον ατμό | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Εάν δεν υπάρχει επικοινωνία μεταξύ του κεντρικού PCB και του δευτερεύοντος PCB | |
| **C-F2** | Εμφανίζεται όταν υπάρχει ένα πρόβλημα επικοινωνίας μεταξύ του Touch IC <-> Main ή Sub micom | |
| **C-d0** | **Πρόβλημα με κουμπιά**<br>Εμφανίζεται όταν πιέζετε και κρατάτε ένα κουμπί για μια χρονική περίοδο. | Καθαρίστε τα κουμπιά και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει νερό επάνω/γύρω τους. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και δοκιμάστε ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης Samsung της περιοχής σας. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:24:24

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

| Κωδικός | Σημασία | Ενέργεια |
|---|---|---|
| **-dC-** | Εάν το διαχωριστικό αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος στη Διπλή λειτουργία μαγειρέματος.<br>Εάν το διαχωριστικό εισαχθεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία Μονή λειτουργία μαγειρέματος. | Το διαχωριστικό δεν πρέπει να αφαιρείται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε λειτουργία Διπλή λειτουργία μαγειρέματος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και ενεργοποιήστε τον ξανά. Εάν το πρόβλημα συνεχίζεται, απενεργοποιήστε όλη την τροφοδοσία για 30 δευτερόλεπτα ή περισσότερο και, στη συνέχεια, συνδέστε ξανά.<br>Αν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί, επικοινωνήστε με ένα κέντρο τεχνικής συντήρησης. |
| **S-01** | **Απενεργοποίηση ασφάλειας**<br>Ο φούρνος συνέχισε να λειτουργεί σε καθορισμένη θερμοκρασία για μεγάλο χρονικό διάστημα.<br>• Κάτω από 100 °C - 16 ώρες<br>• Από 105 °C έως 240 °C - 8 ώρες<br>• Από 245 °C σε Μεγ. - 4 ώρες | Αυτό δεν αποτελεί βλάβη του συστήματος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και αφαιρέστε τα τρόφιμα. Στη συνέχεια προσπαθήστε ξανά κανονικά. |

## Τεχνικές προδιαγραφές

Η SAMSUNG προσπαθεί διαρκώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Τόσο οι προδιαγραφές σχεδιασμού όσο και αυτές οι οδηγίες χρήστη υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

| | | |
|---|---|---|
| **Τάση σύνδεσης** | | 230-240 V ~ 50 Hz |
| **Μέγιστη συνδεδεμένη ισχύς φόρτισης** | | 3650-3950 W |
| **Διαστάσεις (Π x Β x Υ)** | **Κύρια μονάδα** | 595 x 596 x 570 mm |
| | **Εντοιχιζόμενο** | 560 x 579 x 549 mm |
| **Όγκος** | | 76 λίτρα |

* Αυτό το προϊόν περιέχει πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:24:24

# Παράρτημα

## Φύλλο δεδομένων προϊόντος

| | |
|---|---|
| **SAMSUNG** | SAMSUNG |
| **Αναγνωριστικό μοντέλου** | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| **Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο (θάλαμος EEI)** | 81,6 |
| **Κλάση ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο** | A+ |
| **Η κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρική ενέργειας) που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε έναν θάλαμο ενός ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συμβατικό τρόπο ανά θάλαμο (ηλεκτρική τελική ενέργεια) (EC ηλεκτρικός θάλαμος)** | 1,05 kWh/κύκλος |
| **Η κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε έναν θάλαμο ενός ηλεκτρικά θερμαινόμενου φούρνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου λειτουργίας με συμβατικό τρόπο ανά θάλαμο (ηλεκτρική τελική ενέργεια) (EC ηλεκτρικός θάλαμος)** | 0,71 kWh/κύκλος |
| **Αριθμός θαλάμων** | 1 |
| **Πηγή θερμότητας ανά θάλαμο (ηλεκτρική ενέργεια ή φυσικό αέριο)** | ηλεκτρική ενέργεια |
| **Όγκος ανά θάλαμο (V)** | 76 L |
| **Τύπος φούρνου** | Εντοιχιζόμενο |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Μάζα της συσκευής (M)** | | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |
| **Συνολική κατάσταση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής (W) (Όλες οι θύρες δικτύου είναι "ενεργοποιημένες")** | | 1,9 W | | |
| **Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά)** | | 20 λεπτά | | |
| **Wi-Fi** | Κατάσταση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής (W) | 1,9 W | | |
| | Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά) | 20 λεπτά | | |
| **Ανενεργή κατάσταση** | Κατανάλωση ρεύματος | 0,5 W | | |
| | Χρονική περίοδος για τη διαχείριση ισχύος (λεπτά) | 30 λεπτά | | |

Δεδομένα που προσδιορίζονται σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1, EN 50564, Κανονισμοί Επιτροπής (ΕΕ) αριθ. 65/2014 και (ΕΕ) αριθ. 66/2014 και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:24:24

**Συμβουλές εξοικονόμησης ενέργειας**

- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμείνει κλειστή, εκτός αν πρόκειται να γυρίσετε το φαγητό. Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να διατηρήσετε τη θερμοκρασία του φούρνου και να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Προγραμματίστε τη χρήση του φούρνου για να αποφύγετε να σβήνετε το φούρνο μεταξύ του μαγειρέματος ενός είδους και του επόμενου για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να μειώσετε τον χρόνο επαναθέρμανσης.
- Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, ο φούρνος μπορεί να απενεργοποιηθεί 5-10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου μαγειρέματος για εξοικονόμηση ενέργειας. Η υπολειπόμενη θερμότητα θα ολοκληρώσει τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Όποτε είναι δυνατόν μαγειρέψτε περισσότερα από ένα είδη τη φορά.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ**

Με το παρόν, η Samsung δηλώνει ότι αυτός ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ και με τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις στο Ηνωμένο Βασίλειο. Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ και της δήλωσης συμμόρφωσης του Ηνωμένου Βασιλείου είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση Διαδικτύου: Η επίσημη δήλωση συμμόρφωσης βρίσκεται στη διεύθυνση http://www.samsung.com. Μεταβείτε στην ενότητα Υποστήριξη > Αναζήτηση υποστήριξης προϊόντος και εισαγάγετε το όνομα του μοντέλου.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ**

Η λειτουργία WLAN 5 GHz αυτού του εξοπλισμού επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο σε εσωτερικούς χώρους σε όλες τις χώρες της ΕΕ και στο Ηνωμένο Βασίλειο.

| | Εύρος συχνοτήτων | Ισχύς πομπού (Μέγ.) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Ανακοίνωση ανοιχτού κώδικα

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται σε αυτό το προϊόν περιέχει λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Μπορείτε να λάβετε την πλήρη αντίστοιχη πηγή κωδικού για μια περίοδο τριών ετών μετά την τελευταία αποστολή αυτού του προϊόντος επικοινωνώντας με την ομάδα υποστήριξής μας μέσω http://opensource.samsung.com (Παρακαλούμε χρησιμοποιήστε το μενού "Αίτηση".)

Είναι επίσης δυνατό να αποκτήσετε την πλήρη αντίστοιχη πηγή κωδικού σε ένα φυσικό μέσο όπως ένα CD-ROM. Θα απαιτηθεί ελάχιστη χρέωση.

Η ακόλουθη διεύθυνση URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 οδηγεί σε πληροφορίες άδειας χρήσης ανοιχτού κώδικα που σχετίζονται με αυτό το προϊόν. Αυτή η προσφορά ισχύει για οποιονδήποτε λαμβάνει αυτές τις πληροφορίες.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:24:24

SAMSUNG

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ Ή ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ;

| ΧΩΡΑ | ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ | Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| ΧΩΡΑ | ΚΑΛΕΣΤΕ ΜΑΣ | Ή ΕΠΙΣΚΕΦΤΕΙΤΕ ΜΑΣ ΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΣΤΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Einbaubackofen

## Benutzer- und Installationshandbuch

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Inhalt


## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet 3

## Sicherheitshinweise 3

Wichtige Hinweise zur Sicherheit 3
Korrekte Entsorgung von Altgeräten 6
Automatische Energiesparfunktion 6

## Aufstellen des Geräts 7

Lieferumfang 7
Netzanschluss 8
Einbau in einen Küchenschrank 8

## Vor der ersten Verwendung 11

Bedienfeld 11
Anfangseinstellungen 11
Gerüche in Neugeräten 12
Intelligenter Sicherheitsmechanismus 13
Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) 13
Einbau des Dampfbehälters 13
Zubehör 14
Flexible Gerätetür 15
Wasserbehälter 16

## Bedienung 17

Betriebsarten 17
Kombibetrieb mit Dampf 19
Doppelzonenbetrieb 21
Heißluftfrittieren 23
Sous-Vide-Garen 25
Garen mit dem Bratenthermometer 27
Sonderfunktionen 28
Gesundes Garen 30
Garprogramme 30
Timer 31
Reinigung 32
Einstellungen 34
Bedienfeldsperre 35

## Verwendung 36

Manuelles Garen 36
Garprogramme 44
Sonderfunktionen 52
Testgerichte 53
Häufig verwendete Rezepte für Garprogramme 55

## Pflege 58

Reinigung 58
Ersetzen von Teilen 61

## Problembehebung 62

Problembeschreibungen 62
Informationscodes 64

## Technische Daten 65

## Anhang 66

Produktdatenblatt 66
Open Source-Erklärung 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:24:25

# Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben.
Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen.
Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

## In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet

**⚠ WARNUNG**

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden führen können**.

**⚠ VORSICHT**

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden führen können**.

**HINWEIS**

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

# Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

## WICHTIGE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

**⚠ WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:24:26

# Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.**

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung.

Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

**WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.**

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.



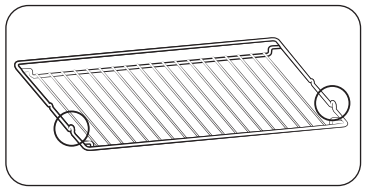
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:24:26

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

**⚠ VORSICHT**

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:24:26

# Sicherheitshinweise

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailleoberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailleoberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailleoberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

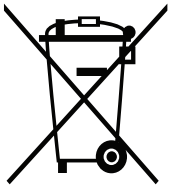
Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

**WARNUNG**: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

**WARNUNG**: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

## Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss.
Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen.
Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können.
Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können.
Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Automatische Energiesparfunktion

Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:24:26

# Aufstellen des Geräts

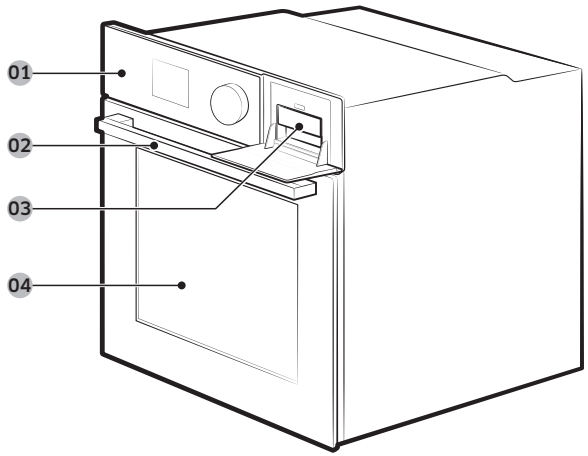
**⚠ WARNUNG**

- Dieses Produkt ist ein Einbaugerät.
- Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern ausgelegt.

## Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

### Überblick über das Gerät




**01** Bedienfeld **02** Griff der Gerätetür **03** Wasserbehälter

**04** Gerätetür

**HINWEIS**

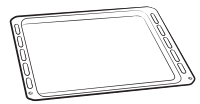
Je nach Modell gibt es dieses Gerät in zwei Ausführungen: mit Einfach- und Doppelgerätetür.

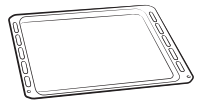
### Zubehör

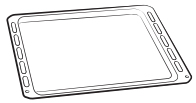
Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.

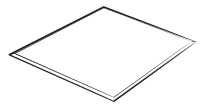
Gitterrost

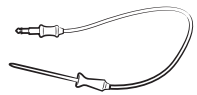
Gitterrosteinsatz *

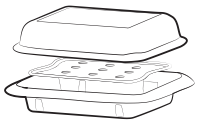

Backblech *


Universalblech *


Extra tiefes Blech *


Garraumteiler


Kerntemperaturfühler *


Dampfbehälter *

2 Schrauben (M4 L25)

Heißluftfrittierkorb *

**HINWEIS**

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:24:27

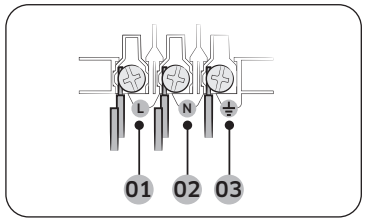
# Aufstellen des Geräts



⚠ **VORSICHT**

Bevor Sie das Pyrolytische Reinigungsprogramm verwenden, müssen Sie die Kindersicherung entfernen, um Störungen der Luftzirkulation zu vermeiden, durch die sich die Tür erwärmen kann.

## Netzanschluss




**01** BRAUN oder SCHWARZ
**02** BLAU oder WEIß
**03** GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5–2,5 $mm^2$), das den Anforderungen der Spezifikation entspricht.

| Nennstrom (A) | Mindestquerschnitt |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 $mm^2$ |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 $mm^2$ |

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.
Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.
Die Anschlussklemme (⏚) ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

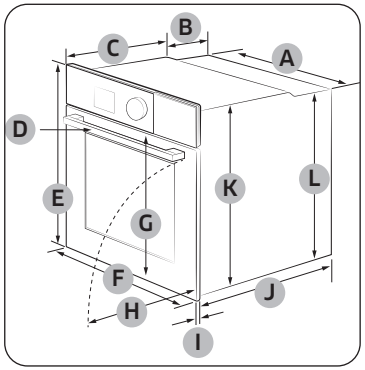
⚠ **WARNUNG**

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

## Einbau in einen Küchenschrank

Wenn das Gerät in einen Einbauschrank eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen entsprechend EN 60335 hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.
Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schranks und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

**Erforderliche Abmessungen für den Einbau**

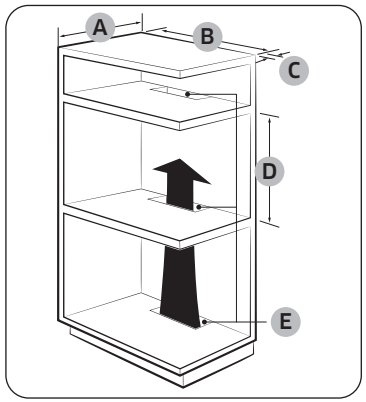



Gerät (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:24:27

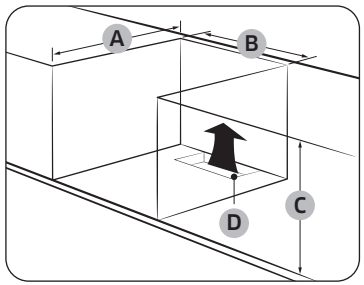



Einbauschrank (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Min. 550 |
| **B** | Min. 560 |
| **C** | Min. 50 |
| **D** | Min. 590 - Max. 600 |
| **E** | Min. 460 x Min. 50 |

**HINWEIS**

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(E)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

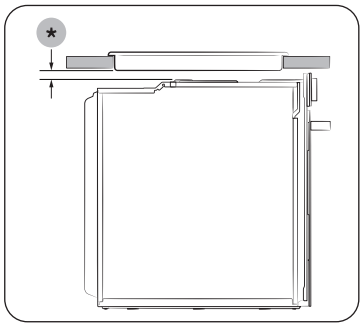



Unterbauschrank (mm)

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

**HINWEIS**

- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen **(D)** verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe **(C)** gilt für die Installation des Ofens allein.




Installieren mit Kochfeld

Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf, ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren **(*)**.

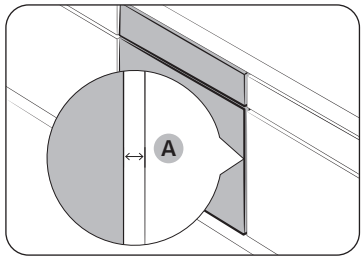




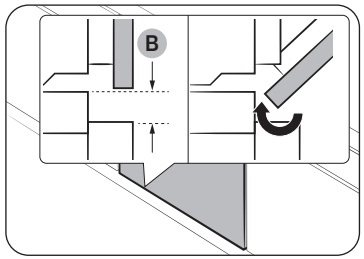
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:24:27

# Aufstellen des Geräts

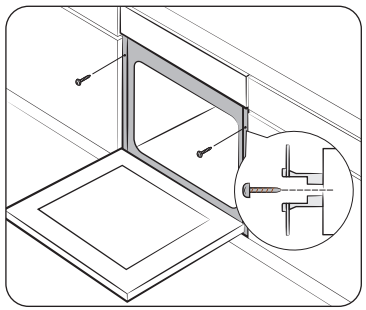
**Einbauen des Geräts**




Halten Sie zu beiden Seiten des Ofens einen Abstand **(A)** von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schranks ein.




Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand **(B)** von mindestens 2 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es auf beiden Seiten mit 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

**⚠ WARNUNG**

Eine ausreichende Belüftung ist Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

**HINWEIS**

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

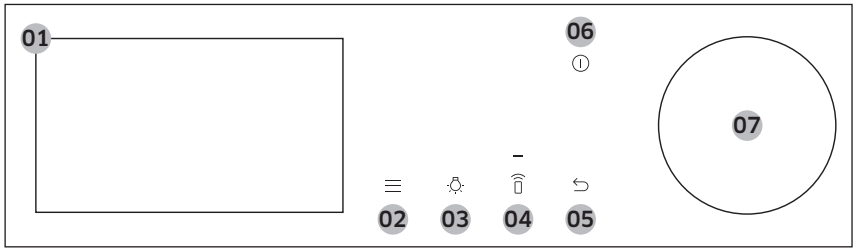


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:24:28

# Vor der ersten Verwendung

## Bedienfeld

Das Bedienfeld des Ofens verfügt über eine Anzeige (kein Touchscreen), ein Drehrad und Sensortasten, mit denen Sie den Ofen bedienen können. Bitte lesen Sie die folgenden Informationen, um mehr über das Bedienfeld des Ofens zu erfahren.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Display | Zeigt Informationen zum Gericht und zum Garfortschritt an. |
| **02** | Optionen | Tippen Sie hier, um die Optionsliste anzuzeigen. |
| **03** | Beleuchtung | Hier tippen, um die Beleuchtung ein- bzw. auszuschalten. |
| **04** | Smart Control | Tippen Sie hier, um die Funktion Intelligente Steuerung ein- bzw. auszuschalten.<br>**HINWEIS**<br>Vor Verwendung dieser Funktion aktivieren Sie bitte Einfache Verbindung. |
| **05** | Zurück | Tippen Sie hier, um zum vorherigen Bildschirm zurückzukehren. |
| **06** | Ein/Aus | Tippen Sie hier, um den Bildschirm ein- bzw. auszuschalten.<br>**HINWEIS**<br>Wenn die Tür geöffnet ist, kann der Betrieb des Ofens nur mit der Taste **Ein/Aus** gestoppt werden. |
| **07** | Drehrad | Sie können in den verschiedenen Menüs und Listen navigieren, indem Sie das Drehrad nach links oder rechts drehen. Um Ihnen zu zeigen, wo Sie sich auf dem Bildschirm befinden, wird der jeweilige Eintrag unterstrichen angezeigt.<br>Drücken Sie auf das Drehrad, um den unterstrichenen Eintrag auszuwählen. |

## Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmals einschalten, erscheint auf der Anzeige der Begrüßungsbildschirm mit dem Samsung-Logo. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, um die Anfangseinstellungen durchzuführen. Sie können die Anfangseinstellungen später jederzeit über das Menü Einstellungen ändern.

1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Einrichtung starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Stellen Sie die Sprache ein.
   a. Wählen Sie die Sprache aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Stimmen Sie den „**Allgemeine Bedingungen**“ und der „**Datenschutzrichtlinie**“ zu.
4. Verbinden Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App.
   a. Wählen Sie Mobile Erfahrung auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   b. Scannen Sie den QR-Code auf dem Bildschirm mit Ihrem Smartphone und befolgen Sie die Anweisungen auf Ihrem Mobilgerät, um die Verbindung herzustellen.
      - Wenn Sie diesen Schritt nicht fortsetzen möchten, wählen Sie **Überspringen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den nächsten Schritt auszuführen.
   c. Sobald die Meldung erscheint, dass die Verbindung hergestellt wurde, tippen Sie auf **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:24:28

# Vor der ersten Verwendung

5. Stellen Sie die Zeitzone ein.
   a. Wählen Sie die Zeitzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Stellen Sie das Datum ein.
   a. Wählen Sie den Tag, den Monat und das Jahr aus. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
   b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

**HINWEIS**

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App Netzwerk verbunden haben.

7. Wählen Sie die Zeit aus.
   a. Stellen Sie die Stunden und Minuten ein. Drücken Sie nach Auswahl der einzelnen Elemente auf das **Drehrad**.
   b. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

**HINWEIS**

Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie Ihr Gerät mit der SmartThings-App Netzwerk verbunden haben.

8. Wählen Sie **Fertig** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Einstellung abzuschließen.
   - Der Bildschirm mit der Anleitung für die Erstbenutzung wird angezeigt. Sie können **WEITERE INFORMATIONEN** wählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um die Anleitung anzuzeigen, oder **SPÄTER** auswählen und auf das **Drehrad** drücken, um diesen Schritt zu überspringen.

**Einstellen des Bildschirms, damit er immer eingeschaltet bleibt**

Der Bildschirm wird nach einer gewissen Zeit automatisch ausgeschaltet. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, wenn Sie den Bildschirm so einstellen möchten, dass er die immer eingeschaltet bleibt.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Einstellungen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie Einstellungen auf dem **Bildschirm**, wählen Sie Anzeige, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie Anzeige auf dem Bildschirm, wählen Sie **Zeitüberschreitung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Immer eingeschaltet**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

**HINWEIS**

- Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen.
- Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden.
- Die Einstellung „**Immer eingeschaltet**“ ist nur verfügbar, wenn der Bildschirmschoner aktiviert ist.

## Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober- / Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

**HINWEIS**

- Bei der ersten Verwendung können Sie möglicherweise etwas Rauch im Inneren des Ofens sehen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.
- Es ist auch wichtig, dass Sie den Ofen in einer gut belüfteten Küche betreiben.



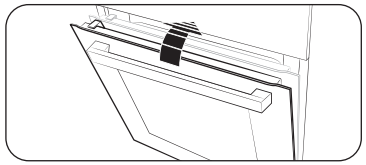
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:24:28

## Intelligenter Sicherheitsmechanismus

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist, wird die Garraumbeleuchtung eingeschaltet, und sowohl der Ventilator als auch die Heizelemente werden ausgeschaltet. So werden Verletzungen wie z. B. Verbrennungen verhindert, und es wird einem unnötigen Energieverbrauch vorgebeugt. Dies ist kein Fehler oder Defekt. Schließen Sie einfach die Gerätetür, damit das Gerät den Betrieb wieder aufnimmt.

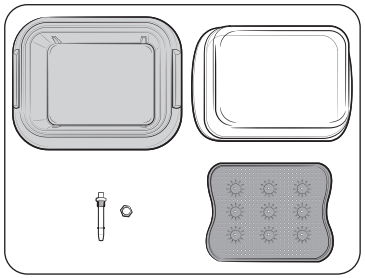
## Gerätetür mit Softeinzug (sanft, sicher und leise) (nur bestimmte Modelle)

Ihr Samsung-Einbaubackofen verfügt über eine Gerätetür mit Softeinzug, die sich sanft, sicher und leise schließt.
Wenn Sie die Gerätetür schließen, fangen die speziell dafür ausgelegten Scharniere die Tür ab, wenige Zentimeter bevor sie vollständig geschlossen ist. Der sanfte und leise Schließmechanismus der Gerätetür trägt maßgeblich zum verbesserten Benutzerkomfort bei. (Die Verfügbarkeit dieser Funktion ist modellabhängig.)



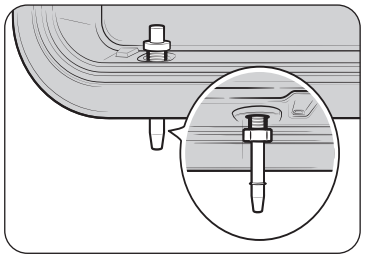
Die Tür beginnt sich ab ca. 15 Grad zu schießen und ist innerhalb von ca. 5 Sekunden ganz geschlossen.

## Einbau des Dampfbehälters (nur bestimmte Modelle)

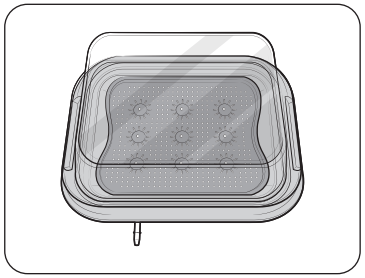


**1.** Kontrollieren Sie Ihre Lieferung und stellen Sie sicher, dass alle Bauteile für den Dampfbehälter vorhanden sind.

- Er umfasst einen Glasdeckel, eine Metallwanne, eine Dampfschale und ein Dampfdüse.



**2.** Setzen Sie die Dampfdüse in die Öffnung rechts auf der Rückseite der Metallwanne und ziehen Sie dann die mitgelieferte Mutter fest.



**3.** Legen Sie die Dampfschale in die Metallwanne und schließen Sie dann den Glasdeckel, um sie im Ofen zu verwenden.



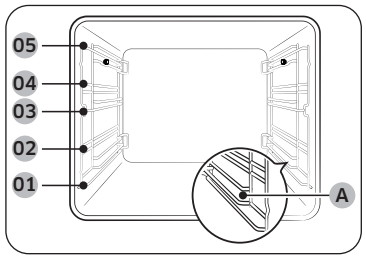


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:24:29

# Vor der ersten Verwendung

## Zubehör

Reinigen Sie die Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.




**01** Einschubhöhe 1 **02** Einschubhöhe 2
**03** Einschubhöhe 3 **04** Einschubhöhe 4
**05** Einschubhöhe 5 **(A)** Dampfbehältereinschub

- Setzen Sie die Zubehörteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur für den Dampfbehälter bestimmt. Setzen Sie den Dampfbehälter in keinen anderen Einschub ein und stellen Sie kein weiteres Zubehör auf den **Dampfbehältereinschub (A)**. Der **Dampfbehältereinschub (A)** ist nur bei bestimmten Modellen vorhanden.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem ganz unten eingesetzten Zubehörteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehörteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehörteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehörteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

### Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehörteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

| | |
|---|---|
| Gitterrost | Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein. |
| Gitterrosteinsatz * | Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. |
| Backblech * | Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist. |
| Universalblech * | Das Universalblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist. |
| Extra tiefes Blech * | Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist. |
| Heißluftfrittierkorb * | Verwenden Sie den Heißluftfrittierkorb nur im Heißluftfrittierbetrieb. Die Schale wird während des Garvorgangs heiß und bleibt unmittelbar danach heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, um die Schale herauszunehmen. |
| Garraumteiler | Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Garraum des Geräts in zwei Zonen unterteilen. Setzen Sie den Garraumteiler ein, wenn Sie das Gerät im Doppelgarraumbetrieb verwenden möchten.<br>Verwenden Sie den Teiler allein zum Aufteilen des Garraums in zwei Kochzonen.<br>Verwenden Sie den Garraumteiler nicht als Backblech. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:24:29

| | |
|---|---|
| Ausziehbare Schienen * | Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben:<br>**1.** Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne.<br>**2.** Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum.<br>**3.** Schließen Sie die Gerätetür. |
| Kerntemperaturfühler * | Der Kerntemperaturfühler misst die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler. |
| Dampfbehälter * | Der Dampfbehälter sowie der Glasdeckel dürfen nur zum Dampfgaren verwendet werden. Setzen Sie den Dampfbehälter nur auf der für ihn vorgesehenen Einschubhöhe ein und achten Sie darauf, ihn bis zur Rückwand in den Garraum hineinzuschieben.<br>Der Dampfbehälter besteht aus 4 Einzelteilen: Glasdeckel, Metallwanne, Dampfschale und Dampfdüse.<br>Warnung: Glasdeckel nicht zum Grillen und Backen verwenden.<br>**⚠ WARNUNG**<br>• Tragen Sie immer Backhandschuhe, wenn Sie den Dampfbehälter anfassen, und achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht fallen lassen.<br>• Plötzliche Temperaturänderungen können zu Rissen im Glas oder zu Glasbruch führen. |

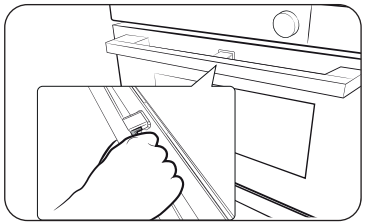
**HINWEIS**

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

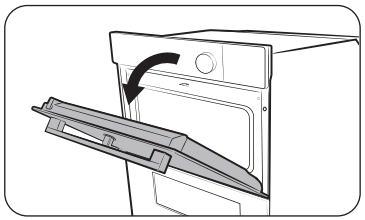
## Flexible Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

Dieses Gerät verfügt über eine einzigartige flexible Gerätetür mit einem Scharnier in der Mitte, so dass Sie nur die obere Hälfte öffnen müssen, um an die obere Zone zu gelangen. Wenn Sie den Doppelgarraumbetrieb nutzen, können Sie die obere Zone so viel einfacher und energiesparender öffnen.

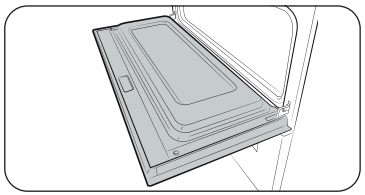
**So verwenden Sie die obere Gerätetür**



**1.** Drücken Sie den Hebel im Handgriff ganz ein.



**2.** Ziehen Sie am Handgriff.



**3.** Dadurch wird nur die obere Gerätetür geöffnet, wie abgebildet.

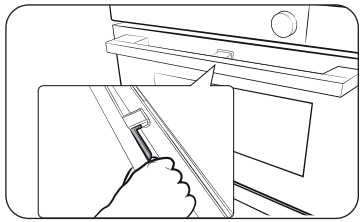




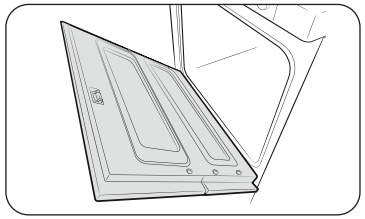
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:24:29

# Vor der ersten Verwendung

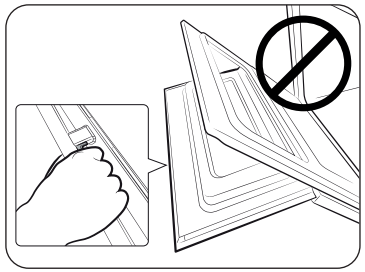
**So verwenden Sie die gesamte Gerätetür**



1. Greifen Sie den Handgriff am hebellosen Teil und ziehen Sie dann.



2. Die gesamte Gerätetür wird geöffnet, wie abgebildet.



**⚠ VORSICHT**

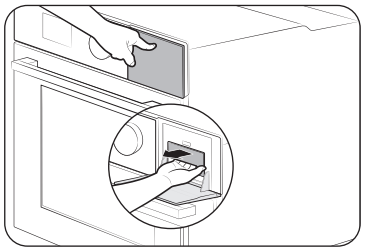
Achten Sie beim Öffnen der gesamten Tür darauf, dass Sie den Handgriff am hebellosen Teil anfassen. Wenn der Hebel gedrückt wird, während Sie die Gerätetür öffnen, kann die obere Gerätetür herausklappen und zu Verletzungen führen.

**HINWEIS**

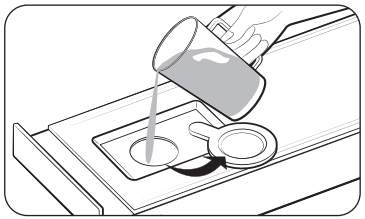
- Legen Sie keine schweren Gegenstände auf die obere Gerätetür und wenden Sie keine übermäßige Kraft an.
- Lassen Sie Kinder nicht mit oder auf der oberen Tür spielen.

## Wasserbehälter

Der Wasserbehälter wird für die Dampffunktionen benötigt. Füllen Sie ihn vor dem Dampfgaren mit Wasser.



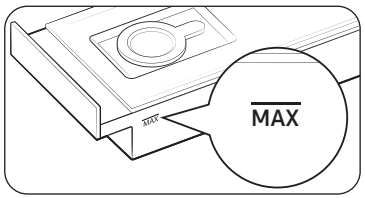
1. Der Wasserbehälter befindet sich oben rechts am Gerät. Drücken Sie gegen den Wasserbehälter, um ihn zu öffnen und zu entnehmen.



2. Öffnen Sie die Verschlusskappe, und füllen Sie 500 ml Trinkwasser in den Wasserbehälter.
3. Schließen Sie die Kappe und setzen Sie den Behälter wieder ein.

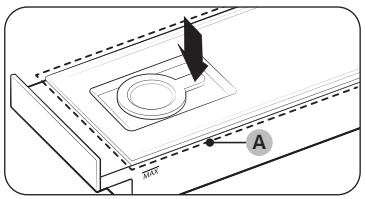
**HINWEIS**

Schieben Sie den Wasserbehälter bis zum Ende hinein, bis er einrastet.




**HINWEIS**

Überschreiten Sie nicht die maximale Einfüllhöhe.




**HINWEIS**

Stellen Sie vor Verwendung des Geräts sicher, dass die obere Abdeckung **(A)** des Wasserbehälters geschlossen ist.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:24:30

# Bedienung

## Betriebsarten

1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“.)
   - Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.

4. Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.
   - Die Standardeinstellung lautet „Aus“.

5. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
6. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.
   - Großer Grill und Öko-Grill unterstützen nicht die **Warmhalten**-Option.

**HINWEIS**

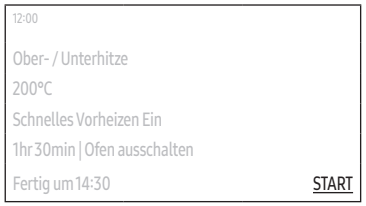
Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.

7. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
   - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:24:30




8. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

**HINWEIS**

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Garvorgangs können Sie **AUS** wählen, auf das **Drehrad** drücken, **OK** auswählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
  - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.

**Beschreibungen zum Ofenmodus**

| Betriebsart | | Temperaturbereich (°C) | | | | Empfohlene Temperatur (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Einfachbetrieb | Doppelgarraumbetrieb | | | |
| | | | Obere Zone | Untere Zone | Doppelgarraumbetrieb | |
| | Heißluft | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | | Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig. | | | | |
| | Ober- / Unterhitze | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | | Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden. | | | | |
| ECO | Öko-Heißluft | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | | Bei Auswahl von Öko-Heißluft kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garvorgangs Energie zu sparen. Zwar verlängert sich bei dieser Betriebsart geringfügig die Garzeit, die Garergebnisse werden dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Beachten Sie, dass bei dieser Betriebsart kein Vorheizen erforderlich ist.<br>**HINWEIS**<br>Die Betriebsart Öko-Heißluft wurde zur Bestimmung der Energieeffizienzklasse gemäß EN60350-1 herangezogen. | | | | |
| | Großer Grill | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin). | | | | |
| ECO | Öko-Grill | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | | Die Wärme wird durch den Kleinflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich für Speisen, bei deren Zubereitung weniger Hitze erforderlich ist (z. B. Fisch und gefüllte Baguettes). | | | | |
| | Heißluftgrill | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | | Die durch die beiden oberen Heizelemente erzeugte Wärme wird mit dem Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Grillen von Fleisch oder Fisch. | | | | |



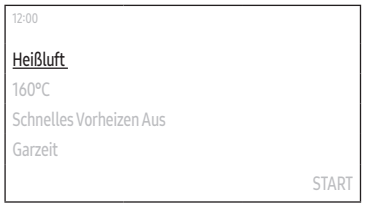
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:24:31

| Betriebsart | | Temperaturbereich (°C) | | | | Empfohlene Temperatur (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Einfachbetrieb | Doppelgarraumbetrieb | | | |
| | | | Obere Zone | Untere Zone | Doppelgarraumbetrieb | |
| | Oberhitze + Heißluft | 40-275 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne). | | | | |
| | Unterhitze + Heißluft | 40-275 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen. | | | | |
| | Unterhitze | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | Die Wärme wird durch das untere Heizelement erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen wie Quiche oder Pizza am Ende des Garvorgangs von unten zu bräunen. | | | | |
| PRO | Anbraten | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | Bei Auswahl von Anbraten wird automatisch ein Vorheizzyklus gestartet, der so lange läuft, bis im Garraum eine Temperatur von 220 °C erreicht ist. Danach werden das obere Heizelement und der Heißluftventilator eingeschaltet, um zum Beispiel Fleisch scharf anzubraten. Nach dem Anbraten wird das Fleisch bei Niedertemperatur fertig gegart. Diese Betriebsart eignet sich für Rind, Geflügel oder Fisch. | | | | |
| | Sous-Vide-Garen | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | Sous-Vide-Garen nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum. | | | | |
| | Heißluftfrittieren | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | Beim Heißluftfrittieren sorgt Heißluft für knusprigere und gesündere Mahlzeiten aus gefrorenen oder frischen Lebensmitteln, ohne oder mit weniger Öl als im normalen Heißluftmodus. | | | | |

## Kombibetrieb mit Dampf

**⚠ VORSICHT**

Stellen Sie sicher, dass der Wasserbehälter gefüllt ist, ehe Sie die dampfunterstützten Modi verwenden.




1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie den gewünschten Kochmodus aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**. (Detaillierte Informationen zu den einzelnen Modi finden Sie unter „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.)
   - Wenn Sie **Dampfgaren** ausgewählt haben, fahren Sie bitte mit Schritt 5 fort. (Schritt 2-4 sind bei **Dampfgaren** nicht zutreffend.)
   - Sie können das Bratenthermometer in einigen Betriebsarten verwenden. Informationen zum Kochen mit Bratenthermometer finden Sie unter „**Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)**“.

**HINWEIS**

**Dampfgaren** ist nur bei den entsprechenden Modellen verfügbar.

3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und der Temperaturbereich unterscheiden sich je nach Kochmodus.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:24:31

# Bedienung

**4.** Stellen Sie die Option Schnelles Vorheizen ein.

- Die Standardeinstellung lautet „Aus“.

**5.** Dampfstufe einstellen

- Die Standardeinstellung lautet „Mittel“.

**6.** Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.

- Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

**7.** Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

- Sie können zwischen **Ofen ausschalten**, **Temperatur beibehalten** oder **Warmhalten** wählen.

**HINWEIS**

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, ohne eine Garzeit einzustellen, oder wenn Sie **Temperatur beibehalten** für Ihre gewählte Option einstellen, müssen Sie den Ofen manuell ausschalten.

**8.** Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.

- Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)

**9.** Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

- Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
- Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.

**HINWEIS**

- Sie können die Temperatur, die Option Schnelles Vorheizen und die Garzeit während des Garvorgangs ändern.
- Während des Garvorgangs können Sie **AUS** wählen, auf das **Drehrad** drücken, **OK** auswählen und dann auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang abzubrechen.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, wird auf dem Bildschirm **+5 mins** angezeigt.
  - Sie können **+5 mins** wählen, und auf das **Drehrad** drücken, um den Garvorgang um weitere 5 Minuten zu verlängern.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:24:31

**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**

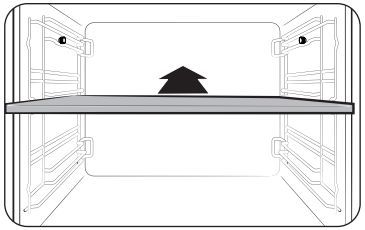
| Betriebsart | | Temperaturbereich (°C) | Standardtemperatur (°C) | Schnelles Vorheizen | Bratenthermometer |
|---|---|---|---|---|---|
| | Dampfgaren * | - | - | X | X |
| | | Um Lebensmittel zu kochen, wird der heiße Dampf aus dem Dampferzeuger durch die Dampfdüse in den Ofen gegeben. Diese Betriebsart ist zum Kochen von Gemüse, Fisch, Eiern, Früchten und Reis geeignet. | | | |
| | Dampf, Heißluft | 120-275 | 160 | O | O |
| | | Die vom Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Die Dampfintensität kann in drei Stufen eingestellt werden: Niedrig, Mittel und Hoch. Diese Betriebsart eignet sich insbesondere für Blätterteig, Hefeteig, Brot und Pizza sowie zum Braten von Fleisch und Fisch. | | | |
| | Dampf, Oberhitze + Heißluft | 120-275 | 180 | O | O |
| | | Die vom oberen Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch, Geflügel und Fisch. | | | |
| | Dampf, Unterhitze + Heißluft | 120-275 | 200 | O | O |
| | | Die vom unteren Heizelement und dem Heizelement für den Heißluftbetrieb mit Dampfunterstützung erzeugte Wärme wird mit Hilfe des Ventilators gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen von Gerichten wie Pizza oder gedeckter Apfelkuchen, die einen krossen Boden haben sollen. | | | |

**HINWEIS**

- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.
- Füllen Sie den Wasserbehälter immer mit frischem Wasser, wenn Sie in einer dieser Betriebsarten kochen.

## Doppelzonenbetrieb

Mit Hilfe des Garraumteilers können Sie den Innenraum des Geräts in eine obere und eine untere Zone unterteilen. Auf diese Weise können Sie das Gerät mit zwei unterschiedlichen Betriebsarten gleichzeitig betreiben. Alternativ können Sie auch nur eine der beiden Zonen nutzen.



**1.** Schieben Sie den Garraumteiler in Einschubhöhe 3, um den Geräteinnenraum in zwei Zonen zu unterteilen.
- Wenn der Garraumteiler eingesetzt wird, erkennt der Ofen den Teiler und der Hauptbildschirm wechselt automatisch.

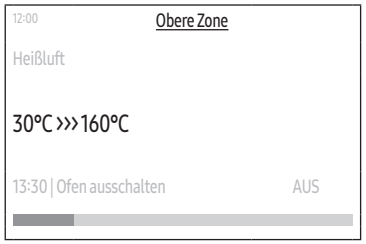
**2.** Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

**3.** Nehmen Sie die gewünschten Kocheinstellungen vor und beginnen Sie mit dem Garen.
- Anweisungen finden Sie unter „**Betriebsarten**“ oder „**Kombibetrieb mit Dampf**“.
- Die verfügbaren Modi und Optionen finden Sie unter „**Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen**“.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:24:31




**HINWEIS**

- Sobald Sie den Garvorgang in einer der beiden Zonen begonnen haben, können Sie auch in der anderen Zone mit dem Kochen beginnen. Wählen Sie die Zonenanzeige oben in der Mitte des Bildschirms, drücken Sie auf das **Drehrad**, und wiederholen Sie dann die Schritte 2 bis 3, um in der anderen Zone zu kochen.
- Wenn Sie versuchen, in beiden Zonen gleichzeitig zu kochen, gibt es gewisse Einschränkungen bei den Betriebsarten oder den Temperaturbereichen, die Sie auswählen können.

**Verfügbare Betriebsarten in den einzelnen Zonen**

| Zone | Verfügbare Betriebsarten | Temperaturbereich (℃) | Standardtemperatur (℃) | Schnelles Vorheizen | Bratenthermometer |
|---|---|---|---|---|---|
| Obere Zone | Heißluft | 40-250 | 160 | X | X |
| | Großer Grill | 40-250 | 220 | X | X |
| | Oberhitze + Heißluft | 40-250 | 180 | X | X |
| | Heißluftfrittieren | 150-250 | 220 | X | X |
| Untere Zone | Heißluft | 40-250 | 160 | X | X |
| | Unterhitze + Heißluft | 40-250 | 200 | X | X |
| | Unterhitze | 40-250 | 150 | X | X |
| | Dampfgaren * | - | - | X | X |
| | Dampf, Heißluft | 120-250 | 160 | X | X |
| | Dampf, Unterhitze + Heißluft | 120-250 | 200 | X | X |

**HINWEIS**

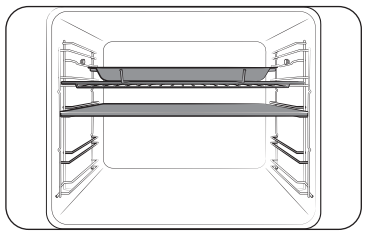
- Eine Beschreibung der verschiedenen Betriebsarten finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“ oder „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.
- Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Betriebsarten sind nicht in allen Modellen vorhanden.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:24:32

## Heißluftfrittieren (nur bestimmte Modelle)

Vorheizen ist für diese Betriebsart nicht erforderlich. Es wird empfohlen, ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler zu stellen, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen.
Um bessere Garergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Speisen während des Garvorgangs umdrehen.



1. Setzen Sie den Garraumteiler ein und setzen Sie den Korb mit Gitterrost in Einschubhöhe 4 ein.
2. Wählen Sie mit dem **Drehrad** den Modus **Heißluftfrittieren**.
3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 220 °C.
4. Wählen Sie **Garzeit** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, tippen Sie auf **AUS** und nehmen Sie das Essen heraus.

**HINWEIS**

- Stellen Sie ein Backblech oder eine Schale auf den Garraumteiler, um eventuelle Flüssigkeiten aufzufangen. Damit werden Spritzer und Rauch reduziert.
- Bevor Sie das Backblech verwenden, prüfen Sie die maximal zulässige Temperatur für das Backblech.
- **Heißluftfrittieren** ist für den oberen Einschub im Doppelgarraumbetrieb vorgesehen. Für optimale Ergebnisse setzen Sie den Garraumteiler ein und schieben das Gericht auf Einschubhöhe 4 ein.
- Verteilen Sie beim Garen von frischen oder selbst zubereiteten Speisen das Öl gleichmäßiger auf einer größeren Fläche. Dadurch werden die Speisen knusperiger.

**WARNUNG**

- Wenn die untere Zone bereits verwendet wird, ist **Heißluftfrittieren** in der oberen Zone nicht verfügbar.
- Wenn die obere Zone zum **Heißluftfrittieren** verwendet wird, ist die untere Zone nicht für andere Aufgaben verfügbar.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit zu wenden.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kartoffeln | | | | |
| Tiefgefrorene Pommes Frites | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Tiefgefrorene Pommes Frites, gewürzt | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Tiefgefrorene Kartoffelbällchen | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Tiefgefrorene Röstis | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Gefrorene Kartoffelspalten | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Selbstgemachte Pommes Frites | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Selbstgemachte Kartoffelspalten | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 20-25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:24:32

# Bedienung

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Tiefgefroren | | | | |
| Tiefgefrorene Chicken Nuggets | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Tiefgefrorene Chicken Wings | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Tiefgefrorene Zwiebelringe | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Tiefgefrorene Hähnchensticks | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Tiefgefrorene Churros | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Hähnchen | | | | |
| Frische Hähnchenunterschenkel | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Frische Chicken Wings | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Brust, paniert | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 25-30 |

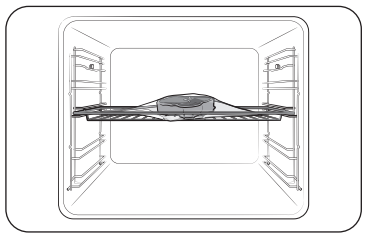
| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Gemüse | | | | |
| Spargel, paniert | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Aubergine, in Scheiben geschnitten und paniert | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Zwiebelringe, paniert | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Kürbiswürfel | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Blumenkohlröschen | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Gemüsemix | Gitterrost + Heißluftfrittierkorb | 4 | 200-210 | 15-20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:24:32

## Sous-Vide-Garen (nur bestimmte Modelle)

**Sous-Vide-Garen** nutzt Heißluft mit niedriger Temperatur für das Vakuumgaren ohne Dampf oder Wassertank. In diesem Modus hält das Gerät konstant niedrige Temperaturen im Geräteinnenraum. So zu zubereitet bewahren die Speisen ihr ursprüngliches Aroma und ihre Nährstoffe und bieten gleichzeitig einen besseren Geschmack und eine weiche Textur.



1. Geben Sie die Speisen in einen sauberen Vakuumbeutel und verschließen Sie ihn. Schieben Sie die Speisen dann auf Einschubhöhe 3 des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Betriebsart **Sous-Vide-Garen**.
3. Ändern Sie die Standardtemperatur mit dem **Drehrad**. Stellen Sie die in den Zubereitungshinweisen empfohlene Temperatur für Ihr Gericht ein. Die Standardtemperatur beträgt 60 °C. (Sie können die Temperatur in Schritten von 1 °C ändern)
4. Drücken Sie dann auf das **Drehrad** und stellen Sie die Garzeit ein.
5. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, wählen Sie die Option, die Sie bei Abschluss des Garvorgangs ausführen möchten, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

**HINWEIS**

- Verwenden Sie nur frische und hochwertige Zutaten. Säubern Sie diese vor dem Schneiden und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf.
- Verwenden Sie für den Transport und die Lagerung der Zutaten hitzebeständige Vakuumbeutel.
- Verwenden Sie die hitzebeständigen Vakuumbeutel nicht wieder.
- Die Garzeit hängt von der Dicke des Gerichts ab. Die Zugabe von Salz oder Zucker kann die Garzeit verkürzen.

**Tipps**

- Um den ursprünglichen Geschmack zu bewahren, empfehlen wir, weniger Kräuter und Gewürze zu verwenden als in normalen Rezepten.
- Fleisch und Fisch schmecken besser, wenn sie angebraten und serviert werden.
- Wenn Sie die Speisen nicht sofort nach dem Kochen servieren, legen Sie sie in Eiswasser und lassen Sie sie vollständig abkühlen. Lagern Sie sie dann unter 5 °C, damit das ursprüngliche Aroma und die Textur der Speisen erhalten bleiben.
- Als Ausnahme zu diesen Grundregeln wird empfohlen, Huhn sofort nach dem Kochen zu essen.

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

| Gericht | Gargrad | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (Stunden) |
|---|---|---|---|---|---|
| Rind | | | | | |
| Steak, 4 cm dick | Englisch | Gitterrost | 3 | 54 | 3-4 |
| Steak, 4 cm dick | Mittel | Gitterrost | 3 | 60 | 3-4 |
| Steak, 4 cm dick | Durchgebraten | Gitterrost | 3 | 68 | 3-4 |
| Braten | Mittel | Gitterrost | 3 | 62 | 6-8 |
| Braten | Durchgebraten | Gitterrost | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:24:32

# Bedienung

| Gericht | Gargrad | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (Stunden) |
|---|---|---|---|---|---|
| Schwein | | | | | |
| Kotelett, ohne Knochen | Zart | Gitterrost | 3 | 60 | 3-4 |
| Kotelett, ohne Knochen | Fest | Gitterrost | 3 | 71 | 3-4 |
| Braten | Mittel | Gitterrost | 3 | 62 | 4-6 |
| Braten | Durchgebraten | Gitterrost | 3 | 72 | 4-6 |
| Pulled Pork | Durchgebraten | Gitterrost | 3 | 74 | 18-24 |
| Geflügel | | | | | |
| Hähnchen, Brust | Zart | Gitterrost | 3 | 66 | 3-4 |
| Hähnchen, Brust | Fest | Gitterrost | 3 | 72 | 3-4 |
| Ente, Brust | Zart | Gitterrost | 3 | 63 | 3-4 |
| Fisch | | | | | |
| Lachssteak | Zart | Gitterrost | 3 | 52 | 2-3 |
| Lachssteak | Durchgebraten | Gitterrost | 3 | 63 | 2-3 |
| Kabeljaufilet | Zart | Gitterrost | 3 | 55 | 2-3 |
| Vegetarische Gerichte | | | | | |
| Spargel | | Gitterrost | 3 | 85 | 2-3 |
| Kartoffel, Scheiben | | Gitterrost | 3 | 90 | 2-3 |
| Süßkartoffel, Scheiben | | Gitterrost | 3 | 90 | 2-3 |
| Karottenstreifen | | Gitterrost | 3 | 90 | 2-3 |
| Kürbis, Würfel | | Gitterrost | 3 | 90 | 2-3 |

| Gericht | Gargrad | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (Stunden) |
|---|---|---|---|---|---|
| Obst | | | | | |
| Apfel, in Scheiben geschnitten | | Gitterrost | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananas, Scheiben | | Gitterrost | 3 | 85 | 1-2 |
| Birne, Scheiben | | Gitterrost | 3 | 83 | 2-3 |
| Sonstiges | | | | | |
| Hühnereier | Pochiert | Gitterrost | 3 | 63 | 2-3 |
| Hühnereier | Hart gekocht | Gitterrost | 3 | 71 | 2-3 |

* Kochen Sie Hühnereier ohne Vakuumversiegelung.

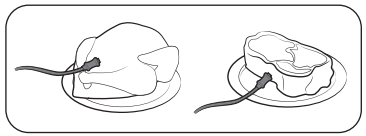


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:24:32

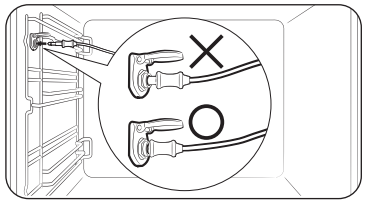
## Garen mit dem Bratenthermometer (nur bestimmte Modelle)

Das Bratenthermometer misst während des Garvorgangs die Temperatur im Innern von zu garendem Fleisch. Sobald die Temperatur im Fleischinneren den Sollwert erreicht, wird der Garvorgang automatisch beendet.

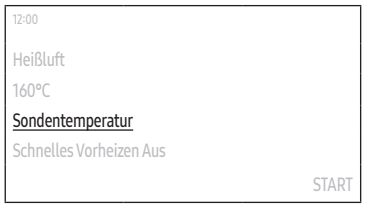
- Verwenden Sie ausschließlich den im Lieferumfang des Geräts enthaltenen Kerntemperaturfühler.
- Bei Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Garzeit weder eingestellt noch geändert werden.



1. Stecken Sie die Spitze des Bratenthermometers in die Mitte des zu garenden Fleischstücks. Achten Sie darauf, dass der Gummigriff außerhalb des Garguts bleibt.



2. Schließen Sie den Stecker des Bratenthermometers an den Anschluss an der linken Garraumwand an. Wenn das Bratenthermometer richtig angeschlossen ist, wird die Meldung „**Temperatursonde ist eingeführt.**“ angezeigt.
    - Wenn das Bratenthermometer im Fleisch steckt, wird **Sondentemperatur** anstelle von **Garzeit** angezeigt.




3. Wählen Sie **Sondentemperatur** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Zieltemperatur für Ihr Fleisch einzustellen.

4. Nehmen Sie die gewünschten Gareinstellungen vor.
    - Informationen zu den Betriebsarten, in denen Sie das Bratenthermometer einsetzen können, finden Sie unter „**Beschreibungen zum Ofenmodus**“ oder „**Beschreibungen zum Kombibetrieb mit Dampf**“.
    - Weitere Informationen erhalten Sie bei den Schritten 1-3 von „**Betriebsarten**“ oder den Schritten 1-4 von „**Kombibetrieb mit Dampf**“.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
    - Wenn die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und es ertönt eine Melodie.

**⚠ WARNUNG**

- Verwenden Sie den Kerntemperaturfühler nicht mit einem Spieß. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden.
- Der Kerntemperaturfühler ist nach Abschluss des Garvorgangs sehr heiß. Tragen Sie zum Entfernen des Kerntemperaturfühlers stets Ofenhandschuhe, da andernfalls die Gefahr von Verbrennungen besteht.

**HINWEIS**

Der Kerntemperaturfühler kann nicht in allen Betriebsarten verwendet werden. Wenn Sie versuchen, den Bratenthermometer in Kombination mit einer nicht dafür vorgesehenen Betriebsart zu verwenden, wird die Meldung „**Der ausgewählte Modus unterstützt die Verwendung der Temperatursonde nicht.**“ angezeigt. Entfernen Sie den Kerntemperaturfühler umgehend, wenn diese Meldung angezeigt wird.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:24:33

# Bedienung

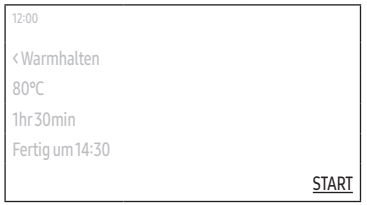
## Sonderfunktionen

1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Sonderfunktionen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

3. Wählen Sie die gewünschte Funktion aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Funktionen finden Sie unter „**Beschreibung der Sonderfunktionen**“.

4. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
   - Die Standardtemperatur und die Temperatur unterscheiden sich je nach Kochmodus.

5. Wählen Sie **Garzeit**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Garzeit einzustellen, oder wählen Sie **Sondentemperatur**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Temperatur für das Fleisch einzustellen.
   - **Sondentemperatur** ist nur in Verbindung mit **Langsames Garen** anwendbar.
   - Die maximale Garzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.




6. Wählen Sie **Fertig um** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die gewünschte Endezeit einzustellen.
   - Wenn Sie eine Garzeit eingestellt haben, zeigt der Ofen an, wann die Garzeit abgelaufen sein wird. (Z. B. **Fertig um 13:30**)
   - Dieser Schritt ist für **Langsames Garen** nicht anwendbar.
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Wenn Sie die Endzeit nicht geändert haben, beginnt der Ofen sofort zu garen.
   - Wenn Sie die Endzeit geändert haben, passt der Ofen die Startzeit automatisch so an, dass der Garvorgang zur eingestellten Zeit endet.
   - Wenn Sie **Langsames Garen** ausgewählt haben und die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet und Sie hören eine kurze Melodie.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:24:33

**Beschreibung der Sonderfunktionen**

| Betriebsart | Temperaturbereich (°C) | Standardtemperatur (°C) | Beschreibungen |
|---|---|---|---|
| Warmhalten | 40-100 | 60 | Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben. |
| Geschirr erwärmen | 30-80 | 50 | Verwenden Sie diese Funktion zum Erwärmen von Koch- und Anrichtegeschirr. |
| Auftauen | 30-60 | 30 | Diese Funktion kann zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab. |
| Teig gehen lassen | 30-50 | 35 | Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen. |
| Pizza backen | 160-250 | 200 | Diese Funktion kann zum Backen von Pizza verwendet werden. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs. |
| Langsames Garen | 70-120 | 80 | In dieser Betriebsart wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten. |
| Trocknet | 40-90 | 60 | Diese Funktion kann zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab. |



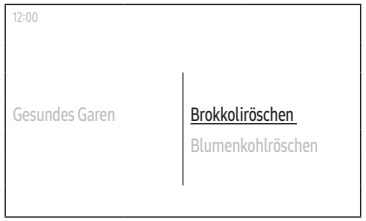


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:24:33

# Bedienung

## Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)

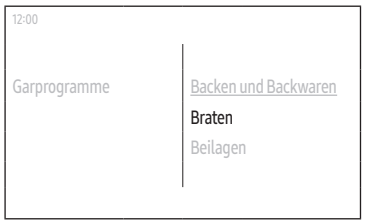
Der Ofen bietet 20 Programme für gesundes Garen. Die Kocheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst.




1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Gesundes Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Gesundes Garen**“ auf Seite **Verwendung** im Abschnitt „**51**“.)
4. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
   - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Kochen beginnen möchten, wählen Sie **Startzeitvorwahl**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
7. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

## Garprogramme

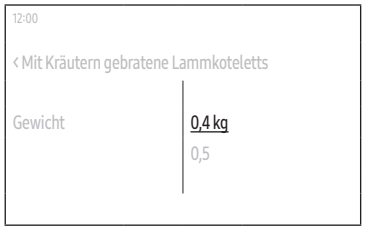
Der Ofen verfügt über 50 oder 70 (beim Dampfgarmodell) Automatisches Garen-Programme. Mit Hilfe der Programme für automatisches Garen können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Einstellungen für Garzeit, Temperatur und Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch konfiguriert.




1. Wählen Sie auf dem Hauptbildschirm **Heißluft**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
2. Wählen Sie **Automatisches Garen**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie die Kategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie die Unterkategorie aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Für manche Kategorien gibt es möglicherweise keine Unterkategorie.
5. Wählen Sie das gewünschte Programm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Detaillierte Informationen zu den einzelnen Programmen finden Sie unter „**Garprogramme**“ auf Seite **Verwendung** im Abschnitt „**44**“.)
6. Lesen Sie den Hinweis, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:24:33




7. Wählen Sie das Gewicht aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
   - Das mögliche Gewicht richtet sich nach dem ausgewählten Programm.
8. Gießen Sie das Wasser wie auf dem Bildschirm gezeigt in den Wasserbehälter, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Dieser Schritt ist in einigen Programmen möglicherweise nicht enthalten.
9. Bereiten Sie die Speisen gemäß den Anweisungen auf dem Bildschirm zu, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**.
   - Wenn Sie zu einem bestimmten Zeitpunkt mit dem Kochen beginnen möchten, wählen Sie **Startzeitvorwahl**, und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um die gewünschte Zeit einzustellen.
10. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

## Timer

### Hinzufügen eines neuen Timers

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie Timer auf dem Bildschirm, wählen Sie **+**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Überspringen Sie diesen Schritt, wenn Sie den Timer zum ersten Mal hinzufügen.
4. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

### Bearbeiten von vorhandenen Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie den Timer, den Sie bearbeiten möchten, auf dem Timer-Bildschirm aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Ändern Sie die Zeit.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:24:33

# Bedienung

### Löschen von Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie Timer auf dem Bildschirm, wählen Sie 🗑, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie **Löschen** möchten, die Option Löschen und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Fertig**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

### Verwenden von Timern

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Timer**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie rechts neben dem Timer, den Sie verwenden möchten, auf **Start** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Nachdem Sie den Timer gestartet haben, können Sie ihn anhalten oder ganz beenden.

**HINWEIS**

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wird die Meldung „**Zeit ist abgelaufen.**“ angezeigt und Sie hören eine kurze Melodie. Wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Meldung zu schließen.

## Reinigung

### Pyrolytisch (nur bestimmte Modelle)

Bei der Pyrolytisch wird der Garraum bei sehr hoher Temperatur gereinigt. Hierbei werden Fettrückstände verbrannt, sodass eine manuelle Reinigung leichter vonstatten geht.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Pyrolytisch**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie die Zeit aus, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
7. Lesen Sie die Meldung auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
8. Warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist, und wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch an den Kanten der Gerätetür entlang.

**⚠ VORSICHT**

- Berühren Sie das Gerät nicht während eines Reinigungszyklus, da es sehr heiß werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät nach Abschluss des Reinigungszyklus erst dann aus, nachdem der Kühlungsventilator das Gerät ausreichend heruntergekühlt hat und automatisch abgeschaltet wurde.

**HINWEIS**

- Nach Beginn des Reinigungszyklus wird der Garraum sehr heiß. Die Gerätetür wird daher aus Sicherheitsgründen verriegelt. Wenn der Reinigungszyklus abgeschlossen und das Gerät abgekühlt ist, wird die Gerätetür wieder entsperrt.
- Denken Sie daran, das Gerät vor dem Starten der Reinigungsfunktion zu leeren. Zubehörteile können sich auf Grund der hohen Temperaturen im Inneren des Geräts verformen.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:24:33

### Dampfreinigung

Diese Funktion dient zum Entfernen leichter Verschmutzungen mit Dampf.
Diese Automatikfunktionen sparen Ihnen Zeit, da eine regelmäßige manuelle Reinigung entfällt.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Dampfreinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Wählen Sie **START**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.

**⚠ WARNUNG**

Öffnen Sie die Gerätetür nicht, bevor der Reinigungszyklus abgeschlossen ist. Das Wasser im Garraum ist sehr heiß und kann Verbrühungen verursachen.

**HINWEIS**

- Wenn der Garraum stark mit Fett verunreinigt ist, beispielsweise nach dem Braten oder Grillen, empfiehlt es sich, mit Hilfe eines Reinigungsmittels erst den hartnäckigen Schmutz von Hand zu entfernen und dann die Dampfreinigung zu aktivieren.
- Lassen Sie die Gerätetür nach Abschluss des Reinigungszyklus leicht geöffnet. So können die emaillierten Innenflächen vollständig trocknen.
- Wenn der Garraum des Geräts heiß ist, kann diese automatische Reinigungsfunktion nicht aktiviert werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie es dann erneut.
- Gießen Sie das Wasser nicht mit Schwung auf den Boden des Garraums. Gehen Sie langsam und vorsichtig vor. Andernfalls kann Wasser an der Vorderseite des Geräts austreten.

### Entkalken

Reinigen Sie den Dampferzeuger von innen, um zu verhindern, dass die Qualität und der Geschmack der Lebensmittel beeinträchtigt werden.

**HINWEIS**

- Das Gerät protokolliert automatisch die Laufzeit der insgesamt durchgeführten Dampfgarvorgänge und fordert Sie ggf. auf, die Funktion Entkalken zu starten. Sie können die Betriebsarten mit Dampf für weitere zwei Stunden ohne Entkalken verwenden. Sie können die Betriebsarten mit Dampf jedoch nur dann auch nach den zwei zusätzlichen Betriebsstunden verwenden, wenn Sie die Funktion Entkalken durchführen.
- Wenn Sie die Benachrichtigung erhalten, wählen Sie **Jetzt starten**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um die Funktion Entkalken auszuführen, oder wählen Sie **Später**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um den Vorgang später auszuführen.
  - : Entkalken erforderlich.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entkalken**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Weiter**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Wenn eine Meldung angezeigt wird, dass Sie nicht genug Wasser eingefüllt haben, füllen Sie weiteres Wasser in den Wasserbehälter ein, wählen Sie **OK** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
6. Nach Abschluss des Entkalkungsvorgangs wird automatisch das Wasser aus dem Gerät abgelassen.
7. Entleeren Sie den Wasserbehälter, nachdem Sie das Wasser aus dem Ofen abgelassen haben.
8. Füllen Sie den Wasserbehälter anschließend wie auf dem Bildschirm angegeben wieder mit 500 ml Trinkwasser, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um mit dem Spülen zu beginnen.
9. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn der Spülvorgang abgeschlossen ist.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

**⚠ WARNUNG**

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Verwenden Sie ausschließlich spezielle Entkalkungsmittel für Dampfgarer oder Kaffeemaschinen.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:24:33

# Bedienung

⚠ **VORSICHT**

- Brechen Sie den Entkalkungsvorgang nicht ab. Andernfalls muss der Entkalkungsvorgang innerhalb von drei Stunden erneut gestartet und abgeschlossen werden, damit der Kombibetrieb mit Dampf auch weiterhin verwendet werden kann.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, um Unfälle zu vermeiden.
- Befolgen Sie bei der Verwendung eines Entkalkungsmittels die Dosieranleitung des Herstellers. Diese hat Vorrang vor den Angaben in dieser Bedienungsanleitung.

**Entwässerung**

Nach Kombibetrieb mit Dampf müssen Sie das Restwasser vollständig ablassen, damit künftige Garvorgänge davon nicht beeinflusst werden. Verwenden Sie diese Funktion auch dann, wenn Sie nach dem Reinigen Wasser ablassen möchten.

1. Berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld.
2. Wählen Sie **Reinigung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
3. Wählen Sie **Entwässerung**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
4. Wählen Sie **Start**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
5. Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm, wählen Sie **OK**, und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
   - Der Ofen führt das Wasser aus dem Dampfgenerator in den Wasserbehälter ab.
6. Entleeren Sie den Wasserbehälter, wenn Sie das Wasser vollständig abgelassen haben.
   - Reinigen Sie den Behälter nach dem Entleeren und stellen Sie ihn erst danach wieder in den Ofen.

⚠ **WARNUNG**

- Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie den Wasserbehälter anfassen.
- Sie dürfen den Wasserbehälter nicht entfernen, solange Wasser abgelassen wird.

**HINWEIS**

- Warten Sie nach Beginn des Ablassvorgangs, bis er vollständig abgeschlossen ist.
- Je nach Umgebung des Geräts kann der Entwässerungsvorgang längere Zeit in Anspruch nehmen. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts, sondern dient der Sicherheit. Warten Sie also, bis das Wasser abgekühlt ist.

## Einstellungen

Berühren Sie die ☰-Taste auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Einstellungen** und drücken Sie anschließend auf das **Drehrad**, um verschiedene Einstellungen Ihres Ofens zu ändern. Detaillierte Beschreibungen entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

| Menü | Untermenü | Beschreibung |
|---|---|---|
| Verbindungen | WLAN | Hiermit schalten Sie WLAN ein bzw. aus. |
| | Einfache Verbindung | Sie können den Ofen über eine Wi-Fi-Verbindung mit dem SmartThings-Server verbinden. Wenn der Ofen verbunden ist, können Sie den Status des Ofens mit der SmartThings-App überprüfen und/oder von einem mobilen Gerät aus steuern. |
| | Fernmanagement | Wählen Sie **Aktivieren** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**, um dem Callcenter den Fernzugriff auf Ihren Ofen zu ermöglichen, damit von dort aus einige interne Informationen kontrolliert werden können. |
| Anzeige | Helligkeit | Sie können die Helligkeit der Anzeige anpassen. |
| | Bildschirmschoner | Sie können den Bildschirmschoner ein- bzw. ausschalten.<br>**HINWEIS**<br>Der Bildschirmschoner zeigt Datum und Uhrzeit auf Ihrem Bildschirm an, wenn im Standby für eine bestimmte Zeit keine Eingabe erfolgt. |
| | Uhrmotiv | Sie können das Uhrmotiv auswählen. |
| | Zeitüberschreitung | Sie können die Zeitspanne einstellen, bis der Bildschirmschoner aktiviert wird.<br>**HINWEIS**<br>• Je nach Einstellung kann der Energieverbrauch steigen.<br>• Die Helligkeit des LCD-Bildschirms wechselt automatisch auf Stufe 2, wenn die Zeitüberschreitung auf „**Immer eingeschaltet**“ eingestellt ist und 3 Minuten lang keine Bedienvorgänge stattfinden. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:24:34

| Menü | Untermenü | Beschreibung |
|---|---|---|
| Datum und Uhrzeit | Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit | Sie können die Uhrzeit über das Internet ein- und ausschalten sowie aktualisieren. Sie müssen mit dem Wi-Fi-Netzwerk verbunden sein. |
| | Zeitzone auswählen | Sie können die gewünschte Kochzone auswählen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.) |
| | Datum einstellen | Sie können das Datum manuell festlegen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.) |
| | Uhrzeit einstellen | Sie können die Zeit manuell einstellen. (Sie müssen Automatische Einstellung von Datum und Uhrzeit deaktivieren.) |
| | Zeitanzeigeformat auswählen | Sie können beim Zeitanzeigeformat zwischen dem 12-Stunden- und dem 24-Stunden-Format wählen. |
| Sprache | | Sie können eine Sprache auswählen. |
| Fassungsvermögen | | Sie können die Laustärke des Geräts einstellen. |
| Wasserhärte | | Sie können die Wasserhärte des Wassers einstellen, das Sie für den Kochbetrieb mit Dampf verwenden.<br>• Weich: Bis zu 120 ppm<br>• Mittel: 120-240 ppm<br>• Mittelhart: 240-350 ppm<br>• Hart: Mehr als 350 ppm |
| Hilfe | Problembehebung | Sie können die Problembehandlung einsetzen. |
| | Anleitung für Erstbenutzung | Sie können die einfachen Anweisungen zu den grundlegenden Funktionen dieses Geräts lesen. |
| Info zum Gerät | Modellname | Sie können den Modellnamen Ihres Ofens überprüfen. |
| | Softwareversion | Sie können die aktuelle Firmwareversion einsehen. Wenn neue Software zur Verfügung steht, erscheint in diesem Menü die Schaltfläche **Software-Update**. |
| | Rechtliche Informationen | Sie können die rechtlichen Informationen überprüfen. |

## Bedienfeldsperre

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbeabsichtigte Bedienung zu verhindern.

- Um die Bedienfeldsperre zu aktivieren, berühren Sie die Taste ☰ auf dem Bedienfeld, wählen Sie dann **Verriegeln** und drücken Sie dann auf das **Drehrad**.
- Zum Deaktivieren der Bedienfeldsperre berühren Sie die Taste ☰ so lange, bis die Meldung „**Steuerung ist entsperrt.**“ angezeigt wird.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:24:34

# Verwendung

## Manuelles Garen

**⚠ WARNUNG vor Acrylamid**

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

**⚠ VORSICHT**

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

**HINWEIS**

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart Öko-Grill verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

**Tipps zu den Zubehörteilen**

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

**Backen**

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Biskuitteig | Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm) | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Marmorkuchen | Gitterrost, Gugelhupfform | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Tarte | Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm) | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln | Universalblech | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Obststreusel | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scones | Universalblech | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Baisers | Universalblech | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Soufflé | Gitterrost, Soufflé-Förmchen | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Hefeblechkuchen | Universalblech | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Selbstgemachte Pizza (1-1,2 kg) | Universalblech | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt | Universalblech | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 2 | | 180-190 | 25-35 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:24:34

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Apfelkuchen | Gitterrost, Form (Ø 20 cm) | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza aus dem Kühlregal | Universalblech | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Braten**

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fleisch (Rind/Schwein/Lamm) | | | | | |
| Lendenbraten vom Rind (1 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Kalbsbraten (1,5 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Schweinebraten (1 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Schweinenackenbraten (1 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Nicht entbeinte Lammkeule (1 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn) | | | | | |
| Hähnchen, ganz, 1,2 kg * | Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten) | 3<br>1 | | 200 | 60-80 * |
| Hähnchenteile | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Entenbrust | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 200-210 | 20-30 |
| Ganze Pute, klein 5 kg | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 180-200 | 120-150 |
| Vegetarische Gerichte | | | | | |
| Gemüse (0,5 kg) | Universalblech | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Gebackene Kartoffelhälften (0,5 kg) | Universalblech | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Fisch | | | | | |
| Fischfilet, gebacken | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 200-220 | 20-30 |
| Bratfisch | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:24:35

# Verwendung

### Grillen

Es wird empfohlen, den Garraum in der Betriebsart Großer Grill vorzuheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Brot | | | | | |
| Toast | Gitterrost | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| Käsetoast | Universalblech | 4 | | 200 | 4-8 |
| Rind | | | | | |
| Steak * | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Hamburger * | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Schwein | | | | | |
| Schweinekoteletts | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Bratwurst | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Geflügel | | | | | |
| Hähnchen, Brust | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Hähnchenschenkel | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

### Tiefgefrorene Fertiggerichte

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tiefgefrorene Pizza (0,4-0,6 kg) | Gitterrost | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Tiefgefrorene Lasagne | Gitterrost | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Tiefgefrorene Pommes Frites | Universalblech | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Tiefgefrorene Kroketten | Universalblech | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Tiefgefrorener Backcamembert | Gitterrost | 3 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Tiefgefrorene belegte Baguettes | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Tiefgefrorene Fischstäbchen | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 15-25 |
| Tiefgefrorene Fischburger | Gitterrost | 3 | ECO | 180-200 | 20-35 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:24:35

**Kombibetrieb mit Dampf**

Bei diesen Betriebsarten wird Dampf erzeugt und gleichmäßig auf allen Einschubhöhen innerhalb der Garzone verteilt. Dies verleiht den zubereiteten Speisen eine leckere Kruste, während das Innere zart und saftig bleibt.
Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Einfüllhöhe mit Trinkwasser, und wählen Sie die für Ihr Gericht geeignete Dampfstufe aus.

Dampf, Heißluft

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Dampfstufe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Aufbackbrötchen aus dem Kühlregal | Universalblech | 3 | Niedrig | 180-190 | 10-20 |
| Aufbackcroissants aus dem Kühlregal | Universalblech | 3 | Niedrig | 180-190 | 10-20 |
| Weißbrotlaib | Gitterrost, Kastenform (24 cm) | 2 | Mittel | 180-190 | 30-40 |
| Mehrkornbrotlaib | Gitterrost, Kastenform (24 cm) | 2 | Mittel | 180-190 | 30-40 |
| Blätterteigstücke | Universalblech | 3 | Niedrig | 180-190 | 15-20 |
| Vanille-Crème Caramell | Gitterrost | 3 | Hoch | 120-130 | 20-30 |
| Käsekuchen | Gitterrost | 3 | Mittel | 150-160 | 55-65 |
| Baguette * | Universalblech | 3 | Hoch | 180-200 | 25-35 |
| Tiefgefrorene Rohteigpizza | Universalblech | 3 | Mittel | 190-210 | 15-25 |

* Für die Zubereitung von Baguettes ist der Dampf nur zu Beginn des Backvorgangs erforderlich. Es wird empfohlen, zunächst für 10 Min. die Betriebsart **Dampf**, **Heißluft** zu verwenden, und den restlichen Backvorgang bei gleicher Temperatur mit der Betriebsart **Heißluft** fortzusetzen.

Dampf, Oberhitze + Heißluft

Um eine knusprige Kruste zu erhalten, wird empfohlen, nach der Hälfte der Garzeit eine Betriebsart ohne Dampfunterstützung auszuwählen. Wir empfehlen, den Kochmodus **Oberhitze + Heißluft** oder **Heißluft** zu verwenden und die Temperatur konstant zu halten.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Dampfstufe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Schweinebraten mit Kruste (1,2 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | Mittel | 170-180 | 90-120 |
| Hähnchen, ganz (1,2 kg) | Gitterrost + Universalblech | 2<br>1 | Mittel | 190-200 | 55-65 |
| Hähnchenteile | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | Niedrig | 210-220 | 25-35 |
| Entenbrust | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | Niedrig | 170-180 | 15-25 |
| Ente (2,5 kg) | Gitterrost + Universalblech | 2<br>1 | Mittel | 170-180 | 100-120 |
| Ganze Pute, klein (4,0 kg) | Gitterrost + Universalblech | 2<br>1 | Mittel | 180-200 | 120-150 |
| Ganzer Fisch 0,5 kg * | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | Mittel | 170-190 | 20-30 |
| Fischfilets * | Gitterrost + Universalblech | 4<br>1 | Niedrig | 190-200 | 15-25 |

* Wir empfehlen, während der Garzeit den Kochmodus **Dampf, Oberhitze + Heißluft** zu verwenden, wenn Sie eine feuchte Textur wünschen.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:24:35

# Verwendung

### Dampf, Unterhitze + Heißluft

Für optimale Backergebnisse wird empfohlen, den Garraum mit Dampf vorzuheizen.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Dampfstufe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Selbstgemachte Pizza | Universalblech | 2 | Mittel | 190-200 | 15-20 |
| Rohteigpizza | Universalblech | 2 | Mittel | 190-210 | 15-20 |
| Quiche | Gitterrost | 2 | Niedrig | 180-190 | 25-35 |
| Brötchen | Universalblech | 2 | Niedrig | 180-190 | 15-25 |
| Foccacia | Gitterrost | 2 | Niedrig | 200-210 | 15-25 |

### Dampfgaren (nur bestimmte Modelle)

Im Kochmodus **Dampfgaren** können Sie eine umfangreiche Palette von Rezepten verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|
| Brokkoliröschen | Dampfbehälter | A | 10-15 |
| Schnittgemüse (Zucchini, Karotte, Paprika) | Dampfbehälter | A | 10-20 |
| Grüner Spargel | Dampfbehälter | A | 15-20 |
| Weißer Spargel | Dampfbehälter | A | 15-20 |
| Grüne Bohnen | Dampfbehälter | A | 15-20 |
| Rosenkohl | Dampfbehälter | A | 15-20 |
| Halbierte Pellkartoffeln | Dampfbehälter | A | 25-35 |
| Fischfilet | Dampfbehälter | A | 15-25 |
| Muscheln | Dampfbehälter | A | 10-20 |
| Garnelen | Dampfbehälter | A | 10-20 |
| Hähnchenbrust | Dampfbehälter | A | 20-30 |
| Gekochte Eier | Dampfbehälter | A | 13-18 |

**HINWEIS**

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **Zubehör** in Abschnitt **14** beschrieben.

### Anbraten

Bei dieser Betriebsart wird der Garraum zunächst automatisch auf bis zu 220 °C vorgeheizt. Zum Braten des Fleisches werden dann das obere Heizelement und der Heißluftventilator verwendet. Anschließend werden die Speisen bei der zuvor ausgewählten niedrigen Temperatur schonend gegart. Dazu werden das obere und das untere Heizelement eingesetzt. Diese Betriebsart eignet sich zum Braten von Fleisch und Fisch.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (Stunden) |
|---|---|---|---|---|
| Rinderbraten | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Schweinebraten | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Lammbraten | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Entenbrust | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:24:35

**Doppelgarraumbetrieb**

Setzen Sie den Garraumteiler in das Gerät ein, bevor Sie es im Doppelgarraumbetrieb verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

In der folgenden Tabelle sind 5 Programme zum Garen, Braten und Backen im Doppelzonenbetrieb aufgeführt. Im Doppelgarraumbetrieb können Sie gleichzeitig Ihr Hauptgericht und die Beilage oder Ihr Hauptgericht und Ihren Nachtisch zubereiten.

- Bei Verwendung des Doppelgarraumbetriebs verlängert sich möglicherweise die zum Vorheizen benötigte Zeit.

| Nr. | Zone | Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Obere Zone | Biskuitteig | Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm) | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Untere Zone | Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg) | Universalblech | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Obere Zone | Geröstetes Gemüse (0,4-0,8 kg) | Universalblech | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Untere Zone | Apfelkuchen | Gitterrost, Form (Ø 20 cm) | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Obere Zone | Fladenbrot | Universalblech | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Untere Zone | Kartoffelauflauf (1,0-1,5 kg) | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Obere Zone | Hähnchenschenkel | Gitterrost + Universalblech | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Untere Zone | Lasagne (1,0-1,5 kg) | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Obere Zone | Fischfilet, gebacken | Gitterrost + Universalblech | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Untere Zone | Apfelstrudel | Universalblech | 1 | | 170-180 | 25-30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:24:35

# Verwendung

Um Energie zu sparen, können Sie auch nur die obere oder die untere Zone verwenden. Die Garzeit kann sich verlängern, wenn Sie getrennte Zonen verwenden. Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen.

Obere Zone

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kartoffelauflauf | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Scones | Universalblech | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm) | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Hähnchenunterschenkel * | Gitterrost + Universalblech | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |

* Das Gerät nicht vorheizen.

Untere Zone

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Dampfstufe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sandkuchen | Gitterrost, Kastenform (24 cm) | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Apfelkuchen | Gitterrost, Form (Ø 20 cm) | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Selbstgemachte Pizza (1,0-1,2 kg) | Universalblech | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Croissants | Universalblech | 1 | | Niedrig | 180-190 | 15-20 |
| Käsekuchen | Gitterrost | 1 | | Mittel | 150-160 | 60-70 |
| Brötchen | Universalblech | 1 | | Niedrig | 180-190 | 15-25 |
| Brokkoliröschen * | Dampfbehälter | A | | - | - | 10-15 |
| Halbierte Pellkartoffeln * | Dampfbehälter | A | | - | - | 25-35 |
| Fischfilet * | Dampfbehälter | A | | - | - | 15-25 |
| Gekochte Eier * | Dampfbehälter | A | | - | - | 13-18 |

**HINWEIS**

- Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **Zubehör** in Abschnitt **14** beschrieben.
- Welche Kochmodi verfügbar sind, hängt vom jeweiligen Ofenmodell ab.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:24:36

**Öko-Heißluft**

Bei dieser Betriebsart kommt ein optimiertes Heizsystem zum Einsatz, um während des Garens Energie zu sparen. Die in diesem Abschnitt angegebenen Garzeiten beziehen sich auf einen Garvorgang ohne Vorheizen. Bei dieser Art der Zubereitung sollte das Vorheizen aus Energiespargründen entfallen.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Obststreusel (0,8-1,2 kg) | Gitterrost, Auflaufform (24 cm) | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Backkartoffeln (0,4-0,8 kg) | Universalblech | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Würstchen (0,3-0,5 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| Tiefgefrorene Pommes Frites (0,3-0,5 kg) | Universalblech | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Gefrorene Kartoffelspalten (0,3-0,5 kg) | Universalblech | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Fischfilets, gebacken (0,4-0,8 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Knusprige Fischfilets, paniert (0,4-0,8 kg) | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Lendenbraten (0,8-1,2 kg) | Gitterrost + Universalblech | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| Geröstetes Gemüse (0,4-0,6 kg) | Universalblech | 3 | 200-220 | 25-35 |

**Bratenthermometer**

| Gericht | | Kerntemperatur (°C) |
|---|---|---|
| Rind/Lamm | Englisch | 45-50 |
| | Mittel | 55-60 |
| | Durchgebraten | 65-70 |
| Schwein | | 80-85 |
| Geflügel | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:24:36

# Verwendung

## Garprogramme

**⚠ VORSICHT**

Lebensmittel, die leicht verderben können (wie Milch, Eier, Fisch, Fisch, Fleisch oder Geflügel), dürfen nicht länger als 1 Stunde vor Beginn des Garvorgangs im Ofen stehen und müssen nach Beendigung des Garvorgangs unverzüglich entfernt werden. Das Essen verdorbener Lebensmittel kann zu Krankheiten durch Lebensmittelvergiftungen führen.

### Garen auf einer Einschubhöhe

In der folgenden Tabelle sind 50 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Zudem werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.

**⚠ WARNUNG**

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

### 1. Backen und Backwaren

Die Garprogramme umfassen beim Backen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.
Es wird empfohlen, eine (bis 300 °C) hitzebeständige, 22-24 cm große Auflaufform aus Glas oder Glaskeramik zu verwenden.

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Backen | | | |
| Kartoffelauflauf | 1,0-1,5 | Gitterrost | 3 |
| | Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Gemüseauflauf | 0,8-1,2 | Gitterrost | 3 |
| | Frisches Gemüsegratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Nudelauflauf | 1,2-1,5 | Gitterrost | 3 |
| | Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | Gitterrost | 3 |
| | Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Gitterrost | 3 |
| | Die Zutaten für Ratatouille in einen Schmortopf mit Deckel geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. Abgedeckt garen. Vor dem Servieren umrühren. | | |
| Torten und Pasteten | | | |
| Apfelkuchen | 1,2-1,4 | Gitterrost | 2 |
| | Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Croissants * | 0,3-0,4 | Universalblech | 3 |
| | Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:24:36

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Apfelstrudel * | 0,3-0,4 | Universalblech | 3 |
| | Apfelstrudel auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Obsttortenboden | 0,4-0,5 | Gitterrost | 3 |
| | Den Teig in eine gebutterte schwarze Springform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Gitterrost | 2 |
| | Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Madeleines | 0,2-0,4 | Gitterrost | 3 |
| | Teig in schwarze Madeleine-Formen aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Brot | | | |
| Weißbrotlaib * | 0,6-0,7 | Gitterrost | 2 |
| | Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Mehrkornbrotlaib * | 0,8-0,9 | Gitterrost | 2 |
| | Den Teig zubereiten und in eine 25-30 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Baguettes * | 0,6-0,7 | Universalblech | 3 |
| | 2 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben. | | |
| Walnussbrot * | 1,0-1,1 | Universalblech | 3 |
| | 4 Teigstücke zubereiten und auf das Universalblech geben. | | |
| Brötchen * | 0,3-0,5 | Universalblech | 3 |
| | Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Kuchen und Nachspeisen | | | |
| Obstkuchen | 0,8-1,2 | Gitterrost | 3 |
| | Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Scones | 0,5-0,6 | Universalblech | 3 |
| | Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Biskuitteig | 0,5-0,6 | Gitterrost | 3 |
| | Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 25-26 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Marmorkuchen | 0,7-0,8 | Gitterrost | 2 |
| | Den Kuchenteig zubereiten und in eine runde Gugelhupf- oder Napfkuchenform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:24:36

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Sandkuchen | 0,7-0,8 | Gitterrost | 2 |
| | Den Kuchenteig zubereiten und in eine 25-26 cm lange rechteckige schwarze Backform aus Metall geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Käsekuchen * | 0,8-0,9 | Gitterrost | 2 |
| | Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Brownies | 0,7-0,8 | Gitterrost | 3 |
| | Kuchenteig in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

**2. Braten**

Für einen besseren Geschmack empfehlen wir, Fisch, Fleisch und Geflügel nur in frischem und gekühltem Zustand zu verwenden. Wenn Sie gefrorenes Fleisch verwenden, sollten Sie es zuvor vollständig auftauen. Die Automatikprogramme umfassen keine Schritte für Vorheizen und Wenden der Speisen. Für bessere Ergebnisse können Sie das Fleisch jedoch nach der Hälfte der Garzeit wenden, wenn Sie möchten.

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Fleisch | | | |
| Lendenbraten ** | 0,8-1,2 | Gitterrost | 2 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen. | | |
| Langsam gegartes Roastbeef ** | 0,8-1,2 | Gitterrost | 2 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Das Rindfleisch würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost stellen. | | |
| Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts | 0,4-0,8 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Lammkoteletts mit Kräutern und Gewürzen marinieren und auf den Gitterrost legen. | | |
| Nicht entbeinte Lammkeule ** | 0,8-1,4 | Gitterrost | 3 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Das Lammfleisch marinieren und auf den Gitterrost legen. | | |
| Schweinebraten mit Kruste ** | 0,8-1,2 | Gitterrost | 3 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Den Schweinebraten mit der Fettseite nach oben auf den Gitterrost legen. | | |
| Schweinerippchen | 0,8-1,2 | Gitterrost | 3 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Schweinerippchen auf den Rost legen. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:24:36

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Geflügel | | | |
| Hähnchen, ganz */** | 0,8-1,4 | Gitterrost | 2 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Legen Sie es mit der Brust nach unten auf den Rost. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch. | | |
| Hähnchen, Brust | 0,5-0,9 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Bruststücke marinieren und auf den Gitterrost legen. | | |
| Hähnchenschenkel | 0,5-0,9 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen. | | |
| Schmetterlings-Huhn * | 1,0-1,3 | Gitterrost | 3 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Das Hähnchen waschen und putzen. Das Hähnchen am Rückgrat entlang aufschneiden, mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Über dem Universalblech auf den Gitterrost legen und den Garvorgang starten. | | |
| Ente, ganz */** | 1,5-2,3 | Gitterrost | 2 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Ente waschen und putzen. Mit Kräutern einreiben. Mit der Brust nach oben über dem Universalblech auf den Gitterrost legen. Stecken Sie das Bratenthermometer an der dicksten Stelle in das Fleisch. | | |
| Ente, Brust | 0,3-0,7 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen. | | |

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Fisch | | | |
| Forellenfilet, gebacken | 0,3-0,7 | Universalblech | 4 |
| | Die Forellenfilets mit der Hautseite nach oben auf das Universalblech legen. | | |
| Forelle | 0,3-0,7 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Die Fische waschen und putzen, und abwechselnd Kopf an Schwanzflosse nebeneinander auf den Rost legen. Innenseite mit Zitronensaft beträufeln, salzen und Kräuter hineinlegen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. Mit Öl bestreichen und salzen. | | |
| Seezunge | 0,3-0,7 | Universalblech | 3 |
| | Die Seezunge auf Backpapier auf das Universalblech legen. Haut leicht mit einem Messer einschneiden. | | |
| Lachssteak/-filet | 0,3-0,7 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 1 |
| | Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen. | | |

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.
** Das Bratenthermometer verwenden und in das dickste Teil des Fleisches stecken.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:24:36

# Verwendung

### 3. Beilagen

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie frisches Gemüse.

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Geröstetes Gemüse | 0,3-0,7 | Universalblech | 4 |
| | Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. | | |
| Gefüllte Tomaten | 0,3-0,7 | Universalblech | 3 |
| | Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen. | | |
| Kartoffelspalten | 0,3-0,7 | Universalblech | 3 |
| | Kartoffeln waschen und zu Ecken schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf einem Blech verteilen und im Ofen garen. | | |
| Gebackene Kartoffelhälften | 0,5-0,9 | Universalblech | 3 |
| | Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen. | | |

### 4. Fertiggerichte

Die Automatikprogramme umfassen keinen Schritt zum Vorheizen des Geräts. Verwenden Sie gefrorene und vorgegarte Fertiggerichte.

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Tiefgefrorene Pommes Frites | 0,3-0,7 | Universalblech | 3 |
| | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen. | | |
| Gefrorene Kartoffelspalten | 0,3-0,7 | Universalblech | 3 |
| | Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen. | | |
| Tiefgefrorene Lasagne | 0,3-0,7 | Gitterrost | 3 |
| | Die tiefgefrorene Lasagne in eine Auflaufform geben und auf der Gitterrost stellen. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:24:36

**5. Pizza und Teig**

Die Garprogramme umfassen beim Backen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird in der Anzeige dargestellt. Starten Sie eines der Programme, und geben Sie nach dem Vorheizen bei Erklingen des Signaltons die Speisen in das Gerät. Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Tiefkühlpizza | 0,3-0,7 | Gitterrost | 3 |
| | Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. | | |
| Selbstgemachte Pizza | 0,8-1,2 | Universalblech | 2 |
| | Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Universalblech | 3 |
| | 4 Portionen frischer Calzone zubereiten und auf das Blech legen. | | |
| Teig gehen lassen | 0,3-0,7 | Gitterrost | 2 |
| | Teig in einer Schüssel zubereiten und mit Frischhaltefolie abdecken. In die Mitte des Rosts stellen. | | |

**Doppelgarraumbetrieb**

In der folgenden Tabelle sind 20 Automatikprogramme zum Garen, Braten und Backen aufgeführt. Sie können sowohl nur die obere oder untere Zone als auch beide Zonen gleichzeitig nutzen.
Für jedes Programm werden die entsprechenden Mengen, Gewichtsangaben und Zubereitungsempfehlungen beschrieben. Zur einfacheren Handhabung wurden die Betriebsart und die Garzeit vorprogrammiert. Die Rezepte für einige der Automatikprogramme können Sie in diesem Handbuch nachlesen.
Die Garprogramme für den Doppelgarraumbetrieb umfassen einen zusätzlichen Schritt, bei dem das Gerät vorgeheizt wird. Der Fortschritt beim Vorheizen wird im Display angezeigt.
Geben Sie die Speisen nach dem Vorheizen in den Garraum, wenn der Signalton erklingt.

**⚠ WARNUNG**

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

**1. Obere Zone**

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Kartoffelauflauf | 1,0-1,5 | Gitterrost | 4 |
| | Frisches Kartoffelgratin in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Nudelauflauf | 1,2-1,5 | Gitterrost | 4 |
| | Nudelauflauf in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | Gitterrost | 4 |
| | Selbstgemachte Lasagne in einer 22-24 cm großen Auflaufform zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:24:36

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Scones | 0,5-0,6 | Universalblech | 4 |
| | Scones (mit 5-6 cm Durchmesser) auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Hähnchenschenkel | 0,5-0,9 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 4 |
| | Die Hähnchenteile mit Öl bestreichen, würzen und auf den Rost legen. | | |
| Lachssteak/-filet | 0,3-0,7 | Gitterrost | 4 |
| | | Universalblech | 4 |
| | Lachsfilets oder -steaks waschen und putzen. Mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen. | | |
| Geröstetes Gemüse | 0,3-0,7 | Universalblech | 4 |
| | Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Kirschtomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem Blech verteilen. | | |
| Gebackene Kartoffelhälften | 0,5-0,9 | Universalblech | 4 |
| | Große Kartoffeln (je 200 g) längs halbieren. Mit der flachen Seite nach oben auf das Universalblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Kräuter und Gewürze darüber streuen. | | |
| Gefrorene Kartoffelspalten | 0,3-0,7 | Universalblech | 4 |
| | Die tiefgefrorenen Kartoffelecken gleichmäßig auf dem Blech verteilen. | | |
| Tiefgefrorene Pommes Frites | 0,3-0,7 | Universalblech | 4 |
| | Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf dem Blech verteilen. | | |

**2. Untere Zone**

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Apfelkuchen | 1,2-1,4 | Gitterrost | 1 |
| | Gedeckten Apfelkuchen in einer runden Kuchenform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser zubereiten. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Apfelstrudel * | 0,3-0,4 | Universalblech | 1 |
| | Apfeltaschen auf Backpapier auf das Blech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Croissants * | 0,3-0,4 | Universalblech | 1 |
| | Croissants zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Gitterrost | 1 |
| | Quiche-Teig zubereiten und in eine runde Quiche-Form mit 22-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Füllung hinzugeben und die Form in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Brötchen * | 0,3-0,5 | Universalblech | 1 |
| | Brötchen zubereiten (gekühlter Fertigteig). Auf Backpapier auf das Universalblech legen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |
| Obstkuchen | 0,8-1,2 | Gitterrost | 1 |
| | Frisches Obst (Himbeeren, Brombeeren, Apfel- oder Birnenscheiben) in eine 22-24 cm große Auflaufform geben. Streusel darüber verteilen. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Speisen in die Mitte des Rosts stellen. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:24:37

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Käsekuchen * | 0,8-0,9 | Gitterrost | 1 |
| | Den Teig zubereiten und in eine runde schwarze Backform aus Metall mit 20-24 cm Durchmesser geben. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Kuchenform in die Mitte des Rosts stellen. | | |
| Gefüllte Tomaten | 0,3-0,7 | Universalblech | 1 |
| | Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Tomatenhälften füllen (z. B. mit Reis oder Hackfleisch) und auf ein Blech legen. | | |
| Tiefkühlpizza | 0,3-0,7 | Gitterrost | 1 |
| | Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, die Tiefkühlpizza in die Mitte des Gitterrosts legen. | | |
| Selbstgemachte Pizza | 0,8-1,2 | Universalblech | 1 |
| | Selbstgemachte Pizza mit Hefeteig zubereiten und auf das Universalblech legen. Die Gewichtsangabe bezieht sich auf die gesamte Pizza mit Belag, wie z. B. Sauce, Gemüse, Schinken und Käse. Programm starten und, wenn nach dem Vorheizen der Signalton zu hören ist, das Blech in den Garraum schieben. | | |

* Füllen Sie den Behälter bei Garbetrieb mit Dampf bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

**3. Doppelgarraumbetrieb**

Zum gleichzeitigen Garen in der oberen und unteren Zone können Sie ein Automatikprogramm auswählen.

**⚠ VORSICHT**

Wenn Sie entweder die obere oder die untere Zone verwenden, laufen möglicherweise der Lüfter und die Heizung der anderen Zone, um optimale Leistung zu erreichen. Die nicht genutzte Zone darf nur für bestimmungsgemäße Zwecke genutzt werden.

**Gesundes Garen (nur bestimmte Modelle)**

Der Ofen verfügt über 20 Programme für gesundes Garen. Die Kocheinstellungen werden automatisch an das gewählte Programm angepasst. Sie können die ganze oder die unteren Garzone verwenden.
Achten Sie darauf, dass Sie den Dampfbehälter für das Dampfgaren verwenden und den Behälter bis zur Maximallinie mit Trinkwasser füllen.

**⚠ WARNUNG**

Ziehen Sie vor dem Herausnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe an.

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Brokkoliröschen | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Blumenkohlröschen | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Karottenstreifen | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Zucchinistreifen | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Kürbiswürfel | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Grüner Spargel | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Weißer Spargel | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Grüne Bohnen | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Rosenkohl | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Halbierte Pellkartoffeln | 0,6-0,8 | Dampfbehälter | A |
| Apfelspalten | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Garnelen | 0,6-0,8 | Dampfbehälter | A |
| Muscheln | 0,8-1,0 | Dampfbehälter | A |
| Fischfilet | 0,6-0,8 | Dampfbehälter | A |
| Hähnchenbrust | 0,8-1,0 | Dampfbehälter | A |
| Crème caramel | - | Dampfbehälter | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:24:37

# Verwendung

| Gericht | Gewicht (kg) | Zubehör | Einschubhöhe |
|---|---|---|---|
| Gefrorene Teigtaschen | 0,4-0,6 | Dampfbehälter | A |
| Hartgekochtes Ei | 0,5-0,7 | Dampfbehälter | A |
| Mittelhartes Ei | 0,5-0,7 | Dampfbehälter | A |
| Weichgekochtes Ei | 0,5-0,7 | Dampfbehälter | A |

**HINWEIS**

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **Zubehör** in Abschnitt **14** beschrieben.

## Sonderfunktionen

### Auftauen

Diese Funktion wird zum Auftauen von Gefriergut, Backwaren, Obst, Rührkuchen, Sahne- und Schokoladencremetorte verwendet werden. Die Auftaudauer hängt von der Art, Größe und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Gefriergut**<br>Chicken Nuggets, Würstchen, Kartoffeln | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 50 | - |
| **Backwaren**<br>Brot und Brötchen | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 50 | - |
| **Obst** | Gitterrost, Auflaufform | 3 | 30 | - |
| **Rührkuchen, Sahne-/ Schokoladencremetorte** | Gitterrost, Auflaufform | 3 | 30 | - |

### Trocknet

Diese Funktion wird zum Trocknen (Dörren) von Obst, Gemüse und Kräutern verwendet werden. Die Dörrzeit hängt von der Art, Dicke und Menge der jeweiligen Lebensmittel ab.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Obst** | Gitterrost | 3 | 70-80 | 300-420 |
| **Gemüse** | Gitterrost | 3 | 70-80 | 200-500 |
| **Kräuter** | Gitterrost | 3 | 70-80 | 60-90 |

### Teig gehen lassen

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen und Joghurt herstellen.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Pizzateig** | Gitterrost | 2 | 30-40 | 30-40 |
| **Kuchen-/Brotteig** | Gitterrost, Auflaufform | 2 | 30-40 | 40-50 |
| **Selbstgemachter Joghurt** | Gitterrost, Auflaufform | 2 | 40-50 | 6-7 (Stunden) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:24:37

**Pizza backen**

Diese Funktion ist zum Backen von Pizza geeignet. Die Gartemperatur und -zeit ist abhängig von der Größe der Pizza und der Dicke des Teigs.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Selbstgemachte Pizza | Universalblech | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Selbstgemachte Pizza, dünn | Universalblech | 2 | 210-230 | 10-15 |

**Langsames Garen**

Mit dieser Funktion wird Fleisch mit Niedertemperatur gegart, damit es besonders zart wird. Die Funktion ist zum Braten von Rind-, Schweine-, Kalbs- oder Lammfleisch geeignet, das besonders zart werden soll. Es wird empfohlen, das Fleisch zuvor in der Pfanne bei hoher Temperatur rundum scharf anzubraten.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Temperatur (°C) | Zeit (Stunden) |
|---|---|---|---|---|
| Rinderbraten | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Sirloin-Steak, 5-6 cm dick | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| Schweinebraten | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Lammbraten | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Entenbrust | Gitterrost + Universalblech | 3<br>1 | 70-90 | 2-3 |

## Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

**1. Backen**

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion Schnelles Vorheizen. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Kleine Kuchen | Universalblech | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| Mürbeteiggebäck | Universalblech | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Wasserbiskuit | Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Apfelkuchen | Gitterrost + 2 Springformen ** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm) | 2, diagonal angeordnet | | 160 | 70-80 |
| | Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen *** (Dunkel beschichtet, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie im Ober-/ Unterhitze-Modus mit einem Glasgeschirr (Ø 26 cm) garen.

** Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

*** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:24:37

# Verwendung

**2. Grillen**

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großer Grill vor.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toastbrot | Gitterrost | 5 | | 300 (Max.) | 1-2 |
| Beefsteaks aus Rinderhackfleisch * (12 Stk.) | Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten) | 4<br>1 | | 300 (Max.) | 1. 15-18<br>2. 5-8 |

* Nach ⅔ der Garzeit wenden.

**3. Braten**

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Temperatur (°C) | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Ganzes Hähnchen * (1,3-1,5 kg) | Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Ganzes Hähnchen * (1,5-1,7 kg) | Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Flüssigkeiten) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

**4. Dampfgaren**

Füllen Sie den Behälter beim Dampfgaren bis zur Maximallinie mit Trinkwasser.

| Gericht | Zubehör | Einschubhöhe | Betriebsart | Zeit (in Min.) |
|---|---|---|---|---|
| Brokkoliröschen 0,5 kg | Dampfbehälter | A | | 12-15 |
| Gedämpfte Eier 10 Stk. | Dampfbehälter | A | | 15-18 |
| Geschälte Kartoffeln 0,5 kg | Dampfbehälter | A | | 18-23 |
| Tiefgefrorener Lachs | Dampfbehälter | A | | 18-23 |

**HINWEIS**

Einschub A ist für den Dampfbehälter reserviert. Die genaue Position von Einschub A wird auf Seite **Zubehör** in Abschnitt **14** beschrieben.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:24:37

## Häufig verwendete Rezepte für Garprogramme

### Kartoffelauflauf

**Zutaten** 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian.

**Anleitung** Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Butter die Innenflächen einer geeigneten Auflaufform (22-24 cm) einfetten. Die Kartoffelscheiben auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden.
Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

### Gemüseauflauf

**Zutaten** 800 g Gemüse (Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Paprika, vorgekochte Kartoffeln), 150 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 EL Salz, Kräuter/ Gewürze (Pfeffer, Petersilie oder Rosmarin), 150 g geriebener Käse, 3 EL Olivenöl, einige Blätter Thymian.

**Anleitung** Das Gemüse waschen, putzen und in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben in eine geeignete Auflaufform (22-24 cm) geben und das Öl darüber gießen. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse mischen und über das Gemüse geben. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Anschließend mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen.

### Lasagne

**Zutaten** 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 500 ml Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, 200 g geriebener Käse, je 1 EL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum.

**Anleitung** Tomatensauce zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 30 min köcheln lassen.
Die Lasagneplatten entsprechend den Hinweisen auf der Verpackung garen. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Mit Käse abschließen und im Ofen überbacken.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:24:37

# Verwendung

**Apfelkuchen**

Zutaten
- **Teig**: 275 g Mehl, 1/2 EL Salz, 125 g weißer Streuzucker, 8 g Vanillezucker, 175 g kalte Butter, 1 aufgeschlagenes Ei.
- **Füllung**: 750 g feste ganze Äpfel, 1 EL Zitronensaft, 40 g Zucker, 1/2 EL Zimt, 50 g Korinthen/Rosinen, 2 EL Semmelbrösel.

Anleitung

Das Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben. Den Streuzucker und den Vanillezucker darüber sieben. Die Butter mit zwei Messern in kleine Würfel schneiden und zur Mehlmischung geben. ¾ des aufgeschlagenen Eis hinzufügen. Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verarbeiten (kein homogener Teig). Den Teig mit den Händen zu Kugeln formen. In Kunststofffolie einwickeln und 30 Minuten lang kalt stellen.
Die Springform (24-26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. ¾ des Teigs auf ca. 5 mm Dicke ausrollen. In die Form geben, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
Die Äpfel schälen und entkernen. In Würfel mit einer Größe von ¾ x ¾ cm schneiden. Den Zitronensaft über die Äpfel geben und alles gut mischen. Korinthen/Rosinen waschen und abtupfen. Mit Zucker und Zimt mischen. Die Semmelbrösel auf dem Boden des Teigs verteilen. Leicht andrücken.
Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen. Den Teig in schmale Streifen schneiden und diagonal auf der Füllung verteilen.

**Quiche Lorraine**

Zutaten
- **Teig**: 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei.
- **Füllung**: 75 g gewürfelter magerer Speck, 125 ml Sahne, 125 g Crème fraîche, 2 aufgeschlagene Eier, 100 g geriebener Schweizer Käse, Salz und Pfeffer.

Anleitung

Für den Teig Mehl, Butter und Ei in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeitet. Anschließend im Kühlschrank 30 Minuten lang kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Keramikform für Quiche (25 cm Durchmesser) geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Eier, Sahne, Crème fraîche, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Kurz vor dem Garen auf dem Teig verteilen.

**Obstkuchen**

Zutaten
- **Belag**: 200 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 g Salz, 2 g Zimtpulver.
- **Obst**: 600 g gemischtes Obst.

Anleitung

Alle Zutaten für den Teig mischen und zu Streuseln verarbeiten. Das gemischte Obst in einer Auflaufform verteilen und mit den Streuseln bedecken.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:24:37

**Selbstgemachte Pizza**

Zutaten
- **Pizzateig**: 300 g Mehl, 7 g Trockenhefe, 1 EL Olivenöl, 200 ml warmes Wasser, je 1 EL Zucker und Salz.
- **Belag**: 400 g in Scheiben geschnittenes Gemüse (Aubergine, Zucchini, Zwiebel, Tomaten), 100 g gewürfelter Schinken oder Speck, 100 g geriebener Käse.

Anleitung Mehl, Hefe, Öl, Salz, Zucker und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. In einer Küchenmaschine oder von Hand 5-10 Minuten lang durchkneten. Den Teig zugedeckt bei 35 °C für 30 Minuten in den Ofen stellen, damit er gehen kann. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Rechteck ausrollen und den Teig dann auf ein Blech oder in eine Pizzaform geben. Die passierten Tomaten auf dem Teig verteilen und mit Schinken, Pilzen, Oliven und Tomaten belegen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen.

**Lendenbraten**

Zutaten 1 kg Rinderlende, 5 g Salz, 1 g Pfeffer, je 3 g Rosmarin und Thymian.

Anleitung Das Rindfleisch mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf den Gitterrost stellen. Im Ofen garen.

**Mit Kräutern gebratene Lammkoteletts**

Zutaten 1 kg Lammkoteletts (6 Stk.), 4 gepresste große Knoblauchzehen, 1 EL frischer gehackter Thymian, 1 EL frischer gehackter Rosmarin, 2 EL Salz, 2 EL Olivenöl.

Anleitung Salz, Knoblauch, Kräuter und Öl mischen und zum Lamm geben. Lammkoteletts wenden und von allen Seiten marinieren. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen.

**Schweinerippchen**

Zutaten 2 Rippenstücke vom Schwein, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 1 gewürfelte Zwiebel, 3 gehackte Knoblauchzehen, 85 g brauner Zucker, 3 EL Worcestershiresauce, 2 EL passierte Tomaten, 2 EL Olivenöl.

Anleitung Barbecuesauce zubereiten. Öl in einer Soßenpfanne erhitzen und die Zwiebeln zugeben. Glasig dünsten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze 30 Minuten lang eindicken lassen. Die Rippenstücke mit der Barbecuesauce marinieren und zwischen 30 Minuten und 1 Stunde ruhen lassen.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:24:37

# Pflege

## Reinigung

**⚠ WARNUNG**

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

### Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.
- Mit zunehmender Temperatur im Garraum kann es eventuell zu Flecken auf dem Innenglas der Tür kommen. Schalten Sie den Ofen in diesem Fall aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Wischen Sie dann das Innenglas mit einem Küchenpapier oder einem neutralen Reinigungsmittel ab.

### Außenflächen des Geräts

Wenn sich Fingerabdrücke, Fett oder Flecken auf der Außenseite (z. B. an der Tür, dem Griff oder der Anzeige) befinden, reinigen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch und Glasreiniger oder mit einem neutralen Reinigungsmittel und wischen Sie es dann mit einem weichen, sauberen und trockenen Tuch trocken.
Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

### Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

### Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

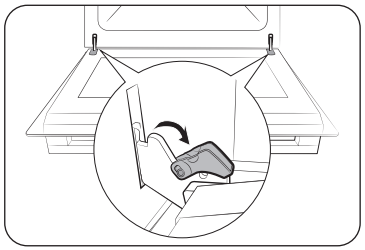
1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart **Heißluft**, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

### Gerätetür (nur bestimmte Modelle)

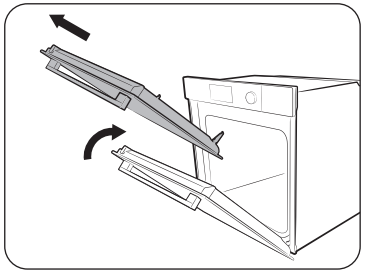
Demontieren Sie die Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um die Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.

**⚠ WARNUNG**

Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.

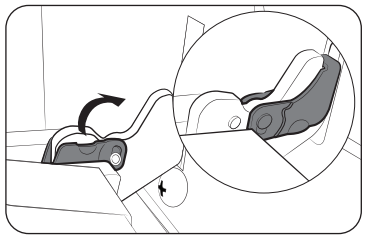


2. Schließen Sie die Gerätetür um etwa 70°. Halten Sie die Gerätetür mit beiden Händen an den Seiten fest, und ziehen Sie sie nach oben, sodass die Scharniere sich lösen.
3. Reinigen Sie die Gerätetür mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.





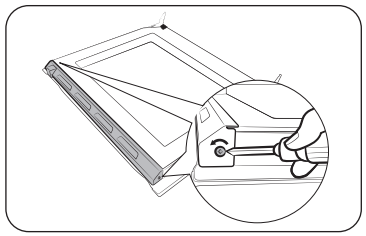
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:24:38



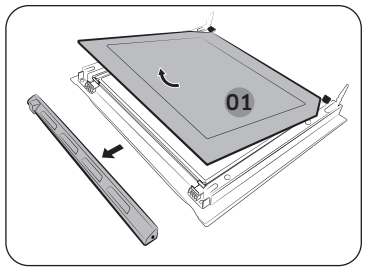
4. Bauen Sie die Gerätetür anschließend wieder ein, indem Sie die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen. Achten Sie darauf, dass die Clips an beiden Seiten eingeklappt sind.

**Glaseinsatz der Gerätetür**

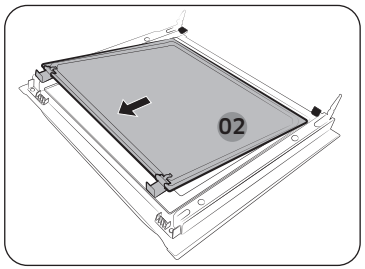
Je nach Modell verfügt die Gerätetür über 3-4 übereinander liegende Glasscheiben. Entfernen Sie den Glaseinsatz der Gerätetür nur zur Reinigungszwecken. Gehen Sie wie folgt vor, um den Glaseinsatz der Gerätetür zur Reinigung zu demontieren.



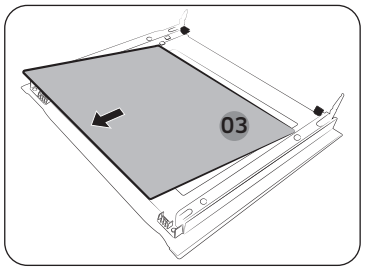
1. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die beiden Schrauben links und rechts an der Gerätetür.




2. Ziehen Sie die Abdeckungen in Pfeilrichtung, um sie auszubauen.
3. Entnehmen Sie die erste Glasscheibe aus der Gerätetür.



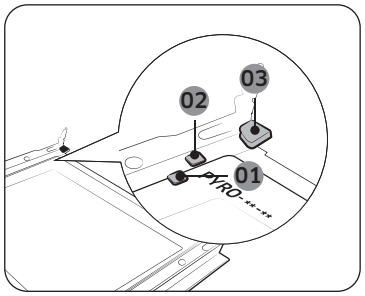

4. Entnehmen Sie die zweite Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.




5. Entnehmen Sie die dritte Glasscheibe in der abgebildeten Pfeilrichtung aus der Gerätetür.
6. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Seifenwasser und einem sauberen Tuch.

**⚠ VORSICHT**

Damit Sie die Seiten der Glaseinsätze nicht verwechseln, ist die richtige Seite jeweils mit einem „PYRO"-Zeichen in der Ecke gekennzeichnet.
Richtig: PYRO-**-**
Falsch: **–**–OЯYЧ




**01** Halteclip 1
**02** Halteclip 2
**03** Halteclip 3

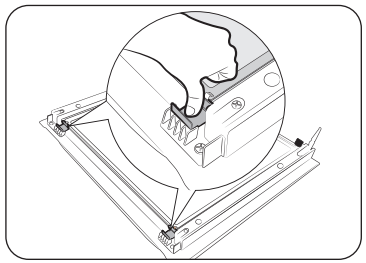
7. Setzen Sie die Glasscheiben nach der Reinigung folgendermaßen wieder ein:
   - Suchen Sie die in der Abbildung dargestellten Halteclips an der Gerätetür. Setzten Sie Glasscheibe 3 unterhalb von Halteclip 1, Glasscheibe 2 zwischen Halteclip 1 und 2 und Glasscheibe 1 in Halteclip 3 ein. Achten Sie auf die richtige Reihenfolge. Stellen Sie sicher, dass die bedruckte Seite der Glasscheiben nach innen weist.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:24:38

# Pflege

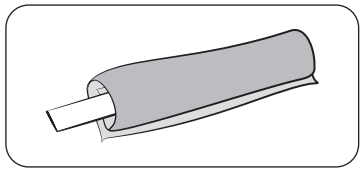


8. Drücken Sie nach dem Einsetzen von Glasscheibe 2 die Halteclips herunter, und überprüfen Sie, ob diese die Glasscheibe sicher halten.
9. Setzen Sie die Abdeckungen anschließend wieder ein. Führen Sie dazu die oben beschriebenen Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge aus.

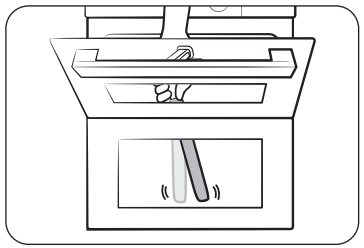
**⚠ WARNUNG**

Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie die Glasscheiben wieder ordnungsgemäß einsetzen, da ansonsten heiße Luft entweichen kann.

**Glaseinsatz der Doppelgerätetür (nur bestimmte Modelle)**



1. Wickeln Sie ein feuchtes Tuch um einen Stab.

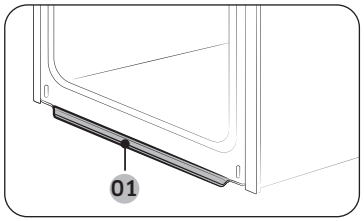


2. Legen Sie ein Handtuch unter die Gerätetür.
3. Reinigen Sie die Gerätetür.
4. Tragen Sie Reinigungsmittel auf das Tuch auf und putzen Sie erneut.
5. Wischen Sie die Feuchtigkeit und Schaum mit einem trockenen Tuch ab.

**⚠ VORSICHT**

Nehmen Sie die Gerätetür zur Reinigung nicht ab.

**Wasserkollektor**




**01** Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

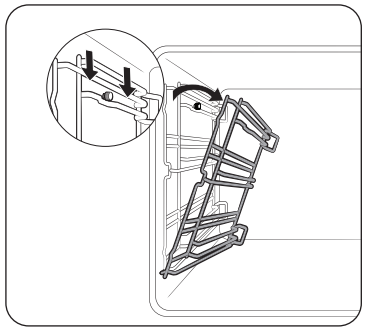
**⚠ WARNUNG**

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

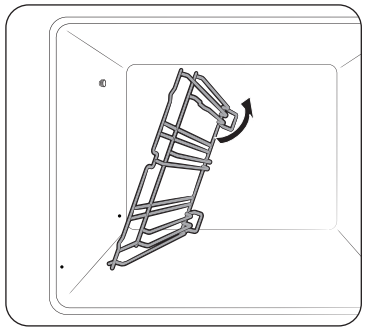


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:24:39

**Seitengitter (nur bestimmte Modelle)**



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des linken Seitengitters und kippen Sie es um etwa 45° in den Garraum.



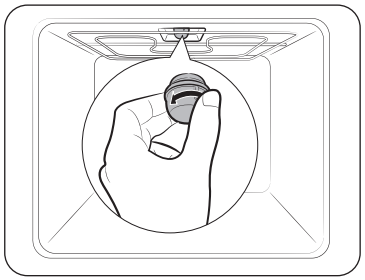
2. Ziehen Sie das linke Seitengitter unten aus den beiden Bohrungen.
3. Entfernen Sie das rechte Seitengitter auf die gleiche Weise.
4. Reinigen Sie beide Seitengitter.
5. Setzen Sie die Seitengitter anschließend wieder ein, indem Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

**HINWEIS**

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

## Ersetzen von Teilen

**Glühlampe**

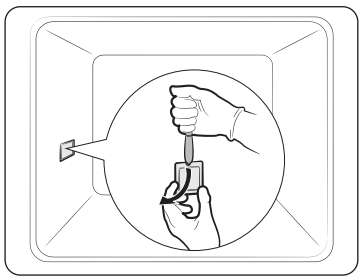


1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

**WARNUNG**

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

**Seitliche Garraumbeleuchtung**



1. Halten Sie die Unterseite der Abdeckung mit einer Hand fest, und entfernen Sie die Abdeckung wie in der Abbildung gezeigt mit einem flachen dünnen Werkzeug (z. B. ein Messer).
2. Tauschen Sie die Glühlampe für die seitliche Garraumbeleuchtung aus.
3. Setzen Sie die Abdeckung wieder ein.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:24:39

# Problembehebung

## Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken. | • Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?<br>• Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt?<br>• Wurde die Bedienfeldsperre aktiviert? | • Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.<br>• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.<br>• Prüfen Sie, ob die Bedienfeldsperre aktiviert ist. |
| Die Uhrzeit wird nicht angezeigt. | • Wurde die Stromversorgung unterbrochen? | • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. |
| Das Gerät startet den Betrieb nicht. | • Wurde die Stromversorgung unterbrochen? | • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.<br>• Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist. |
| Der laufende Betrieb wird unterbrochen. | • Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen? | • Stecken Sie den Netzstecker wieder ein. |
| Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet. | • Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?<br>• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?<br>• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?<br>• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen? | • Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.<br>• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.<br>• Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.<br>• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an. |
| Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt. | • Wurde die Stromversorgung unterbrochen? | • Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. |
| Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß. | • Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt? | • Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein. |
| Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden. | • Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt? | • Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen. |
| Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht. | • Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet?<br>• Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt? | • Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die **Garraumbeleuchtung** drücken.<br>• Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:24:39

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Das Gerät verursacht Stromschläge. | • Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet?<br>• Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet? | • Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist. |
| Aus dem Gerät tritt Wasser aus.<br>Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.<br>Im Gerät bleibt Wasser zurück. | • In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. | • Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab. |
| Die Helligkeit im Garraum schwankt. | • Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung. | • Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter. | • Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen. | • Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Der Garraum wird nicht erhitzt. | • Ist die Gerätetür offen?<br>• Wurden die falschen Einstellungen gewählt?<br>• Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst? | • Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.<br>• Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.<br>• Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.<br>• Prüfen Sie, ob der Demo-Modus aktiviert ist. |
| Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus. | • Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet?<br>• Befinden Sie Speisereste am Heizelement? | • Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.<br>• Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement. |
| Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus. | • Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind? | • Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:24:39

# Problembehebung

| Problem | Ursache | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| Die Garergebnisse sind unzureichend. | • Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet? | • Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern. |
| Beim Dampfgaren sind Geräusche von kochendem Wasser zu hören. | • Dies liegt daran, dass im Dampferzeuger Wasser erhitzt wird. | • Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Das Dampfkochen funktioniert nicht. | • Befindet sich Wasser im Wasserbehälter? | • Füllen Sie den Wasserbehälter ggf. mit Wasser, und versuchen Sie es erneut. |
| Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung. | • Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt. | • Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch. | • Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen. | • Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. |
| Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt. | • Ist das Gerät ausreichend abgekühlt? | • Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen. |

## Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

| Code | Bedeutung | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| **C-d1** | Problem mit der Verriegelung der Gerätetür | Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an.<br>Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. |
| **C-20** | Sensorstörung | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Tritt nur bei einem Lese-/Schreibproblem mit dem EEPROM-Speicherchip auf | |
| **C-70** | Probleme in Verbindung mit Dampf | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Tritt auf, wenn keine Kommunikation zwischen der Haupt- und der Nebenplatine möglich ist | |
| **C-F2** | Tritt auf, wenn ein Kommunikationsproblem zwischen dem integrierten Sensorschaltkreis und dem Micom-Haupt- oder -Untersystem besteht | |
| **C-d0** | Tastenproblem<br>Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird. | Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:24:40

# Problembehebung

| Code | Bedeutung | Abhilfemaßnahme |
|---|---|---|
| -dC- | Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb entfernt wird.<br>Tritt auf, wenn der Garraumteiler während eines Garvorgangs im Einfachbetrieb eingesetzt wird. | Der Garraumteiler darf während eines Garvorgangs im Doppelgarraumbetrieb nicht entfernt werden.<br>Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an.<br>Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. |
| S-01 | Sicherheitsabschaltung<br>Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten.<br>• Bis 100 °C – 16 Stunden<br>• Von 105 °C bis 240 °C – 8 Stunden<br>• Von 245 °C bis Max. – 4 Stunden | Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut. |

# Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

| | | |
|---|---|---|
| Betriebsspannung | | 230-240 V ~ 50 Hz |
| Maximal angeschlossene Last | | 3650-3950 W |
| Abmessungen (B x H x T) | Hauptgerät | 595 x 596 x 570 mm |
| | Eingebaut | 560 x 579 x 549 mm |
| Fassungsvermögen | | 76 Liter |

* Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:24:40

# Anhang

## Produktdatenblatt

| | | | |
|---|---|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
| Modellkennung | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* | | |
| Energieeffizienzindex je Garraum (EEI cavity) | 81,6 | | |
| Energieeffizienzklasse je Garraum | A+ | | |
| Energieverbrauch (Strom) beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Ober-/Unterhitze-Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity) | 1,05 kWh/Zyklus | | |
| Energieverbrauch beim Erhitzen einer Standardfüllung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Programms im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC electric cavity) | 0,71 kWh/Zyklus | | |
| Anzahl der Garräume | 1 | | |
| Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas) | Strom | | |
| Volumen je Garraum (V) | 76 L | | |
| Art des Backofens | Eingebaut | | |
| Gewicht des Gerätes (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |

| | | |
|---|---|---|
| Gesamtleistungsaufnahme im Standby (W) (Alle Netzwerkanschlüsse sind „Ein“) | | 1,9 W |
| Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.) | | 20 Min. |
| WLAN | Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand | 1,9 W |
| | Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.) | 20 Min. |
| Aus-Zustand | Leistungsaufnahme | 0,5 W |
| | Zeit bis Verbrauchsminimierung (Min.) | 30 Min. |

Daten ermittelt entsprechend den Normen EN 60350-1 und EN 50564 und den Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 sowie der Verordnung (EC) 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:24:40

**Energiespartipps**

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

**HINWEIS**

Hiermit erklärt Samsung, dass diese Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU und den entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen im Vereinigten Königreich entspricht.
Der vollständige Wortlaut der EU-Konformitätserklärung und der entsprechenden Konformitätserklärung für das Vereinigte Königreich steht unter folgender Internetadresse zur Verfügung: Die offizielle Konformitätserklärung finden Sie unter http://www.samsung.com. Wechseln Sie zu „Support > Search Product Support“, und geben Sie den Modellnamen ein.

**VORSICHT**

Die 5 GHz WLAN-Funktion dieses Geräts darf in allen EU-Ländern und im Vereinigten Königreich nur in Innenräumen eingesetzt werden.

| | Frequenzbereich | Sendeleistung (Max.) |
|---|---|---|
| WLAN | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Open Source-Erklärung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open-Source-Code. Sie können den vollständigen entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts erhalten, indem Sie sich über http://opensource.samsung.com an unser Support-Team wenden (Bitte verwenden Sie das Menü „Anfrage“.).

Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine geringe Gebühr erhoben.

Unter der URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 finden Sie die Open Source-Lizenzinformationen in Bezug auf dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle, die diese Informationen erhalten.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:24:40

SAMSUNG

FRAGEN ODER HINWEISE?

| LAND | RUFEN SIE UNS AN UNTER | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| LAND | RUFEN SIE UNS AN UNTER | ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Forno da incasso

## Manuale d'uso e di installazione

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Sommario


## Come utilizzare questo manuale 3

In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli 3

## Istruzioni di sicurezza 3

Importanti precauzioni di sicurezza 3
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici) 6
Funzione automatica di risparmio energetico 6

## Installazione 7

Contenuto dell'imballaggio 7
Collegamento alimentazione 8
Montaggio ad incasso 8

## Prima di iniziare 11

Pannello di controllo 11
Impostazioni iniziali 11
Il forno odora 'di nuovo' 12
Meccanismo intelligente di sicurezza 13
Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) 13
Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore 13
Accessori 14
Sportello flessibile 15
Serbatoio dell'acqua 16

## Funzionamento 17

Modalità del forno 17
Modalità di cottura a vapore assistita 19
Modalità Doppia cottura 21
Air Fry 23
Sottovuoto ad aria 25
Cottura con sonda per carne 27
Funzione speciale 28
Cottura salutare 30
Cottura automatica 30
Timer 31
Pulizia 32
Impostazioni 34
Blocco 35

## Cucina intelligente 36

Cottura manuale 36
Programmi Cottura automatica 44
Funzione speciale 52
Piatti di prova 53
Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente 55

## Manutenzione 58

Pulizia 58
Sostituzione 61

## Risoluzione dei problemi 62

Checkpoint 62
Codici informativi 64

## Specifiche tecniche 65

## Appendice 66

Scheda tecnica del prodotto 66
Dichiarazione Open Source 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:24:41

# Come utilizzare questo manuale

Grazie per aver acquistato un Forno da incasso SAMSUNG.
Questo Manuale d'uso contiene informazioni importanti per la vostra sicurezza e istruzioni per un uso e una manutenzione corretti del vostro prodotto.
Si prega di leggere completamente il presente Manuale d'uso prima di utilizzare il prodotto e di conservarlo per future esigenze.

## In questo Manuale d'uso sono utilizzati i seguenti simboli

**⚠ AVVERTENZA**

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi e/o danni materiali**.

**⚠ ATTENZIONE**

Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali e/o danni materiali**.

**NOTA**

Consigli, raccomandazioni e informazioni utili per un uso corretto del prodotto.

# Istruzioni di sicurezza

L'installazione del forno deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato.
L'installatore è responsabile del collegamento elettrico dell'apparecchio in base alle normative relative alla sicurezza.

## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

**⚠ AVVERTENZA**

L'apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o prive di una adeguata conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza fornisca loro una corretta supervisione e istruzione all'uso.

Sorvegliare i bambini affinché non giochino con l'apparecchio.

Il sistema di sconnessione deve essere incorporato nel cablaggio secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Questo apparecchio deve poter essere scollegato dall'alimentazione una volta installato. La disconnessione è ottenibile permettendo il libero accesso alla spina del cavo di alimentazione o incorporando un interruttore nel cablaggio seguendo le specifiche di cablaggio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, a un tecnico dell'assistenza o un tecnico specializzato al fine di evitare potenziali pericoli.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:24:41

# Istruzioni di sicurezza

Tra i metodi di fissaggio non è previsto l'uso di adesivi in quanto non sono considerati un metodo di fissaggio affidabile.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza o conoscenza del prodotto solo sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui abbiano ricevuto informazioni specifiche sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i rischi ad esso associati. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini senza la supervisione di un adulto. Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Durante l'uso questo prodotto diventa bollente. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Tenere i bambini lontani dal prodotto.

Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.

Se questo elettrodomestico è dotato di una funzione di pulizia automatica, eliminare i residui prima di procedere con la pulizia ed estrarre dal forno tutti gli utensili durante la fase di emissione del vapore o di pulizia automatica. La funzione di pulizia dipende dal modello.

Se questo apparecchio è dotato di una funzione di pulizia automatica, durante lo svolgimento di tale funzione le superfici potrebbero diventare molto più calde del normale e pertanto si consiglia di tenere i bambini lontani dall'apparecchio. In caso di uso di apparecchiature dotate di processi di pulizia pirolitica, alcuni animali, in particolare gli uccelli, possono risultare sensibili ai fumi ed alle fluttuazioni termiche locali durante il processo di pulizia pirolitica e pertanto dovrebbero essere spostati in una zona ben ventilata durante tali processi.

Ventilare il locale durante ed al termine del processo di pulizia pirolitica.

La funzione di pulizia dipende dal modello.

Utilizzare solo il termometro da forno (sonda) raccomandato per questo apparecchio. (Solo modello con sonda per carne).

Non usare un pulitore a vapore.

AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

L'apparecchio non deve essere installato dietro uno sportello decorativo ad evitare il suo surriscaldamento.



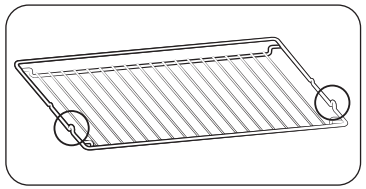
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:24:41

AVVERTENZA: Il prodotto e le sue parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Tenere i bambini con età inferiore ad 8 anni lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.

ATTENZIONE: Il programma di cottura deve essere monitorato. Un programma di cottura breve deve essere costantemente monitorato.

Lo sportello e la superficie esterna possono diventare bollenti durante l'uso del prodotto.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione. Le superfici possono diventare bollenti durante l'uso.



Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermi su entrambi i lati) rivolti verso avanti in modo che la griglia sia in grado di sostenere carichi pesanti.

**⚠ ATTENZIONE**

Se il forno risulta danneggiato durante il trasporto, non collegarlo alla corrente elettrica.

Questo prodotto deve essere collegato alla corrente elettrica solo da un tecnico qualificato.

In caso di guasto o danni al prodotto, non tentare di utilizzarlo.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici qualificati. Riparazioni improprie possono comportare gravi lesioni personali. Se il prodotto necessita di riparazione, contattare il Centro di assistenza SAMSUNG o il rivenditore.

Non lasciare che la spina o il cavo di alimentazione tocchino il forno.

Il forno deve essere collegato all'alimentazione elettrica mediante salvavita o fusibile approvato per l'uso. Non utilizzare prese multiple o prolunghe.

Durante una riparazione o la pulizia scollegare il prodotto dalla corrente elettrica.

Prestare attenzione nel collegare dispositivi elettrici alle prese vicino al forno.

Se questo prodotto è dotato di funzione vapore o cottura a vapore, non utilizzarlo se la cartuccia di alimentazione dell'acqua è danneggiata. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Se la cartuccia è danneggiata o rotta, non utilizzare il prodotto e contattare il centro di assistenza più vicino. (Solo per modelli dotati di funzione vapore).

Questo forno è stato progettato solo per la cottura domestica di alimenti.

Durante l'uso le superfici interne diventano bollenti e possono causare ustioni. Non toccare gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno fino a quando non si siano raffreddate.

Non conservare all'interno del forno sostanze infiammabili.

Le superfici del forno diventano bollenti quando il prodotto viene utilizzato ad alta temperatura per un lungo periodo di tempo.

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante la cottura poiché possono fuoriuscire aria calda e vapore.

Durante la cottura di pietanze con ingredienti a base alcolica, a causa delle alte temperature l'alcool può trasformarsi in vapore e incendiarsi se viene a contatto con una parte rovente del forno.

Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.

Durante l'uso del forno, tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cibi surgelati, per esempio le pizze, devono essere cotti sulla griglia più grande. Se si usa la teglia di cottura, potrebbe deformarsi a causa della notevole variazione di temperatura.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:24:42

# Istruzioni di sicurezza

Non versare acqua sul fondo del forno quando è caldo. La superficie smaltata potrebbe danneggiarsi.

Durante la cottura, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Non coprire il fondo del forno con un foglio di alluminio e non appoggiarvi teglie o recipienti. Il foglio di alluminio blocca il calore, e ciò potrebbe danneggiare la superficie smaltata del forno e causare una cottura non ottimale dei cibi.

Sulla superficie smaltata del forno, i succhi di frutta lasciano macchie che potrebbero risultare indelebili.

Per cuocere torte molto umide, utilizzare la teglia profonda.

Non appoggiare recipienti sullo sportello aperto del forno.

Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate.

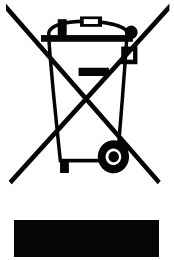
Non salire, sdraiarsi, sedersi o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello aperto del forno.

Non aprire lo sportello con forza eccessiva.

**AVVERTENZA**: Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica anche al termine della cottura.

**AVVERTENZA**: Non lasciare aperto lo sportello quando il forno è in funzione.

## Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)



(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione (un contenitore della spazzatura con ruote barrato da una croce con una banda nera sotto) indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti come rifiuti urbani misti al termine del ciclo di vita ma devono essere raccolti separatamente in modo da permetterne il riutilizzo, il riciclaggio e altre forme di recupero in conformità alla normativa vigente. I rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche possono, infatti, contenere sostanze dannose e pericolose che, se non correttamente gestite, costituiscono un pericolo per l'ambiente e la salute umana.
L'utente ha, quindi, un ruolo attivo nel ciclo di recupero e riciclaggio dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Al fine di evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati da uno smaltimento non corretto, si invita pertanto l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai sistemi di ritiro e di raccolta autorizzati secondo le normative locali.
Gli utenti domestici possono consegnare gratuitamente l'apparecchiatura che desiderano smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m2 è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm.
Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Per maggiori informazioni sull'impegno ecologico di Samsung e gli obblighi normativi specifici del prodotto es. REACH, WEEE, Batterie visitare la pagina:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Funzione automatica di risparmio energetico

Luce: Durante la cottura è possibile spegnere la luce premendo il tasto 'Luce forno'. Ai fini di un risparmio energetico, la luce del forno si spegne dopo pochi minuti dall'inizio del processo di cottura.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:24:42

# Installazione

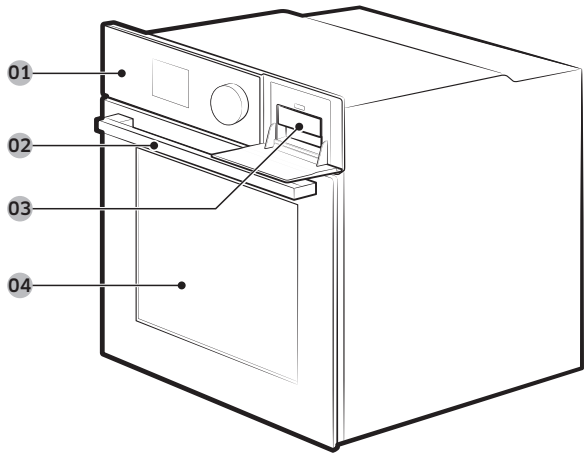
**⚠ AVVERTENZA**

- Questo prodotto è dedicato ai prodotti a incasso.
- Questo forno deve essere installato da un tecnico qualificato. L'installatore è responsabile del collegamento elettrico del forno in base alle normative relative alla sicurezza.
- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato fino ad una altitudine massima di 2000 metri.

## Contenuto dell'imballaggio

Verificare che tutte le parti e gli accessori siano contenuti nell'imballaggio del prodotto. In caso di problemi con il forno o con gli accessori, contattare un Centro di assistenza autorizzato o un rivenditore Samsung.

### Il forno in breve




**01** Pannello di controllo **02** Maniglia dello sportello **03** Serbatoio dell'acqua

**04** Sportello

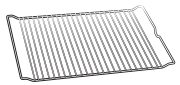
**NOTA**

A seconda del modello, questo forno è disponibile in due tipologie: sportello singolo e doppia sportello.

### Accessori

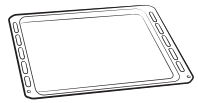
Il forno è dotato di diversi accessori utili per la preparazione di diversi alimenti.

Griglia

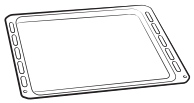


Inserto griglia *

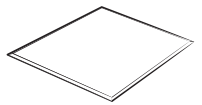
Teglia da forno *



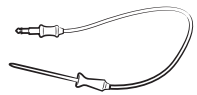
Teglia multiuso *



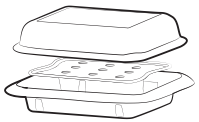
Teglia profonda *



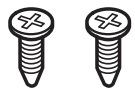
Divisorio



Sonda per carne *



Contenitore per cottura a vapore *



2 Viti (M4 L25)

Teglia per Air Fry *

**NOTA**

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.





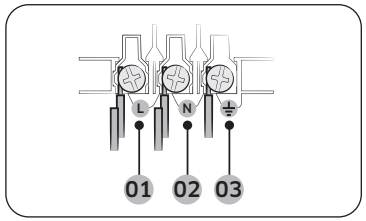
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:24:42

# Installazione

**⚠ ATTENZIONE**

Rimuovere la Sicurezza bambini prima di usare il programma di pulizia Pirolitica per evitare il blocco delle ventole che potrebbe provocare il surriscaldamento dello sportello.

## Collegamento alimentazione




**01** MARRONE o NERO
**02** BLU o BIANCO
**03** GIALLO e VERDE

Inserire la spina del forno in una presa elettrica. Se una presa a spina non è disponibile a causa di limitazioni nella corrente erogata, usare un interruttore-sezionatore multipolare (con almeno 3 mm di spazio tra i poli) al fine di soddisfare i requisiti di sicurezza. Usare un cavo di alimentazione di lunghezza sufficiente per soddisfare le specifiche H05 RR-F o H05 VV-F, con una sezione minima di 1,5-2,5 mm².

| Corrente nominale (A) | Area sezione trasversale min. |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Per le specifiche elettriche, consultare l'etichetta apposta sul prodotto.
Aprire il retro del forno con un cacciavite e rimuovere le viti fissate sul gancio del cavo. Quindi collegare i fili elettrici ai terminali relativi.
Il terminale (⏚) è progettato per una corretta messa a terra. Collegare per primo il cavo giallo-verde (messa a terra) che deve essere di lunghezza maggiore rispetto agli altri. Se si utilizza una presa a spina, la spina deve essere sempre accessibile anche dopo l'installazione del forno. Samsung non è responsabile per eventuali incidenti causati da una impropria o mancante messa a terra.

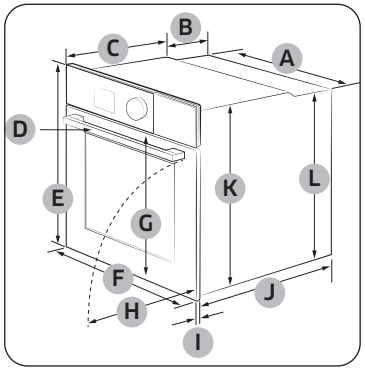
**⚠ AVVERTENZA**

Non schiacciare o torcere i cavi durante l'installazione e tenerli lontani dalle parti del forno che emettono calore.

## Montaggio ad incasso

In caso di installazione del forno ad incasso, l'alloggiamento deve prevedere che le superfici in plastica in esso contenute siano resistenti alle temperature previste dalla normativa EN 60335. Samsung non potrà essere ritenuta responsabile per eventuali danni ai mobili provocati dal calore emesso dal forno.
Il forno deve essere adeguatamente ventilato. Per consentire la ventilazione, lasciare uno spazio di circa 50 mm tra il ripiano inferiore del mobile e la parete. Se si installa il forno al di sotto di un piano cottura, seguire le istruzioni fornite dal produttore del piano cottura.

**Dimensioni necessarie per l'installazione**

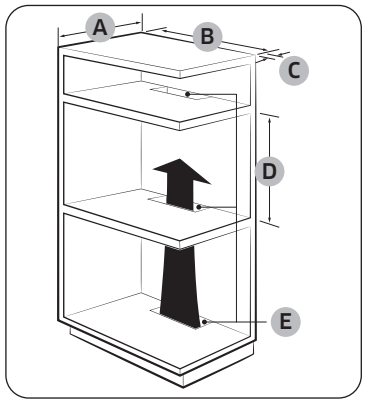



Forno (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:24:43

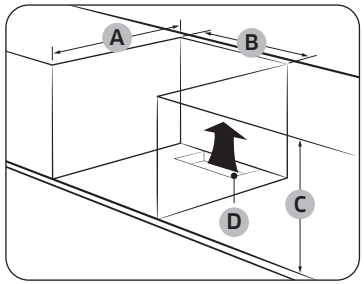



Struttura a incasso (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | Min. 550 |
| **B** | Min. 560 |
| **C** | Min. 50 |
| **D** | Min. 590 - Max. 600 |
| **E** | Min. 460 x Min. 50 |

**NOTA**

Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(E)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.

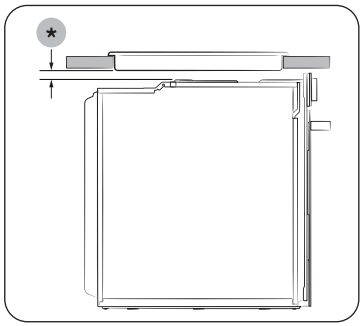



Struttura a incasso sotto lavello (mm)

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

**NOTA**

- Il telaio integrato deve disporre di aperture di ventilazione **(D)** per ventilare il forno e favorire la circolazione dell'aria.
- L'altezza minima richiesta **(C)** si riferisce ad una installazione del forno libera.




Installazione con un piano cottura

Per installare un piano cottura sopra al forno, verificare i requisiti di spazio di installazione nella guida all'installazione **(*)**.

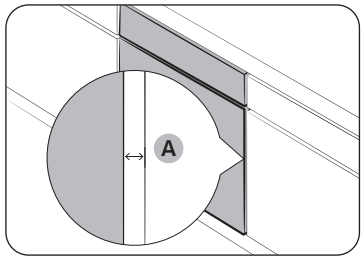




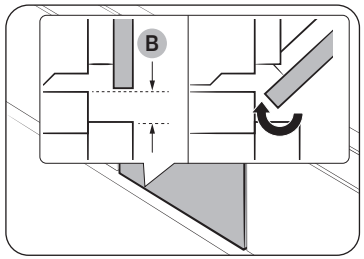
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:24:43

# Installazione

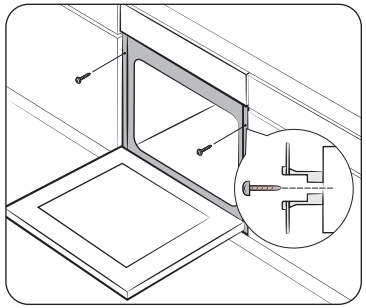
### Montaggio del forno




Lasciare uno spazio **(A)** di almeno 5 mm tra il forno e ogni lato dell'incasso.




Lasciare almeno 2 mm di spazio **(B)** in modo che lo sportello sia apra e si chiuda liberamente.



Inserire il forno nella struttura a incasso e fissarlo saldamente su entrambi i lati con 2 viti.

Al termine dell'installazione, rimuovere la pellicola protettiva, il nastro e tutti gli altri materiali da imballaggio ed estrarre gli accessori in dotazione dall'interno del forno. Per estrarre il forno dalla struttura, prima togliere corrente al forno, quindi rimuovere le due viti su ambo i lati del forno.

**⚠ AVVERTENZA**

Il forno richiede una adeguata ventilazione per un funzionamento normale. Non ostruire per alcun motivo le aperture di ventilazione.

**NOTA**

L'aspetto effettivo del forno dipende dal modello scelto.

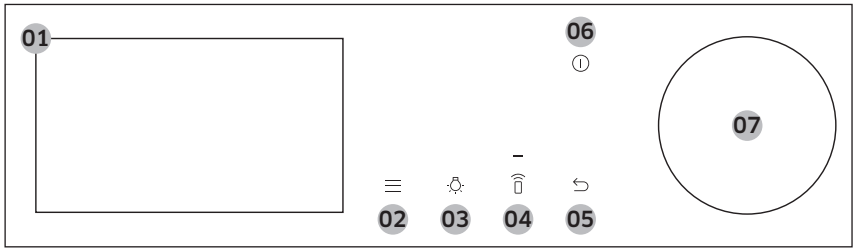


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:24:44

# Prima di iniziare

## Pannello di controllo

Il pannello di controllo del forno è composto da un display (non a sfioramento), un selettore e alcuni tasti a sfioramento per il controllo del forno. Leggere le informazioni che seguono per conoscere le funzioni del pannello di controllo del forno.




| | |
|---|---|
| **01** Schermo | Visualizza il menu, le informazioni e lo stato di cottura. |
| **02** Opzioni | Toccare per vedere l'elenco delle Opzioni. |
| **03** Luce | Premere per accendere e spegnere la luce interna del forno. |
| **04** Smart Control | Toccare per attivare o disattivare la funzione Smart Control.<br>**NOTA**<br>Deve essere impostata la Connessione rapida prima di usare questa funzione. |
| **05** Indietro | Premere per passare alla schermata precedente. |
| **06** Accensione | Premere per attivare o disattivare lo schermo.<br>**NOTA**<br>Solo il tasto **Accensione** è in grado di interrompere il funzionamento del forno quando lo sportello è aperto. |
| **07** Selettore | Ruotare a sinistra o destra per navigare attraverso i menu e gli elenchi. Nello schermo verrà evidenziato un elemento ad indicare la posizione attuale.<br>Premere per selezionare l'elemento sottolineato. |

## Impostazioni iniziali

Attivando il forno la prima volta, verrà visualizzata la schermata di Benvenuto con il logo Samsung. Seguire le istruzioni visualizzate sullo schermo per completare le impostazioni iniziali. Accedendo alla schermata Impostazioni è possibile modificare le impostazioni iniziali.

1. Nella schermata di benvenuto, selezionare **Avvia configurazione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Impostare la lingua.
   a. Selezionare la lingua e poi premere il **Selettore**.
   b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
3. Accettare i "**Termini e condizioni**" e la "**Informativa sulla privacy**".
4. Collegare il dispositivo alla app SmartThings.
   a. Nella schermata Esperienza mobile, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
   b. Eseguire la scansione del codice QR sullo schermo con il proprio smartphone e seguire le informazioni visualizzate sul proprio telefono per completare la connessione.
      - Se non si desidera procedere con questa operazione, selezionare **Salta**, quindi quindi premere il **Selettore** per passare al passo successivo.
   c. Dopo aver ricevuto il messaggio di conferma dell'avvenuta connessione, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:24:44

# Prima di iniziare

5. Selezionare il fuso orario.
   a. Selezionare il fuso orario pertinente e poi premere il **Selettore**.
   b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Impostare la data.
   a. Selezionare il giorno, il mese e l'anno. Premere il **Selettore** dopo aver selezionato ogni voce.
   b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.

**NOTA**

Saltare questo passaggio se si è già effettuata la connessione del proprio dispositivo all'app SmartThings.

7. Selezionare l'ora.
   a. Selezionare l'ora e i minuti. Premere il **Selettore** dopo aver selezionato ogni voce.
   b. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.

**NOTA**

Saltare questo passaggio se si è già effettuata la connessione del proprio dispositivo all'app SmartThings.

8. Selezionare **Fatto**, quindi premere il **Selettore** per completare l'impostazione.
   - Verrà visualizzata la schermata della guida al primo utilizzo. È possibile selezionare **ULTERIORI INFORMAZIONI**, quindi premere il **Selettore** per visualizzare la guida oppure selezionare **PIÙ TARDI**, quindi premere il **Selettore** per saltare questo passo.

**Impostare la schermata per restare sempre connessi**

Lo schermo si disattiva automaticamente dopo uno specifico tempo di inutilizzo. Per impostare lo schermo a restare sempre attivo, seguire le istruzioni sotto.

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Impostazioni**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata Impostazioni, selezionare **Display**, quindi premere il **Selettore**.
4. Nella schermata Display, selezionare **Timeout**, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Sempre acceso**, quindi premere il **Selettore**.

**NOTA**

- Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni.
- Quando il timeout è impostato su "**Sempre acceso**", se non viene eseguita nessuna azione per 3 minuti la luminosità dell'LCD passa automaticamente al livello 2.
- L'impostazione "**Sempre acceso**" è disponibile solo quando il salvaschermo è attivo.

## Il forno odora 'di nuovo'

Prima di utilizzare il forno per la prima volta è necessario eseguire una pulizia iniziale per eliminare il tipico odore 'di nuovo'.

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Utilizzare il forno in modalità Convezione a 200 °C o in modalità Convenzionale a 200 °C per un'ora. Questo processo consentirà di bruciare eventuali sostanze post produzione residue.
3. Al termine, spegnere il forno.

**NOTA**

- Al primo utilizzo si potrebbe notare del fumo all'interno del forno mentre è in funzione. Tuttavia, ciò non indica un guasto al prodotto.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.
- È inoltre importante assicurarsi di utilizzare il forno in un ambiente di cucina ben ventilato.



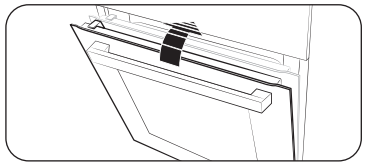
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:24:44

## Meccanismo intelligente di sicurezza

Aprendo lo sportello mentre il forno è in funzione, la luce interna si accende e sia la ventola sia gli elementi riscaldanti si interrompono. Ciò serve a prevenire eventuali lesioni quali bruciature o perdite energetiche superflue. Se ciò accadesse, chiudere lo sportello e lasciare che il forno riprenda automaticamente a funzionare poiché ciò non indica una condizione di errore.

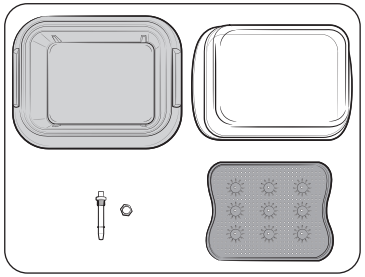
## Chiusura ammortizzata dello sportello (lenta, sicura e silenziosa) (solo per modelli applicabili)

Il forno da incasso Samsung è dotato di un meccanismo di chiusura ammortizzata che chiude lo sportello delicatamente e silenziosamente.
Nel chiudere lo sportello, le cerniere appositamente progettate ammortizzano la sportello pochi centimetri prima della posizione finale. Questa funzione dona comfort e permette la chiusura delicata e silenziosa dello sportello
(La disponibilità di questa funzione dipende dal modello del forno).

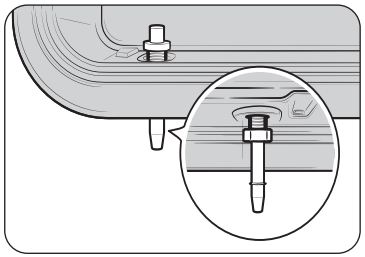


Lo sportello inizia a chiudersi delicatamente a circa 15 gradi e si chiude completamente entro 5 secondi.

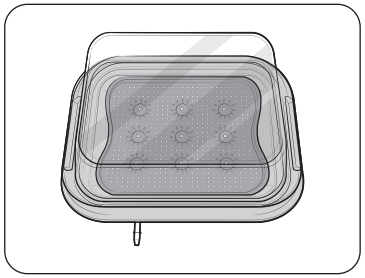
## Assemblaggio del contenitore per cottura a vapore (solo per modelli applicabili)



1. Verificare di avere a disposizione tutte le parti del contenitore per cottura a vapore.
   - Ossia il coperchio di vetro, la padella di metallo, la teglia per la cottura a vapore e l'ugello del vapore.



2. Inserire l'ugello del vapore nel foro che si trova a destra sul retro della padella di metallo, quindi serrare con il dado fornito.



3. Mettere la teglia per la cottura a vapore nella padella di metallo, quindi chiudere il coperchio di vetro per usarla nel forno.



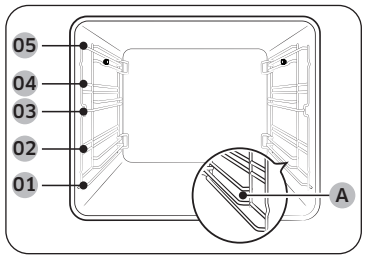


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:24:45

# Prima di iniziare

## Accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta pulirli accuratamente in acqua calda e detersivo e asciugarli con un panno morbido.




**01** Livello 1
**02** Livello 2
**03** Livello 3
**04** Livello 4
**05** Livello 5
**(A)** Livello per il contenitore per cottura a vapore

- Inserire l'accessorio nella posizione corretta all'interno del forno.
- Il **livello del contenitore per cottura a vapore (A)** è solo per il contenitore per cottura a vapore. Non mettere il contenitore per cottura a vapore su qualsiasi altro livello e non mettere nessun altro accessorio al **livello del contenitore per cottura a vapore (A)**. Il **livello del contenitore per cottura a vapore (A)** viene fornito solo nei modelli dotati di questa funzione.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra l'accessorio ed il fondo del forno e da eventuali altri accessori.
- Prestare molta attenzione nel rimuovere pentole e/o accessori dal forno. Le pietanze o gli accessori bollenti possono causare ustioni.
- Gli accessori si possono deformare durante la fase di riscaldamento. Una volta raffreddati recuperano l'aspetto e la forma originali.

### Utilizzo di base

Per i migliori risultati, si consiglia di familiarizzare con l'uso di ogni accessorio.

| | |
|---|---|
| Griglia | La griglia è usata per grigliare e arrostire. Inserire la griglia in posizione con le parti sporgenti (fermo corsa su entrambi i lati) rivolti verso avanti. |
| Inserto griglia * | L'inserto griglia viene utilizzato in combinazione con la teglia per evitare che il liquido prodotto dai cibi goccioli sul fondo del forno. |
| Teglia da forno * | La teglia da forno (profondità: 20 mm) è utilizzata per cuocere torte, biscotti e altri dolci. Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia multiuso * | La teglia multiuso (profondità: 30 mm) viene utilizzata per cuocere e arrostire. Usare la griglia per evitare il versamento di liquidi sul fondo del forno.<br>Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia profonda * | La teglia profonda (profondità: 50 mm) viene utilizzata per arrostire con o senza inserto griglia. Inserire il lato inclinato sul davanti. |
| Teglia per Air Fry * | Usare la teglia per Air Fry solo nella relativa modalità. Poiché la teglia si surriscalda durante o subito dopo la cottura, assicurarsi di utilizzare guanti da forno o attendere che il forno si raffreddi completamente per rimuovere la teglia. |
| Divisorio | Il divisorio è progettato per suddividere il forno in due scomparti. Usare il divisorio nella modalità Doppia cottura. Non usare il divisorio per altri scopi diversi dalla suddivisione del vano in due aree di cottura separate. Non usare il divisorio come ripiano. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:24:45

| | |
|---|---|
| Guide telescopiche * | Usare la piastra della guida telescopica per inserire la teglia come segue:<br>**1.** Estendere la piastra della guida fuori dal forno.<br>**2.** Inserire la teglia sulla guida e farla scorrere all'interno del forno.<br>**3.** Chiudere lo sportello del forno. |
| Sonda per carne * | La sonda per carne misura la temperatura interna della carne da cuocere. Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno. |
| Contenitore per cottura a vapore * | Il contenitore del vapore e il coperchio di vetro servono solo per la funzione di cottura completamente a vapore. Usare il contenitore per cottura a vapore solo al livello per il contenitore per cottura a vapore e fare attenzione ad inserirlo completamente nel vano fino a toccare la parete posteriore.<br>Il contenitore per cottura a vapore è composto da 4 pezzi distinti: coperchio di vetro, padella di metallo, teglia per cottura a vapore e ugello del vapore.<br>Avvertenza: non usare il coperchio di vetro per la cottura alla griglia.<br>**⚠ AVVERTENZA**<br>• Indossare sempre dei guanti da forno per manipolare il contenitore per cottura a vapore e fare attenzione a non farlo cadere a terra.<br>• Gli sbalzi di temperatura possono causare la rottura o la frantumazione delle parti in vetro. |

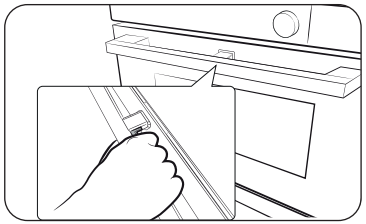
**NOTA**

La disponibilità degli accessori contrassegnati da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.

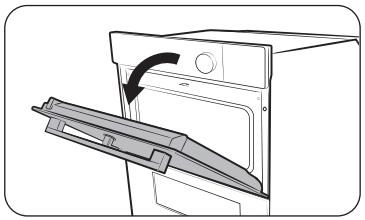
## Sportello flessibile (solo per modelli applicabili)

Questo forno dispone di uno sportello flessibile unico incernierato nel mezzo, quindi basta aprire la metà superiore per accedere al comparto superiore. Quando si utilizza la funzione Doppia cottura, è possibile accedere allo spazio superiore del forno molto più facilmente e con una maggiore efficienza energetica.

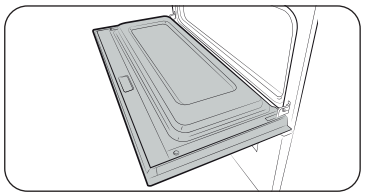
**Utilizzo dello sportello superiore**



**1.** Premere completamente la leva della maniglia.



**2.** Tirare la maniglia.



**3.** In tal modo si apre solo lo sportello superiore come mostrato.

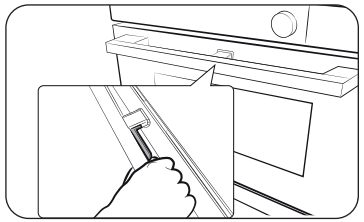




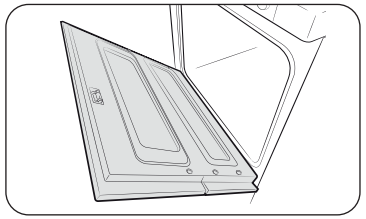
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:24:45

# Prima di iniziare

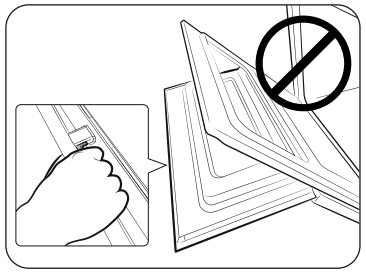
### Utilizzo dello sportello completo



1. Afferrare l'area senza leva della maniglia, quindi tirare.



2. In tal modo si apre tutto lo sportello come mostrato.



⚠ **ATTENZIONE**

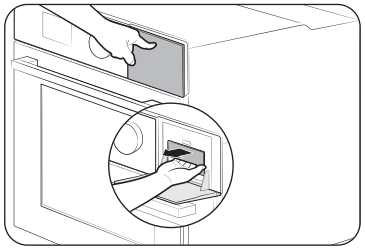
Quando si apre lo sportello completo, assicurarsi di afferrare la maniglia dalla parte senza leva.
Se la leva viene premuta a metà dell'apertura dello sportello, lo sportello superiore potrebbe aprirsi, provocando lesioni fisiche.

**NOTA**

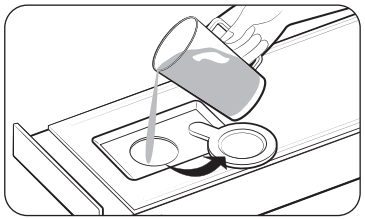
- Non appoggiare oggetti pesanti e non applicare forza eccessiva allo sportello superiore.
- Non lasciare che i bambini giochino con o sopra lo sportello superiore.

## Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua serve per le funzioni che utilizzano vapore. Riempire d'acqua il serbatoio prima di cuocere a vapore.



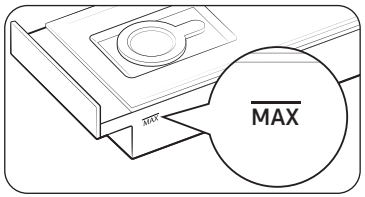
1. Individuare il serbatoio dell'acqua nell'angolo in alto a destra. Premere il serbatoio per aprire ed estrarlo.



2. Aprire il tappo del serbatoio e riempirlo con 500 ml di acqua potabile.
3. Chiudere il tappo e reinserire il serbatoio.

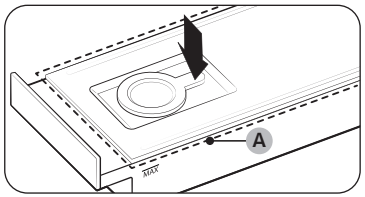
**NOTA**

Inserire il serbatoio dell'acqua fino in fondo, finché si blocca.




**NOTA**

Non superare il livello limite (max).



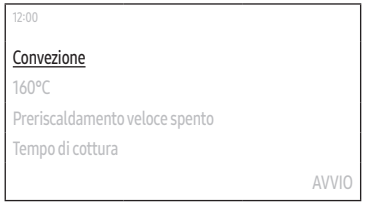

**NOTA**

Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia ben chiuso nella parte alta **(A)** prima di usare il forno.



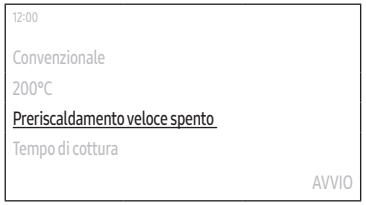
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:24:46

## Modalità del forno

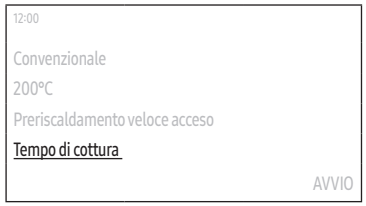



1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**. (Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "**Descrizione delle modalità del forno**".)
   - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "**Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)**".

3. Impostare la temperatura desiderata.
   - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.




4. Impostare l'opzione Preriscaldamento valoce.
   - L'impostazione predefinita è "Off".




5. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
6. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
   - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temp.** oppure **Mantieni caldo**.
   - Le modalità Grill grande e Grill Eco non supportano l'opzione **Mantieni caldo**.

**NOTA**

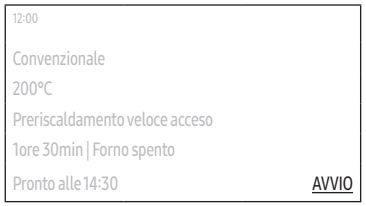
Se si inizia la cottura senza impostare il tempo di cottura o si imposta l'opzione **Mantieni temp.**, occorre arrestare il funzionamento del forno manualmente.

7. Selezionare **Pronto alle**, quindi premere il **Selettore** per impostare l'orario di fine cottura desiderato.
   - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:24:46




8. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.
   - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
   - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

**NOTA**

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura, l'opzione Preriscaldamento veloce e il tempo di cottura.
- Durante la cottura è possibile selezionare **OFF**, premere il **Selettore**, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo comparirà l'opzione **+5 min**.
  - È possibile selezionare **+5 min**, quindi premere il **Selettore** per prolungare la cottura per altri 5 minuti.

**Descrizione delle modalità del forno**

| Modalità | | Intervallo di temperature (°C) | | | | Temperatura suggerita (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Singola | Doppia | | | |
| | | | Superiore | Inferiore | Doppia | |
| | Convezione | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | | L'elemento riscaldante posteriore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere e dorare su diversi livelli contemporaneamente. | | | | |
| | Convenzionale | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | | Il calore viene generato dagli elementi riscaldanti superiore e inferiore. Usare questa funzione per eseguire una cottura standard e dorare la maggior parte delle pietanze. | | | | |
| ECO | Convezione Eco | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | | La modalità Convezione Eco usa il sistema di riscaldamento ottimizzato per risparmiare energia durante la cottura. I tempi di cottura aumentano leggermente lasciando tuttavia i risultati invariati. Da notare che questa modalità non richiede la fase di preriscaldamento.<br>**NOTA**<br>La modalità di riscaldamento Convezione Eco utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica è conforme alle specifiche EN60350-1 | | | | |
| | Grill grande | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | Il grill di grandi dimensioni emette calore. Usare questa modalità per rosolare la parte superiore dei cibi (ad esempio, carne, lasagne o gratin). | | | | |
| ECO | Grill Eco | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | | La piccola area grill emette calore. Utilizzare questa funzione per piatti di piccole dimensioni che necessitano di meno calore, quali pesce e baguette imbottite. | | | | |
| | Grill ventilato | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | | I due elementi riscaldanti generano un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola. Usare questa modalità per grigliare carne o pesce. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:24:46

| Modalità | | Intervallo di temperature (°C) | | | | Temperatura suggerita (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Singola | Doppia | | | |
| | | | Superiore | Inferiore | Doppia | |
| | Riscaldamento superiore + Convezione | 40-275 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | L'elemento riscaldante superiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per cuocere pietanze che richiedono una doratura superiore (ad esempio carne o lasagne). | | | | |
| | Riscaldamento inferiore + Convezione | 40-275 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | L'elemento riscaldante inferiore genera un calore che viene uniformemente distribuito dalla ventola di convezione. Usare questa modalità per la cottura di pizza, pane o torte. | | | | |
| | Riscaldamento inferiore | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | L'elemento riscaldante inferiore genera calore. Usare questa modalità al termine della fase di cottura per dorare il fondo di una quiche o di una pizza. | | | | |
| PRO | Rosolatura | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | La modalità Rosolatura esegue un ciclo di pre-riscaldamento automatico fino a quando il forno non raggiunge la temperatura di 220°C. Quindi l'elemento riscaldante superiore e la ventola di convezione iniziano a rosolare cibi come la carne. Al termine la carne verrà cotta a basse temperature. Usare questa modalità per manzo, pollame o pesce. | | | | |
| | Sottovuoto ad aria | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | La modalità Sottovuoto ad aria utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura. | | | | |
| | Air Fry | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | La modalità "Air Fry" utilizza aria calda per ottenere cibi surgelati o freschi più croccanti e più sani senza (o con meno) grassi rispetto alle normali modalità a convezione. | | | | |

## Modalità di cottura a vapore assistita

**⚠ ATTENZIONE**

Riempire il serbatoio dell'acqua prima di usare le modalità di cottura a vapore assistita.

1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare la modalità di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**. (Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "**Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita**".)
   - Se si è scelto **Cottura a vapore**, andare al passo 5. (I passi da 2 a 4 non sono applicabili per la **Cottura a vapore**.)
   - In alcune modalità è possibile usare la sonda per carne. Per cucinare usando la sonda per carne, vedere "**Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)**".

**NOTA**

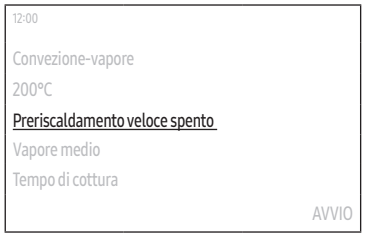
**Cottura a vapore** è disponibile solo sui modelli dotati di questa funzione.

3. Impostare la temperatura desiderata.
   - La temperatura preimpostata e la gamma di temperature impostabili dipende dalla modalità di cottura desiderata.



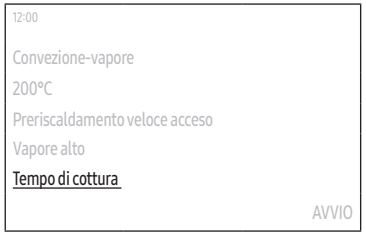


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:24:47




4. Impostare l'opzione Preriscaldamento valoce.
   - L'impostazione predefinita è "Off".

5. Impostare il livello del vapore.
   - L'impostazione predefinita è "Medio".

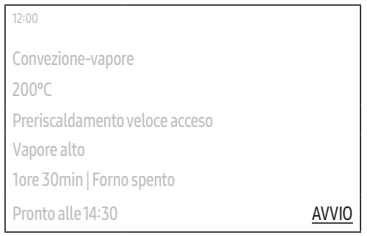



6. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
   - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.
7. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
   - È possibile selezionare **Forno spento**, **Mantieni temp.** oppure **Mantieni caldo**.

**NOTA**

Se si inizia la cottura senza impostare il tempo di cottura o si imposta l'opzione **Mantieni temp.**, occorre arrestare il funzionamento del forno manualmente.

8. Selezionare **Pronto alle**, quindi premere il **Selettore** per impostare l'orario di fine cottura desiderato.
   - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)




9. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.
   - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
   - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.

**NOTA**

- Durante la cottura è possibile modificare la temperatura, l'opzione Preriscaldamento veloce e il tempo di cottura.
- Durante la cottura è possibile selezionare **OFF**, premere il **Selettore**, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per annullare la cottura.
- Al termine della cottura, sullo schermo comparirà l'opzione **+5 min**.
  - È possibile selezionare **+5 min**, quindi premere il **Selettore** per prolungare la cottura per altri 5 minuti.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:24:47

**Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita**

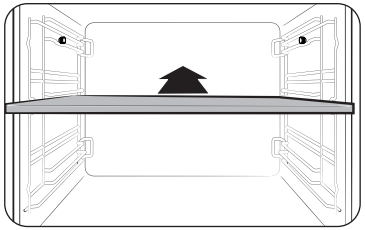
| Modalità | | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura preimpostata (°C) | Preriscaldamento veloce | Sonda per carne |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cottura a vapore * | - | - | X | X |
| | | Il vapore caldo prodotto dal generatore viene diffuso nel forno dall'apposito ugello per cuocere il cibo. Questa modalità è idonea per la cottura di verdure, pesce, uova, frutta e riso. | | | |
| | Convezione-vapore | 120-275 | 160 | O | O |
| | | Il calore generato dal riscaldatore e dalle ventole di convezione viene mantenuto costante dal vapore caldo. L'intensità del vapore può essere regolata su Bassa, Media o Alta. Questa modalità è idonea per la cottura di paste sfoglie, torte lievitate, pane e pizza, ma anche per arrostire carne e pesce. | | | |
| | Riscaldamento superiore a vapore + Convezione | 120-275 | 180 | O | O |
| | | Il calore generato dal riscaldatore superiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per arrostire carni, pollame e pesci ottenendo una crosta esterna. | | | |
| | Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione | 120-275 | 200 | O | O |
| | | Il calore generato dall'elemento riscaldante inferiore e dal riscaldatore a convezione viene diffuso uniformemente nel forno dalla ventola e il vapore caldo contribuisce all'azione degli elementi riscaldanti. Questa modalità è idonea per prodotti croccanti come la pizza o la torta di mele. | | | |

**NOTA**

- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.
- Riempire sempre il serbatoio dell'acqua con acqua fresca quando si intende cuocere con queste modalità.

## Modalità Doppia cottura

Per suddividere il vano cottura in due comparti superiore ed inferiore è possibile utilizzare l'apposito divisorio fornito in dotazione. Ciò permette di impostare due diverse modalità di cottura simultaneamente o di scegliere semplicemente uno dei due comparti nel quale cucinare.



1. Inserire il divisorio nel livello 3 per separare il vano cottura in due comparti.
   - Una volta inserito in divisorio, il forno lo rileva e la schermata principale del display cambia automaticamente.

2. Selezionare la zona di cottura desiderata, quindi premere il **Selettore**.

3. Regolare le impostazioni di cottura desiderate ed iniziare la cottura.
   - Per le istruzioni, vedere "**Modalità del forno**" oppure "**Modalità di cottura a vapore assistita**".
   - Per le modalità e le opzioni disponibili, vedere "**Modalità disponibili in ogni zona**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:24:47

**NOTA**

- Una volta iniziata la cottura in qualsiasi zona, è possibile avviare la cottura nell'altra zona. Selezionare l'indicatore della zona in alto al centro dello schermo, premere il **Selettore**, quindi ripetere i passi da 2 a 3 per cuocere nell'altra zona.
- Possono sussistere alcune limitazioni sulle modalità e temperature selezionabili qualora si intenda intraprendere cotture simultanee in entrambe le zone.

**Modalità disponibili in ogni zona**

| Zona | Modalità disponibile | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura preimpostata (°C) | Preriscaldamento veloce | Sonda per carne |
|---|---|---|---|---|---|
| Superiore | Convezione | 40-250 | 160 | X | X |
| | Grill grande | 40-250 | 220 | X | X |
| | Riscaldamento superiore + Convezione | 40-250 | 180 | X | X |
| | Air Fry | 150-250 | 220 | X | X |
| Inferiore | Convezione | 40-250 | 160 | X | X |
| | Riscaldamento inferiore + Convezione | 40-250 | 200 | X | X |
| | Riscaldamento inferiore | 40-250 | 150 | X | X |
| | Cottura a vapore * | - | - | X | X |
| | Convezione-vapore | 120-250 | 160 | X | X |
| | Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione | 120-250 | 200 | X | X |

**NOTA**

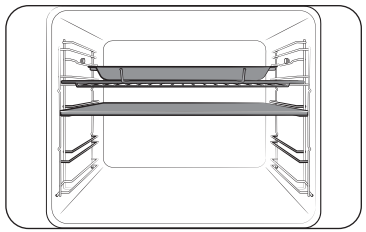
- Per la descrizione di ogni modalità consultare "**Descrizione delle modalità del forno**" o "**Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita**".
- La disponibilità delle modalità contrassegnate da un asterisco (*) dipende dal modello del forno.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:24:47

## Air Fry (solo per modelli applicabili)

Il preriscaldamento non è necessario per questa modalità. Si raccomanda di collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura.
Per dei risultati di cottura migliori, rigirare i cibi durante il processo.



1. Inserire il divisorio e collocare la teglia con la griglia al livello 4.
2. Selezionare la modalità **Air Fry** con il **Selettore**.
3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 220 °C.
4. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
6. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
7. Alla fine della cottura, toccare **OFF** ed estrarre il cibo.

**NOTA**

- Collocare della carta da forno o una teglia sul divisorio per contenere i sughi di cottura. In questo modo si ridurranno schizzi e fumo.
- Prima di usare la carta da forno, controllarne la temperatura massima ammessa.
- Per la **Air Fry** occorre un doppio ripiano nella parte superiore del forno. Per ottenere risultati migliori, inserire il divisorio e collocare il cibo sul ripiano al livello 4.
- Per cuocere cibi freschi o fatti in casa, oliare uniformemente un'area più ampia per un risultato più croccante.

**AVVERTENZA**

- Se si sta cuocendo qualcosa nella zona inferiore la modalità **Air Fry** non sarà disponibile nella zona superiore.
- Quando nella zona superiore è in corso la **Air Fry**, la zona inferiore non è disponibile.

Per ottenere risultati migliori, si raccomanda di girare i cibi a metà del tempo di cottura.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Patate | | | | |
| Patatine fritte surgelate | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Patatine fritte surgelate, condite | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Crocchette surgelate | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Frittelle di patate surgelate | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Spicchi di patate surgelati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Patatine fritte fatte in casa | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Spicchi di patate fatti in casa | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 20-25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:24:48

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Surgelati | | | | |
| Nugget di pollo surgelati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Ali di pollo surgelate | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Anelli di cipolla surgelati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Filetti di pollo surgelati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Churros surgelati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Pollo | | | | |
| Moringa fresca | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Ali di pollo fresche | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Petti di pollo impanati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 25-30 |

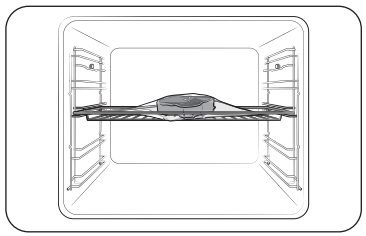
| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Verdura | | | | |
| Asparagi, impanati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Melanzane, affettate e impanate | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Anelli di cipolla, impanati | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Zucca, cubetti | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Cime di cavolfiore | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Mix di verdure | Griglia + Teglia per Air Fry | 4 | 200-210 | 15-20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:24:48

## Sottovuoto ad aria (solo per modelli applicabili)

La modalità **Sottovuoto ad aria** utilizza aria calda a bassa temperatura per questo tipo di cottura senza vapore e senza acqua nel serbatoio. In questa modalità il forno mantiene basse temperature costanti all'interno del vano cottura, cuocendo alimenti che possono mantenere la loro fragranza e le sostanze nutritive originali, offrendo allo stesso tempo un sapore arricchito e una consistenza morbida.



1. Mettere il cibo in un sacchetto sottovuoto pulito e sigillarlo. Quindi, inserire il cibo nella posizione 3 della griglia del forno.
2. Selezionare la modalità **Sottovuoto ad aria**.
3. Usare il **Selettore** per modificare la temperatura predefinita. Inserire la temperatura suggerita per il cibo come consigliato nella guida alla cottura. La temperatura predefinita è 60 °C (è possibile modificare la temperatura di 1 °C)
4. Premere il **Selettore** e impostare il tempo di cottura.
5. Dopo aver impostato il tempo di cottura, selezionare l'opzione che si desidera eseguire al termine della cottura e poi premere il **Selettore**.
6. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.

**NOTA**

- Usare solo ingredienti freschi e di qualità. Tagliarli in modo pulito e conservateli in frigorifero.
- Utilizzare sacchetti sottovuoto resistenti al calore per spostare e conservare gli ingredienti.
- Non riutilizzare mai i sacchetti sottovuoto resistenti al calore.
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. L'aggiunta di sale o zucchero può ridurre i tempi di cottura.

**Consigli**

- Per mantenere il gusto originale, consigliamo di utilizzare meno erbe e spezie rispetto alle normali ricette.
- Carne e pesce acquistano un sapore migliore se vengono rosolati prima di essere serviti.
- Se non viene servito subito dopo la cottura, mettere il cibo in acqua ghiacciata e farlo raffreddare completamente. Quindi, conservare a una temperatura inferiore a 5 °C per mantenere la fragranza e la consistenza del cibo.
- Eccezionalmente, si consiglia di mangiare il pollo subito dopo la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

| Alimento | Cottura | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|---|
| Manzo | | | | | |
| Bistecca, 4 cm di spessore | Al sangue | Griglia | 3 | 54 | 3-4 |
| Bistecca, 4 cm di spessore | Media | Griglia | 3 | 60 | 3-4 |
| Bistecca, 4 cm di spessore | Ben cotta | Griglia | 3 | 68 | 3-4 |
| Cottura arrosto | Media | Griglia | 3 | 62 | 6-8 |
| Cottura arrosto | Ben cotta | Griglia | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:24:48

| Alimento | Cottura | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|---|
| Maiale | | | | | |
| Costolette, disossate | Tenero | Griglia | 3 | 60 | 3-4 |
| Costolette, disossate | Sodo | Griglia | 3 | 71 | 3-4 |
| Cottura arrosto | Media | Griglia | 3 | 62 | 4-6 |
| Cottura arrosto | Ben cotta | Griglia | 3 | 72 | 4-6 |
| Carne di maiale tritata | Ben cotta | Griglia | 3 | 74 | 18-24 |
| Pollame | | | | | |
| Pollo, petto | Tenero | Griglia | 3 | 66 | 3-4 |
| Pollo, petto | Sodo | Griglia | 3 | 72 | 3-4 |
| Anatra, petto | Tenero | Griglia | 3 | 63 | 3-4 |
| Pesce | | | | | |
| Trancio di salmone | Tenero | Griglia | 3 | 52 | 2-3 |
| Trancio di salmone | Ben cotta | Griglia | 3 | 63 | 2-3 |
| Filetto di merluzzo | Tenero | Griglia | 3 | 55 | 2-3 |
| Verdure | | | | | |
| Asparagi | | Griglia | 3 | 85 | 2-3 |
| Patate, affettate | | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Patate dolci, affettate | | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Carote, affettate | | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |
| Zucca, cubetti | | Griglia | 3 | 90 | 2-3 |

| Alimento | Cottura | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|---|
| Frutta | | | | | |
| Mela, affettata | | Griglia | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananas, affettato | | Griglia | 3 | 85 | 1-2 |
| Pera, affettata | | Griglia | 3 | 83 | 2-3 |
| Altro | | | | | |
| Uova di gallina | In camicia | Griglia | 3 | 63 | 2-3 |
| Uova di gallina | Sode | Griglia | 3 | 71 | 2-3 |

* Cucinare uova di gallina senza sottovuoto.

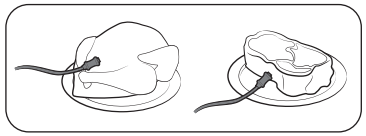


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:24:48

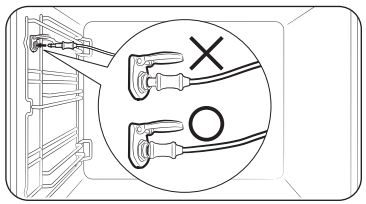
## Cottura con sonda per carne (solo per modelli applicabili)

La sonda per carne misura la temperatura interna della carne durante la cottura. Una volta che la temperatura raggiunge la temperatura prevista, il forno si interrompe e termina la cottura.

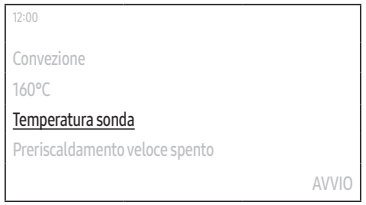
- Usare solo la sonda per carne fornita in dotazione con il forno.
- Non è possibile impostare un tempo di cottura se la sonda per carne è inserita.



1. Inserire la punta della sonda per carne al centro della carne da cuocere. Accertarsi che il manico in gomma non sia inserito.



2. Collegare il connettore della sonda nella presa sulla parete sinistra. Se la sonda è correttamente collegata, verrà visualizzato il messaggio "**Sonda carne inserita**".
   - Se la sonda per carne è inserita, verrà visualizzato **Temperatura sonda** al posto di **Tempo di cottura**.




3. Selezionare **Temperatura sonda**, quindi premere il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata per la carne.

4. Selezionare le impostazioni di cottura desiderate.
   - Per le modalità utilizzabili con la sonda per carne vedere "**Descrizione delle modalità del forno**" o "**Descrizione della modalità di cottura a vapore assistita**".
   - Fare riferimento ai passi da 1 a 3 del "**Modalità del forno**" o ai passi da 1 a 4 del "**Modalità di cottura a vapore assistita**".
5. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
   - Una volta che la sonda raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.

**AVVERTENZA**

- Al fine di prevenire eventuali danni, non usare la sonda per carne con l'accessorio spiedo.
- Al termine della cottura, la sonda per carne diventa bollente. Per evitare ustioni, usare guanti da forno per estrarre il cibo.

**NOTA**

Non tutte le modalità supportano l'uso della sonda per carne. Se si usa la sonda per carne in una delle modalità non consentite, viene visualizzato il messaggio "**La modalità selezionata non supporta l'uso della sonda per carne.**". Se ciò dovesse accadere, rimuovere subito la sonda per carne.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:24:48

# Funzionamento

## Funzione speciale

1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Funzione speciale**, quindi premere il **Selettore**.

3. Selezionare la funzione desiderata, quindi premere il **Selettore**.
   - Per maggiori informazioni su ogni funzione, vedere "**Descrizione della Funzione speciale**".

4. Impostare la temperatura desiderata.
   - La temperatura preimpostata e la temperatura impostabile dipendono dalla modalità di cottura.

5. Selezionare **Tempo di cottura**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo di cottura desiderato oppure selezionare **Temperatura sonda**, quindi premere il **Selettore** per impostare la temperatura desiderata per la carne.
   - **Temperatura sonda** è valida solo per **Cottura lenta**.
   - Il tempo di cottura massimo è di 23 ore e 59 minuti.

6. Selezionare **Pronto alle**, quindi premere il **Selettore** per impostare l'orario di fine cottura desiderato.
   - Impostando il tempo di cottura, il forno visualizza l'orario di fine cottura previsto. (Es. **Pronto alle 13:30**)
   - Questo passo non è valido per la **Cottura lenta**.
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.
   - Qualora non si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno inizia immediatamente la cottura.
   - Qualora si abbia modificato il tempo di fine cottura, il forno regolerà automaticamente il tempo di inizio cottura per terminarla all'orario impostato.
   - Se si è selezionato **Cottura lenta**, quando la temperatura interna della carne raggiunge la temperatura impostata il forno termina la cottura emettendo una melodia.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:24:49

**Descrizione della Funzione speciale**

| Modalità | Intervallo di temperature (°C) | Temperatura preimpostata (°C) | Descrizioni |
|---|---|---|---|
| Mantieni caldo | 40-100 | 60 | Usare questa funzione solo per mantenere caldi i cibi appena cotti. |
| Riscalda piatto | 30-80 | 50 | Usare questa funzione per riscaldare i piatti o i contenitori da forno. |
| Scongelamento | 30-60 | 30 | Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare. |
| Lievita impasto | 30-50 | 35 | Questa modalità è utilizzata per preparare l'impasto e fare lo yogurt in casa. |
| Cottura pizza | 160-250 | 200 | Questa modalità è ideale per la cottura della pizza; la temperatura ed il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dall'altezza dell'impasto. |
| Cottura lenta | 70-120 | 80 | Questa modalità utilizza basse temperature per ottenere una consistenza tenera. È adatta per arrostire manzo, maiale, vitello o agnello quando si vuole ottenere una consistenza tenera. Si raccomanda di rosolare la carne su tutti i lati ad alta temperatura sul fornello prima di arrostirla. |
| Asciugatura | 40-90 | 60 | Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccatura varia in base al tipo e dimensione del cibo. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:24:49

# Funzionamento

## Cottura salutare (solo per modelli applicabili)

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura possono essere regolate automaticamente in base al programma selezionato.

1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Cottura salutare**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare il programma desiderato, quindi premere il **Selettore**.
   - Per informazioni dettagliate su ciascun programma, vedere "**Cottura salutare**" nella sezione "**Cucina intelligente**" a pagina **51**.)
4. Leggere il consiglio, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua secondo le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Preparare cibo e accessori come istruito sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
   - Se si desidera iniziare la cottura ad un orario specifico, selezionare **Avvio tempo**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
7. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

## Cottura automatica

Il forno offre (per il modello con cottura a vapore) 50 o 70 programmi di Cottura automatica . Usare questa funzione per risparmiare tempo o abbreviare la propria curva di apprendimento. Il tempo, la potenza e la temperatura di cottura verranno regolati automaticamente in base al programma selezionato.

1. Nella schermata di principale, selezionare **Convezione**, quindi premere il **Selettore**.
2. Selezionare **Cottura automatica**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare la categoria, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare la categoria secondaria, quindi premere il **Selettore**.
   - Alcune categoria possono non prevedere una categoria secondaria.
5. Selezionare il programma desiderato, quindi premere il **Selettore**.
   - Per informazioni dettagliate su ciascun programma, vedere "**Programmi Cottura automatica**" nella sezione "**Cucina intelligente**" a pagina **44**.)
6. Leggere il consiglio, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:24:49

7. Selezionare il peso, quindi premere il **Selettore**.
   - Questo passo potrebbe non essere valido per alcuni programmi.
   - Il peso disponibile varia in base al programma selezionato.
8. Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua secondo le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
   - Questo passo potrebbe non essere valido per alcuni programmi.
9. Preparare cibo e accessori come istruito sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
   - Se si desidera iniziare la cottura ad un orario specifico, selezionare **Avvio tempo**, quindi premere il **Selettore** per impostare il tempo desiderato.
10. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

## Timer

### Aggiungere il nuovo

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata del Timer, selezionare +, quindi premere il **Selettore**.
   - Saltare questo passo se si sta aggiungendo il timer per la prima volta.
4. Impostare l'orario.

### Modificare un Timer esistente

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata del Timer, selezionare il Timer che si desidera modificare, quindi premere il **Selettore**.
4. Modificare l'orario.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:24:49

# Funzionamento

**Eliminare il**

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Nella schermata del Timer, selezionare 🗑, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Eliminare** sulla destra del Timer che si vuole eliminare, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Fatto**, quindi premere il **Selettore**.

**Uso del**

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Timer**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Avvio** sulla destra del timer che si vuole utilizzare, quindi premere il **Selettore**.
   - Una volta avviato, il timer può essere messo in pausa o annullato.

**NOTA**

Una volta trascorso il tempo impostato, verrà visualizzato il messaggio "Tempo scaduto" ed emessa una melodia. Selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per eliminare il messaggio.

## Pulizia

**Pirolitico (solo per modelli applicabili)**

La funzione Pirolitica è caratterizzata da una pulizia termica ad alta temperatura. Brucia i residui oleosi per facilitare la pulizia manuale.

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Pirolitico**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare il tempo, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
6. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
7. Leggere il messaggio sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
8. Attendere che il forno si raffreddi, quindi pulire lo sportello lungo i bordi con un panno umido.

**⚠ ATTENZIONE**

- Non toccare il forno perché durante il ciclo il forno diventa molto caldo.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Al termine del ciclo, non spegnere mentre la ventola di raffreddamento è in funzione per raffreddare il forno.

**NOTA**

- Una volta avviato il ciclo, il forno diventa caldo all'interno. Quindi, lo sportello viene chiuso per sicurezza. Al termine del ciclo e quando il forno si è raffreddato, lo sportello viene sbloccato.
- Assicurarsi di svuotare il forno prima di pulirlo. Gli accessori possono deformarsi a causa delle alte temperature all'interno del forno.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:24:49

### Pulizia a vapore

Utile per effettuare una pulizia leggera a vapore.
Questa funzione automatica permette di risparmiare tempo eliminando la necessità di effettuare una pulizia manuale.

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Pulizia a vapore**, quindi premere il **Selettore**.
4. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Selezionare **AVVIO**, quindi premere il **Selettore**.

**⚠ AVVERTENZA**

Non aprire lo sportello prima del termine del processo. L'acqua contenuta all'interno è bollente e può provocare ustioni.

**NOTA**

- Se il forno è molto sporco di grasso, ad esempio dopo un arrosto o una grigliata, si consiglia di rimuovere manualmente lo sporco difficile usando una soluzione idonea prima di attivare la pulizia a vapore.
- Al termine del processo di pulizia lasciare lo sportello del forno aperto. Ciò permetterà alla superficie smaltata del forno di asciugarsi completamente.
- Se l'interno del forno è bollente la pulizia automatica non può essere attivata. Attendere fino al raffreddamento del forno e riprovare.
- Non gettare l'acqua sul fondo. Versarla con delicatezza. In caso contrario, l'acqua potrebbe fuoriuscire dal davanti.

### Decalcificazione

Per preservare la qualità e il gusto dei cibi, pulire periodicamente l'interno del generatore di vapore.

**NOTA**

- Il forno conta il tempo delle modalità di cottura a vapore assistita e avvisa l'utente quando occorre eseguire la funzione di Decalcificazione. La modalità di cottura a vapore assistita può ancora essere utilizzata per le due ore successive senza eseguire la funzione di Decalcificazione. Tuttavia, non è possibile usare la modalità di cottura a vapore assistita dopo due ore, a meno che non si esegua completamente la funzione di Decalcificazione.
- Quando arriva il messaggio di notifica, selezionare **Inizia ora**, quindi premere il **Selettore** per eseguire la funzione Decalcificazione oppure selezionare **Più tardi**, quindi premere il **Selettore** per rimandarla ad un momento successivo.
  - : Eseguire la decalcificazione.
    1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Decalcificazione**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avanti**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
   - Se si riceve un messaggio che indica che l'acqua nel serbatoio è insufficiente, aggiungere altra acqua nel serbatoio, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
6. Al termine della decalcificazione, il forno scarica l'acqua automaticamente.
7. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
8. Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua con 500 ml di acqua potabile, come da istruzioni a schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore** per avviare il risciacquo.
9. Alla fine del risciacquo, svuotare il serbatoio dell'acqua.
   - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

**⚠ AVVERTENZA**

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Usare solo prodotti decalcificanti specifici per forni a vapore o per macchine da caffè.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:24:49

# Funzionamento

**⚠ ATTENZIONE**

- Non annullare il processo di decalcificazione mentre è in corso, altrimenti occorre riavviare l'intero ciclo e completarlo entro le successive tre ore per poter abilitare la modalità di cottura a vapore assistita.
- Per evitare incidenti, tenere i bambini lontani dal forno.
- Per conoscere il rapporto tra acqua e agente decalcificante per la miscela, attenersi alle istruzioni del produttore.

### Scarico

Dopo aver utilizzato le modalità di cottura a vapore assistita, l'acqua residua va scaricata perché non serve per le altre modalità di cottura. Utilizzare questa funzione anche per scaricare l'acqua in seguito a operazioni di pulizia.

1. Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo.
2. Selezionare **Pulizia**, quindi premere il **Selettore**.
3. Selezionare **Scaricare**, quindi premere il **Selettore**.
4. Selezionare **Avvio**, quindi premere il **Selettore**.
5. Seguire le istruzioni sullo schermo, selezionare **OK**, quindi premere il **Selettore**.
   - Il forno scarica l'acqua dal generatore del vapore nel relativo serbatoio.
6. Alla fine dello scarico, svuotare il serbatoio dell'acqua.
   - Dopo aver svuotato il serbatoio, pulirlo prima di rimetterlo nel forno.

**⚠ AVVERTENZA**

- Indossare i guanti da forno per manipolare il serbatoio dell'acqua.
- Non estrarre il serbatoio dell'acqua durante lo scarico.

**NOTA**

- Quando il forno inizia a scaricare, attendere fino alla fine del ciclo di scarico.
- L'operazione di scarico può impiegare anche molto tempo a seconda dell'ambiente in cui è installato il prodotto. Non si tratta di un malfunzionamento del prodotto, ma di un aspetto legato alla sicurezza, dunque si raccomanda di attendere che l'acqua si raffreddi.

## Impostazioni

Toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo, selezionare **Impostazioni**, quindi premere il **Selettore** per modificare varie impostazioni del forno. Per maggiori informazioni vedere la tabella che segue.

| Menu | Sottomenu | Descrizione |
|---|---|---|
| Connessioni | Wi-Fi | È possibile attivare o disattivare il Wi-Fi. |
| | Connessione rapida | È possibile collegare il forno al server SmartThings mediante una connessione Wi-Fi. Una volta collegato il forno, è possibile usare la app SmartThings per verificare lo stato del forno e/o controllarlo da un dispositivo mobile. |
| | Gestione remota | Selezionare **Attiva**, quindi premere il **Selettore** per permettere a un Call Centre di accedere al forno da remoto per controllarne i dati interni. |
| Display | Luminosità | Premere per modificare la luminosità del display. |
| | Salvaschermo | Premere per attivare o disattivare lo screen saver.<br>**NOTA**<br>Lo screen saver è una funzione che visualizza la data e l'ora sullo schermo quando non vengono eseguite azioni entro un lasso di tempo di inattività prestabilito. |
| | Tema orologio | Per selezionare il tema orologio. |
| | Timeout | Per impostare il tempo che deve trascorrere prima della attivazione dello screen saver.<br>**NOTA**<br>• Il consumo energetico può aumentare in base alle proprie impostazioni.<br>• Quando il timeout è impostato su "**Sempre acceso**", se non viene eseguita nessuna azione per 3 minuti la luminosità dell'LCD passa automaticamente al livello 2. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:24:49

| Menu | Sottomenu | Descrizione |
|---|---|---|
| Data e ora | Data e ora automatiche | È possibile attivare o disattivare questa funzione per aggiornare manualmente l'orario tramite Internet. Per farlo è necessario essere collegati ad una rete Wi-Fi. |
| | Seleziona fuso orario | È possibile selezionare il fuso orario (Dopo aver disabilitato Data e ora automatiche). |
| | Imposta data | È possibile impostare manualmente una data (Dopo aver disabilitato Data e ora automatiche). |
| | Imposta ora | È possibile impostare manualmente un'ora (Dopo aver disabilitato Data e ora automatiche). |
| | Seleziona formato ora | Per impostare il formato dell'orario da 12-ore a 24-ore. |
| Lingua | | Per impostare una lingua. |
| Volume | | Per regolare il volume del forno. |
| Durezza dell'acqua | | È possibile regolare la durezza dell'acqua che si utilizza per le modalità di cottura a vapore assistita.<br>• Dolce: fino a 120 ppm<br>• Media: da 120 a 240 ppm<br>• Medio-dura: da 240 a 350 ppm<br>• Dura: più di 350 ppm |
| Guida | Risoluzione dei problemi | Per verificare la risoluzione dei problemi. |
| | Guida per il primo uso | Per controllare le istruzioni semplici per un uso base delle funzionalità del forno. |
| Informazioni sul dispositivo | Nome modalità | Per controllare il nome del modello del forno posseduto. |
| | Versione software | Per controllare la versione del firmware del forno posseduto. Quando è disponibile un nuovo software, in questo menu comparirà il tasto **Aggiorna SW**. |
| | Informazioni legali | Per controllare le informazioni legali. |

## Blocco

È possibile bloccare il pannello di controllo così da impedire eventuali azionamenti accidentali.

- Per attivare la funzione di blocco toccare il pulsante ☰ sul pannello di controllo, selezionare **Blocca**, quindi premere il **Selettore**.
- Per disattivare la funzione di blocco, toccare e tenere premuto il pulsante ☰ fino alla comparsa del messaggio "**Il controllo è sbloccato**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:24:49

# Cucina intelligente

## Cottura manuale

**⚠ AVVERTENZA sulla acrilammide**

L'acrilammide prodotta durante la cottura di cibi contenenti amido come le patatine, le patate al forno e il pane può causare problemi alla salute. Si consiglia di cuocere questi cibi a basse temperature per evitare cotture eccessive, pesanti dorature o bruciature.

**⚠ ATTENZIONE**

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

**NOTA**

- Si raccomanda di eseguire una fase di pre-riscaldamento per tutte le modalità di cottura a meno che non sia appositamente specificato nella guida alla cottura.
- Durante l'uso della funzione Grill Eco, collocare il cibo al centro dell'accessorio teglia.

### Suggerimenti sugli accessori

Il forno ha in dotazione diversi accessi. È possibile che la tabella sottostante non includa alcuni accessori. Tuttavia, anche se non si dispone degli accessori specificati nella ricetta contenuta in questa guida, è possibile usare ciò di cui si dispone ottenendo ugualmente ottimi risultati.

- La teglia di cottura e la teglia multiuso sono intercambiabili.
- Durante la cottura di cibi oleosi o grassi, si consiglia di posizionare una teglia sotto la griglia per raccogliere i residui d'olio. Se si dispone dell'inserto griglia, è possibile usarlo insieme alla teglia.
- Se si dispone della teglia multiuso e/o della teglia profonda, utilizzare la più profonda delle due per la cottura di cibi oleosi o grassi.

### Cuocere

Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia sempre di preriscaldare il forno.

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pan di spagna | Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Torta marmorizzata | Griglia, stampo per Gugelhopf | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Crostata | Griglia, tortiera Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Torta lievitata in teglia con frutta e crumble | Teglia multiuso | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Crumble di frutta | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scone | Teglia multiuso | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Meringhe | Teglia multiuso | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Soufflé | Griglia, stampi per soufflé | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Torta di mele lievitata | Teglia multiuso | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Pizza fatta in casa, 1-1,2 kg | Teglia multiuso | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Sfoglia surgelata, ripiena | Teglia multiuso | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:24:50

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torta di mele | Griglia, tortiera da Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza congelata | Teglia multiuso | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Arrostire**

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne (Manzo/Maiale/Agnello) | | | | | |
| Lombata di manzo, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Lombata di vitello disossata, 1,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Arrosto di maiale, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Lombata di maiale, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Cosciotto di agnello con osso, 1 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollame (Pollo/Anatra/Tacchino) | | | | | |
| Pollo intero, 1,2 kg * | Griglia + Teglia multiuso (per contenere i sughi di cottura) | 3<br>1 | | 200 | 60-80 * |
| Pollo in pezzi | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-210 | 20-30 |
| Tacchino piccolo intero, 5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 180-200 | 120-150 |
| Verdure | | | | | |
| Verdure, 0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Mezze patate al forno, 0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Pesce | | | | | |
| Filetto di pesce, al forno | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 200-220 | 20-30 |
| Pesce arrosto | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Girare dopo ⅔ del tempo di cottura.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:24:50

# Cucina intelligente

**Grigliatura**

Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Grill grande. Girare a metà cottura.

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pane | | | | | |
| Toast | Griglia | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| Toast al formaggio | Teglia multiuso | 4 | | 200 | 4-8 |
| Manzo | | | | | |
| Bistecca * | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Hamburger * | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Maiale | | | | | |
| Costolette di maiale | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Salsicce | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Pollame | | | | | |
| Pollo, petto | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Pollo, cosce | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Girare dopo ⅔ del tempo di cottura.

**Piatti pronti surgelati**

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza surgelata, 0,4-0,6 kg | Griglia | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Lasagne surgelate | Griglia | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Patatine surgelate al forno | Teglia multiuso | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Crocchette surgelate | Teglia multiuso | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Camembert al forno surgelato | Griglia | 3 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Baguette farcita surgelata | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Bastoncini di pesce surgelati | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 15-25 |
| Hamburger di pesce surgelati | Griglia | 3 | ECO | 180-200 | 20-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:24:51

**Modalità di cottura a vapore assistita**

Con il vapore abilitato, il forno produce vapore e lo distribuisce uniformemente nella zona di cottura coprendo tutta l'area, ad ogni livello e in ogni angolo. Con questo tipo di cottura si ottiene una bella doratura che rende i cibi croccanti fuori e morbidi e succosi all'interno.
Riempire il serbatoio con acqua potabile fino alla tacca che indica il livello massimo (max) e selezionare il livello di vapore che si desidera per la ricetta.

Convezione-vapore

Nella modalità di cottura al vapore si raccomanda di preriscaldare il forno.

| Alimento | Accessorio | Livello | Livello di vapore | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Panini congelati | Teglia multiuso | 3 | Bassa | 180-190 | 10-20 |
| Croissant congelati | Teglia multiuso | 3 | Bassa | 180-190 | 10-20 |
| Pane bianco | Griglia, stampo per plumcake da 24 cm | 2 | Med | 180-190 | 30-40 |
| Pane ai cereali | Griglia, stampo per plumcake da 24 cm | 2 | Med | 180-190 | 30-40 |
| Pasta sfoglia | Teglia multiuso | 3 | Bassa | 180-190 | 15-20 |
| Budino alla vaniglia con caramello | Griglia | 3 | Alta | 120-130 | 20-30 |
| Cheesecake | Griglia | 3 | Med | 150-160 | 55-65 |
| Baguette * | Teglia multiuso | 3 | Alta | 180-200 | 25-35 |
| Pizza autolievitante surgelata | Teglia multiuso | 3 | Med | 190-210 | 15-25 |

* Per la baguette il vapore è necessario solo all'inizio della cottura in forno. Si raccomanda di usare la modalità **Convezione a vapore** per 10 minuti e poi la modalità **Convezione** con la stessa temperatura per il tempo di cottura restante.

Riscaldamento superiore a vapore + Convezione

Si raccomanda di regolare la modalità di cottura dopo la metà del tempo di cottura per eliminare il vapore e ottenere una consistenza croccante. Si raccomanda di usare la modalità **Riscaldamento superiore + Convezione** o la modalità **Convezione** e mantenere la temperatura.

| Alimento | Accessorio | Livello | Livello di vapore | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Arrosto di maiale con cotenna croccante, 1,2 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | Med | 170-180 | 90-120 |
| Pollo intero, 1,2 kg | Griglia + Teglia multiuso | 2<br>1 | Med | 190-200 | 55-65 |
| Pollo in pezzi | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | Bassa | 210-220 | 25-35 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | Bassa | 170-180 | 15-25 |
| Pollo intero, 2,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 2<br>1 | Med | 170-180 | 100-120 |
| Tacchino piccolo, intero, 4,0 kg | Griglia + Teglia multiuso | 2<br>1 | Med | 180-200 | 120-150 |
| Pesce intero, 0,5 kg * | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | Med | 170-190 | 20-30 |
| Filetti di pesce * | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>1 | Bassa | 190-200 | 15-25 |

* Si raccomanda di usare la modalità **Riscaldamento superiore a vapore + Convezione** durante il tempo di cottura per ottenere una consistenza umida.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:24:51

# Cucina intelligente

### Riscaldamento inferiore a vapore + Convezione

Si raccomanda di preriscaldare il forno con la modalità vapore per un risultato croccante.

| Alimento | Accessorio | Livello | Livello di vapore | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza fatta in casa | Teglia multiuso | 2 | Med | 190-200 | 15-20 |
| Pizza autolievitante | Teglia multiuso | 2 | Med | 190-210 | 15-20 |
| Quiche | Griglia | 2 | Bassa | 180-190 | 25-35 |
| Panini | Teglia multiuso | 2 | Bassa | 180-190 | 15-25 |
| Focaccia | Griglia | 2 | Bassa | 200-210 | 15-25 |

### Cottura a vapore (solo per modelli applicabili)

La modalità di **Cottura a vapore** è adatta per numerose ricette.
Usare solo l'apposito contenitore per la cottura a vapore e riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max".

| Alimento | Accessorio | Livello | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|
| Cime di broccoli | Contenitore per cottura a vapore | A | 10-15 |
| Verdure affettate (Zucchine, carote, peperoni) | Contenitore per cottura a vapore | A | 10-20 |
| Asparagi verdi | Contenitore per cottura a vapore | A | 15-20 |
| Asparagi bianchi | Contenitore per cottura a vapore | A | 15-20 |
| Taccole | Contenitore per cottura a vapore | A | 15-20 |
| Cavoletti di Bruxelles | Contenitore per cottura a vapore | A | 15-20 |
| Patate al forno sbucciate | Contenitore per cottura a vapore | A | 25-35 |
| Filetti di pesce | Contenitore per cottura a vapore | A | 15-25 |
| Cozze | Contenitore per cottura a vapore | A | 10-20 |
| Gamberi | Contenitore per cottura a vapore | A | 10-20 |
| Petto di pollo | Contenitore per cottura a vapore | A | 20-30 |
| Uova sode | Contenitore per cottura a vapore | A | 13-18 |

**NOTA**

Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.

### Rosolatura

Questa modalità comprende un ciclo di riscaldamento fino a 220 °C. La resistenza superiore e la ventola di convezione sono in funzione durante il processo di rosolatura della carne. Dopo questa fase il cibo viene cotto delicatamente alla bassa temperatura pre-selezionata. Questo processo viene eseguito con il funzionamento delle resistenze superiore e inferiore. Questa modalità è idonea per arrostire carni e pollame.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (ore) |
|---|---|---|---|---|
| Roast beef | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Arrosto di maiale | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Arrosto di agnello | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:24:51

**Doppia cottura**

Prima di usare la modalità Doppia cottura inserire il divisorio nel forno. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

La tabella che segue presenta 5 guide di cottura doppia consigliate per la cottura e la arrostitura. Usando la funzione Doppia cottura, è possibile cuocere simultaneamente un secondo con contorno o un secondo ed un dessert.

- Usando la funzione Doppia cottura, è possibile prolungare il tempo di preriscaldamento.

| N. | Zona | Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Superiore | Pan di spagna | Griglia, tortiera da Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Inferiore | Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg | Teglia multiuso | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Superiore | Verdure arrosto, 0,4-0,8 kg | Teglia multiuso | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Inferiore | Torta di mele | Griglia, tortiera da Ø 20 cm | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Superiore | Pane di Pita | Teglia multiuso | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Inferiore | Patate gratinate, 1,0-1,5 kg | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Superiore | Pollo, cosce | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Inferiore | Lasagne, 1,0-1,5 kg | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Superiore | Filetto di pesce, al forno | Griglia + Teglia multiuso | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Inferiore | Pasta sfoglia con le mele | Teglia multiuso | 1 | | 170-180 | 25-30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:24:51

# Cucina intelligente

È possibile usare solo il comparto superiore o solo il comparto inferiore in modo da risparmiare energia. Usando un comparto separato è possibile prolungare il tempo di cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno per avere risultati ottimali.

Superiore

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Patate gratinate | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Scone | Teglia multiuso | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Griglia, piatto da forno da 22-24 cm | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Pollo, cosce * | Griglia + Teglia multiuso | 4 4 | | 230-250 | 30-35 |

* Non preriscaldare il forno.

Inferiore

| Alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Livello di vapore | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Plum cake | Griglia + stampo per plumcake da 24 cm | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Torta di mele | Griglia, tortiera da Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Pizza fatta in casa, 1,0-1,2 kg | Teglia multiuso | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Cornetti | Teglia multiuso | 1 | | Bassa | 180-190 | 15-20 |
| Cheesecake | Griglia | 1 | | Med | 150-160 | 60-70 |
| Panini | Teglia multiuso | 1 | | Bassa | 180-190 | 15-25 |
| Broccoli * | Contenitore per cottura a vapore | A | | - | - | 10-15 |
| Mezze patate sbucciate * | Contenitore per cottura a vapore | A | | - | - | 25-35 |
| Filetto di pesce * | Contenitore per cottura a vapore | A | | - | - | 15-25 |
| Uova sode * | Contenitore per cottura a vapore | A | | - | - | 13-18 |

**NOTA**

- Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.
- Le modalità di cottura disponibili dipendono dal modello del forno.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:24:52

**Convezione Eco**

Questa modalità ottimizza il sistema di riscaldamento in modo da risparmiare energia durante la cottura dei cibi. I tempi di questa categoria escludono il preriscaldamento per favorire un maggiore risparmio energetico.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Crumble di frutta, 0,8-1,2 kg | Griglia, piatto da forno da 24 cm | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Patate al cartoccio, 0,4-0,8 kg | Teglia multiuso | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Salsicce, 0,3-0,5 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| Patatine surgelate al forno, 0,3-0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Patate surgelate a spicchi, 0,3-0,5 kg | Teglia multiuso | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Filetti di pesce al forno, 0,4-0,8 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Filetti di pesce, impanati, 0,4-0,8 kg | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Lombata di manzo arrosto, 0,8-1,2 kg | Griglia + Teglia multiuso | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| Verdure arrosto, 0,4-0,6 kg | Teglia multiuso | 3 | 200-220 | 25-35 |

**Sonda per carne**

| Tipo di alimento | | Temperatura suggerita (°C) |
|---|---|---|
| Manzo/Agnello | Al sangue | 45-50 |
| | Media | 55-60 |
| | Ben cotta | 65-70 |
| Maiale | | 80-85 |
| Pollame | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:24:52

## Programmi Cottura automatica

**⚠ ATTENZIONE**

I cibi che posso facilmente guastarsi (ad esempio latte, uova, pesce, carne o pollame) non devono rimanere nel forno per oltre 1 ora prima dell'inizio della cottura e devono essere estratti prontamente al termine della cottura. Il consumo di cibi guasti può provocare forti malesseri da avvelenamento da cibo.

### Cottura singola

La tabella seguente illustra 50 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci. La tabella fornisce quantità, pesi e consigli adeguati. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.

**⚠ AVVERTENZA**

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

### 1. Prodotti da forno e pasticceria

I programmi Cottura automatica prevedono un preriscaldamento durante la cottura e visualizzano l'andamento del preriscaldamento. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nel forno. Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.
Si consiglia di usare piatti da 22-24 cm adatti alla cottura in fono (fino a 300 °C) e in vetro o vetro ceramico.

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Cottura al forno | | | |
| Patate gratinate | 1,0-1,5 | Griglia | 3 |
| | Preparare il gratin di patate usando una pirofila da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pirofila al centro del ripiano. | | |
| Verdure gratinate | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | Preparare le verdure fresche gratinate usando una pirofila da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pirofila al centro del ripiano. | | |
| Pasta al forno | 1,2-1,5 | Griglia | 3 |
| | Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | Griglia | 3 |
| | Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Griglia | 3 |
| | Mettere gli ingredienti per la Ratatouille in una casseruola con coperchio. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. Cuocere con coperchio. Mescolare prima di servire. | | |
| Pasta frolla | | | |
| Torta di mele | 1,2-1,4 | Griglia | 2 |
| | Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Cornetti * | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 3 |
| | Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:24:52

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Pasta sfoglia con le mele * | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 3 |
| | Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Base flan alla frutta | 0,4-0,5 | Griglia | 3 |
| | Versare l'impasto in un piatto metallico da forno nero imburrato per formare la base della torta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| Madeleine | 0,2-0,4 | Griglia | 3 |
| | Riporre l'impasto in stampi per madeleine metallici neri. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| Pane | | | |
| Pane bianco * | 0,6-0,7 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-30 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| Pane ai cereali * | 0,8-0,9 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-30 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, collocare il piatto al centro della griglia. | | |
| Baguette * | 0,6-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | Preparare l'impasto suddiviso in due pezzi e riporlo sulla teglia multiuso. | | |

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Pane alle noci * | 1,0-1,1 | Teglia multiuso | 3 |
| | Preparare l'impasto suddiviso in quattro pezzi e riporlo sulla teglia multiuso. | | |
| Panino * | 0,3-0,5 | Teglia multiuso | 3 |
| | Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Torte e dessert | | | |
| Crumble di frutta | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele o pere a fettine) in una pirofila da 22-24 cm. Distribuire il crumble sulla frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| Scone | 0,5-0,6 | Teglia multiuso | 3 |
| | Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Pan di spagna | 0,5-0,6 | Griglia | 3 |
| | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia tonda metallica antiaderente da 25-26 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Torta marmorizzata | 0,7-0,8 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto e versarlo nello stampo o nella teglia tonda metallica per gugelhupf o bundt. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:24:52

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Plum cake | 0,7-0,8 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto e versarlo nella teglia rettangolare metallica antiaderente (lunghezza 25-26 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Cheesecake * | 0,8-0,9 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto e riporlo sulla teglia tonda metallica antiaderente (20-24 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Brownie | 0,7-0,8 | Griglia | 3 |
| | Preparare l'impasto usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.

**2. Cottura arrosto**

Si consiglia carne congelata da poco, pollame e pesce per avere un miglior gusto. Si consiglia di scongelare con cura i cibi prima di cuocerli. I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento e di rotazione dei cibi. Tuttavia per avere risultati ottimali è possibile girare i cibi giunti a metà della cottura.

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Carne | | | |
| Lombata arrosto ** | 0,8-1,2 | Griglia | 2 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. | | |
| Roast beef a cottura lenta ** | 0,8-1,2 | Griglia | 2 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Insaporire la carne e lasciarla in frigorifero per 1 ora. Inserire sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. | | |
| Costolette di agnello alle erbe | 0,4-0,8 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Marinare le costolette di agnello con erbe e spezie e metterle sulla griglia. | | |
| Cosciotto di agnello arrosto ** | 0,8-1,4 | Griglia | 3 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Marinare l'agnello e riporlo sulla griglia. | | |
| Maiale arrosto con cotenna ** | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Riporre l'arrosto di maiale con il lato grasso verso l'alto sulla griglia. | | |
| Costolette di maiale | 0,8-1,2 | Griglia | 3 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Riporre la fila di costine di maiale sulla griglia. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:24:52

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Pollame | | | |
| Pollo, intero */** | 0,8-1,4 | Griglia | 2 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Sciacquare e pulire il pollo. Spennellare il pollo con olio e spezie. Posizionare il petto di pollo rivolto su un lato sulla griglia. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto. | | |
| Pollo, petto | 0,5-0,9 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Marinare i petti di pollo e metterli sulla griglia. | | |
| Cosce di pollo | 0,5-0,9 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia. | | |
| Pollo intero aperto * | 1,0-1,3 | Griglia | 3 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Sciacquare e pulire il pollo. Tagliare il retro del pollo e spennellarlo con olio e spezie. Posizionarlo sulla griglia e sulla teglia multiuso e cuocerlo. | | |
| Anatra, intera */** | 1,5-2,3 | Griglia | 2 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Sciacquare e pulire l'anatra. Spennellare l'anatra con le spezie. Posizionare il petti d'anatra sulla griglia e sulla teglia multiuso. Inserire la sonda per carne nella parte più spessa del petto. | | |
| Anatra, petto | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Mettere i petti d'anatra sulla griglia con il lato grasso rivolto verso l'alto. | | |

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Pesce | | | |
| Filetto di trota al forno | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | Mettere i filetti di trota sulla teglia multiuso con il lato della pelle rivolto verso l'alto. | | |
| Trota | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Sciacquare e pulire il pesce e collocarlo intero sulla griglia. Insaporire l'interno del pesce con succo di limone, sale ed erbe. Incidere la pelle con un coltello. Ungere con olio e salare. | | |
| Sogliola | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | Mettere la sogliola su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Incidere la pelle con un coltello. | | |
| Trancio/Filetto di salmone | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 1 |
| | Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto. | | |

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.
** Inserire la sonda nella parte più alta della carne.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:24:52

# Cucina intelligente

### 3. Contorni

I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento. Usare verdure fresche.

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Verdure grigliate | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia. | | |
| Pomodori ripieni | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | Sciacquare e tagliare i pomodori a metà ed eliminare la parte centrale. Riempire con ripieno (es. riso, carne macinata) e posizionare sulla teglia. | | |
| Patate a spicchi | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | Sciacquare e tagliare le patate a spicchi. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia e cuocere. | | |
| Patate al forno | 0,5-0,9 | Teglia multiuso | 3 |
| | Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia multiuso con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie. | | |

### 4. Cibi pronti

I programmi automatici non comprendono la fase di preriscaldamento. Usare le funzioni di precotti congelati.

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Patatine surgelate al forno | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia. | | |
| Spicchi di patate surgelati | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 3 |
| | Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia. | | |
| Lasagne surgelate | 0,3-0,7 | Griglia | 3 |
| | Posizionare le lasagne congelate sul piatto e inserire nel forno sulla griglia. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:24:52

**5. Pizza e impasto**

I programmi Cottura automatica prevedono un preriscaldamento durante la cottura e visualizzano l'andamento del preriscaldamento. Avviare il programma e dopo il segnale acustico al termine del preriscaldamento, inserire il cibo nel forno. Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Pizza surgelata | 0,3-0,7 | Griglia | 3 |
| | Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia. | | |
| Pizza fatta in casa | 0,8-1,2 | Teglia multiuso | 2 |
| | Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Teglia multiuso | 3 |
| | Preparare 4 pezzi di calzone fresco e posizionarlo sulla teglia. | | |
| Lievitazione impasto | 0,3-0,7 | Griglia | 2 |
| | Preparare l'impasto in un recipiente e coprirlo con pellicola per microonde. Posizionare al centro della griglia. | | |

**Doppia cottura**

La tabella seguente illustra 20 programmi automatici per cuocere, arrostire e preparare dolci.
È possibile usare solo la zona superiore o solo la zona inferiore e anche usare le due zone contemporaneamente.
Il programma contiene le quantità, gli intervalli di pesi e gli idonei consigli. Le modalità di cottura ed i tempi sono stati preimpostati per la comodità dell'utente. Nel manuale d'uso sono riportate alcune ricette per i programmi automatici disponibili.
Tutti i programmi Cottura automatica a doppia cottura comprendono una fase di preriscaldamento e visualizzano l'andamento del processo.
Inserire il cibo nel forno dopo aver udito il suono di avvenuto preriscaldamento.

**⚠ AVVERTENZA**

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

**1. Superiore**

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Patate gratinate | 1,0-1,5 | Griglia | 4 |
| | Preparare il gratin di patate usando una pirofila da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pirofila al centro del ripiano. | | |
| Pasta al forno | 1,2-1,5 | Griglia | 4 |
| | Preparare la pasta gratinata usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | Griglia | 4 |
| | Preparare le lasagne fatte in casa usando un piatto da forno da 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:24:52

# Cucina intelligente

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Scone | 0,5-0,6 | Teglia multiuso | 4 |
| | Inserire gli scones (5-6 cm di diametro) su carta da forno sulla teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Cosce di pollo | 0,5-0,9 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 4 |
| | Spennellare con olio e spezie e mettere sulla griglia. | | |
| Trancio/Filetto di salmone | 0,3-0,7 | Griglia | 4 |
| | | Teglia multiuso | 4 |
| | Sciacquare e pulire i filetti o i tranci. Disporre i filetti sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso l'alto. | | |
| Verdure grigliate | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | Sciacquare e affettare le zucchine, melanzane, peperoni, cipolle e pomodori ciliegia. Spennellare con olio di oliva e aggiungere gli aromi. Distribuire uniformemente sulla teglia. | | |
| Patate al forno | 0,5-0,9 | Teglia multiuso | 4 |
| | Tagliare a metà alcune patate di grandi dimensioni (ognuna di 200 g) nel senso della lunghezza. Metterle nella teglia multiuso con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellarle con olio d'oliva, erbe e spezie. | | |
| Spicchi di patate surgelati | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | Distribuire uniformemente le patate al forno surgelate sulla teglia. | | |
| Patatine surgelate al forno | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 4 |
| | Distribuire uniformemente le patatine al forno surgelate sulla teglia. | | |

**2. Inferiore**

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Torta di mele | 1,2-1,4 | Griglia | 1 |
| | Preparare una torta di mele usando una teglia tonda metallica da forno del diametro di 20-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Pasta sfoglia con le mele * | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 1 |
| | Mettere la sfoglia di mele su carta da forno e su una teglia. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Cornetti * | 0,3-0,4 | Teglia multiuso | 1 |
| | Preparare i croissant (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Griglia | 1 |
| | Preparare l'impasto per la quiche, riporlo in una teglia tonda idonea del diametro di 22-24 cm. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, aggiungere il ripieno e inserire il piatto al centro della griglia. | | |
| Panino * | 0,3-0,5 | Teglia multiuso | 1 |
| | Preparare i panini (impasto congelato). Mettere l'impasto su un foglio di carta da forno su una teglia multiuso. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |
| Crumble di frutta | 0,8-1,2 | Griglia | 1 |
| | Mettere la frutta fresca (lamponi, more, mele o pere a fettine) in una pirofila da 22-24 cm. Distribuire il crumble sulla frutta. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare il piatto al centro della griglia. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:24:52

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Cheesecake * | 0,8-0,9 | Griglia | 1 |
| | Preparare l'impasto e riporlo sulla teglia tonda metallica antiaderente (20-24 cm). Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia al centro della griglia. | | |
| Pomodori ripieni | 0,3-0,7 | Teglia multiuso | 1 |
| | Sciacquare e tagliare i pomodori a metà ed eliminare la parte centrale. Riempire con ripieno (es. riso, carne macinata) e posizionare sulla teglia. | | |
| Pizza surgelata | 0,3-0,7 | Griglia | 1 |
| | Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, posizionare la pizza surgelata al centro della griglia. | | |
| Pizza fatta in casa | 0,8-1,2 | Teglia multiuso | 1 |
| | Preparare la pizza stendendo la pasta per pizza sulla teglia multiuso. Nel peso è compreso l'impasto e la guarnizione come la salsa, le verdure, il prosciutto e la mozzarella. Avviare il programma e, dopo il segnale acustico che indica il termine della fase di preriscaldamento, inserire la teglia nel forno. | | |

* Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max" per la cottura a vapore assistita.

**3. Doppia**

È possibile selezionare un programma automatico per le zone superiore e inferiore e cuocere contemporaneamente in entrambe.

**⚠ ATTENZIONE**

In caso di uso del comparto superiore o inferiore, la ventola e il riscaldamento dell'altro comparto possono entrare in funzione comunque al fine di ottenere prestazioni ottimali. Il comparto non utilizzato non deve essere usato per alcun altro scopo.

**Cottura salutare (solo per modelli applicabili)**

Il forno dispone di 20 programmi di cottura salutare. Le impostazioni di cottura possono essere regolate automaticamente in base al programma selezionato. È possibile usare un'unica zona o la zona inferiore.

Usare solo l'apposito contenitore per la cottura a vapore e riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello "max".

**⚠ AVVERTENZA**

Nell'estrarre il cibo dal forno usare sempre i guanti appositi.

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Cime di broccoli | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Cime di cavolfiore | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Carote a fette | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Zucchine a fette | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Zucca a cubetti | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Asparagi verdi | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Asparagi bianchi | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Taccole | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Cavoletti di Bruxelles | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Patate al forno sbucciate | 0,6-0,8 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Mela a fette | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Gamberi | 0,6-0,8 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Cozze | 0,8-1,0 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Filetti di pesce | 0,6-0,8 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Petto di pollo | 0,8-1,0 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Crème caramel | - | Contenitori per cottura a vapore | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:24:52

# Cucina intelligente

| Alimento | Peso (kg) | Accessorio | Livello |
|---|---|---|---|
| Ravioli surgelati | 0,4-0,6 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Uova sode | 0,5-0,7 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Uova sode morbide | 0,5-0,7 | Contenitori per cottura a vapore | A |
| Uova alla coque | 0,5-0,7 | Contenitori per cottura a vapore | A |

**NOTA**

Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.

## Funzione speciale

### Scongelamento

Questa modalità è utilizzata per lo scongelamento di prodotti congelati, la cottura di torte con frutta, con creme e cioccolato. Il tempo di scongelamento varia in base al tipo, la quantità e dimensione del cibo da scongelare.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Prodotti congelati<br>Nugget di pollo, salsicce, patate | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 50 | - |
| Cibi cotti<br>Pane e panini | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 50 | - |
| Frutta | Griglia, piatto da forno | 3 | 30 | - |
| Torta, crema, cioccolato | Griglia, piatto da forno | 3 | 30 | - |

### Asciugatura

Questa modalità viene utilizzata per essiccare frutti, verdure e erbe. Il tempo di essiccatura varia in base al tipo e dimensione del cibo.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Frutta | Griglia | 3 | 70-80 | 300-420 |
| Verdura | Griglia | 3 | 70-80 | 200-500 |
| Erbe | Griglia | 3 | 70-80 | 60-90 |

### Lievita impasto

Questa modalità è utilizzata per preparare l'impasto e fare lo yogurt in casa.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Impasto per pizza | Griglia | 2 | 30-40 | 30-40 |
| Impasto per pizza/pane | Griglia, piatto da forno | 2 | 30-40 | 40-50 |
| Yogurt fatto in casa | Griglia, piatto da forno | 2 | 40-50 | 6-7 (ore) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:24:53

### Cottura pizza

Questa modalità è adatta alla preparazione della pizza. La temperatura ed il tempo di cottura dipendono dalla dimensione della pizza e dalla altezza dell'impasto.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pizza fatta in casa | Teglia multiuso | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza sottile | Teglia multiuso | 2 | 210-230 | 10-15 |

### Cottura lenta

Questa modalità utilizza basse temperature per ottenere una consistenza tenera. È adatta per arrostire manzo, maiale, vitello o agnello quando si vuole ottenere una consistenza tenera. Si raccomanda di rosolare la carne su tutti i lati ad alta temperatura sul fornello prima di arrostirla.

| Alimento | Accessorio | Livello | Temp. (°C) | Tempo (in ore) |
|---|---|---|---|---|
| Roast beef | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Lombata, spessa 5-6 cm | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| Arrosto di maiale | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Arrosto di agnello | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Petto d'anatra | Griglia + Teglia multiuso | 3<br>1 | 70-90 | 2-3 |

## Piatti di prova

Secondo lo standard EN 60350-1

### 1. Cuocere

I suggerimenti di cottura si riferiscono a un forno preriscaldato. Non utilizzare la funzione Preriscaldamento veloce. Inserire nel forno le teglie con la parte inclinata rivolta in avanti.

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Torte piccole | Teglia multiuso | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| Biscotti di pasta frolla | Teglia multiuso | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Pan di spagna senza grassi | Griglia + tortiera a cerchio apribile (Antiaderente, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Torta di mele | Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile ** (Antiaderenti, Ø 20 cm) | 2 posizionati diagonalmente | | 160 | 70-80 |
| | Teglia multiuso + Griglia + 2 tortiere a cerchio apribile *** (Antiaderenti, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Aumentare il tempo di cottura di 5 minuti qualora si usi una cottura in modalità con una padella di vetro (Ø 26 cm).

** Due torte poste sulla parte posteriore sinistra e anteriore destra della griglia.

*** Al centro possono essere sistemate due torte sovrapposte una sull'altra.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:24:53

# Cucina intelligente

**2. Grigliatura**

Preriscaldare il forno vuoto per 5 minuti usando la funzione Grill grande.

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toast di pane bianco | Griglia | 5 | | 300 (Max.) | 1-2 |
| Hamburger di manzo * (12 pz) | Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 4<br>1 | | 300 (Max.) | 1º 15-18<br>2º 5-8 |

* Girare dopo ⅔ del tempo di cottura.

**3. Arrostire**

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Temp. (°C) | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo intero * 1,3-1,5 kg | Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Pollo intero * 1,5-1,7 kg | Griglia + teglia multiuso (per contenere il sugo di cottura) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Girare a metà cottura.

**4. Cottura a vapore**

Riempire il serbatoio con acqua potabile fino al livello “max” per la cottura a vapore.

| Tipo di alimento | Accessorio | Livello | Tipo di riscaldamento | Tempo (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli 0,5 kg | Contenitore per cottura a vapore | A | | 12-15 |
| Uova al vapore 10 pz | Contenitore per cottura a vapore | A | | 15-18 |
| Patate sbucciate 0,5 kg | Contenitore per cottura a vapore | A | | 18-23 |
| Salmone surgelato | Contenitore per cottura a vapore | A | | 18-23 |

**NOTA**

Il livello A è un ripiano esclusivo per il contenitore per la cottura a vapore. Per sapere dove si trova esattamente il livello A, consultare la sezione **Accessori** a pagina **14**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:24:53

## Raccolta di ricette Cottura automatica di uso frequente

### Patate gratinate

**Ingredienti** 800 g patate, 100 ml latte, 100 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, pepe, noce moscata, 150 g formaggio grattugiato, burro, timo

**Istruzioni** Pelare le patate ed affettarle con uno spessore di circa 3 mm. Imburrare un piatto per gratin (22-24 cm). Distribuire le fette di patate su un panno pulito e tenerle coperte durante la preparazione del resto degli ingredienti.
In un recipiente grande, mescolare il resto degli ingredienti tranne il formaggio grattugiato. Disporre le patate a fette sul piatto sovrapponendole leggermente e versandovi sopra l'impasto. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Al termine della cottura, servire guarnite con alcune foglie fresche di timo.

### Verdure gratinate

**Ingredienti** 800 g verdure (zucchine, pomodori, cipolle, carote, peperoni, patate precotte), 150 ml panna, 50 g uova sbattute, 1 cucchiaio ognuno di sale, erbe (pepe, prezzemolo o rosmarino), 150 g formaggio grattugiato, 3 cucchiai di olio di oliva, alcune foglie di timo

**Istruzioni** Lavare le verdure ed affettarle con uno spessore di circa 3-5 mm. Disporre le fette su un piatto per gratin (22-24 cm) e cospargerle con olio di oliva. Mescolare bene gli ingredienti tranne il formaggio grattugiato e cospargerli sulle verdure. Cospargere con il formaggio grattugiato e cuocere. Servire guarnito con alcune foglie di timo fresco.

### Lasagne

**Ingredienti** 2 cucchiai di olio di oliva, 500 g di carne trita, 500 ml di salsa di pomodoro, 100 ml di brodo di carne, 150 g di fogli di lasagne, 1 cipolla (in pezzi), 200 g di mozzarella tagliata a pezzetti, 1 cucchiaio ognuno di prezzemolo, origano e basilico

**Istruzioni** Preparare il ragù di carne. Scaldare l'olio in una padella per friggere, quindi cuocere la carne trita insieme alla cipolla affettata per circa 10 minuti fino a doratura. Versare il ragù e il brodo di carne, aggiungere le spezie. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 30 minuti.
Cuocere le lasagne secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Alternare a strati i fogli di lasagna, il ragù e il formaggio. Cospargere uniformemente con il formaggio restante sopra tutti gli strati di lasagne e cuocere.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:24:53

# Cucina intelligente

**Torta di mele**

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 275 g di farina, 1/2 cucchiaio di sale, 125 g di zucchero semolato, 8 g di zucchero vanigliato, 175 g di burro freddo, 1 uovo (sbattuto).
- **Farcitura**: 750 g di mele intere, 1 cucchiaio di succo di limone, 40 g di zucchero, 1/2 cucchiaio di cannella, 50 g di uva passa, 2 cucchiai di mollica di pane

Istruzioni Mescolare la farina con il sale in un recipiente di grandi dimensioni. Setacciare lo zucchero con lo zucchero vanigliato. Tagliare con due coltelli il burro attraverso la farina in piccoli cubetti. Aggiungere ¾ delle uova sbattute. Inserire tutti gli ingredienti nel mixer fino a formare un impasto friabile. Formare l'impasto nella ciotola con le mani. Avvolgerlo in una pellicola di plastica e lasciarlo riposare per circa 30 min.
Imburrare la tortiera aperta (diametro 24-26 cm) e spolverare la superficie con la farina. Stendere ¾ dell'impasto fino ad uno spessore di 5 mm. Disporre in una tortiera (fondo e laterali).
Pelare ed enucleare le mele. Tagliarle in cubetti di circa ¾ x ¾ cm. Cospargere le mele con succo di limone e mescolare bene. Lavare ed asciugare il ribes e l'uvetta. Aggiungere zucchero, cannella, uvetta e ribes. Mescolare bene e cospargere il fondo dell'impasto con mollica di pane. Premere leggermente. Stendere il resto dell'impasto. Tagliare l'impasto in piccole strisce e stenderle sul ripieno. Spennellare la torta uniformemente con il resto dell'uovo sbattuto.

**Quiche Lorraine**

Ingredienti
- **Pasta sfoglia**: 200 g farina, 80 g burro, 1 uovo
- **Farcitura**: 75 g pancetta a cubetti, 125 ml panna, 125 g panna fresca, 2 uova sbattute, 100 g formaggio grattugiato svizzero, sale e pepe.

Istruzioni Per creare l'impasto, versare la farina, burro e uova in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto soffice quindi lasciare riposare nel frigorifero per circa 30 minuti. Stendere l'impasto su un piatto in ceramica imburrato per quiche (25 cm diametro). Bucherellare con la forchetta il fondo. Mescolare uova, panna, panna fresca, formaggio, sale e pepe. Versare sull'impasto poco prima di cuocerlo.

**Crumble di frutta**

Ingredienti
- **Guarnizione**: 200 g farina, 100 g burro, 100 g zucchero, 2 g sale, 2 g cannella in polvere.
- **Frutta**: 600 g frutta mista

Istruzioni Mescolare tutti gli ingredienti fino ad avere un impasto omogeneo per creare la farcitura. Distribuire la frutta mista su un piatto da forno e cospargere l'impasto.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:24:53

**Pizza fatta in casa**

Ingredienti
- **Impasto per pizza**: 300 g di farina, 7 g di lievito secco, 1 cucchiai di olio di oliva, 200 ml di acqua calda, 1 cucchiaio di zucchero e sale
- **Guarnizione**: 400 g verdure affettate (zucchine, melanzane, cipolle, pomodori), 100 g prosciutto o pancetta (a pezzi), 100 g formaggio grattugiato.

Istruzioni Versare la farina, lievito, olio, sale, zucchero ed acqua calda in una ciotola e mescolare fino a formare un impasto umido. Amalgamare nel mixer o a mano per circa 5-10 min. Coprire con coperchio e posizionare in forno per 30 minuti a 35 °C. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Stendere l'impasto su un piano infarinato in forma rettangolare e poi su una teglia o supporto per pizze. Spalmare la purea di salsa il pomodoro sull'impasto insieme a prosciutto, funghi, olive e pomodori. Cospargere uniformemente con il formaggio grattugiato e cuocere.

**Lombata arrosto**

Ingredienti 1 kg controfiletto di manzo, 5 g sale, 1 g pepe, 3 g di rosmarino e timo.

Istruzioni Insaporire la carne con sale, pepe e rosmarino e lasciarla riposare in frigorifero per 1 ora. Disporla sulla griglia. Inserire nel forno e cuocere.

**Costolette di agnello alle erbe**

Ingredienti 1 kg costine di agnello (6 pezzi), 4 grandi spicchi di aglio (premuti), 1 cucchiaio di timo fresco (tritato), 1 cucchiaio rosmarino fresco (tritato), 2 cucchiai di sale, 2 cucchiai di olio di oliva

Istruzioni Mescolare sale, aglio, erbe e olio ed aggiungere l'agnello. Girare per ricoprire uniformemente e lasciare riposare ad una temperatura ambiente da 30 minuti a 1 ora.

**Costolette di maiale**

Ingredienti 2 file di costine di maiale, 1 cucchiaio di grani di pepe nero, 3 foglie di alloro, 1 cipolla (in pezzi), 3 spicchi d'aglio (in pezzi), 85 g zucchero di canna, 3 cucchiai di salsa Worcestershire, 2 cucchiai di purea di pomodoro, 2 cucchiai di olio d'oliva

Istruzioni Creare una salsa barbecue. Riscaldare l'olio in una padella ed aggiungere della cipolla. Cuocere fino ad ammorbidirla ed aggiungere i rimanenti ingredienti. Cuocere a fuoco lento per circa 30 min fino ad addensarlo. Marinare le costine con la salsa barbecue da 30 minuti ad 1 ora.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:24:53

# Manutenzione

## Pulizia

**⚠ AVVERTENZA**

- Verificare che il forno e gli accessori siano freddi prima di effettuare la pulizia.
- Non utilizzare prodotti abrasivi, spazzole dure, pagliette saponate, lana d'acciaio, coltelli o altri materiali abrasivi.

### Interno del forno

- Per pulire l'interno del forno, utilizzare un panno morbido e un blando detergente o acqua calda e sapone.
- Non pulire manualmente la chiusura della porta.
- Per evitare di danneggiare le superfici smaltate del forno, usare solo detergenti per forno standard.
- Per rimuovere eventuale sporco persistente usare un apposito detergente per forni.
- All'aumentare della temperatura del vano cottura nel periodo iniziale, è possibile che si trovino delle macchie sul vetro interno dello sportello. In tal caso, spegnere il forno e attendere che si raffreddi. Quindi, usare carta da cucina o detergente neutro con un panno pulito per pulire il vetro interno.

### Esterno del forno

In presenza di impronte digitali, grasso, o sporco sulla parte esterna (superficie dello sportello, maniglia o display), pulire con un panno soffice ed un detergente per vetro o neutro, quindi asciugare con un panno soffice, pulito ed asciutto.
Grasso e sporco possono rimanere in particolare intorno alla maniglia a causa dell'aria calda proveniente dall'interno. Si consiglia di pulire la maniglia dopo ogni uso.

### Accessori

Lavare gli accessori dopo ogni uso e asciugarli con una salvietta. Per rimuovere residui persistenti, lasciare in ammollo gli accessori in acqua e sapone per circa 30 minuti prima di lavarli nuovamente.

### Superficie smaltata catalitica (solo per modelli applicabili)

Le parti rimovibili sono rivestite con uno smalto grigio scuro catalitico. Queste possono essere sporcate dall'olio e dal grasso spruzzati dall'aria circolante durante il riscaldamento a convezione. Tuttavia tali impurità vengono bruciate a temperature del forno di 200 °C o superiori.

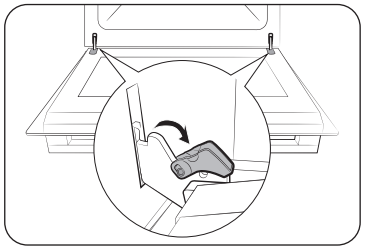
1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno
2. Pulire l'interno del forno.
3. Selezionare la modalità **Convezione** alla massima temperatura ed eseguire il ciclo per un'ora.

### Sportello (solo per modelli applicabili)

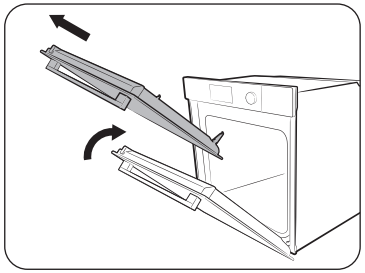
Non rimuovere lo sportello del forno tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere lo sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.

**⚠ AVVERTENZA**

Lo sportello del forno è pesante.



1. Aprire lo sportello ed invertire i fermi su entrambe le cerniere.

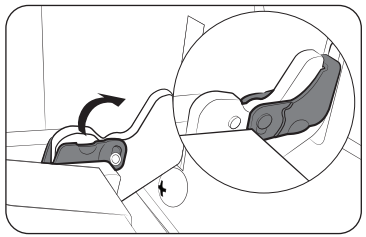


2. Chiudere lo sportello ad approssimativamente 70°. Afferrare lo sportello del forno per i lati usando entrambe le mani, quindi sollevarlo e tirarlo verso l'alto fino a rimuovere le cerniere.
3. Pulire lo sportello del forno con acqua e sapone ed un panno pulito.





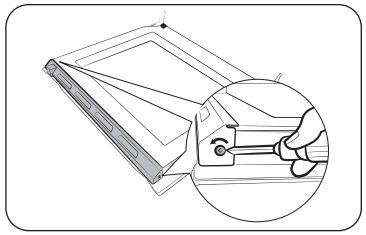
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:24:53



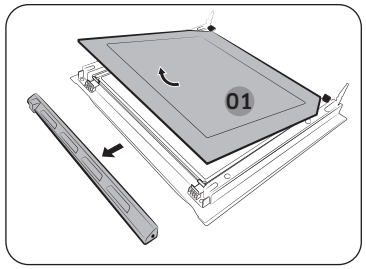
4. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 in ordine inverso per rimontare lo sportello. Assicurarsi che i fermi siano inseriti su ambo i lati.

**Vetro dello sportello**

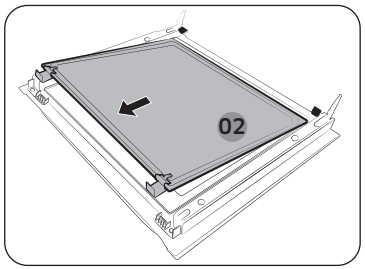
In base al modello, lo sportello del forno è dotato di 3-4 strati di vetro sovrapposti. Non rimuovere il vetro dello sportello tranne per motivi di pulizia. Per rimuovere il vetro dello sportello ai fini di una pulizia, seguire le seguenti istruzioni.



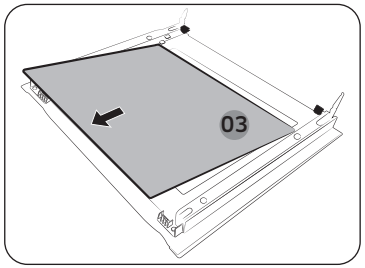
1. Usare un cacciavite per rimuovere le viti su ambo i lati.




2. Staccare i coperchi in direzione delle frecce.
3. Rimuovere il primo strato dallo sportello.



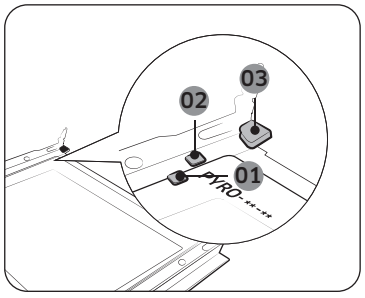

4. Rimuovere il secondo strato dello sportello in direzione della freccia.




5. Rimuovere il terzo strato dallo sportello nella direzione della freccia.
6. Pulire il vetro con acqua e sapone ed un panno pulito.

**⚠ ATTENZIONE**

Per identificare il lato giusto dello strato, individuare la scritta “PYRO” sull’angolo di ogni strato.
Direzione giusta: PYRO-**-**
Direzione sbagliata: **–**–OЯYЧ




7. Al termine, rimontare gli strati come segue:
   - Osservare la figura e individuare le cerniere. Inserire lo strato 3 al di sotto della clip di sostegno 1, lo strato 2 tra le clip di sostegno 1 e 2, e lo strato 1 nella clip di sostegno 3 seguendo questo ordine. Assicurarsi che il lato stampato degli strati sia inserito verso l’interno.

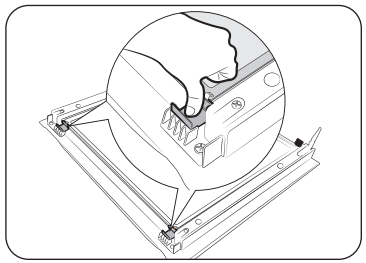
**01** Clip di sostegno 1
**02** Clip di sostegno 2
**03** Clip di sostegno 3





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:24:54

# Manutenzione

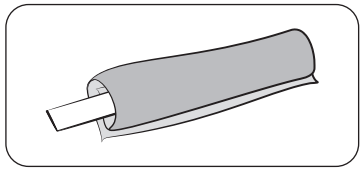


8. Dopo aver inserito lo strato 2, premere le clip di vetro e controllare che fissino bene lo strato di vetro.
9. Seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per reinstallare le coperture.

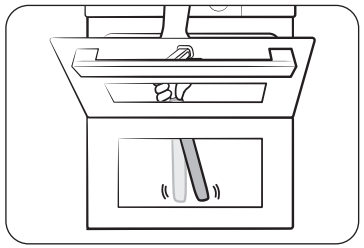
**⚠ AVVERTENZA**

Per evitare perdite di calore, rimontare correttamente gli strati di vetro.

**Sportello a doppio vetro (solo per modelli applicabili)**



1. Legare il fazzoletto bagnato per fissarlo.

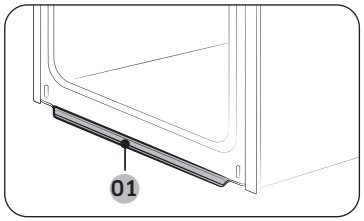


2. Mettere sul panno sotto lo sportello.
3. Pulire lo sportello.
4. Applicare il detergente sul fazzoletto e pulire di nuovo.
5. Usare il fazzoletto asciutto per eliminare umidità e bolle.

**⚠ ATTENZIONE**

Non scollegare lo sportello per la pulizia.

**Collettore dell'acqua**




**01** Collettore dell'acqua

Il collettore dell'acqua raccoglie non solo la condensa in eccesso dalla cottura, ma anche i succhi dei residui dei cibi. Il collettore dell'acqua non è staccabile. Pulire via l'acqua dal collettore quando il forno si raffredda dopo un processo di cottura.

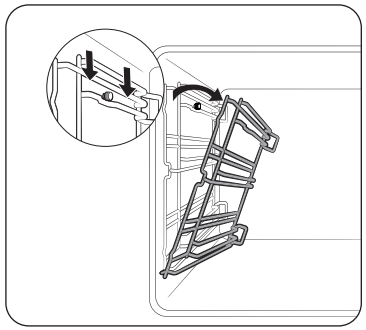
**⚠ AVVERTENZA**

Qualora si riscontri una perdita dal collettore dell'acqua, contattare un Centro di assistenza Samsung autorizzato.

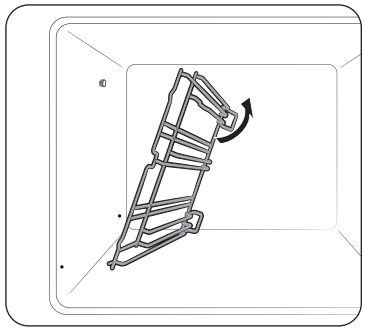


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:24:55

**Binari laterali (solo per modelli applicabili)**



1. Premere la parte superiore del binario laterale sinistro abbassandolo con un angolo di circa 45°.



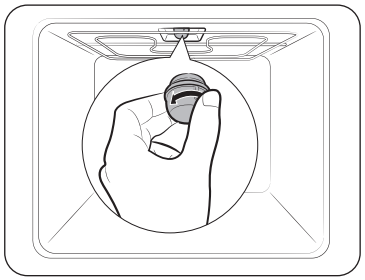
2. Premere e rimuovere la parte inferiore del binario sinistro.
3. Rimuovere il binario destro allo stesso modo.
4. Pulire entrambi i binari.
5. Al termine, seguire i passaggi 1 e 2 descritti sopra in ordine inverso per reinserire i binari laterali.

**NOTA**

Il forno è in grado di funzionare senza le griglie ed i binari laterali montati.

## Sostituzione

**Lampadine**

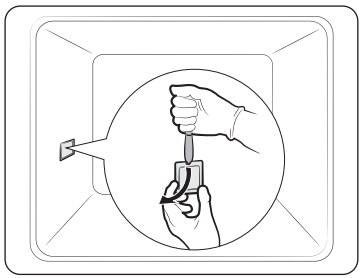


1. Rimuovere il coperchio del vetro ruotando in senso antiorario.
2. Sostituire la luce interna.
3. Pulire il coperchio del vetro.
4. Al termine, eseguire il passaggio 1 descritto sopra nell'ordine inverso per reinserire il coperchio di vetro.

**AVVERTENZA**

- Prima di sostituire una lampadina, spegnere il forno e scollegarlo dalla presa di corrente.
- Usare solo lampadine resistenti al calore di 300 °C da 25-40 W / 220-240 V. Tali lampadine approvate da Samsung possono essere acquistate presso un Centro assistenza Samsung.
- Manipolando le lampadine alogene usare sempre un panno asciutto. Ciò serve a non sporcare la lampadina con impronte sporche o bagnate che potrebbero ridurne la durata.

**Luce forno laterale**



1. Afferrare la parte terminale inferiore del coperchio della luce laterale del forno con una mano ed usando uno strumento con la punta piatta ed appuntita come un coltello da cucina, rimuovere il coperchio come mostrato.
2. Sostituire la luce laterale del forno.
3. Rimontare il coperchio della luce.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:24:55

# Risoluzione dei problemi

## Checkpoint

Se si verifica un problema con il forno, controllare per prima cosa la tabella sottostante e provare i suggerimenti indicati. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona.

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Non è possibile azionare correttamente i tasti. | • Se sono rimasti residui di materiale tra i tasti<br>• Modello Touch: in presenza di condensa all'esterno<br>• Se la funzione Blocco è attiva | • Rimuovere i residui e riprovare.<br>• Rimuovere l'umidità e riprovare.<br>• Verificare che la funzione Blocco sia attiva. |
| L'orario non viene visualizzato. | • Se non c'è alimentazione | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| Il forno non funziona. | • Se non c'è alimentazione | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica.<br>• Verificare che la Modalità demo sia attiva. |
| Il forno si spegne durante il funzionamento. | • Se è scollegato dalla presa elettrica | • Ricollegarlo. |
| Durante il funzionamento il forno si spegne. | • Se la cottura continua impiega molto tempo<br>• Se la ventola di raffreddamento non funziona<br>• Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione<br>• In caso di uso di più spine nella stessa presa elettrica | • Dopo una prolungata cottura, lasciare che il forno si raffreddi.<br>• Ascoltare il rumore proveniente dalla ventilazione.<br>• Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto.<br>• Usare una spina singola. |
| Al forno non arriva corrente elettrica. | • Se non c'è alimentazione | • Controllare che il prodotto sia collegato alla corrente elettrica. |
| L'esterno del forno è troppo caldo durante il funzionamento. | • Se il forno è installato in un luogo senza una adeguata ventilazione | • Mantenere lo spazio specificato nella guida per l'installazione del prodotto. |
| Non è possibile aprire correttamente lo sportello. | • Se è rimasto del cibo residuo tra lo sportello e l'interno del prodotto | • Pulire il forno quindi provare nuovamente ad aprire lo sportello. |
| La luce interna è debole o non si accende. | • Se la luce si accende e poi si spegne<br>• Se la luce è coperta da materiale estraneo durante la cottura | • La lampadina si spegne automaticamente dopo un determinato periodo di tempo per risparmiare energia. È possibile riaccenderla premendo il tasto **Luce forno**.<br>• Pulire l'interno del forno quindi riprovare. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:24:55

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Si avverte dell'elettricità provenire dal forno. | • Se la connessione alla rete elettrica non è dotata di adeguata messa a terra<br>• Se si usa una presa non dotata di messa a terra | • Controllare che l'alimentazione sia correttamente messa a terra. |
| Si riscontra una perdita di acqua.<br>Si nota del vapore uscire da una fessura sullo sportello.<br>Si nota dell'acqua residua nel forno. | • In base al tipo di alimento talvolta è possibile riscontrare acqua o vapore. Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto. | • Lasciare raffreddare il forno quindi asciugare con un panno asciutto. |
| La luminosità all'interno del forno varia. | • La luminosità cambia in base alle variazioni di potenza in uscita. | • La potenza emessa varia durante la cottura e ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| La cottura è terminata ma la ventola di raffreddamento è ancora attiva. | • La ventola resta attiva automaticamente per un determinato periodo di tempo per dissipare il calore all'interno del forno. | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Il forno non si scalda. | • Lo sportello è aperto.<br>• I comandi del forno non sono impostati correttamente<br>• Se il fusibile del circuito domestico si è fuso o l'interruttore è scattato | • Chiudere lo sportello e riavviare.<br>• Vedere il capitolo sul funzionamento del forno e reimpostarlo.<br>• Sostituire il fusibile o riattivare il salvavita. Se il problema persiste, rivolgersi a un elettricista.<br>• Verificare che la Modalità demo sia attiva. |
| Durante il funzionamento dal forno fuoriesce del fumo. | • Durante il funzionamento iniziale<br>• Se vi sono residui di cibo sugli elementi riscaldanti | • E' possibile che gli elementi riscaldanti emettano del fumo al primo utilizzo del forno. Ciò non indica un malfunzionamento del forno, e azionandolo 2-3 volte tale fenomeno dovrebbe scomparire.<br>• Lasciare che il forno si raffreddi sufficientemente quindi rimuovere il cibo residuo dagli elementi riscaldanti. |
| Si avverte odore di bruciato o di plastica bruciata durante l'uso del forno. | • In caso di uso di contenitori e recipienti in plastica non resistenti al calore | • Usare contenitori in vetro idonei alle alte temperature. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:24:55

# Risoluzione dei problemi

| Problema | Causa | Azione |
|---|---|---|
| Il forno non cuoce correttamente. | • Se lo sportello del forno viene aperto spesso durante la cottura | • Non aprire frequentemente lo sportello a meno di non cuocere cibi che devono essere girati spesso. Aprendo frequentemente lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò influenzerà i risultati della cottura. |
| Sento l'acqua che bolle durante la cottura a vapore. | • Questo accade perché l'acqua viene riscaldata dal riscaldatore per il vapore | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| La cottura a vapore non funziona. | • Se non c'è acqua nel serbatoio | • Aggiungerla e riprovare. |
| L'apparecchio è caldo durante la pulizia pirolitica. | • Questo accade perché la pulizia pirolitica utilizza alte temperature | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| Durante la pulizia pirolitica si sente odore di bruciato. | • La pulizia pirolitica utilizza alte temperature, dunque si potrebbe sentire odore di bruciato dovuto ai residui di cibo. | • Ciò non indica un malfunzionamento del prodotto, pertanto non c'è nulla di cui preoccuparsi. |
| La pulizia a vapore non funziona. | • Ciò perché la temperatura è troppo elevata | • Lasciare che il forno si raffreddi prima di riutilizzarlo. |

## Codici informativi

Se il forno ha problemi di funzionamento, è possibile leggere i codici informativi visualizzati sul display. Controllare la tabella riportata sotto e provare a utilizzare i suggerimenti.

| Codice | Significato | Azione |
|---|---|---|
| **C-d1** | Malfunzionamento del bloccaggio dello sportello | Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto.<br>Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| **C-20** | Malfunzionamenti del sensore | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Si verifica solo durante la lettura/scrittura della EEPROM | |
| **C-70** | Problemi legati al vapore | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | Non esiste comunicazione tra la scheda PCB madre e quella secondaria | |
| **C-F2** | Si verifica quando esiste un problema di comunicazione tra il Touch IC <-> Main o Sub micom | |
| **C-d0** | Problemi con i tasti<br>Si verifica quando un tasto viene premuto per un determinato periodo di tempo. | Pulire i tasti e assicurarsi che non vi sia acqua sopra o intorno ad essi. Spegnere il forno riprovare. Se il problema persiste, rivolgersi al Centro assistenza Samsung di zona. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:24:55

# Risoluzione dei problemi

| Codice | Significato | Azione |
|---|---|---|
| -dC- | Se il divisorio viene rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura.<br>Se il divisorio viene inserito durante la cottura in modalità Singola cottura. | Il divisorio non deve essere rimosso durante la cottura in modalità Doppia cottura.<br>Spegnere il forno e riavviare. Se il problema persiste, spegnere per 30 secondi o più quindi ricollegare tutto.<br>Se il problema non è stato risolto, rivolgersi al Centro assistenza. |
| S-01 | Spegnimento di sicurezza<br>Il forno ha continuato a funzionare per un lungo periodo di tempo a una elevata temperatura.<br>• Al di sotto di 100 °C - 16 ore<br>• Tra 105 °C e 240 °C - 8 ore<br>• Tra i 245 °C e la temperatura massima - 4 ore | Ciò non indica un guasto al sistema.<br>Spegnere il forno ed estrarre il cibo. Quindi riprovare normalmente. |

# Specifiche tecniche

SAMSUNG è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Sia le specifiche del prodotto sia le istruzioni d'uso sono soggette a modifiche senza preavviso.

| | | |
|---|---|---|
| Voltaggio connessione | | 230–240 V ~ 50 Hz |
| Potenza di carico massima collegata | | 3650-3950 W |
| Dimensioni (L x A x P) | Unità principale | 595 x 596 x 570 mm |
| | Incasso | 560 x 579 x 549 mm |
| Volume | | 76 litri |

* Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:24:55

# Appendice

## Scheda tecnica del prodotto

| | |
|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG |
| Identificativo del modello | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* |
| Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità (EEI cavity) | 81,6 |
| Classe di efficienza energetica per ciascuna cavità | A+ |
| Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity) | 1,05 kWh/ciclo |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) (EC electric cavity) | 0,71 kWh/ciclo |
| Numero di cavità | 1 |
| Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas) | Elettricità |
| Volume di ciascuna cavità (V) | 76 L |
| Tipologia di forno | Incasso |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Massa dell'apparecchio (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |
| Consumo energetico complessivo in Standby (W) (Tutte le porte di rete in condizione "on") | 1,9 W | | |
| Tempo per la gestione della alimentazione (min.) | 20 min. | | |
| Wi-Fi | Consumo in modalità standby (W) | 1,9 W | |
| | Tempo per la gestione della alimentazione (min.) | 20 min. | |
| Modalità spenta | Consumo elettrico | 0,5 W | |
| | Tempo per la gestione della alimentazione (min.) | 30 min. | |

Dati determinati secondo lo standard EN 60350-1, EN 50564, Regolamenti della Commissione (UE) N. 65/2014 e (UE) N. 66/2014, e Regolamento (UE) N. 1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:24:55

**Consigli per risparmiare energia**

- Durante la cottura aprire lo sportello del forno solo per girare gli alimenti. Durante la cottura non aprire frequentemente lo sportello del forno al fine di mantenere la temperatura e risparmiare energia.
- Pianificare l'uso del forno per evitare di spegnerlo tra una cottura e l'altra; ciò consente di risparmiare energia e ridurre i tempi di preriscaldamento.
- Se il tempo di cottura supera i 30 minuti, è possibile spegnere il forno 5-10 minuti prima del tempo per risparmiare energia. Il calore residuo completerà la cottura.
- Laddove possibile cuocere più di una pietanza contemporaneamente.

**NOTA**

Con la presente Samsung dichiara che questa apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e con le relative dichiarazioni normative nel Regno Unito.
Il testo completo della dichiarazione UE di conformità e la dichiarazione di conformità del Regno Unito sono disponibili al seguente indirizzo internet: La Dichiarazione ufficiale di conformità è riportata all'indirizzo http://www.samsung.com accedi a Supporto > Cerca supporto per prodotto e digita il nome del modello.

**ATTENZIONE**

La funzione WLAN 5 GHz di questa apparecchiatura può essere utilizzata solo in interno in tutti i paesi della UE e nel Regno Unito.

| | Gamma frequenze | Potenza di trasmissione (Max) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Dichiarazione Open Source

Il software incluso in questo prodotto contiene software open source. È possibile ottenere il codice sorgente corrispondente completo per un periodo di tre anni dopo l'ultima spedizione di questo prodotto contattando il nostro team di assistenza tramite il sito http://opensource.samsung.com (Usando il menu "Inquiry" - Richieste)

È anche possibile ottenere il codice sorgente corrispondente su un supporto fisico come un CD-ROM; per tale richiesta è previsto un addebito minimo.

Per le informazioni sulla licenza open source relative a questo prodotto, vedere la pagina http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0. Questa offerta è valida per chiunque riceva questa informazione.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:24:56

SAMSUNG

DOMANDE O COMMENTI?

| NAZIONE | CHIAMARE IL NUMERO | O VISITARE IL SITO WEB |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| NAZIONE | CHIAMARE IL NUMERO | O VISITARE IL SITO WEB |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Four encastrable

## Manuel d'installation et d'utilisation

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*

SAMSUNG

# Table des matières


## Utilisation de ce manuel 3

Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation 3

## Consignes de sécurité 3

Précautions importantes relatives à la sécurité 3
Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques) 6
Fonction d'économie d'énergie automatique 6

## Installation 7

Accessoires fournis 7
Branchement électrique 8
Montage dans un meuble 8

## Avant de commencer 11

Tableau de commande 11
Paramétrage initial 11
Odeur du four neuf 12
Mécanisme de sécurité intelligent 13
Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) 13
Assemblage du récipient à vapeur 13
Accessoires 14
Porte flexible 15
Réservoir d'eau 16

## Opérations 17

Modes du four 17
Modes vapeur 19
Modes double cuisson 21
Friture à l'air 23
Air sous vide 25
Cuisson avec la sonde thermique 27
Fonction spéciale 28
Cuisson saine 30
Cuisson auto 30
Minuterie 31
Nettoyage 32
Paramètres 34
Verrouiller 35

## Cuisiner intelligemment 36

Cuisson manuelle 36
Programmes Cuisson auto 44
Fonction spéciale 52
Essais de plats 53
Collection des recettes de Cuisson auto 55

## Entretien 58

Nettoyage 58
Remplacement 61

## Dépannage 62

Points à contrôler 62
Codes d'information 64

## Caractéristiques techniques 65

## Annexe 66

Fiche technique de l'appareil 66
Annonce de logiciel de source libre (open source) 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:24:57

# Utilisation de ce manuel

Merci d'avoir choisi le four encastrable SAMSUNG.
Ce manuel d'utilisation contient d'importantes informations relatives à la sécurité ainsi que les instructions de fonctionnement et d'entretien de l'appareil.
Veuillez le lire très attentivement avant d'utiliser votre four et conservez-le précieusement en vue d'une consultation ultérieure.

## Les symboles suivants sont utilisés dans le présent manuel d'utilisation

**⚠ AVERTISSEMENT**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles et/ou des dégâts matériels**.

**⚠ ATTENTION**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures et/ou des dégâts matériels**.

**REMARQUE**

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

# Consignes de sécurité

L'installation de ce four doit être effectuée uniquement par un électricien qualifié. Le technicien est chargé du branchement de l'appareil sur la prise d'alimentation conformément aux conseils de sécurité en vigueur.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

**⚠ AVERTISSEMENT**

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes sur le sujet, sauf si celles-ci sont sous la surveillance de la personne responsable de leur sécurité ou si cette dernière leur a expliqué comment utiliser l'appareil.

Les enfants doivent rester sous la surveillance d'un adulte afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Le dispositif de sectionnement doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.

Cet appareil doit pouvoir être débranché de l'alimentation après installation. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur sur le câblage fixe, conformément aux normes de câblage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:24:57

# Consignes de sécurité

La méthode de fixation indiquée ne doit pas faire usage d'adhésifs car ces derniers ne sont pas considérés comme un moyen de fixation fiable.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance. Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

**AVERTISSEMENT : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart.**

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, retirez tous les accessoires du four ainsi que les grosses projections des parois de l'appareil avant de lancer le nettoyage. La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Si le four est équipé d'une fonction de nettoyage, tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant l'opération afin d'éviter qu'ils ne se brûlent sur la porte. Pour les appareils utilisant le processus de nettoyage par pyrolyse, certains animaux (en particulier les oiseaux) peuvent être sensibles aux fumées et aux variations de température locale causées par le processus de nettoyage par pyrolyse. Pendant ce processus, l'appareil doit donc être déplacé dans un endroit approprié bien ventilé.

Aérez la pièce pendant et après le processus de nettoyage par pyrolyse.

La fonction de nettoyage dépend du modèle.

Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four. (Modèle avec sonde thermique uniquement)

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

**AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.**

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter tout risque de surchauffe.



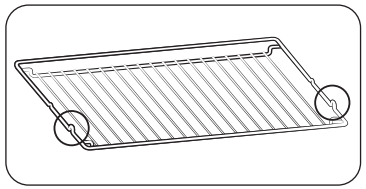
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:24:57

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

ATTENTION : Le processus de cuisson doit être effectué sous surveillance. Un processus de cuisson rapide doit être sous surveillance continue.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.



Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant de sorte que celle-ci maintienne le support pour les charges importantes.

**⚠ ATTENTION**

Si le four a été endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.

Ce four doit être relié à la prise d'alimentation secteur uniquement par un électricien qualifié.

En cas de défaut ou de dommage constaté sur l'appareil, ne tentez pas de le faire fonctionner.

Toute réparation doit être effectuée uniquement par un technicien qualifié. Une réparation inadéquate présente un risque réel pour vous et pour les autres. Si votre four nécessite une réparation, contactez un centre de dépannage SAMSUNG ou votre revendeur.

Ne laissez aucun fil ni aucun câble électrique entrer en contact avec le four.

Le four doit être relié à une prise d'alimentation secteur au moyen d'un disjoncteur ou d'un fusible homologué. N'utilisez jamais d'adaptateur multiprise ou de rallonge.

Il convient de mettre l'appareil hors tension lorsque celui-ci est en cours de réparation ou de nettoyage.

Soyez prudent lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

Si l'appareil est équipé d'une fonction de cuisson à la vapeur ou en phase vapeur, ne le faites pas fonctionner si la cartouche d'alimentation en eau est endommagée. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Si la cartouche est fissurée ou cassée, ne l'utilisez pas et contactez le centre de dépannage le plus proche. (Modèle avec fonction de nettoyage à la vapeur ou en phase vapeur uniquement)

Ce four est réservé à la cuisson d'aliments dans le cadre d'un usage domestique uniquement.

Pendant le fonctionnement du four, la chaleur qui se dégage des surfaces internes peut provoquer de graves brûlures en cas de contact avec celles-ci. Ne touchez jamais les éléments chauffants ni les surfaces internes du four avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir.

Ne rangez jamais de matériaux inflammables dans le four.

Les surfaces du four deviennent chaudes lorsque l'appareil fonctionne à une température élevée de façon prolongée.

Pendant la cuisson, soyez prudent en ouvrant la porte du four car l'air chaud et la vapeur s'en échappent rapidement.

Lorsque vous cuisinez des plats à base d'alcool, la température élevée peut entraîner une évaporation de ce dernier. En cas de contact avec une partie chaude du four, la vapeur risque de s'enflammer.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Lorsque vous utilisez l'appareil, veillez à ce que les enfants ne s'en approchent pas.

Pour la cuisson d'aliments surgelés (ex. : pizzas), il convient d'utiliser la grande grille. En effet, si vous utilisez la plaque à pâtisserie, les variations de température risquent de la déformer.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:24:57

# Consignes de sécurité

Ne versez pas d'eau dans le fond du four lorsque celui-ci est encore chaud. La surface émaillée risquerait d'être endommagée.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson des aliments.

Ne recouvrez pas le fond du four de papier aluminium et n'y déposez aucune plaque à pâtisserie ni aucun moule. Le papier aluminium empêche la chaleur de passer ; par conséquent, les surfaces émaillées risquent d'être endommagées et vos aliments peuvent de ne pas cuire convenablement.

Le jus des fruits peut laisser des traces permanentes sur les surfaces émaillées du four.

Pour obtenir des gâteaux très moelleux, utilisez la lèchefrite.

Ne posez pas d'ustensiles sur la porte du four lorsque celle-ci est ouverte.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

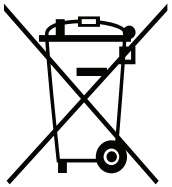
Ne marchez pas, ne vous appuyez pas, ne vous asseyez pas ou ne placez pas d'objets lourds sur la porte.

N'ouvrez pas la porte de manière trop forte.

**AVERTISSEMENT** : Ne débranchez pas l'appareil de la prise d'alimentation secteur même une fois le processus de cuisson terminé.

**AVERTISSEMENT** : Ne laissez pas la porte ouverte lorsque le four fonctionne.

## Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.
Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

Pour obtenir des informations sur les engagements environnementaux de Samsung et sur les obligations réglementaires spécifiques à l'appareil (par ex. la réglementation REACH, la directive DEEE, les batteries, etc.), rendez-vous sur :
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

## Fonction d'économie d'énergie automatique

Éclairage : Durant la cuisson, vous pouvez éteindre la lampe du four en appuyant sur le bouton « Éclairage du four ». Pour économiser l'énergie, l'éclairage du four s'éteint quelques minutes après le démarrage du programme de cuisson.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:24:57

# Installation

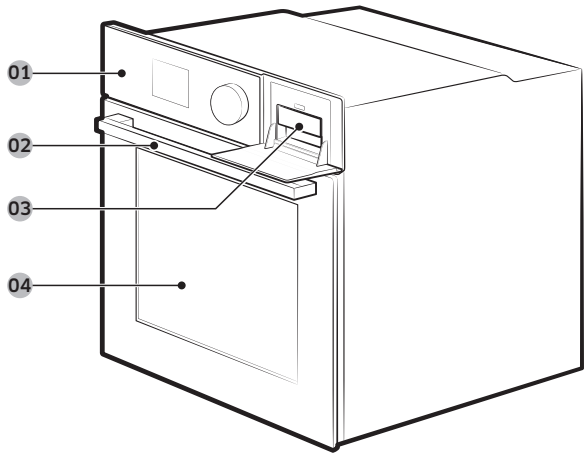
**⚠ AVERTISSEMENT**

- Ce produit est dédié aux produits encastrables.
- Ce four doit être installé par un technicien qualifié. Le technicien est chargé du branchement du four sur la prise d'alimentation conformément aux règles de sécurité en vigueur dans votre région.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une altitude maximale de 2 000 mètres.

## Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

### Coup d'œil sur le four




**01** Tableau de commande **02** Poignée de la porte **03** Réservoir d'eau

**04** Porte

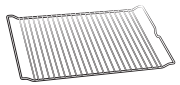
**REMARQUE**

Selon le modèle, ce four se décline en deux types : porte simple et porte double.

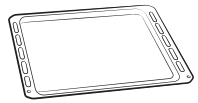
### Accessoires

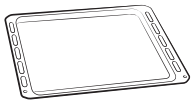
Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.

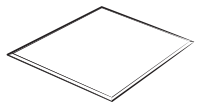
Grille métallique

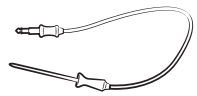

Grille métallique pour plateau *

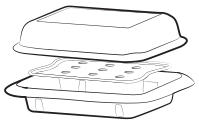
Plaque à pâtisserie *

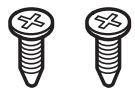

Plateau universel *


Plateau très profond *


Plaque séparatrice


Sonde thermique *


Récipient à vapeur *


2 Vis (M4 L25)

Plateau pour friture à l'air *

**REMARQUE**

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.





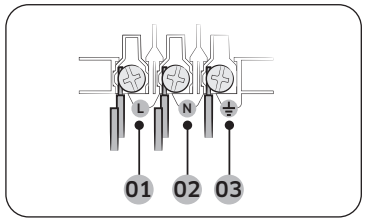
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:24:58

# Installation

**⚠ ATTENTION**

Retirez la sécurité enfants avant d'utiliser le programme de nettoyage afin d'éviter de bloquer les orifices de ventilation susceptibles de chauffer la porte.

## Branchement électrique




**01** MARRON ou NOIR
**02** BLEU ou BLANC
**03** JAUNE et VERT

Branchez le cordon du four dans une prise électrique. Si une prise de type à fiches n'est pas disponible en raison des limitations de courant autorisées, utilisez un interrupteur-sectionneur multipolaire (avec espace de contact d'au moins 3 mm) pour que les normes de sécurité soient respectées. Utilisez un cordon d'alimentation d'une longueur suffisante qui prend en charge la spécification H05 RR-F ou H05 VV-F, min. 1,5 à 2,5 mm².

| Courant nominal (A) | Section minimale |
|---|---|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm² |

Vérifiez les spécifications de puissance sur l'étiquette collée sur le four.
Ouvrez le capot arrière du four à l'aide d'un tournevis, et retirez les vis sur le bornier. Puis, connectez les fils d'alimentation sur les bornes correspondantes.
La borne (⏚) est conçue pour la mise à la terre. Branchez tout d'abord les fils jaune et vert (mise à la terre), qui doivent être plus longs que les autres.
Si vous utilisez une prise de type à fiches, celle-ci doit demeurer accessible lorsque le four est installé.
Samsung ne sera pas tenue responsable d'accidents provoqués par une absence de mise à la terre ou une mise à la terre défectueuse.

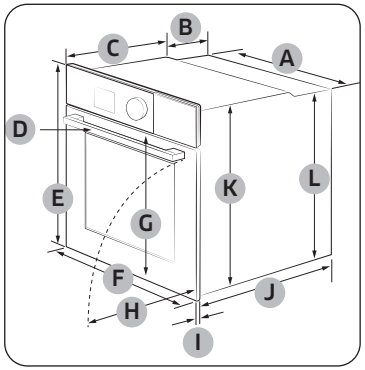
**⚠ AVERTISSEMENT**

Ne marchez pas ni ne vrillez pas les câbles durant l'installation, et maintenez-les éloignés des parties du four émettant de la chaleur.

## Montage dans un meuble

Si vous installez le four dans un meuble encastrable, les surfaces en plastique et les parties adhésives du meuble doivent être résistantes aux températures, conformément à la norme EN 60335. Samsung ne sera pas tenue responsable des dommages subis par le meuble à cause de la chaleur émise par le four.
Le four doit être correctement ventilé. En vue de la ventilation, laissez un interstice d'environ 50 mm entre la tablette inférieure du meuble et la paroi de soutien. Si le four est installé sous une table de cuisson, respectez les instructions d'installation de cette dernière.

**Dimensions requises pour l'installation**

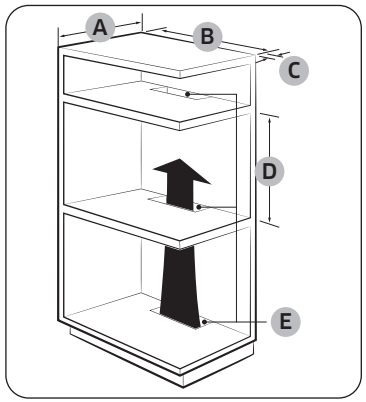



Four (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:24:59

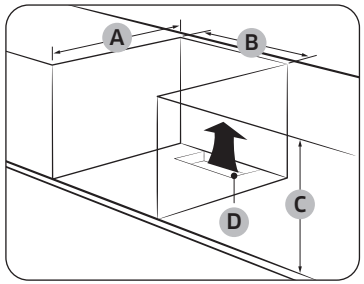



Meuble encastré (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | 550 minimum |
| **B** | 560 minimum |
| **C** | 50 minimum |
| **D** | 590 minimum - 600 maximum |
| **E** | 460 minimum x 50 minimum |

**REMARQUE**

Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(E)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.

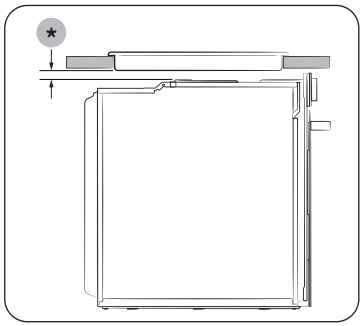



Meuble sous évier (mm)

| | |
|---|---|
| **A** | 550 minimum |
| **B** | 560 minimum |
| **C** | 600 minimum |
| **D** | 460 minimum x 50 minimum |

**REMARQUE**

- Le meuble encastrable doit avoir des orifices d'aération **(D)** pour ventiler de la chaleur et faire circuler l'air.
- La hauteur minimum requise **(C)** est pour l'installation du four seul.




Installation avec une table de cuisson

Pour installer une table de cuisson sur le four, consultez les instructions d'installation de cette dernière pour connaître l'espace d'installation requis **(*)**.

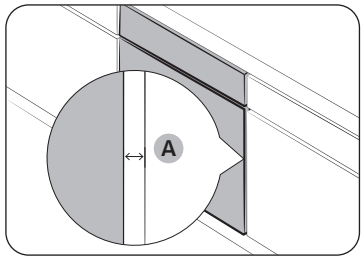




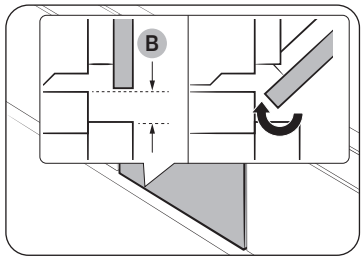
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:24:59

# Installation

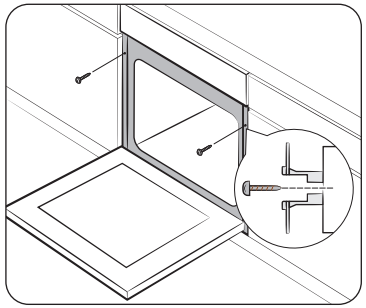
### Montage du four




Assurez-vous de laisser un interstice **(A)** d'au moins 5 mm entre le four et chacun des côtés du meuble.




Ménagez un espace d'au moins 2 mm **(B)** de sorte que la porte puisse s'ouvrir et se fermer parfaitement.



Placez le four dans le meuble et fixez-le fermement des deux côtés en utilisant 2 vis.

Une fois l'installation terminée, retirez le film protecteur, les adhésifs et autre matériau d'emballage, et sortez les accessoires fournis présents à l'intérieur du four. Pour retirer le four du meuble, débranchez tout d'abord le cordon d'alimentation puis retirez les 2 vis de chaque côté du four.

**AVERTISSEMENT**

Le four nécessite une ventilation pour un fonctionnement normal. N'obstruez en aucun cas les orifices de ventilation.

**REMARQUE**

L'aspect réel du four peut différer de celui du modèle.

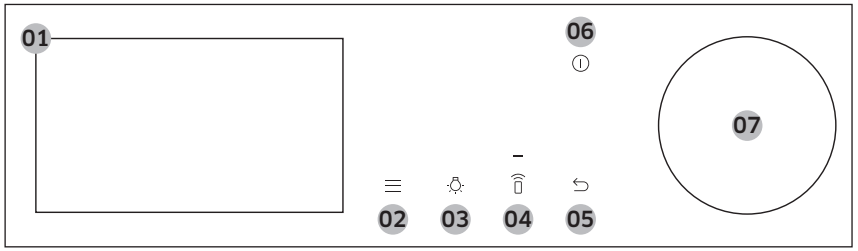


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:24:59

# Avant de commencer

## Tableau de commande

Le tableau de commande affiche un écran (non tactile), un bouton de réglage et des boutons tactiles pour contrôler le four. Veuillez lire les informations suivantes pour en apprendre davantage sur le tableau de commande du four.




| | | |
|---|---|---|
| **01** | Écran | Affiche le menu, les informations et la progression de la cuisson. |
| **02** | Options | Appuyez sur ce bouton pour voir la liste Options. |
| **03** | Éclairage | Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four. |
| **04** | Commande intelligente | Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre la fonction Commande intelligente.<br>**REMARQUE**<br>Connexion facile doit être réglée avant d'utiliser cette fonction. |
| **05** | Précédent | Appuyez sur ce bouton pour passer à l'écran précédent. |
| **06** | Marche/Arrêt | Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'écran.<br>**REMARQUE**<br>Seul le bouton **Marche/Arrêt** peut arrêter le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte. |
| **07** | Bouton de réglage | Tournez le bouton à gauche et à droite pour naviguer dans les menus et listes. Un élément sera souligné pour indiquer où vous vous trouvez sur l'écran.<br>Appuyez pour sélectionner l'élément souligné. |

## Paramétrage initial

Lorsque vous allumez le four pour la première fois, l'écran de bienvenue s'affiche avec le logo Samsung. Suivez les instructions affichées à l'écran pour terminer le réglage initial. Vous pouvez modifier le réglage initial ultérieurement en accédant à l'écran Réglages.

1. Sur l'écran de bienvenue, sélectionnez **Commencer la configuration**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Définissez la langue.
   a. Sélectionnez la langue, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Acceptez les « **Conditions générales** » et la « **Politique de confidentialité** ».
4. Connectez votre appareil à l'application SmartThings.
   a. Dans l'écran Expérience mobile, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   b. À l'aide de votre smartphone, scannez le QR code sur l'écran et suivez les instructions affichées sur votre téléphone pour terminer la connexion.
      - Si vous ne souhaitez pas procéder à cette étape, sélectionnez **Passer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour passer à l'étape suivante.
   c. Lorsque le message indiquant que vous êtes connecté s'affiche, appuyez sur **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:25:00

# Avant de commencer

5. Définissez le fuseau horaire.
   a. Sélectionnez votre fuseau horaire, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Réglez la date.
   a. Sélectionnez le jour, le mois et l'année. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

**REMARQUE**

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

7. Sélectionnez l'heure.
   a. Définissez les heures et les minutes. Appuyez sur le **Bouton de réglage** après avoir sélectionné chaque élément.
   b. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

**REMARQUE**

Sautez cette étape si vous avez connecté votre appareil à l'application SmartThings.

8. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour terminer le réglage.
   - Le guide de première utilisation s'affiche. Vous pouvez sélectionner **EN SAVOIR PLUS**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour voir le guide ou sélectionner **PLUS TARD**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour sauter cette étape.

**Réglage permettant de toujours laisser l'écran allumé**

L'écran s'éteint automatiquement après un certain temps. Si vous souhaitez régler l'écran pour qu'il reste toujours allumé, suivez les instructions ci-dessous.

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Dans l'écran Paramètres, sélectionnez **Écran**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sur l'écran Écran, sélectionnez **Délai expiré**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Permanent**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

**REMARQUE**

- La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.
- Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « **Permanent** », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes.
- Le réglage « **Permanent** » est disponible uniquement lorsque l'économiseur d'écran est activé.

## Odeur du four neuf

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nettoyez l'intérieur du four pour retirer l'odeur du four neuf.

1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur du four.
2. Faites fonctionner le four en mode Convection à 200 °C ou Classique à 200 °C durant une heure. Cela permettra de brûler toutes les substances de fabrication présentes dans le four.
3. Une fois terminé, éteignez le four.

**REMARQUE**

- Lors de la première utilisation, il se peut que vous voyiez un peu de fumée à l'intérieur du four pendant qu'il fonctionne. Cependant, il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du produit.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.
- Il est également important de s'assurer que vous utilisez le four dans un environnement de cuisine bien ventilé.



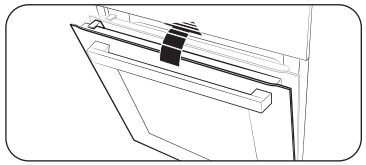
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:25:00

## Mécanisme de sécurité intelligent

Si vous ouvrez la porte alors que le four fonctionne, l'éclairage du four s'allume et le ventilateur ainsi que les éléments chauffants cessent de fonctionner. Cela a pour but d'éviter les blessures ainsi que les pertes d'énergie inutiles. Lorsque cela se produit, fermez simplement la porte et le four continue de fonctionner normalement car il ne s'agit pas d'une défaillance du système.

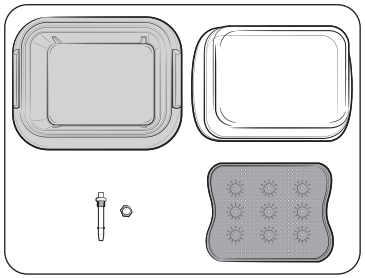
## Fermeture en douceur de la porte (lente, sécurisée et silencieuse) (modèles applicables uniquement)

Le four encastrable Samsung est équipé d'une fermeture en douceur de la porte qui se ferme lentement, en toute sécurité et silencieusement.
Lors de la fermeture de la porte, les charnières spécialement conçues retiennent la porte quelques centimètres avant la position finale. Il s'agit de la touche idéale pour un confort accru, permettant à la porte de se fermer silencieusement et en douceur.
(La disponibilité de cette fonction dépend du modèle du four.)



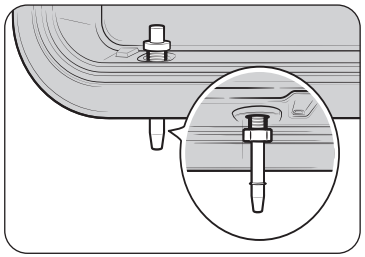
La porte commence à se fermer doucement à environ 15 degrés et se ferme complètement en environ 5 secondes.

## Assemblage du récipient à vapeur (modèles applicables uniquement)

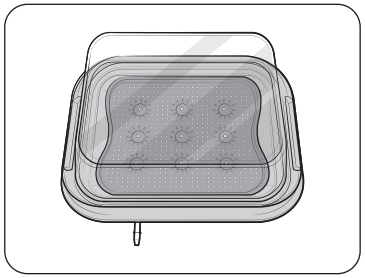


**1.** Vérifiez et assurez-vous que vous avez toutes les pièces pour le récipient à vapeur.

- Les pièces comprennent un couvercle en verre, une casserole en métal, un plateau vapeur et une buse à vapeur.



**2.** Insérez la buse à vapeur dans le trou situé sur le côté arrière droit de la casserole en métal, puis serrez l'écrou fourni.



**3.** Placez le plateau vapeur dans la casserole en métal, puis fermez le couvercle en verre pour l'utiliser dans le four.



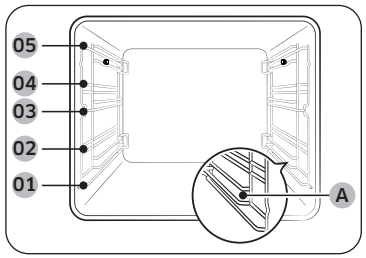


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:25:00

# Avant de commencer

## Accessoires

Lors de la première utilisation, nettoyez les accessoires minutieusement avec de l'eau chaude, un produit de nettoyage et un chiffon propre et doux.




**01** Niveau 1
**02** Niveau 2
**03** Niveau 3
**04** Niveau 4
**05** Niveau 5
**(A)** Niveau du récipient à vapeur

- Insérez les accessoires dans leur position correcte à l'intérieur du four.
- Le **niveau du récipient à vapeur (A)** concerne uniquement le récipient à vapeur. Ne posez pas le récipient à vapeur sur un autre niveau, et ne posez pas d'autres accessoires sur le **niveau du récipient à vapeur (A)**. Le **niveau du récipient à vapeur (A)** est fourni pour les modèles applicables uniquement.
- Laissez au moins un espace de 1 cm entre l'accessoire et le fond du four ainsi qu'entre chacun des accessoires.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les ustensiles et/ou les accessoires chauds du four. Les plats ou les accessoires chauds peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils montent en température. Une fois refroidis, ils retrouveront leur aspect d'origine et leurs performances.

### Utilisation de base

Pour un meilleur résultat de cuisson, familiarisez-vous avec l'utilisation de chacun des accessoires.

| | |
|---|---|
| Grille métallique | La grille métallique est conçue pour griller et rôtir. Insérez la grille métallique avec les pièces saillantes (freins sur les deux côtés) vers l'avant. |
| Grille métallique pour plateau * | Elle est utilisée avec le plateau dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. |
| Plaque à pâtisserie * | La plaque à pâtisserie (profondeur : 20 mm) est utilisée pour cuire les gâteaux, les cookies et autres pâtisseries. Positionnez le côté incliné vers l'avant. |
| Plateau universel * | Le plateau universel (profondeur : 30 mm) est utilisé pour la cuisson et le rôtissage. Utilisez le plateau métallique dans le but d'éviter que les liquides ne gouttent sur le fond du four. Positionnez le côté incliné vers l'avant. |
| Plateau très profond * | Le plateau très profond (profondeur : 50 mm) est utilisé pour rôtir avec ou sans le plateau métallique. Positionnez le côté incliné vers l'avant. |
| Plateau pour friture à l'air * | Utilisez le plateau de Friture à l'air uniquement en mode Friture à l'air. Comme le plateau devient chaud pendant ou immédiatement après la cuisson, veillez à utiliser des gants de cuisine ou à attendre que le four refroidisse complètement pour retirer le plateau. |
| Plaque séparatrice | La plaque séparatrice est conçue pour diviser le four en deux zones. Utilisez la plaque séparatrice en mode Double cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice à d'autres fins que la séparation du compartiment en deux zones de cuisson. N'utilisez pas la plaque séparatrice comme plateau. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:25:01

| | |
|---|---|
| Rails télescopiques * | Utilisez la plaque des rails télescopiques pour insérer le plateau comme suit :<br>**1.** Étirez la plaque des rails hors du four.<br>**2.** Placez le plateau sur la plaque des rails et glissez la plaque dans le four.<br>**3.** Fermez la porte du four. |
| Sonde thermique * | La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande à cuire. Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four. |
| Récipient à vapeur * | Le récipient à vapeur et le couvercle en verre sont uniquement destinés à la fonction de cuisson à la vapeur complète. Utilisez le récipient à vapeur uniquement au niveau du récipient à vapeur et veillez à l'insérer complètement dans le compartiment de manière à ce que le récipient touche la paroi arrière.<br>Le récipient à vapeur est composé de 4 parties distinctes : Couvercle en verre, casserole en métal, plateau vapeur et buse à vapeur.<br>Avertissement : Ne pas utiliser le couvercle en verre pour le gril ni pour la cuisson au four.<br>**⚠ AVERTISSEMENT**<br>• Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez le récipient à vapeur et veillez à ne pas le faire tomber.<br>• Les changements soudains de température peuvent provoquer la rupture ou l'éclatement des pièces en verre. |

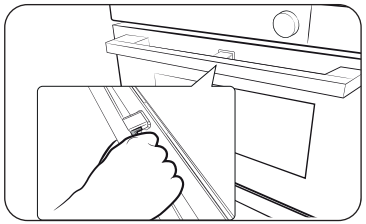
**REMARQUE**

La disponibilité des accessoires accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.

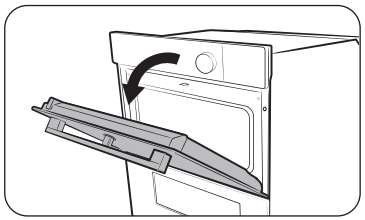
## Porte flexible (modèles applicables uniquement)

Ce four est doté d'une porte flexible unique qui est articulée au milieu, de sorte qu'il suffit d'ouvrir la moitié supérieure pour accéder à la zone supérieure. Lorsque vous utilisez la fonction Double cuisson, vous pouvez accéder à l'espace du four supérieur beaucoup plus facilement et avec une meilleure efficacité énergétique.

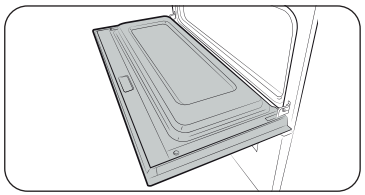
**Comment utiliser la porte supérieure**



**1.** Appuyez à fond sur le levier de la poignée.



**2.** Tirez la poignée.



**3.** Cela n'ouvrira que la porte supérieure, comme indiqué.

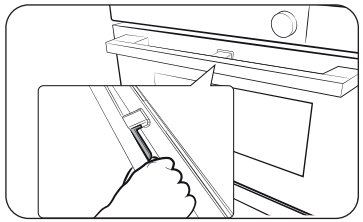




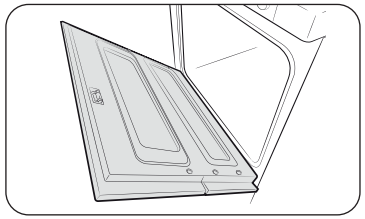
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:25:01

# Avant de commencer

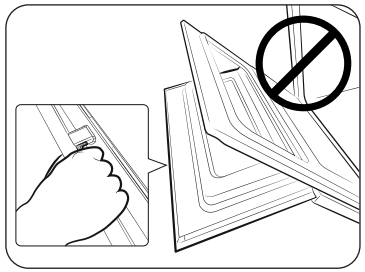
### Comment utiliser la porte entière



1. Tenez la zone sans levier de la poignée, puis tirez.



2. Cela ouvrira la porte entière, comme indiqué.



**⚠ ATTENTION**

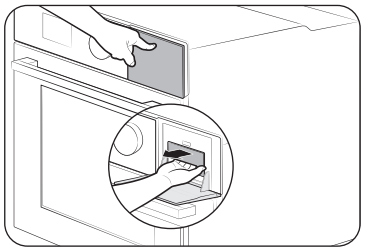
Lorsque vous ouvrez la porte entière, veillez à tenir la poignée par la partie sans levier.
Si vous appuyez sur le levier pendant l'ouverture de la porte, la porte supérieure peut s'ouvrir et provoquer des blessures.

**REMARQUE**

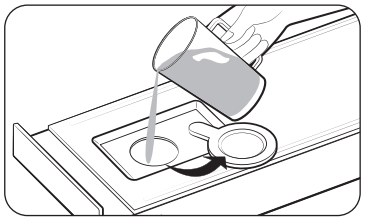
- Ne posez pas d'objets lourds sur la porte supérieure et n'exercez pas une force excessive sur celle-ci.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec ou sur la porte supérieure.

## Réservoir d'eau

Le réservoir d'eau est utilisé pour les fonctions vapeur. Remplissez-le d'eau avant la cuisson à la vapeur.



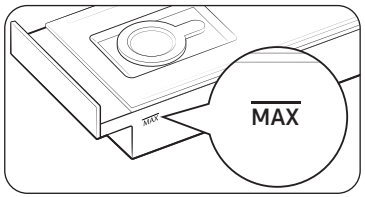
1. Localisez le réservoir d'eau dans le coin supérieur droit. Poussez le réservoir pour l'ouvrir et le retirer.



2. Ouvrez le bouchon du réservoir, et remplissez le réservoir avec 500 ml d'eau potable.
3. Fermez le bouchon, et réinsérez le réservoir.

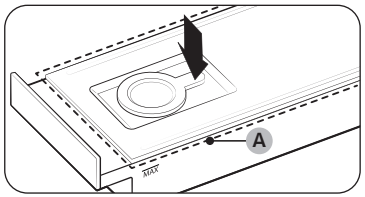
**REMARQUE**

Insérez le réservoir d'eau à l'extrémité jusqu'à ce qu'il se verrouille.




**REMARQUE**

Ne dépassez pas la ligne maximale.




**REMARQUE**

Assurez-vous que le boîtier supérieur **(A)** du réservoir d'eau est fermé avant d'utiliser le four.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:25:02

# Opérations

## Modes du four

1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Descriptions des modes du four** ».)
   - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)** ».

3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.

4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
   - Le réglage par défaut est « Désactivé ».

5. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
6. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.
   - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.
   - Les modes Grand gril et Gril Éco ne prennent pas en charge l'option **Conserver au chaud**.

**REMARQUE**

Si vous démarrez la cuisson sans régler la temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.

7. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:25:02

8. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
   - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

**REMARQUE**

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et la temps de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVER**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.

**Descriptions des modes du four**

| Mode | | Plage de température (°C) | | | | Température suggérée (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Unique | Double | | | |
| | | | Supérieur | Inférieur | Double | |
| | Convection | 30-275 | 40-250 | 40-250 | 40-250 | 160 |
| | | L'élément chauffant postérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour la cuisson et le rôtissage sur différents niveaux en même temps. | | | | |
| | Classique | 30-275 | - | - | - | 180 |
| | | La chaleur est générée au moyen des éléments chauffants supérieur et inférieur. Cette fonction est adaptée à la cuisson et au rôtissage traditionnels de la plupart des types de plats. | | | | |
| ECO | Convection Éco | 30-275 | - | - | - | 160 |
| | | Le mode Convection Éco utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les durées de cuisson augmentent légèrement, mais les résultats de cuisson restent les mêmes. Notez que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.<br>**REMARQUE**<br>Le mode de chauffe par Convection Éco est utilisé pour déterminer la classe de rendement énergétique conformément à la norme EN60350-1. | | | | |
| | Grand gril | 100-300 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | Le gril à grande surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour faire brunir en surface les aliments (la viande, les lasagnes ou les gratins par exemple). | | | | |
| ECO | Gril Éco | 100-300 | - | - | - | 220 |
| | | Le gril à petite surface émet de la chaleur. Utilisez ce mode pour les aliments nécessitant peu de chaleur, comme les poissons et les baguettes garnies. | | | | |
| | Gril ventilation | 100-275 | - | - | - | 180 |
| | | Les deux éléments chauffants supérieurs génèrent de la chaleur, distribuée par le ventilateur. Utilisez ce mode pour cuire au gril la viande ou le poisson. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:25:02

| Mode | | Plage de température (°C) | | | | Température suggérée (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Unique | Double | | | |
| | | | Supérieur | Inférieur | Double | |
| | Chaleur supérieure + Convection | 40-275 | 40-250 | - | - | 180 |
| | | L'élément chauffant supérieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour le rôtissage nécessitant un dessus croustillant (par exemple, la viande ou les lasagnes). | | | | |
| | Chaleur inférieure + Convection | 40-275 | - | 40-250 | - | 200 |
| | | L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur, distribuée de façon uniforme par le ventilateur de convection. Utilisez ce mode pour les pizzas, le pain ou les gâteaux. | | | | |
| | Chaleur inférieure | 100-230 | - | 40-250 | 40-250 | 150 |
| | | L'élément chauffant inférieur génère de la chaleur. Utilisez ce mode à la fin de la cuisson traditionnelle ou de la cuisson pour faire dorer le fond d'une quiche ou d'une pizza. | | | | |
| PRO | Rôtissage Professionnel | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | Le Rôtissage Professionnel lance un cycle de préchauffage automatique jusqu'à ce que la température du four atteigne 220 °C. L'élément chauffant supérieur et le ventilateur de convection commencent alors de fonctionner pour faire saisir les aliments comme la viande. Une fois saisie, la viande est cuite à basse température. Utilisez ce mode pour le bœuf, la volaille ou le poisson. | | | | |
| | Air sous vide | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | | Le mode Air sous vide utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson. | | | | |
| | Friture à l'air | - | 150-250 | - | - | 220 |
| | | Le mode Friture à l'air utilise de l'air chaud pour rendre les aliments congelés ou frais plus croustillants et plus sains, sans huile ou avec moins d'huile qu'avec les modes de convection normaux. | | | | |

## Modes vapeur

**⚠ ATTENTION**

Assurez-vous que le réservoir d'eau est rempli avant d'utiliser les modes vapeur.

1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**. (Pour des informations détaillées sur chaque mode, consultez la section « **Description des modes vapeur** ».)
   - Si vous avez sélectionné **Cuisson vapeur**, passez à l'étape 5. (Les étapes 2-4 ne s'appliquent pas à la **Cuisson vapeur**.)
   - Vous pouvez utiliser la sonde thermique dans certains modes. Pour la cuisson avec la sonde thermique, consultez la section « **Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)** ».

**REMARQUE**

**Cuisson vapeur** est disponible sur les modèles applicables uniquement.

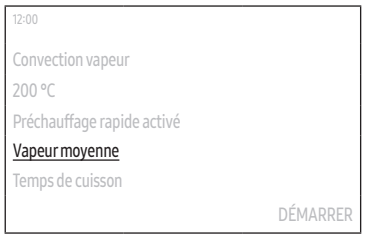
3. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la plage de températures varient en fonction du mode de cuisson.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:25:03

4. Réglez l'option Préchauffage rapide.
   - Le réglage par défaut est « Désactivé ».



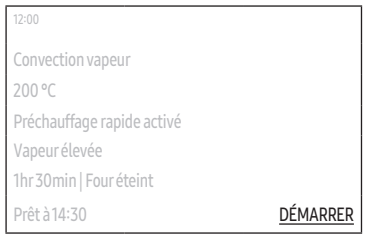

5. Réglez le niveau de vapeur.
   - Le réglage par défaut est « Moyen ».

6. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.
7. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.
   - Vous pouvez sélectionner **Four éteint**, **Conserver temp.** ou **Conserver au chaud**.

**REMARQUE**

Si vous démarrez la cuisson sans régler la temps de cuisson ou réglez **Conserver temp.** pour l'option, vous devez arrêter le four manuellement.

8. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)




9. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
   - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.

**REMARQUE**

- Vous pouvez modifier la température, l'option Préchauffage rapide et la temps de cuisson pendant la cuisson.
- Pendant la cuisson, vous pouvez sélectionner **DÉSACTIVER**, appuyer sur le **Bouton de réglage**, sélectionner **OK**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour annuler la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, **+5 mins** s'affiche à l'écran.
  - Vous pouvez sélectionner **+5 mins**, puis appuyer sur le **Bouton de réglage** pour prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaires.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:25:03

**Description des modes vapeur**

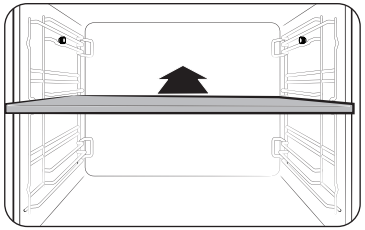
| Mode | | Plage de température (°C) | Température par défaut (°C) | Préchauffage rapide | Sonde thermique |
|---|---|---|---|---|---|
| | Cuisson vapeur * | - | - | X | X |
| | | La vapeur chaude du générateur de vapeur est injectée par la buse de vapeur dans le four pour cuire les aliments. Ce mode convient à la cuisson des légumes, du poisson, des œufs, des fruits et du riz. | | | |
| | Convection vapeur | 120-275 | 160 | O | O |
| | | La chaleur générée par le chauffage par convection et les ventilateurs est soutenue en permanence par la vapeur chaude. L'intensité de la vapeur peut être réglée sur Faible, Moyenne ou Forte. Ce mode convient à la cuisson des pâtisseries feuilletées, des gâteaux à la levure, du pain et des pizzas, ainsi qu'au rôtissage de la viande et du poisson. | | | |
| | Chaleur vapeur par le haut + Convection | 120-275 | 180 | O | O |
| | | La chaleur générée par le chauffage supérieur et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode convient pour rôtir des plats croustillants comme la viande, la volaille ou le poisson. | | | |
| | Chaleur vapeur par le bas + Convection | 120-275 | 200 | O | O |
| | | La chaleur générée par le chauffage par le bas et le chauffage par convection est répartie uniformément dans le four par le ventilateur, et la vapeur chaude accompagne les éléments chauffants. Ce mode est adapté à la cuisson d'aliments croustillants comme la pizza ou la tarte aux pommes. | | | |

**REMARQUE**

- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.
- Remplissez toujours le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche lorsque vous cuisinez avec ces modes.

## Modes double cuisson

Vous pouvez utiliser la plaque séparatrice fournie pour diviser l'enceinte de cuisson en zones supérieure et inférieure. Cela permet aux utilisateurs d'activer deux modes de cuisson différents simultanément, ou de choisir simplement l'une des zones pour la cuisson.



1. Insérez la plaque séparatrice sur le niveau 3 pour diviser l'enceinte de cuisson en deux zones.
   - Lorsque la plaque séparatrice est insérée, le four la détecte et l'écran principal change automatiquement.

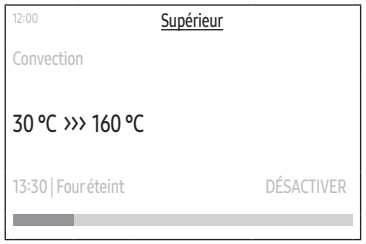
2. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

3. Définissez les réglages de cuisson souhaités et démarrez la cuisson.
   - Pour connaître les instructions, consultez la section « Modes du four » ou « Modes vapeur ».
   - Pour les modes et options disponibles, consultez la section « Modes disponibles dans chaque zone ».





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:25:03




**REMARQUE**

- Une fois que vous avez commencé à cuisiner dans l'une des zones, vous pouvez commencer à cuisiner dans l'autre zone. Sélectionnez l'indicateur de zone en haut au milieu de l'écran, appuyez sur le **Bouton de réglage**, puis répétez les étapes 2 à 3 pour cuire dans l'autre zone.
- Il peut y avoir des restrictions dans les modes ou plages de température que vous pouvez sélectionner lorsque vous essayez de démarrer la cuisson dans les deux zones simultanément.

**Modes disponibles dans chaque zone**

| Zone | Mode disponible | Plage de température (°C) | Température par défaut (°C) | Préchauffage rapide | Sonde thermique |
|---|---|---|---|---|---|
| Supérieur | Convection | 40-250 | 160 | X | X |
| | Grand gril | 40-250 | 220 | X | X |
| | Chaleur supérieure + Convection | 40-250 | 180 | X | X |
| | Friture à l'air | 150-250 | 220 | X | X |
| Inférieur | Convection | 40-250 | 160 | X | X |
| | Chaleur inférieure + Convection | 40-250 | 200 | X | X |
| | Chaleur inférieure | 40-250 | 150 | X | X |
| | Cuisson vapeur * | - | - | X | X |
| | Convection vapeur | 120-250 | 160 | X | X |
| | Chaleur vapeur par le bas + Convection | 120-250 | 200 | X | X |

**REMARQUE**

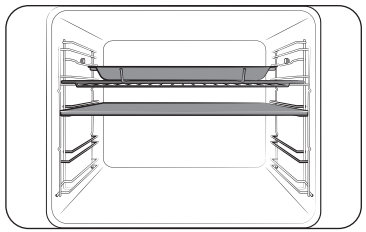
- Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Description des modes vapeur** » pour obtenir une description de chaque mode.
- La disponibilité des modes accompagnés d'un astérisque (*) dépend du modèle du four.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:25:03

## Friture à l'air (modèles applicables uniquement)

Le préchauffage n'est pas nécessaire pour ce mode. Nous avons recommandé de placer une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Pour de meilleurs résultats de cuisson, retournez les aliments pendant le processus.



1. Insérez le séparateur et placez le plateau avec la grille métallique sur la position 4 de la grille.
2. Sélectionnez le mode **Friture à l'air** à l'aide du **Bouton de réglage**.
3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 220 °C.
4. Sélectionnez **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **Démarrer** et appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur **DÉSACTIVER** et sortez les aliments.

**REMARQUE**

- Placez une plaque de cuisson ou un plateau sur le séparateur pour récupérer les éventuelles coulures. Cela permettra de réduire les éclaboussures et la fumée.
- Avant d'utiliser une plaque de cuisson, vérifiez la température maximale admissible de la plaque.
- **Friture à l'air** est conçue pour une double grille supérieure de four. Insérez le séparateur et placez les aliments sur la position 4 de la grille pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour la cuisson d'aliments frais ou faits maison, l'huile est répartie plus uniformément sur une plus grande surface, ce qui rend les aliments plus croustillants.

**AVERTISSEMENT**

- Si quelque chose est en cours dans la zone inférieure, **Friture à l'air** n'est pas disponible dans la zone supérieure.
- Lorsque **Friture à l'air** est en cours dans la zone supérieure, la zone inférieure n'est pas disponible du tout.

Nous vous recommandons de retourner les aliments à la moitié du temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pommes de terre | | | | |
| Frites surgelées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Frites surgelées, assaisonnées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Tater tots surgelés | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Pommes de terre rissolées surgelées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Quartiers de pommes de terre surgelés | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Frites maison | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Quartiers de pommes de terre maison | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 20-25 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:25:04

# Opérations

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Surgelés | | | | |
| Nuggets de poulet surgelés | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Ailes de poulet surgelées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 25-30 |
| Rondelles d'oignon surgelées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 15-20 |
| Lamelles de poulet surgelées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 210-220 | 20-25 |
| Churros surgelés | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 190-200 | 10-15 |
| Poulet | | | | |
| Pilons frais | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 30-35 |
| Ailes fraîches | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 25-30 |
| Poitrines, panées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 25-30 |

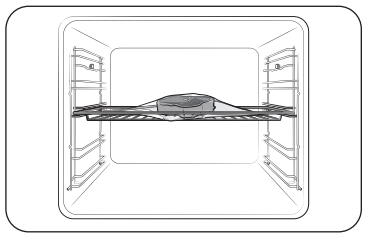
| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Légumes | | | | |
| Asperges, panées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Aubergine, coupée en tranches et panée | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Rondelles d'oignon, panées | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Cubes de courge | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 20-25 |
| Fleurettes de choux-fleurs | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 190-200 | 15-20 |
| Mélange de légumes | Grille métallique + Plateau pour friture à l'air | 4 | 200-210 | 15-20 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:25:04

## Air sous vide (modèles applicables uniquement)

Le mode **Air sous vide** utilise de l'air chaud à basse température pour mettre en œuvre le mode Sous vide sans vapeur ni réservoir d'eau. Dans ce mode, le four maintient des températures basses et constantes à l'intérieur de la chambre de cuisson, ce qui permet de cuire des aliments qui peuvent conserver leur parfum et leurs nutriments d'origine tout en offrant une saveur enrichie et une texture douce.



1. Mettez les aliments dans un sac sous vide propre et fermez-le. Ensuite, placez les aliments dans la position 3 de la grille du four.
2. Sélectionnez le mode **Air sous vide**.
3. Utilisez le **Bouton de réglage** pour modifier la température par défaut. Entrez la température suggérée pour votre aliment comme guide de cuisson recommandé. La température par défaut est de 60 °C. (Vous pouvez modifier la température de 1 °C)
4. Appuyez sur le **Bouton de réglage** et réglez la temps de cuisson.
5. Après le réglage du temps de cuisson, sélectionnez l'option que vous souhaitez exécuter à la fin de la cuisson, puis appuyer sur le **Bouton de réglage**.
6. Sélectionnez **Démarrer** et appuyez sur le **Bouton de réglage**.

**REMARQUE**

- N'utilisez que des ingrédients frais et de qualité. Coupez-les proprement et conservez-les au réfrigérateur.
- Utilisez des sacs sous vide résistants à la chaleur pour transporter et conserver les ingrédients.
- Ne réutilisez jamais les sacs sous vide résistants à la chaleur.
- La temps de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. L'ajout de sel ou de sucre peut raccourcir la temps de cuisson.

**Conseils**

- Pour conserver le goût original, nous vous recommandons d'utiliser moins d'herbes et d'épices que dans les recettes ordinaires.
- La viande et le poisson offrent de meilleures saveurs lorsqu'ils sont saisis et servis.
- Si les aliments ne sont pas servis immédiatement après leur cuisson, mettez-les dans de l'eau glacée et laissez-les refroidir complètement. Ensuite, conservez-les à moins de 5 °C pour conserver le parfum et la texture des aliments.
- Exceptionnellement, il est recommandé de consommer le poulet immédiatement après sa cuisson.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

| Aliment | Terminé | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (heures) |
|---|---|---|---|---|---|
| Bœuf | | | | | |
| Steak, 4 cm d'épaisseur | Saignant | Grille métallique | 3 | 54 | 3-4 |
| Steak, 4 cm d'épaisseur | Moyen | Grille métallique | 3 | 60 | 3-4 |
| Steak, 4 cm d'épaisseur | Bien cuit | Grille métallique | 3 | 68 | 3-4 |
| Rôtissage | Moyen | Grille métallique | 3 | 62 | 6-8 |
| Rôtissage | Bien cuit | Grille métallique | 3 | 68 | 6-8 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:25:04

# Opérations

| Aliment | Terminé | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (heures) |
|---|---|---|---|---|---|
| Porc | | | | | |
| Côtelette, désossée | Tendre | Grille métallique | 3 | 60 | 3-4 |
| Côtelette, désossée | Ferme | Grille métallique | 3 | 71 | 3-4 |
| Rôtissage | Moyen | Grille métallique | 3 | 62 | 4-6 |
| Rôtissage | Bien cuit | Grille métallique | 3 | 72 | 4-6 |
| Porc effiloché | Bien cuit | Grille métallique | 3 | 74 | 18-24 |
| Volaille | | | | | |
| Poulet, blancs | Tendre | Grille métallique | 3 | 66 | 3-4 |
| Poulet, blancs | Ferme | Grille métallique | 3 | 72 | 3-4 |
| Canard, magret | Tendre | Grille métallique | 3 | 63 | 3-4 |
| Poisson | | | | | |
| Steak de saumon | Tendre | Grille métallique | 3 | 52 | 2-3 |
| Steak de saumon | Bien cuit | Grille métallique | 3 | 63 | 2-3 |
| Filet de morue | Tendre | Grille métallique | 3 | 55 | 2-3 |
| Légumes | | | | | |
| Asperges | | Grille métallique | 3 | 85 | 2-3 |
| Pommes de terre, en tranches | | Grille métallique | 3 | 90 | 2-3 |
| Patate douce, en tranches | | Grille métallique | 3 | 90 | 2-3 |
| Carottes, en rondelles | | Grille métallique | 3 | 90 | 2-3 |
| Courge, en cubes | | Grille métallique | 3 | 90 | 2-3 |

| Aliment | Terminé | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (heures) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fruits | | | | | |
| Pommes, en tranches | | Grille métallique | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananas, en tranches | | Grille métallique | 3 | 85 | 1-2 |
| Poire, en tranches | | Grille métallique | 3 | 83 | 2-3 |
| Autres | | | | | |
| Œufs de poule | Poché | Grille métallique | 3 | 63 | 2-3 |
| Œufs de poule | Cuit dur | Grille métallique | 3 | 71 | 2-3 |

* Faites cuire les œufs de poule sans les mettre sous vide.

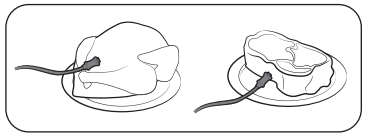


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:25:04

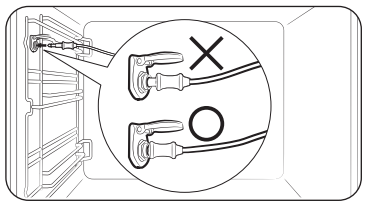
## Cuisson avec la sonde thermique (modèles applicables uniquement)

La sonde thermique mesure la température à l'intérieur de la viande pendant la cuisson. Lorsque la température atteint la valeur cible, le four s'arrête et achève la cuisson.

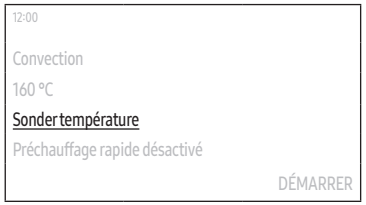
- Utilisez uniquement la sonde thermique livrée avec le four.
- Vous ne pouvez pas régler la temps de cuisson si la sonde thermique est insérée.



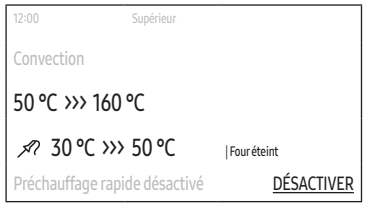
1. Insérez la pointe de la sonde thermique dans le centre de la viande à cuire. Assurez-vous que la poignée en caoutchouc n'est pas insérée.



2. Branchez le connecteur de la sonde dans la prise sur la paroi du côté gauche. Si la sonde est connectée correctement, le message « **Sonde thermique insérée.** » s'affiche.
   - Si la sonde thermique est insérée, **Sonder température** s'affiche au lieu de **Temps de cuisson**.




3. Sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.




4. Définissez les réglages de cuisson souhaités.
   - Reportez-vous à la section « **Descriptions des modes du four** » ou « **Description des modes vapeur** » pour connaître les modes avec lesquels vous pouvez utiliser la sonde thermique.
   - Reportez-vous aux étapes 1 à 3 de la section « **Modes du four** » ou aux étapes 1 à 4 de la section « **Modes vapeur** ».
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Pour éviter de l'endommager, n'utilisez pas la sonde thermique avec un accessoire pointu.
- Lorsque la cuisson est terminée, la sonde thermique devient très chaude. Pour éviter toute brûlure, utilisez des maniques pour retirer vos plats.

**REMARQUE**

Notez que tous les modes prennent en charge la sonde thermique. Si vous utilisez la sonde thermique avec des modes non applicables, le message « **La sonde thermique ne peut être utilisée avec le mode sélectionné.** » s'affiche. Si cela se produit, retirez instantanément la sonde thermique.



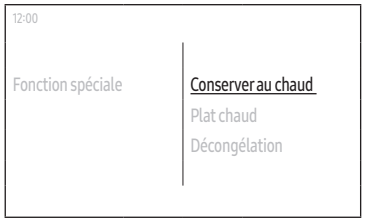


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:25:04

# Opérations

## Fonction spéciale

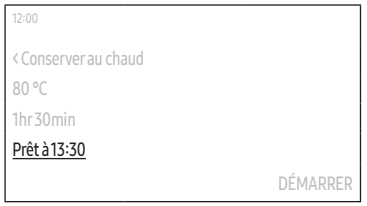
1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Fonction spéciale**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.




3. Sélectionnez la fonction souhaitée, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque fonction, consultez la section « Description de la Fonction spéciale ».

4. Réglez la température souhaitée.
   - La température par défaut et la température varient en fonction du mode de cuisson.

5. Sélectionnez la **Temps de cuisson**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la temps de cuisson souhaitée, ou sélectionnez **Sonder température**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler la température cible de votre viande.
   - **Sonder température** ne s'applique qu'à la **Cuisson lente**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 23 heures et 59 minutes.



6. Sélectionnez **Prêt à**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure de fin souhaitée.
   - Lorsque vous réglez le temps de cuisson, le four affiche l'heure de fin de la cuisson. (Par ex. **Prêt à 13:30**)
   - Cette étape ne s'applique pas à la **Cuisson lente**.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous ne modifiez pas l'heure de fin, le four démarre la cuisson immédiatement.
   - Si vous modifiez l'heure de fin, le four ajuste automatiquement l'heure de début pour terminer la cuisson à l'heure réglée.
   - Si vous sélectionnez **Cuisson lente**, le four termine la cuisson en émettant un signal sonore lorsque la température interne de la viande atteint la température réglée.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:25:05

**Description de la Fonction spéciale**

| Mode | Plage de température (℃) | Température par défaut (℃) | Descriptions |
|---|---|---|---|
| Conserver au chaud | 40-100 | 60 | Utilisez cette option uniquement pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits. |
| Plat chaud | 30-80 | 50 | Utilisez cette option pour garder les assiettes ou les plats au chaud. |
| Décongélation | 30-60 | 30 | Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, faire cuire des aliments, des fruits, un gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments. |
| Levée de pâte | 30-50 | 35 | Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison. |
| Cuisson Pizza | 160-250 | 200 | Ce mode est adapté à la pizza. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza. |
| Cuisson lente | 70-120 | 80 | Ce mode utilise une basse température pour obtenir une texture tendre. Il convient pour rôtir le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau lorsque vous souhaitez obtenir une texture tendre. Nous recommandons de saisir la viande sur toute sa surface à haute température sur la plaque de cuisson avant de la faire rôtir. |
| Séchage | 40-90 | 60 | Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, des légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:25:05

# Opérations

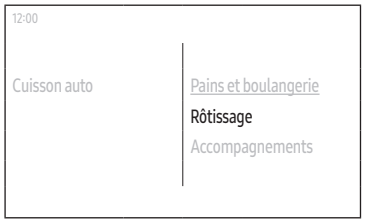
## Cuisson saine (modèles applicables uniquement)

Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages de cuisson seront ajustés automatiquement en fonction du programme sélectionné.

1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson saine**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « **Cuisson saine** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **51**.)
4. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage.**
5. Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
7. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

## Cuisson auto

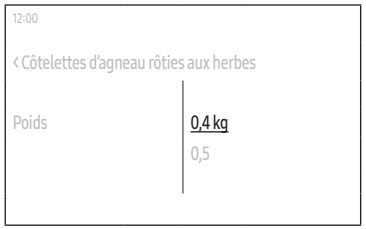
Le four propose 50 ou 70 (pour le modèle avec Cuisson vapeur) programmes de Cuisson auto. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La temps de cuisson, la puissance et la température seront ajustées en fonction du programme sélectionné.




1. Sur l'écran principal, sélectionnez **Convection**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
2. Sélectionnez **Cuisson auto**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez la catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez la sous-catégorie, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Certaines catégories peuvent ne pas avoir de sous-catégorie.
5. Sélectionnez le programme souhaité, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Pour des informations détaillées sur chaque programme, consultez la rubrique « **Programmes Cuisson auto** » dans la section « **Cuisiner intelligemment** » à la page **44**.)
6. Lisez le conseil, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage.**



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:25:05




7. Sélectionnez le poids, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
   - Le poids disponible varie en fonction du programme sélectionné.
8. Versez l'eau dans le réservoir d'eau comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Cette étape peut ne pas s'appliquer à certains programmes.
9. Préparez les aliments et les accessoires comme indiqué à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous souhaitez démarrer la cuisson à une certaine heure, sélectionnez **Démarrage différé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour régler l'heure souhaitée.
10. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

## Minuterie

### Ajouter une nouvelle

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. À l'écran Minuterie, sélectionnez **+**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Sautez cette étape si vous ajoutez la minuterie pour la première fois.
4. Réglez l'heure.

### Modifier la Minuterie existante

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Dans l'écran Minuterie, sélectionnez la Minuterie que vous voulez modifier, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Changez l'heure.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:25:05

# Opérations

**Supprimer la**

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. À l'écran Minuterie, sélectionnez 🗑, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Supprimer** sur le côté droit de la minuterie que vous voulez supprimer, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Terminé**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

**Utiliser la**

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Minuterie**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Démarrer** sur le côté droit de la minuterie que vous voulez utiliser, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Une fois que vous avez lancé la minuterie, vous pouvez la mettre en pause ou l'annuler.

**REMARQUE**

Lorsque le temps s'est écoulé jusqu'au point réglé, le message « **Temps écoulé.** » s'affiche en émettant un signal sonore. Sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour rejeter le message.

## Nettoyage

**Pyrolyse (modèles applicables uniquement)**

Le nettoyage par pyrolyse offre un nettoyage thermique à haute température. Elle consiste à brûler les résidus gras pour faciliter le nettoyage manuel.

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Pyrolyse**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez l'heure, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
7. Lisez le message à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
8. Patientez jusqu'à ce que le four refroidisse puis nettoyez le long des bords de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

**⚠ ATTENTION**

- Ne touchez pas le four car il devient très chaud pendant le cycle.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Une fois que le cycle est terminé, ne mettez pas hors tension lorsque le ventilateur de refroidissement est en train de refroidir le four.

**REMARQUE**

- Une fois que le cycle commence, le four devient chaud à l'intérieur. Ensuite, la porte du four se verrouille pour des raisons de sécurité. Une fois que le cycle est terminé et que le four a refroidi, la porte se déverrouille.
- Assurez-vous de vider le four avant de procéder au nettoyage. Les accessoires peuvent être déformés à cause des températures élevées à l'intérieur du four.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:25:05

### Nettoyage vapeur

Cette fonction est utile pour le nettoyage de salissures légères à la vapeur.
Cette fonction automatique vous permet de gagner du temps en éliminant la nécessité de procéder régulièrement au nettoyage manuel.

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Nettoyage vapeur**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Sélectionnez **DÉMARRER**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.

**⚠ AVERTISSEMENT**

N'ouvrez pas la porte avant la fin du cycle. L'eau à l'intérieur du four est très chaude et peut causer des brûlures.

**REMARQUE**

- En cas de taches de graisse importantes (ex. : après avoir fait rôtir ou griller des aliments), il est recommandé d'éliminer la saleté incrustée à la main avec un agent de nettoyage avant d'activer la fonction de Nettoyage à la vapeur.
- Laissez la porte du four entrouverte lorsque le cycle est terminé. Cela permet de bien laisser sécher la surface émaillée intérieure.
- Lorsque le four est chaud à l'intérieur, le nettoyage automatique n'est pas activé. Attendez que le four refroidisse, puis réessayez.
- Ne versez pas d'eau sur le dessous en forçant. Faites-le doucement. Sinon, de l'eau pourrait déborder vers l'avant.

### Détartrage

Nettoyez l'intérieur du générateur de vapeur pour ne pas altérer la qualité et le goût des aliments.

**REMARQUE**

- Le four compte la durée des modes vapeur et vous informe de l'exécution de la fonction de Détartrage lorsque cela est nécessaire. Vous pouvez continuer à utiliser les modes vapeur pendant les deux heures suivantes sans utiliser la fonction de Détartrage. Cependant, vous ne pouvez pas utiliser les modes vapeur après deux heures, à moins d'exécuter et de terminer la fonction de Détartrage.
- Lorsque vous obtenez le message de notification, sélectionnez **Commencer maintenant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour exécuter la fonction de Détartrage, ou sélectionnez **Plus tard**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour la reporter.
  - : Détartrage requis.

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Détartrage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Suivant**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Si vous recevez un message de notification indiquant que vous n'avez pas assez d'eau, ajoutez de l'eau dans le réservoir d'eau, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
6. Lorsque le détartrage est terminé, le four évacue automatiquement l'eau.
7. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
8. Remplissez le réservoir d'eau avec 500 ml d'eau potable comme indiqué à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour démarrer le rinçage.
9. Lorsque le rinçage est terminé, videz le réservoir d'eau.
   - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- N'utilisez que des produits détartrants spécifiques aux fours à vapeur ou aux machines à café.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:25:05

# Opérations

**⚠ ATTENTION**

- N'annulez pas le détartrage en cours de route. Sinon, vous devez recommencer le cycle de détartrage et le terminer dans les trois heures qui suivent afin d'activer les modes vapeur.
- Pour éviter tout accident, éloignez les enfants du four.
- Pour le rapport de mélange de l'eau et du détartrant, suivez les instructions du fabricant du détartrant.

### Vidange

Après avoir utilisé les modes vapeur, vous devez vider l'eau restante pour ne pas affecter les autres modes de cuisson. De même, si vous souhaitez vidanger à nouveau à des fins de nettoyage, utilisez cette fonction.

1. Appuyez sur le bouton ☰ sur le panneau de commande.
2. Sélectionnez **Nettoyage**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
3. Sélectionnez **Vidange**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
4. Sélectionnez **Démarrer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
5. Suivez les instructions à l'écran, sélectionnez **OK**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
   - Le four évacue l'eau du générateur de vapeur vers le réservoir d'eau.
6. Une fois la vidange terminée, videz le réservoir d'eau.
   - Après avoir vidé le réservoir, nettoyez-le avant de le remettre dans le four.

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le réservoir d'eau.
- Ne retirez pas le réservoir d'eau pendant la vidange.

**REMARQUE**

- Lorsque le four commence à s'égoutter, veuillez attendre la fin du cycle d'égouttage.
- Selon l'environnement de l'appareil, l'opération de vidange peut être longue. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil mais d'une mesure de sécurité, veuillez par conséquent attendre que l'eau refroidisse.

## Paramètres

Touchez le bouton ☰ sur le tableau de commande, sélectionnez **Paramètres**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour modifier les divers réglages de votre four. Reportez-vous au tableau ci-dessous pour obtenir des descriptions détaillées.

| Menu | Sous-menu | Description |
|---|---|---|
| Connexions | Wi-Fi | Vous pouvez activer ou désactiver le Wi-Fi. |
| | Connexion facile | Vous pouvez connecter le four au serveur SmartThings par connexion Wi-Fi. Une fois le four connecté, vous pouvez utiliser l'application SmartThings pour vérifier l'état du four et/ou le contrôler depuis un appareil mobile. |
| | Gestion à distance | Sélectionnez **Activer**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage** pour autoriser le Centre d'appels à accéder à votre four à distance afin de vérifier les informations internes. |
| Écran | Luminosité | Vous pouvez modifier la luminosité de l'écran d'affichage. |
| | Économiseur d'écran | Vous pouvez activer ou désactiver l'économiseur d'écran.<br>**REMARQUE**<br>L' est une fonction qui affiche la date et l'heure sur votre écran si aucune saisie n'est faite pendant une certaine durée à l'état de veille. |
| | Thème de l'horloge | Vous pouvez sélectionner le thème de l'horloge. |
| | Délai expiré | Vous pouvez définir le délai d'activation de l'économiseur d'écran.<br>**REMARQUE**<br>• La consommation d'énergie peut augmenter en fonction de votre réglage.<br>• Lorsque le réglage de la temporisation est défini sur « **Permanent** », la luminosité de l'écran LCD passe automatiquement au niveau 2 si aucune action n'est effectuée pendant 3 minutes. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:25:05

| Menu | Sous-menu | Description |
|---|---|---|
| Date et heure | Date et heure automatique | Vous pouvez activer ou désactiver la mise à jour de l'heure par Internet. Vous devez être connecté au réseau Wi-Fi. |
| | Sélectionner le fuseau horaire | Vous pouvez sélectionner le fuseau horaire. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.) |
| | Date prévue | Vous pouvez régler manuellement une date. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.) |
| | Heure prévue | Vous pouvez régler manuellement l'heure. (Vous devez désactiver la fonction Date et heure automatique.) |
| | Sélectionner le format horaire | Vous pouvez sélectionner le format de l'heure : 12 heures ou 24 heures. |
| Langue | | Vous pouvez sélectionner une langue. |
| Capacité | | Vous pouvez ajuster le volume du four. |
| Dureté de l'eau | | Vous pouvez régler la dureté de l'eau que vous utilisez pour les modes vapeur.<br>• Doux : Jusqu'à 120 ppm<br>• Moyen : 120-240 ppm<br>• Moyen-Dur : 240-350 ppm<br>• Dur : Plus de 350 ppm |
| Aide | Dépannage | Vous pouvez consulter les conseils de dépannage. |
| | Guide pour la première utilisation | Vous pouvez consulter les instructions simples sur l'utilisation de base du four. |
| À propos de l'appareil | Nom du modèle | Vous pouvez consulter le nom du modèle de votre four. |
| | Version du logiciel | Vous pouvez consulter la version actuelle du micrologiciel. Lorsqu'un nouveau logiciel est disponible, le bouton **Mise à jour du logiciel** apparaît sur ce menu. |
| | Informations légales | Vous pouvez consulter les informations juridiques. |

## Verrouiller

Vous pouvez verrouiller le tableau de commande pour éviter toute utilisation indésirable.

- Pour activer la fonction Verrouiller, touchez le bouton ☰ sur le panneau de commande, sélectionnez **Verrouiller**, puis appuyez sur le **Bouton de réglage**.
- Pour désactiver la fonction Verrouiller, touchez le bouton ☰ et laissez votre doigt appuyé dessus jusqu'à ce que vous voyiez le message « **La commande est verrouillée.** ».





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:25:06

# Cuisiner intelligemment

## Cuisson manuelle

**⚠ AVERTISSEMENT concernant l'acrylamide**

L'acrylamide produite lors de la cuisson d'aliments contenant des féculents tels que les chips, les frites et le pain peut générer des problèmes de santé. Il est recommandé de cuire ces aliments à basses températures et d'éviter toute surchauffe, d'éviter de rendre les aliments trop croustillants ou de les faire brûler.

**⚠ ATTENTION**

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments abîmés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

**REMARQUE**

- Le préchauffage est recommandé pour tous les modes de cuisson sauf indication contraire dans le guide de cuisson.
- Lors de l'utilisation du mode Gril Éco, placez les aliments au centre du plateau accessoire.

**Conseils concernant les accessoires**

Votre four est livré avec un nombre ou des types d'accessoires différents. Vous pouvez trouver que certains accessoires sont manquants par rapport au tableau ci-dessous. Cependant, même si vous n'êtes pas en possession des accessoires exacts spécifiés dans ce guide de cuisson, vous pouvez poursuivre en utilisant ceux que vous avez déjà et obtenir les mêmes résultats.

- La plaque à pâtisserie et le plateau universel sont interchangeables.
- Lors de la cuisson d'aliments gras, il est recommandé de placer un plateau sous la grille métallique pour collecter les résidus d'huile. Si vous possédez la grille métallique pour plateau, vous pouvez l'utiliser avec le plateau.
- Si vous possédez le plateau universel ou le plateau très profond, ou les deux, il est préférable d'utiliser celui qui est le plus profond pour la cuisson d'aliments gras.

**Faire cuire**

Nous vous recommandons de préchauffer le four pour de meilleurs résultats.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | Grille métallique, moule Ø 25-26 cm | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Cake marbré | Grille métallique, moule à kouglof | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Tarte | Grille métallique, moule à tarte Ø 20 cm | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Gâteau à base de levure avec garniture sablée aux fruits | Plateau universel | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Crumbles aux fruits | Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scones | Plateau universel | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Meringues | Plateau universel | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Soufflé | Grille métallique, coupelles à soufflé | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Gâteau aux pommes à pâte levée | Plateau universel | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Pizza maison, 1 à 1,2 kg | Plateau universel | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Petits feuilletés surgelés, garnis | Plateau universel | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm | 2 | | 180-190 | 25-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:25:06

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tarte aux pommes | Grille métallique, moule Ø 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Pizza réfrigérée | Plateau universel | 3 | | 180-200 | 5-10 |

**Rôtissage**

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Viande (Bœuf/Porc/Agneau) | | | | | |
| Surlonge de bœuf, 1 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Longe de veau désossée, 1,5 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Rôti de porc, 1 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Roulé de porc, 1 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Gigot d'agneau sur l'os, 1 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Volaille (Poulet/Canard/Dinde) | | | | | |
| Poulet entier, 1,2 kg * | Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures) | 3<br>1 | | 200 | 60-80 * |
| Morceaux de poulet | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Magret de canard | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 200-210 | 20-30 |
| Petite dinde entière, 5 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 180-200 | 120-150 |
| Légumes | | | | | |
| Légumes, 0,5 kg | Plateau universel | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Pommes de terre coupées en deux 0,5 kg | Plateau universel | 3 | | 190-200 | 40-50 |
| Poisson | | | | | |
| Filet de poisson, cuit | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 200-220 | 20-30 |
| Poisson grillé | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Retournez après les ⅔ du temps de cuisson.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:25:06

# Cuisiner intelligemment

**Faire griller**

Nous vous recommandons de préchauffer le four en mode Grand gril. Retournez à mi-cuisson.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pain | | | | | |
| Toast | Grille métallique | 5 | | 270-300 | 2-4 |
| Toasts au fromage | Plateau universel | 4 | | 200 | 4-8 |
| Bœuf | | | | | |
| Bifteck * | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Hamburgers * | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Porc | | | | | |
| Côtelettes de porc | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Saucisses | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Volaille | | | | | |
| Poulet, blancs | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Pilons de poulet | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | | 230-240 | 25-30 |

* Retournez après les ⅔ du temps de cuisson.

**Plat préparé surgelé**

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza surgelée, 0,4 à 0,6 kg | Grille métallique | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Lasagnes surgelées | Grille métallique | 3 | | 180-200 | 45-50 |
| Frites surgelées | Plateau universel | 3 | | 220-225 | 20-25 |
| Croquettes surgelées | Plateau universel | 3 | | 220-230 | 25-30 |
| Camembert au four surgelé | Grille métallique | 3 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Baguettes garnies surgelées | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Bâtonnets de poisson surgelés | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 15-25 |
| Sandwiches de poisson surgelés | Grille métallique | 3 | ECO | 180-200 | 20-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:25:07

### Mode vapeur

Lorsque la vapeur est activée, le four génère de la vapeur et la répartit uniformément à l'intérieur de la zone de cuisson, couvrant toute la surface, y compris les grilles et les coins. Cela permet de dorer les aliments, donnant un dessus croustillant et un intérieur tendre et juteux.
Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale, et sélectionnez le niveau de vapeur qui convient le mieux à votre recette.

#### Convection vapeur

Nous recommandons de préchauffer le four en mode vapeur pour la cuisson.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Niveau de vapeur | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Petits pains réfrigérés | Plateau universel | 3 | Faible | 180-190 | 10-20 |
| Croissants réfrigérés | Plateau universel | 3 | Faible | 180-190 | 10-20 |
| Pain blanc | Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm | 2 | Med | 180-190 | 30-40 |
| Pain multicéréales | Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm | 2 | Med | 180-190 | 30-40 |
| Pâte feuilletée | Plateau universel | 3 | Faible | 180-190 | 15-20 |
| Flan caramel à la vanille | Grille métallique | 3 | Élevé | 120-130 | 20-30 |
| Gâteau au fromage | Grille métallique | 3 | Med | 150-160 | 55-65 |
| Baguette * | Plateau universel | 3 | Élevé | 180-200 | 25-35 |
| Pizza surgelée auto-levée | Plateau universel | 3 | Med | 190-210 | 15-25 |

* La baguette a besoin de la vapeur seulement au début de la cuisson. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Convection vapeur** pendant 10 minutes et d'utiliser le mode **Convection** à la même température pendant la temps de cuisson restant.

#### Chaleur vapeur par le haut + Convection

Nous recommandons de régler le mode de cuisson après la moitié du temps de cuisson, afin d'éliminer la vapeur pour obtenir une texture croustillante. Nous vous recommandons d'utiliser le mode **Chaleur supérieure + Convection** ou le mode **Convection** et de maintenir la température.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Niveau de vapeur | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Rôti de porc, 1,2 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | Med | 170-180 | 90-120 |
| Poulet, entier, 1,2 kg | Grille métallique + Plateau universel | 2<br>1 | Med | 190-200 | 55-65 |
| Morceaux de poulet | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | Faible | 210-220 | 25-35 |
| Magret de canard | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | Faible | 170-180 | 15-25 |
| Poulet, entier, 2,5 kg | Grille métallique + Plateau universel | 2<br>1 | Med | 170-180 | 100-120 |
| Petite dinde entière, 4,0 kg | Grille métallique + Plateau universel | 2<br>1 | Med | 180-200 | 120-150 |
| Poisson entier, 0,5 kg * | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | Med | 170-190 | 20-30 |
| Filets de poisson * | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>1 | Faible | 190-200 | 15-25 |

* Pour obtenir une texture moelleuse, il est recommandé d'utiliser le mode **Chaleur vapeur par le haut + Convection** pendant la cuisson.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:25:07

# Cuisiner intelligemment

Chaleur vapeur par le bas + Convection

Nous recommandons de préchauffer le four en mode vapeur pour la cuisson d'aliments croustillants.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Niveau de vapeur | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pizza maison | Plateau universel | 2 | Med | 190-200 | 15-20 |
| Pizza auto-levée | Plateau universel | 2 | Med | 190-210 | 15-20 |
| Quiche | Grille métallique | 2 | Faible | 180-190 | 25-35 |
| Petits pains | Plateau universel | 2 | Faible | 180-190 | 15-25 |
| Foccacia | Grille métallique | 2 | Faible | 200-210 | 15-25 |

Cuisson vapeur (modèles applicables uniquement)

Ce mode de **Cuisson vapeur** vous permet d'utiliser un large éventail de recettes.
Veillez à utiliser un récipient à vapeur pour la cuisson vapeur et à remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temps (min.) |
|---|---|---|---|
| Fleurettes de brocolis | Récipient à vapeur | A | 10-15 |
| Légumes coupés en tranches (Courgette, carotte, poivron) | Récipient à vapeur | A | 10-20 |
| Asperges vertes | Récipient à vapeur | A | 15-20 |
| Asperges blanches | Récipient à vapeur | A | 15-20 |
| Haricots verts | Récipient à vapeur | A | 15-20 |
| Choux de Bruxelles | Récipient à vapeur | A | 15-20 |
| Pommes de terre coupées en deux et pelées | Récipient à vapeur | A | 25-35 |
| Filet de poisson | Récipient à vapeur | A | 15-25 |
| Moules | Récipient à vapeur | A | 10-20 |
| Crevettes | Récipient à vapeur | A | 10-20 |
| Blancs de poulet | Récipient à vapeur | A | 20-30 |
| Œufs à la coque | Récipient à vapeur | A | 13-18 |

**REMARQUE**

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section **Accessoires** de la page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

**Rôtissage Professionnel**

Ce mode inclut un cycle de montée en température automatique jusqu'à 220 °C. Le système de chauffe supérieur et le ventilateur de convection fonctionnent durant le procédé de saisie de la viande. Cette étape est suivie d'une cuisson lente des aliments à la basse température de présélection. Ce procédé se déroule avec les systèmes de chauffe supérieur et inférieur activés. Ce mode convient à la cuisson des rôtis de viande et de volaille.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (heures) |
|---|---|---|---|---|
| Rôti de bœuf | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Rôti de porc | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Rôti d'agneau | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Magret de canard | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:25:07

**Double cuisson**

Avant d'utiliser la fonction de double cuisson, insérez la plaque séparatrice dans le four. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.
Le tableau ci-dessous répertorie les 5 guides de double cuisson que nous vous recommandons pour cuire traditionnellement, rôtir et confectionner des gâteaux. En utilisant la fonction de double cuisson, vous pouvez cuire plat principal et garniture ou plat principal et dessert en même temps.

- En utilisant la fonction de double cuisson, le temps de préchauffage peut être étendu.

| N° | Zone | Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Supérieur | Sponge cake | Grille métallique, moule Ø 25-26 cm | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Inférieur | Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg | Plateau universel | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Supérieur | Légumes rôtis, 0,4 à 0,8 kg | Plateau universel | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Inférieur | Tarte aux pommes | Grille métallique, moule Ø 20 cm | 1 | | 165-175 | 70-80 |
| 3 | Supérieur | Pain pita | Plateau universel | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Inférieur | Gratin de pommes de terre, 1,0 kg à 1,5 kg | Grille métallique, plat à four 22 à 24 cm | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Supérieur | Pilons de poulet | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Inférieur | Lasagnes, 1,0 kg à 1,5 kg | Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four | 1 | | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Supérieur | Filet de poisson, cuit | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Inférieur | Feuilleté aux pommes | Plateau universel | 1 | | 170-180 | 25-30 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:25:07

# Cuisiner intelligemment

Vous pouvez également utiliser la zone supérieure ou inférieure seule pour économiser de l'énergie. Le temps de cuisson peut être allongé lorsque vous utilisez une zone séparée. Nous vous recommandons de faire préchauffer le four pour obtenir un résultat optimal.

Supérieur

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Gratin de pommes de terre | Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four | 4 | | 160-170 | 40-50 |
| Scones | Plateau universel | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Grille métallique, plat de 22 à 24 cm allant au four | 4 | | 180-190 | 25-35 |
| Poulet, pilon * | Grille métallique + Plateau universel | 4<br>4 | | 230-250 | 30-35 |

* Ne faites pas préchauffer le four.

Inférieur

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Niveau de vapeur | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Quatre-quarts | Grille métallique, moule à cake hollandais 24 cm | 1 | | - | 170-180 | 50-60 |
| Tarte aux pommes | Grille métallique, moule Ø 20 cm | 1 | | - | 160-170 | 70-80 |
| Pizza maison, 1,0 à 1,2 kg | Plateau universel | 1 | | - | 190-210 | 15-20 |
| Croissants | Plateau universel | 1 | | Faible | 180-190 | 15-20 |

| Aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Niveau de vapeur | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gâteau au fromage | Grille métallique | 1 | | Med | 150-160 | 60-70 |
| Petits pains | Plateau universel | 1 | | Faible | 180-190 | 15-25 |
| Fleurettes de brocolis * | Récipient à vapeur | A | | - | - | 10-15 |
| Pommes de terre coupées en deux et pelées * | Récipient à vapeur | A | | - | - | 25-35 |
| Filet de poisson * | Récipient à vapeur | A | | - | - | 15-25 |
| Œufs à la coque * | Récipient à vapeur | A | | - | - | 13-18 |

**REMARQUE**

- Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section **Accessoires** de la page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.
- La disponibilité des modes de cuisson dépend du modèle de four.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:25:08

**Convection Éco**

Ce mode utilise le système de chauffe optimisé, vous pouvez ainsi économiser de l'énergie durant la cuisson de vos plats. Les temps de cette catégorie sont suggérés sans préchauffage avant cuisson afin d'accroître l'économie d'énergie.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Crumbles aux fruits, 0,8 à 1,2 kg | Grille métallique, plat de 24 cm allant au four | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Pommes de terre en robe des champs, 0,4 à 0,8 kg | Plateau universel | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Saucisses, 0,3 à 0,5 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 160-180 | 20-30 |
| Frites surgelées au four, 0,3 à 0,5 kg | Plateau universel | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Quartiers de pommes de terre surgelés, 0,3 à 0,5 kg | Plateau universel | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Filets de poisson, cuits, 0,4 à 0,8 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Filets de poisson panés, panés, 0,4 à 0,8 kg | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Filet de bœuf rôti, 0,8 à 1,2 kg | Grille métallique + Plateau universel | 2<br>1 | 180-200 | 65-75 |
| Légumes rôtis, 0,4 à 0,6 kg | Plateau universel | 3 | 200-220 | 25-35 |

**Sonde thermique**

| Type d'aliment | | Température à cœur (°C) |
|---|---|---|
| Bœuf/Agneau | Saignant | 45-50 |
| | Moyen | 55-60 |
| | Bien cuit | 65-70 |
| Porc | | 80-85 |
| Volaille | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:25:08

# Cuisiner intelligemment

## Programmes Cuisson auto

**⚠ ATTENTION**

Les aliments qui se périment facilement (comme le lait, les œufs, le poisson, la viande ou la volaille) ne doivent pas reposer au four pendant plus d'une heure avant le démarrage de la cuisson. De plus, ils doivent être retirés rapidement une fois la cuisson terminée. La consommation d'aliments gâtés peut entraîner des maladies liées à un empoisonnement alimentaire.

### Cuisson unique

Le tableau ci-dessous répertorie les 50 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux.
Veillez à respecter les quantités, les poids et les consignes associés à chaque mode de cuisson. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

### 1. Pains et boulangerie

Les programmes Cuisson auto incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.
Nous vous recommandons d'utiliser un plat de 22 à 24 cm allant au four, résistant à la chaleur (jusqu'à 300 °C) et fait en verre ou en vitrocéramique.

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Gratins | | | |
| Gratin de pommes de terre | 1,0-1,5 | Grille métallique | 3 |
| | Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Gratin de légumes | 0,8-1,2 | Grille métallique | 3 |
| | Préparez le gratin de légumes frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Pâtes | 1,2-1,5 | Grille métallique | 3 |
| | Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | Grille métallique | 3 |
| | Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Ratatouille | 1,2-1,5 | Grille métallique | 3 |
| | Placez les ingrédients pour la ratatouille dans une casserole munie d'un couvercle. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. Faites cuire couvert. Remuez avant de servir. | | |
| Tartes et pâtisseries | | | |
| Tarte aux pommes | 1,2-1,4 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Croissants * | 0,3-0,4 | Plateau universel | 3 |
| | Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:25:08

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Feuilleté aux pommes * | 0,3-0,4 | Plateau universel | 3 |
| | Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Base de flan aux fruits | 0,4-0,5 | Grille métallique | 3 |
| | Versez la pâte dans un moule à gâteau en métal à revêtement noir préalablement beurré pour le fond du gâteau. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille. | | |
| Madeleines | 0,2-0,4 | Grille métallique | 3 |
| | Versez la pâte dans des moules à madeleines en métal noir. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille. | | |
| Pain | | | |
| Pain blanc * | 0,6-0,7 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Pain multicéréales * | 0,8-0,9 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 30 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Baguettes * | 0,6-0,7 | Plateau universel | 3 |
| | Préparez la pâte en la partageant en 2 et placez-la sur le plateau universel. | | |

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Pain aux noix * | 1,0-1,1 | Plateau universel | 3 |
| | Préparez la pâte en la partageant en 4 et répartissez-la sur le plateau universel. | | |
| Petit pain * | 0,3-0,5 | Plateau universel | 3 |
| | Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Gâteaux et desserts | | | |
| Crumbles aux fruits | 0,8-1,2 | Grille métallique | 3 |
| | Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Scones | 0,5-0,6 | Plateau universel | 3 |
| | Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Sponge cake | 0,5-0,6 | Grille métallique | 3 |
| | Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir de 25 à 26 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Cake marbré | 0,7-0,8 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte à gâteau hollandais et placez-la dans un moule à kouglof ou un moule Bundt rond en métal. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:25:08

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Quatre-quarts | 0,7-0,8 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte à gâteau hollandais et versez-la dans un plat à gâteau métallique rectangulaire à revêtement noir (25 à 26 cm de long). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Cheesecake * | 0,8-0,9 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Brownies | 0,7-0,8 | Grille métallique | 3 |
| | Préparez la pâte à gâteau hollandais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

**2. Rôtissage**

Nous vous recommandons ce programme pour rehausser le goût de vos produits frais réfrigérés (viande, volaille et poisson). Nous vous conseillons de bien faire décongeler les ingrédients surgelés si vous les utilisez. Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage et d'étape de retournement des aliments. Mais vous pouvez quand même retourner vos aliments à mi-cuisson si vous le souhaitez, pour obtenir de meilleurs résultats.

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Viande | | | |
| Filet de bœuf rôti ** | 0,8-1,2 | Grille métallique | 2 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. | | |
| Rôti de bœuf basse température ** | 0,8-1,2 | Grille métallique | 2 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Assaisonnez le bœuf et laissez-le 1 heure au réfrigérateur. Placez-le sur la grille métallique, côté gras vers le haut. | | |
| Côtelettes d'agneau rôties aux herbes | 0,4-0,8 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Faites mariner les côtelettes d'agneau avec des herbes et des épices et placez-les sur la grille métallique. | | |
| Gigot d'agneau sur l'os ** | 0,8-1,4 | Grille métallique | 3 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Faites mariner l'agneau et placez-le sur la grille métallique. | | |
| Rôti de porc ** | 0,8-1,2 | Grille métallique | 3 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Placez le rôti de porc avec le côté graisse vers le haut sur la grille métallique. | | |
| Côtes de porc | 0,8-1,2 | Grille métallique | 3 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Placez le côtes de porc sur la grille. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:25:08

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Volaille | | | |
| Poulet, entier */** | 0,8-1,4 | Grille métallique | 2 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Rincez et nettoyez le poulet. Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille, poitrine vers le bas. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine. | | |
| Poulet, blancs | 0,5-0,9 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Faites mariner les escalopes et placez-les sur la grille. | | |
| Pilons de poulet | 0,5-0,9 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille. | | |
| Poulet à l'américaine * | 1,0-1,3 | Grille métallique | 3 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Rincez et nettoyez le poulet. Coupez le dos du poulet, puis badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, puis faites cuire. | | |
| Canard, entier */** | 1,5-2,3 | Grille métallique | 2 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Rincez et nettoyez le canard. Saupoudrez le canard d'épices. Placez-le sur la grille métallique et le plateau universel, poitrine vers le haut. Insérez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la poitrine. | | |
| Canard, magret | 0,3-0,7 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Placez les magrets de canard sur la grille, côté graisse vers le haut. | | |

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Poisson | | | |
| Filet de truite au four | 0,3-0,7 | Plateau universel | 4 |
| | Placez les filets de truite avec le côté peau vers le haut sur le plateau universel. | | |
| Truite | 0,3-0,7 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Rincez et nettoyez les poissons et placez-les tête-bêche sur la grille métallique. Ajoutez du jus de citron, du sel et des herbes à l'intérieur du poisson. Coupez la surface de la peau à l'aide d'un couteau. Badigeonnez d'huile et de sel. | | |
| Sole | 0,3-0,7 | Plateau universel | 3 |
| | Placez la sole sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Coupez la surface à l'aide d'un couteau. | | |
| Steak/filet de saumon | 0,3-0,7 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 1 |
| | Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas. | | |

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.
** Utilisez une sonde thermique dans la partie la plus épaisse de la viande.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:25:08

# Cuisiner intelligemment

### 3. Accompagnements

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Utilisez ce programme avec des légumes frais.

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Légumes rôtis | 0,3-0,7 | Plateau universel | 4 |
| | Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau. | | |
| Tomates farcies | 0,3-0,7 | Plateau universel | 3 |
| | Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau. | | |
| Quartiers de pommes de terre | 0,3-0,7 | Plateau universel | 3 |
| | Rincez et coupez les pommes de terre en morceaux. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau et faites cuire. | | |
| Pommes de terre coupées en deux | 0,5-0,9 | Plateau universel | 3 |
| | Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices. | | |

### 4. Commodité

Les programmes automatiques n'incluent pas de préchauffage. Pour plus de facilité, utilisez des aliments précuits surgelés.

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Frites surgelées | 0,3-0,7 | Plateau universel | 3 |
| | Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau. | | |
| Quartiers de pommes de terre surgelés | 0,3-0,7 | Plateau universel | 3 |
| | Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau. | | |
| Lasagnes surgelées | 0,3-0,7 | Grille métallique | 3 |
| | Placez les lasagnes surgelées dans un plat allant au four, puis déposez ce dernier sur la grille métallique. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:25:08

**5. Pizza et pâte**

Les programmes Cuisson auto incluent le préchauffage pendant la cuisson et affichent la progression du préchauffage. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, insérez vos aliments. Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Pizza surgelée | 0,3-0,7 | Grille métallique | 3 |
| | Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. | | |
| Pizza maison | 0,8-1,2 | Plateau universel | 2 |
| | Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Calzone | 0,8-1,2 | Plateau universel | 3 |
| | Préparez 4 morceaux de calzone fraîche et placez-les sur le plateau. | | |
| Fermentation de la pâte | 0,3-0,7 | Grille métallique | 2 |
| | Préparez la pâte dans un bol, recouvrez d'un film étirable. Placez au centre de la grille. | | |

**Double cuisson**

Le tableau ci-dessous répertorie les 20 programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement, de rôtir et de confectionner des gâteaux. Vous pouvez utiliser la zone supérieure ou la zone inférieure seule, et utilisez les deux zones simultanément.
Le programme indique les quantités, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité. Vous trouverez certaines recettes pour les programmes automatiques dans votre manuel d'instructions.
Les programmes de double Cuisson auto intègrent le préchauffage et affichent la progression du préchauffage.
Placez les aliments dans le four lorsque le signal du préchauffage a retenti.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

**1. Supérieur**

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Gratin de pommes de terre | 1,0-1,5 | Grille métallique | 4 |
| | Préparez le gratin de pommes de terre frais en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme et, lorsque le signal sonore de fin du préchauffage retentit, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Pâtes | 1,2-1,5 | Grille métallique | 4 |
| | Préparez le gratin de pâtes en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |
| Lasagne | 1,0-1,5 | Grille métallique | 4 |
| | Préparez les lasagnes maison en utilisant un plat de 22 à 24 cm allant au four. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:25:08

# Cuisiner intelligemment

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Scones | 0,5-0,6 | Plateau universel | 4 |
| | Placez les scones (5 à 6 cm de diamètre) sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Pilons de poulet | 0,5-0,9 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 4 |
| | Badigeonnez-les d'un mélange d'huile et d'épices, et placez-les sur la grille. | | |
| Steak/filet de saumon | 0,3-0,7 | Grille métallique | 4 |
| | | Plateau universel | 4 |
| | Rincez et nettoyez les filets ou les steaks. Placez les filets sur la grille, côté peau vers le bas. | | |
| Légumes rôtis | 0,3-0,7 | Plateau universel | 4 |
| | Rincez et préparez des rondelles de courgette, l'aubergine, le poivron, l'oignon et les tomates cerise. Badigeonnez-les d'huile d'olive, de fines herbes et d'épices. Répartissez le tout uniformément sur le plateau. | | |
| Pommes de terre coupées en deux | 0,5-0,9 | Plateau universel | 4 |
| | Coupez de grosses pommes de terre (200 g chacune) en deux dans le sens de la longueur. Placez-les sur le plateau universel, côté coupé vers le haut, puis badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive, d'herbes et d'épices. | | |
| Quartiers de pommes de terre surgelés | 0,3-0,7 | Plateau universel | 4 |
| | Répartissez uniformément les pommes de terre en morceaux surgelées sur le plateau. | | |
| Frites surgelées | 0,3-0,7 | Plateau universel | 4 |
| | Répartissez uniformément les frites au four surgelées sur le plateau. | | |

**2. Inférieur**

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Tarte aux pommes | 1,2-1,4 | Grille métallique | 1 |
| | Préparez une tarte aux pommes dans un moule à pâtisserie rond en métal de 20 à 24 cm. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Feuilleté aux pommes * | 0,3-0,4 | Plateau universel | 1 |
| | Placez les pâtes feuilletées aux pommes sur le plateau recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Croissants * | 0,3-0,4 | Plateau universel | 1 |
| | Préparez les croissants (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Grille métallique | 1 |
| | Préparez la pâte à quiche, placez-la dans un plat à quiche rond de 22 à 24 cm de diamètre. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, ajoutez la garniture et placez le plat au centre de la grille. | | |
| Petit pain * | 0,3-0,5 | Plateau universel | 1 |
| | Préparez les petits pains (pâte prête réfrigérée). Placez-les sur le plateau universel recouvert de papier sulfurisé. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |
| Crumbles aux fruits | 0,8-1,2 | Grille métallique | 1 |
| | Placez les fruits frais (framboises, mûres, pommes ou poires coupées en lamelles) dans un plat de 22 à 24 cm allant au four. Parsemez le dessus avec des miettes. Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage a retenti, placez le plat au centre de la grille. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:25:08

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Cheesecake * | 0,8-0,9 | Grille métallique | 1 |
| | Préparez la pâte et versez-la dans un moule à gâteau métallique rond à revêtement noir (de 20 à 24 cm). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le moule au centre de la grille. | | |
| Tomates farcies | 0,3-0,7 | Plateau universel | 1 |
| | Rincez et coupez les tomates en deux, puis videz-les. Farcissez-les avec la préparation (par ex. riz, bœuf haché) et placez-les sur le plateau. | | |
| Pizza surgelée | 0,3-0,7 | Grille métallique | 1 |
| | Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez la pizza surgelée au centre de la grille métallique. | | |
| Pizza maison | 0,8-1,2 | Plateau universel | 1 |
| | Préparez une pizza maison avec la pâte levée et placez-la sur le plateau universel. Le poids inclut la pâte et la garniture (ex. : sauce, légumes, jambon et fromage). Démarrez le programme, lorsque le signal sonore du préchauffage retentit, placez le plateau dans le four. | | |

* Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

**3. Double**

Vous pouvez sélectionner un programme automatique pour les zones inférieure et supérieure du four et les utiliser simultanément.

**⚠ ATTENTION**

Lorsque vous utilisez la zone supérieure ou inférieure, le ventilateur et l'élément chauffant de l'autre zone peuvent fonctionner pour garantir des performances optimales. La zone non utilisée ne doit pas être utilisée à toute fin non prévue.

**Cuisson saine (modèles applicables uniquement)**

Le four propose 20 programmes de cuisson saine. Les réglages de cuisson seront ajustés automatiquement en fonction du programme sélectionné. Vous pouvez utiliser une zone unique ou une zone inférieure.
Veillez à utiliser un récipient à vapeur pour la cuisson vapeur et à remplir le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Utilisez toujours des maniques pour sortir vos aliments du four.

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Fleurettes de brocolis | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Fleurettes de choux-fleurs | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Carottes en rondelles | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Courgettes en rondelles | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Cubes de potiron | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Asperges vertes | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Asperges blanches | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Haricots verts | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Choux de Bruxelles | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Pommes de terre coupées en deux et pelées | 0,6-0,8 | Récipients à vapeur | A |
| Pommes en tranches | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Crevettes | 0,6-0,8 | Récipients à vapeur | A |
| Moules | 0,8-1,0 | Récipients à vapeur | A |
| Filet de poisson | 0,6-0,8 | Récipients à vapeur | A |
| Blancs de poulet | 0,8-1,0 | Récipients à vapeur | A |
| Crème au caramel | - | Récipients à vapeur | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:25:09

# Cuisiner intelligemment

| Aliment | Poids (kg) | Accessoire | Niveau |
|---|---|---|---|
| Raviolis surgelés | 0,4-0,6 | Récipients à vapeur | A |
| Œufs durs | 0,5-0,7 | Récipients à vapeur | A |
| Œufs mollets | 0,5-0,7 | Récipients à vapeur | A |
| Œufs à la coque | 0,5-0,7 | Récipients à vapeur | A |

**REMARQUE**

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section **Accessoires** de la page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.

## Fonction spéciale

**Décongélation**

Ce mode est utilisé pour décongeler des produits surgelés, des aliments cuits, des fruits, du gâteau, de la crème et du chocolat. Le temps de décongélation dépend du type, de la taille et de la quantité d'aliments.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Produits surgelés**<br>Beignets de poulet, saucisses, pommes de terre | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 50 | - |
| **Aliments cuits**<br>Pain et petits pains | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 50 | - |
| **Fruits** | Grille métallique, plat allant au four | 3 | 30 | - |
| **Gâteau, crème, chocolat** | Grille métallique, plat allant au four | 3 | 30 | - |

**Séchage**

Ce mode est utilisé pour sécher des fruits, légumes et des herbes. Le temps de séchage varie selon le type, l'épaisseur et la quantité des aliments.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fruits | Grille métallique | 3 | 70-80 | 300-420 |
| Légumes | Grille métallique | 3 | 70-80 | 200-500 |
| Herbes | Grille métallique | 3 | 70-80 | 60-90 |

**Levée de pâte**

Ce mode est utilisé pour faire lever de la pâte et faire des yaourts maison.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pâte à pizza | Grille métallique | 2 | 30-40 | 30-40 |
| Gâteau/Pâte à pain | Grille métallique, plat allant au four | 2 | 30-40 | 40-50 |
| Yaourts maison | Grille métallique, plat allant au four | 2 | 40-50 | 6 à 7 (heures) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:25:09

### Cuisson Pizza

Ce mode est adapté aux pizzas. La température et le temps de cuisson varient selon la taille de la pizza et l'épaisseur de la pâte à pizza.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pizza maison | Plateau universel | 2 | 190-210 | 15-25 |
| Pizza fine maison | Plateau universel | 2 | 210-230 | 10-15 |

### Cuisson lente

Ce mode utilise la basse température pour obtenir une texture tendre. Ce mode convient pour rôtir le bœuf, le porc, le veau ou l'agneau lorsque vous souhaitez obtenir une texture tendre. Nous recommandons de saisir la viande sur toute sa surface à haute température sur la plaque de cuisson avant de la faire rôtir.

| Aliment | Accessoire | Niveau | Temp. (°C) | Temps (heures) |
|---|---|---|---|---|
| Rôti de bœuf | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Surlonge, 5-6 cm d'épaisseur | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| Rôti de porc | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Rôti d'agneau | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Magret de canard | Grille métallique + Plateau universel | 3<br>1 | 70-90 | 2-3 |

## Essais de plats

Conformément à la norme EN 60350-1.

### 1. Faire cuire

Les types de cuisson recommandés sont valables pour un four préchauffé. N'utilisez pas la fonction Préchauffage rapide. Positionnez toujours le côté incliné des plateaux vers l'avant.

| Type d'aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Gâteaux de petite taille | Plateau universel | 3 | | 165 | 23-28 |
| | | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 1+3 | | 155 | 33-38 |
| Sablés | Plateau universel | 1+3 | | 140 | 28-33 |
| Génoise | Grille métallique + Moule à fond amovible (À revêtement noir, Ø 26 cm) | 2 | | 165 | 30-35 * |
| | | 2 | | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Tarte aux pommes | Grille métallique + 2 Moules à gâteau à fond amovible ** (À revêtement noir, Ø 20 cm) | 2, placés en diagonale | | 160 | 70-80 |
| | Plateau universel + Grille métallique + 2 Moules à gâteau à fond amovible *** (À revêtement noir, Ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

* Augmentez la temps de cuisson de 5 minutes si vous cuisinez en mode Classique avec un récipient en verre (Ø 26 cm).

** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les sur la grille de la façon suivante : un moule dans le fond à gauche et un moule à l'avant à droite.

*** Pour faire cuire deux gâteaux, disposez-les de la façon suivante : au centre, l'un au-dessus de l'autre.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:25:09

# Cuisiner intelligemment

**2. Faire griller**

Faites préchauffer le four vide pendant 5 minutes en utilisant la fonction Grand gril.

| Type d'aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Toasts de pain blanc | Grille métallique | 5 | | 300 (maxi) | 1-2 |
| Hamburgers * (x 12) | Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures) | 4<br>1 | | 300 (maxi) | 1er 15 à 18<br>2ème 5 à 8 |

* Retournez après les ⅔ du temps de cuisson.

**3. Rôtissage**

| Type d'aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temp. (°C) | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Poulet, entier * 1,3 à 1,5 kg | Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Poulet, entier * 1,5 à 1,7 kg | Grille métallique + Plateau universel (pour récupérer les égouttures) | 3<br>1 | | 200 | 70-85 |

* Retournez à mi-cuisson.

**4. Cuisson vapeur**

Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'à la ligne maximale pour la cuisson vapeur.

| Type d'aliment | Accessoire | Niveau | Types de chauffage | Temps (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Fleurettes de brocoli 0,5 kg | Récipient à vapeur | A | | 12-15 |
| Œufs à la vapeur x 10 | Récipient à vapeur | A | | 15-18 |
| Pommes de terre épluchées 0,5 kg | Récipient à vapeur | A | | 18-23 |
| Saumon surgelé | Récipient à vapeur | A | | 18-23 |

**REMARQUE**

Le niveau A correspond à un support exclusif pour le récipient à vapeur. Voir la section **Accessoires** de la page **14** pour connaître l'emplacement exact du niveau A.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:25:09

## Collection des recettes de Cuisson auto

### Gratin de pommes de terre

**Ingrédients** 800 g de pommes de terre, 100 ml de lait, 100 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel, de poivre puis de muscade, 150 g de fromage râpé, beurre, thym.

**Instructions** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Beurrez toute la surface d'un plat à gratin (22-24 cm). Répartissez les rondelles sur un torchon propre et couvrez-les pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
Placez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé, dans un grand saladier et mélangez bien. Disposer les rondelles de pommes de terre en plusieurs couches dans le plat, en les faisant se chevaucher légèrement ; puis versez la préparation sur les pommes de terre. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Après la cuisson, servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

### Gratin de légumes

**Ingrédients** 800 g de légumes (courgette, tomate, oignon, carotte, poivron, pommes de terre précuites), 150 ml de crème, 50 g de jaunes d'œuf battus, 1 cuillère à soupe de sel puis d'herbes (poivre, persil ou romarin), 150 g de fromage râpé, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, quelques feuilles de thym.

**Instructions** Lavez les légumes et coupez-les en rondelles de 3 à 5 mm d'épaisseur.
Étalez les rondelles sur un plat à gratin (22-24 cm) puis versez l'huile sur les légumes. Mélangez le reste des ingrédients, sauf le fromage râpé et versez sur les légumes. Étalez le fromage râpé sur le dessus et faites cuire le tout. Puis servez-le tout décoré avec quelques feuilles de thym frais.

### Lasagne

**Ingrédients** 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 500 g de bœuf haché, 500 ml de sauce tomate, 100 ml de bouillon de bœuf, 150 g de pâtes à lasagnes, 1 oignon (émincé), 200 g de fromage râpé, 1 cuillère à soupe de feuilles de persil séché, d'origan puis de basilic.

**Instructions** Préparez la sauce de viande à la tomate. Faites chauffer l'huile dans une poêle, puis faites cuire le bœuf haché et l'oignon émincé pendant 10 minutes environ jusqu'à ce que le tout soit doré. Versez la sauce à la tomate et le bouillon de bœuf, puis ajoutez les herbes séchées. Portez à ébullition, puis faites mijoter pendant 30 minutes.
Faites cuire les pâtes à lasagnes selon les instructions sur l'emballage.
Disposez les pâtes à lasagnes, la sauce de viande et le fromage en plusieurs couches. Ensuite, saupoudrez uniformément avec le fromage restant sur le dessus des pâtes à lasagnes, puis faites cuire.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:25:09

# Cuisiner intelligemment

**Tarte aux pommes**

Ingrédients
- **Pâtisseries** : 275 g de farine, 1/2 cuillère à soupe de sel, 125 g de sucre semoule blanc, 8 g de sucre vanillé, 175 g de beurre froid, 1 œuf (battu).
- **Garniture** : 750 g de pommes entières fermes, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 40 g de sucre, 1/2 cuillère à soupe de cannelle, 50 g de raisins sans pépins, 2 cuillères à soupe de miettes de pain.

Instructions

Tamisez la farine avec le sel au-dessus d'un grand saladier. Tamisez le sucre semoule et le sucre vanillé avec. Coupez avec 2 couteaux le beurre en petits cubes dans la farine. Ajoutez les ¾ de l'œuf battu. Malaxez tous les ingrédients dans le mixeur jusqu'à obtenir une masse friable. Formez une boule avec la pâte. Enveloppez-la de film plastique et laissez-la reposer pendant environ 30 minutes.

Beurrez le moule (24-26 cm de diamètre) et saupoudrez la surface avec de la farine. Roulez les ¾ de la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 5 mm. Placez-la dans le moule (fond et côtés). Placez-la dans le moule (fond et côtés).

Épluchez et videz les pommes. Coupez-les en cubes d'environ ¾ x ¾ cm. Arrosez les pommes de jus de citron et mélangez bien. Lavez et séchez les groseilles et les raisins. Ajoutez le sucre, la cannelle, les raisins et les groseilles. Mélangez bien et saupoudrez le bas de la pâte avec des miettes de pain. Appuyez légèrement.

Roulez le reste de la pâte. Coupez la pâte en petites lamelles et posez-les en travers sur la garniture. Badigeonnez la tarte uniformément avec le reste de l'œuf battu.

**Quiche Lorraine**

Ingrédients
- **Pâtisseries** : 200 g de farine, 80 g de beurre, 1 œuf.
- **Garniture** : 75 g de bacon en cubes sans matières grasses, 125 ml de crème, 125 g de crème fraîche, 2 œufs battus, 100 g de fromage suisse râpé, sel et poivre.

Instructions

Pour faire la pâte, mettez la farine, le beurre et les œufs dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte souple, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Roulez la pâte et placez-la dans un plat à quiche en céramique beurré (25 cm de diamètre). Piquez le fond avec une fourchette. Mélangez l'œuf, la crème fraîche, le fromage, le sel et le poivre. Versez le mélange sur la pâte juste avant la cuisson.

**Crumbles aux fruits**

Ingrédients
- **Garniture** : 200 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 2 g de sel, 2 g de cannelle en poudre.
- **Fruits** : 600 g de fruits mixés.

Instructions

Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient émiettés pour faire la garniture. Répartissez les fruits mixés dans un plat et parsemez le crumble.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:25:09

**Pizza maison**

Ingrédients
- **Pâte à pizza** : 300 g de farine, 7 g de levure en poudre, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède, 1 cuillère à soupe de sucre et de sel.
- **Garniture** : 400 g de légumes coupés en rondelles (aubergine, courgette, oignon, tomate), 100 g de jambon ou de bacon (haché), 100 g de fromage râpé.

Instructions Mettez la farine, la levure, l'huile, le sel, le sucre et l'eau chaude dans un saladier et mélangez le tout pour obtenir une pâte un peu humide. Malaxez-la dans un mixeur ou à la main pendant environ 5 à 10 minutes. Recouvrez avec un couvercle et placez-la dans le four pendant 30 minutes à 35 °C pour la faire lever. Roulez la pâte sur une surface farinée en forme de rectangle, et posez-la sur le plateau ou une plaque à pizza. Répartissez la purée de tomates sur la pâte et agrémentez de jambon, champignons, olives et tomates. Étalez uniformément le fromage sur le dessus et faites cuire le tout.

**Filet de bœuf rôti**

Ingrédients 1 kg de surlonge de rôti de bœuf, 5 g de sel, 1 g de poivre, 3 g de romarin puis de thym.

Instructions Assaisonnez le bœuf avec le sel, le poivre et le romarin, puis laissez-le au réfrigérateur pendant 1 heure. Posez-le sur la grille métallique. Enfournez-le dans le four et faites-le cuire.

**Côtelettes d'agneau rôties aux herbes**

Ingrédients 1 kg de côtelettes d'agneau (6 morceaux), 4 grandes gousses d'ail (pressées), 1 cuillère à soupe de thym frais (écrasé), 1 cuillère à soupe de romarin frais (écrasé), 2 cuillères à soupe de sel et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Mélangez le sel, l'ail, les herbes et l'huile, puis ajoutez l'agneau. Retournez-le pour l'enrober de préparation et laissez à température ambiante au moins 30 minutes à 1 heure.

**Côtes de porc**

Ingrédients 2 côtelettes de travers de porc, 1 cuillère à soupe de grains de poivre noir, 3 feuilles de laurier, 1 oignon (émincé), 3 gousses d'ail (émincées), 85 g de sucre brun, 3 cuillères à soupe de sauce Worcester, 2 cuillères à soupe de purée de tomates et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Instructions Élaborez une sauce barbecue. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et ajoutez l'oignon. Faites-le revenir pour le ramollir et ajoutez les autres ingrédients. Faites griller, baissez le feu, puis faites mijoter pendant 30 minutes jusqu'à ce que le tout s'épaississe. Faites mariner le travers avec la sauce barbecue pendant au moins 30 minutes à 1 heure.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:25:09

# Entretien

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT**

- Assurez-vous que le four et les accessoires ont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de brosses dures, d'éponges ou de tampons à récurer, de laine de verre, de couteaux ou d'autres instruments abrasifs.

### Intérieur du four

- Pour le nettoyage des parois intérieures du four, utilisez un chiffon et un nettoyant doux ou de l'eau chaude savonneuse.
- Ne nettoyez jamais manuellement le joint d'étanchéité de la porte.
- Afin de ne pas endommager les surfaces émaillées, utilisez uniquement un nettoyant spécial four traditionnel.
- Pour ôter la saleté incrustée, utilisez un nettoyant spécial four.
- Comme la température de l'espace de cuisson augmente au début, vous pouvez voir apparaître quelques taches sur le verre intérieur de la porte. Si c'est le cas, éteignez le four et attendez qu'il refroidisse. Ensuite, utilisez du papier essuie-tout ou du produit nettoyant neutre avec un chiffon propre pour essuyer le verre intérieur.

### Parois externes du four

S'il y a des empreintes de doigt, de la graisse ou des tâches sur la surface extérieure (par exemple sur la porte, la poignée ou l'écran), nettoyez-les avec un chiffon doux et du produit à vitres ou du produit nettoyant neutre. Ensuite, essuyez à l'aide d'un chiffon propre, sec et doux.
De la graisse et de la saleté peuvent subsister, en particulier autour de la poignée en raison de l'air chaud provenant de l'intérieur. Il est conseillé de nettoyer la poignée après chaque utilisation.

### Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque nouvelle utilisation et essuyez-les à l'aide d'un torchon. Pour ôter les impuretés incrustées, faites tremper les accessoires utilisés dans de l'eau savonneuse pendant environ 30 minutes avant de le laver.

### Surface émaillée catalytique (modèles applicables uniquement)

Les pièces amovibles sont munies d'une surface émaillée catalytique gris foncé. Elles peuvent être salies par de l'huile et de la graisse éclaboussées par l'air circulant durant le chauffage par convection. Toutefois, ces impuretés brûlent lorsque la température du four atteint ou dépasse 200 °C.

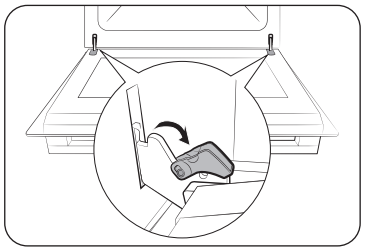
1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Nettoyez l'intérieur du four.
3. Sélectionnez le mode **Convection** et exécutez le cycle pendant une heure.

### Porte (modèles applicables uniquement)

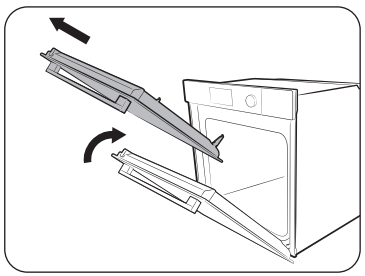
Ne retirez pas la porte du four sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.

**⚠ AVERTISSEMENT**

La porte du four est lourde.



1. Ouvrez la porte et faites basculer les fixations des deux charnières vers l'extérieur.

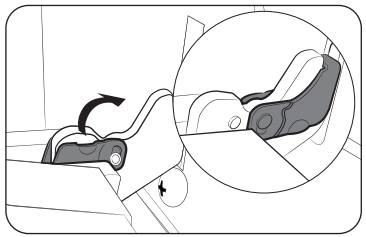


2. Faites remonter la porte d'environ 70°. Tenez la porte du four par les côtés à l'aide de vos deux mains, puis soulevez et tirez vers le haut jusqu'à ce que les charnières soient retirées.
3. Nettoyez la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.





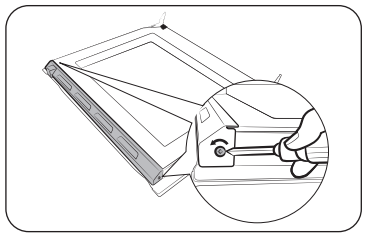
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:25:10



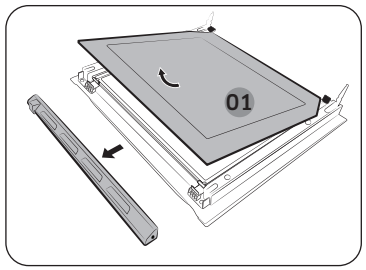
4. Une fois que vous avez terminé, suivez les étapes 1 et 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller la porte. Assurez-vous que les fixations sont en place sur les deux côtés.

### Vitre de la porte

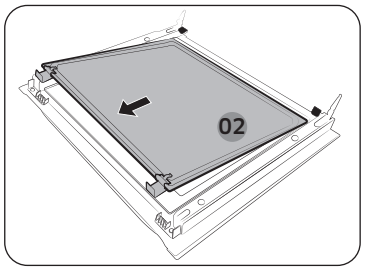
Selon le modèle, la porte du four est équipée de 3 à 4 vitres juxtaposées, placées les unes contre les autres. Ne retirez pas la vitre de la porte sauf à des fins de nettoyage. Pour retirer la vitre de la porte à des fins de nettoyage, suivez les instructions ci-après.



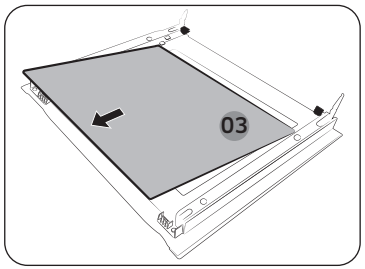
1. Utilisez un tournevis pour retirer les vis sur les côtés gauche et droit.




2. Détachez les caches dans le sens des flèches.
3. Retirez la première couche de la porte.



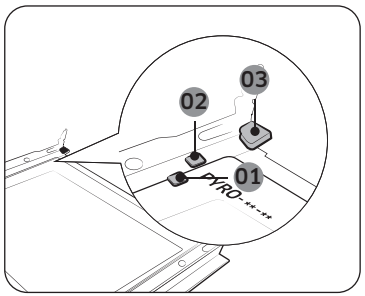

4. Retirez la deuxième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.




5. Retirez la troisième couche de la porte, en procédant dans le sens de la flèche.
6. Nettoyez la vitre avec de l'eau savonneuse et un chiffon propre.

**⚠ ATTENTION**

Pour identifier le bon côté de la couche, trouvez la marque « PYRO » dans le coin de chaque couche.
Sens correct : PYRO-**-**
Sens incorrect : **–**–OЯYЧ



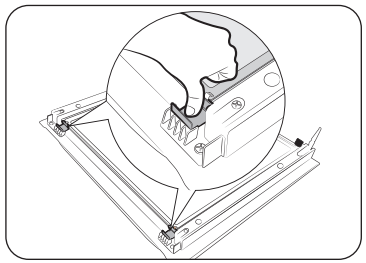

7. Une fois terminé, réinsérez les vitres juxtaposées de la manière suivante :
   - Consultez le schéma et localisez les charnières. Insérez la couche 3 sous la fixation de soutien 1, la couche 2 entre les fixations de soutien 1 et 2, et la couche 1 dans la fixation de soutien 3, en respectant bien cet ordre. Assurez-vous que le côté imprimé des couches est inséré vers l'intérieur.

**01** Fixation de soutien 1
**02** Fixation de soutien 2
**03** Fixation de soutien 3





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:25:10

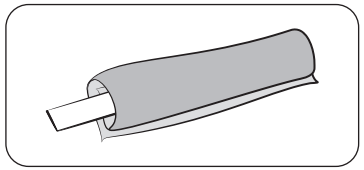


8. Après avoir inséré la couche 2, appuyez sur les fixations des vitres et vérifiez si elles maintiennent correctement la vitre.
9. Suivez les étapes 1 et 2 ci-dessus dans l'ordre inverse pour réinstaller les caches.

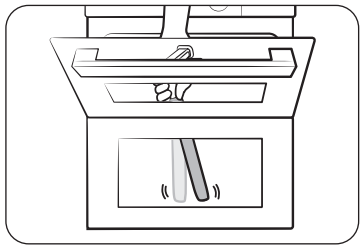
**⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter des fuites de chaleur, assurez-vous de réinsérer correctement les couches vitrées.

**Vitre de porte double (modèles applicables uniquement)**



1. Attachez le tissu humide pour le coller.

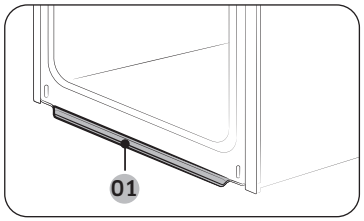


2. Mettez la serviette en dessous de la porte.
3. Nettoyez la porte.
4. Appliquez du détergent sur le tissu et nettoyez à nouveau.
5. Essuyez le tissu sec pour éliminer l'humidité et les bulles.

**⚠ ATTENTION**

Ne détachez pas la porte pour la nettoyer.

**Collecteur d'eau**




**01** Collecteur d'eau

Le collecteur d'eau ne collecte pas seule l'humidité excessive émanant de la cuisson mais il collecte également les résidus d'aliments. Le collecteur d'eau n'est pas amovible. Une fois que le four a refroidi après un processus de cuisson, essuyez l'eau présente sur le collecteur d'eau.

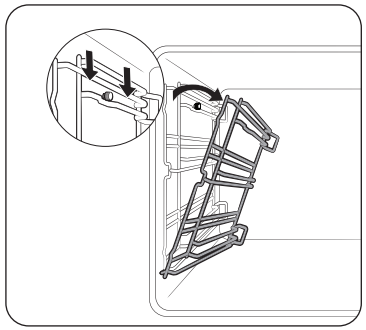
**⚠ AVERTISSEMENT**

En cas de fuite d'eau depuis le collecteur d'eau, contactez un centre de dépannage Samsung local.

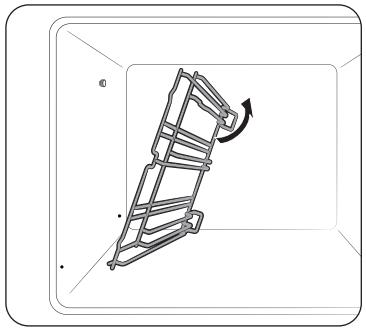


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:25:11

### Grilles latérales (modèles applicables uniquement)



1. Appuyez sur la ligne supérieure de la grille latérale de gauche puis abaissez d'environ 45°.



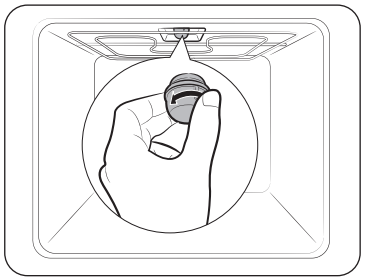
2. Tirez et retirez la ligne inférieure de la grille latérale de gauche.
3. Retirez la grille latérale de droite de la même façon.
4. Nettoyez les deux grilles latérales.
5. Une fois terminé, suivez les étapes 1 à 2 dans l'ordre inverse pour réinstaller les grilles latérales.

**REMARQUE**

Le four fonctionne sans que les grilles latérales et les grilles ne soient installées.

## Remplacement

### Ampoules

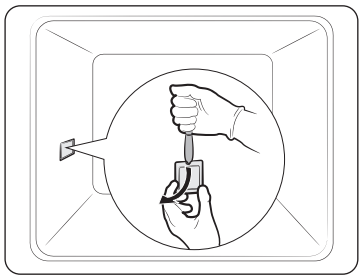


1. Retirez le cache en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Remplacez l'ampoule.
3. Nettoyez le cache en verre.
4. Une fois terminé, suivez l'étape 1 dans l'ordre inverse pour réinsérer le cache en verre.

**AVERTISSEMENT**

- Avant de remplacer une ampoule, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation.
- Utilisez uniquement des ampoules de 25-40 W/220-240 V, résistant à une chaleur de 300 °C. Vous pouvez acheter des ampoules approuvées dans votre centre de dépannage Samsung le plus proche.
- Utilisez toujours un chiffon sec lorsque vous manipulez une ampoule halogène. Cela permet d'éviter que l'ampoule ne soit pas abîmée par des empreintes de doigts ou de la transpiration, ce qui réduirait sa durée de vie.

### Éclairage latéral du four



1. Maintenez l'extrémité inférieure de la protection de l'éclairage latéral du four d'une main, et utilisez un outil fin et plat tel qu'un couteau de table pour retirer la protection comme indiqué.
2. Remplacez l'éclairage latéral du four.
3. Réinsérez la protection de l'ampoule.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:25:11

# Dépannage

## Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local.

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement. | • S'il y a des corps étrangers entre les boutons<br>• Modèle tactile : s'il y a de l'humidité sur l'extérieur<br>• Si la fonction de verrouillage est réglée | • Retirez les corps étrangers et réessayez.<br>• Retirez l'humidité et réessayez.<br>• Vérifiez si la fonction de Verrouillage est réglée. |
| L'heure n'est pas affichée. | • En cas de coupure de courant | • Vérifiez s'il est sous tension. |
| Le four ne fonctionne pas. | • En cas de coupure de courant | • Vérifiez s'il est sous tension.<br>• Vérifiez si le mode Démo est activé. |
| Le four s'arrête en cours de fonctionnement. | • S'il est débranché de la prise d'alimentation | • Remettez-le sous tension. |
| L'appareil s'éteint lors du fonctionnement. | • Si la cuisson continue dure longtemps<br>• Si le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas<br>• Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé<br>• Lors de l'utilisation de plusieurs fiches d'alimentation dans la même prise | • Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.<br>• Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.<br>• Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.<br>• Utilisez une seule fiche. |
| Le four n'est pas sous tension. | • En cas de coupure de courant | • Vérifiez s'il est sous tension. |
| L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement. | • Si le four est installé à un endroit qui n'est pas bien ventilé | • Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit. |
| La porte ne peut pas être ouverte correctement. | • S'il y a des résidus d'aliments coincés entre la porte et l'intérieur de l'appareil | • Nettoyez le four correctement puis ouvrez à nouveau la porte. |
| L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas. | • Si l'ampoule s'allume puis s'éteint<br>• Si l'ampoule est recouverte de corps étrangers lors de la cuisson | • L'ampoule s'éteint automatiquement après un certain laps de temps pour économiser de l'énergie. Vous pouvez la rallumer en appuyant sur le bouton **Éclairage du four**.<br>• Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:25:11

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Il y a de l'électricité provenant de l'appareil. | • Si la source d'alimentation n'est pas correctement mise à la terre<br>• Si vous utilisez une fiche sans mise à la terre | • Vérifiez si l'alimentation n'est pas correctement mise à la terre. |
| De l'eau goutte. | • Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil. | • Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec. |
| Il y a de la vapeur à travers une fissure dans la porte. | | |
| Il reste de l'eau dans votre four. | | |
| La luminosité à l'intérieur du four varie. | • La luminosité varie en fonction des changements de la puissance d'alimentation. | • Les changements de puissance d'alimentation durant la cuisson ne sont pas des dysfonctionnements ; il n'y a pas lieu de s'inquiéter. |
| La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours. | • Le ventilateur fonctionne automatiquement pendant un certain laps de temps pour ventiler l'intérieur du four. | • Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. |

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Le four ne chauffe pas. | • Si la porte est ouverte<br>• Si les commandes du four n'ont pas été correctement configurées<br>• Si le fusible de votre habitation a sauté ou si le disjoncteur s'est actionné | • Fermez la porte et redémarrez.<br>• Reportez-vous au chapitre sur le fonctionnement du four et réinitialisez le four.<br>• Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Si ce problème se reproduit fréquemment, contactez un électricien.<br>• Vérifiez si le mode démo est activé. |
| De la fumée s'échappe lors du fonctionnement. | • Lors de la première utilisation<br>• S'il y a des aliments sur le système de chauffe | • De la fumée peut s'échapper du système de chauffe lorsque vous utilisez le four pour la première fois. Ceci n'est pas un dysfonctionnement, et si vous lancez le four 2 ou 3 fois, cela ne devrait plus arriver.<br>• Laissez le four refroidir suffisamment et retirez les aliments du système de chauffe. |
| Il y a une odeur de brûlé ou de plastique lorsque vous utilisez le four. | • En cas d'utilisation de récipients en plastique ou autres ne résistant pas à la chaleur | • Utilisez des récipients en verre adaptés à de hautes températures. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:25:11

# Dépannage

| Problème | Cause | Action |
|---|---|---|
| Le four ne cuit pas correctement. | • Si la porte est souvent ouverte durant la cuisson | • N'ouvrez pas fréquemment la porte sauf si vous cuisez des aliments qui doivent être retournés. Si la porte est fréquemment ouverte, la température intérieure sera inférieure et cela affectera les résultats de votre cuisson. |
| Je peux entendre l'eau bouillir pendant la cuisson vapeur. | • En effet, l'eau est chauffée à l'aide du réchauffeur de vapeur | • Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. |
| La cuisson vapeur ne fonctionne pas. | • S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir d'alimentation en eau | • Ajoutez de l'eau dans le réservoir et réessayez. |
| Lors du nettoyage par pyrolyse, le four est chaud. | • Ceci est dû au fait que le nettoyage par pyrolyse utilise de hautes températures. | • Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. |
| Il y a une odeur de brûlé lors du nettoyage par pyrolyse. | • Le nettoyage par pyrolyse utilise des températures élevées. Il se peut donc que vous sentiez une odeur de brûlé due aux résidus d'aliments. | • Ceci n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil, il n'y a pas lieu de s'inquiéter. |
| Le nettoyage vapeur ne fonctionne pas. | • Ceci est dû à une température trop élevée | • Laissez le four refroidir puis utilisez-le. |

## Codes d'information

Si le four ne fonctionne pas correctement, un code d'information apparaîtra à l'écran. Vérifiez le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées.

| Code | Signification | Action |
|---|---|---|
| **C-d1** | Dysfonctionnements du verrouillage de la porte | Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème persiste, coupez toute l'alimentation électrique pendant au moins 30 secondes puis rétablissez-la. Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage. |
| **C-20** | Dysfonctionnements du capteur | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Se produit uniquement lors de la lecture/ l'écriture EEPROM | |
| **C-70** | Problèmes liés à la vapeur | |
| **C-72** | | |
| **C-F0** | S'il n'y a pas de communication entre la carte de circuit imprimé principale et la carte de circuit imprimé secondaire | |
| **C-F2** | Se produit lorsqu'un problème de communication est maintenu entre IC tactile <-> Micom principal ou secondaire | |
| **C-d0** | **Problème du bouton**<br>Se produit lorsqu'un bouton est actionné puis maintenu enfoncé pendant un certain laps de temps. | Nettoyez les boutons et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau autour d'eux. Éteignez le four et réessayez. Si le problème persiste, contactez un centre de dépannage Samsung local. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:25:11

# Dépannage

| Code | Signification | Action |
|---|---|---|
| -dC- | Si la plaque séparatrice est retirée durant la cuisson en mode Double cuisson.<br>Si la plaque séparatrice est insérée durant la cuisson en mode Unique. | La plaque séparatrice ne doit pas être retirée durant la cuisson en mode Double cuisson.<br>Éteignez le four et redémarrez-le. Si le problème continue, débranchez le four pendant environ 30 secondes puis rebranchez-le.<br>Si le problème n'est pas résolu, contactez un centre de dépannage. |
| S-01 | Dispositif d'arrêt de sécurité<br>Le four a continué de fonctionner à la température définie pendant une période prolongée.<br>• En-dessous de 100 °C - 16 heures<br>• De 105 °C à 240 °C - 8 heures<br>• De 245 °C à la température maximale - 4 heures | Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du système.<br>Éteignez le four et retirez les aliments. Ensuite, réessayez normalement. |

# Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de cet appareil peuvent être modifiés sans préavis.

| | | |
|---|---|---|
| Tension électrique | | 230 à 240 V ~ 50 Hz |
| Puissance connectée maximale | | 3650 à 3950 W |
| Dimensions (l x H x P) | Unité principale | 595 x 596 x 570 mm |
| | Encastrable | 560 x 579 x 549 mm |
| Capacité | | 76 litres |

* Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <G>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:25:12

# Annexe

## Fiche technique de l'appareil

| | | | |
|---|---|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
| Identification du modèle | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* | | |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité (EEI cavité) | 81,6 | | |
| Classe d'efficacité énergétique par cavité | A+ | | |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en mode traditionnel par zone (énergie électrique finale) (EC zone électrique) | 1,05 kWh/cycle | | |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une zone d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par zone (énergie électrique finale) (EC zone électrique) | 0,71 kWh/cycle | | |
| Nombre de cavités | 1 | | |
| Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz) | électricité | | |
| Volume par cavité (V) | 76 L | | |
| Type de four | Encastrable | | |
| Masse de l'appareil (M) | NV7B666**** : 35,6kg<br>NV7B667**** : 40,6kg<br>NV7B668**** : 35,6kg<br>NV7B669**** : 40,6kg | NV7B666**C*: 37,6 kg<br>NV7B668**C*: 37,6 kg | NV7B676**** : 39,1kg<br>NV7B677**** : 43,1kg<br>NV7B678**** : 39,1kg<br>NV7B679**** : 43,1kg |

| | | |
|---|---|---|
| Consommation d'énergie totale en mode Veille (W) (Tous les ports réseau sont activés) | | 1,9 W |
| Durée pour la gestion de la puissance (min.) | | 20 min. |
| Wi-Fi | Consommation d'énergie en mode Veille (W) | 1,9 W |
| | Durée pour la gestion de la puissance (min.) | 20 min. |
| Mode hors tension | Consommation d'énergie | 0,5 W |
| | Durée pour la gestion de la puissance (min.) | 30 min. |

Données déterminées conformément aux normes EN 60350-1 et EN 50564, aux Règlements de la Commission européenne (UE) N°65/2014 et (UE) N°66/2014 et au Règlement (CE) N°1275/2008.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:25:12

**Conseils pour économiser de l'énergie**

- Au cours de la cuisson, la porte du four doit être fermée sauf lorsque vous retournez les aliments. Veuillez ne pas ouvrir trop souvent la porte au cours de la cuisson afin de maintenir la température du four et d'économiser de l'énergie.
- Planifiez vos utilisations du four pour éviter de l'éteindre entre la cuisson d'un aliment et la cuisson d'un autre afin d'économiser de l'énergie et afin de réduire la durée de réchauffage du four.
- Si le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, vous pouvez éteindre le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson pour économiser de l'énergie. La chaleur résiduelle terminera le processus de cuisson.
- Lorsque c'est possible, faites cuire plusieurs aliments à la fois.

**REMARQUE**

Par la présente, Samsung déclare que cet appareil de type matériel radio est conforme à la Directive 2014/53/UE et aux exigences réglementaires pertinentes en vigueur au Royaume-Uni. L'intégralité du texte de la déclaration de conformité de l'UE et de la déclaration de conformité du Royaume-Uni est disponible à l'URL suivante : La Déclaration de conformité officielle est disponible sur http://www.samsung.com ; rendez-vous dans Support (Assistance) > Search Product Support (Rechercher une assistance produit), puis saisissez le nom du modèle.

**ATTENTION**

La fonction de réseau local sans fil (WLAN) 5 GHz de cet équipement ne peut être utilisée qu'en intérieur dans tous les pays membres de l'UE et au Royaume-Uni.

| | Gamme de fréquences | Puissance de l'émetteur (Max.) |
|---|---|---|
| Wi-Fi | 2400-2484 MHz | 20 dBm |
| | 5150-5250 MHz | 23 dBm |
| | 5250-5350 MHz | 23 dBm |
| | 5470-5725 MHz | 23 dBm |

## Annonce de logiciel de source libre (open source)

Cet appareil contient un logiciel de source libre (open source). Vous pouvez obtenir l'intégralité du code source correspondant durant une période de trois ans après la dernière livraison de cet appareil en contactant notre équipe d'assistance via http://opensource.samsung.com (Veuillez utiliser le menu « Question ».)

Il est également possible d'obtenir l'intégralité du code source correspondant sur un support physique tel qu'un CD-ROM. Des frais minimum vous seront facturés.

L'URL suivante http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 vous redirige vers les informations concernant la licence de logiciel de source libre (open source) relatives à cet appareil. Cette offre s'applique à toute personne ayant reçu ces informations.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:25:12

SAMSUNG

UNE QUESTION ? DES COMMENTAIRES ?

| PAYS | APPELEZ LE | OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR |
|---|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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 |

| PAYS | APPELEZ LE | OU CONTACTEZ-NOUS EN LIGNE SUR |
|---|---|---|
| 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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00

# Built-in Oven

## User & Installation manual

**NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** / NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** / NV7B666**C* / NV7B668**C***

SAMSUNG

# 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 11
New oven smell 12
Smart safety mechanism 13
Soft closing door (gentle, safe, and silent) 13
Assembling the steam container 13
Accessories 14
Flexible Door 15
Water reservoir 16

## Operations 17

Oven modes 17
Steam assisted modes 19
Dual cook modes 21
Air Fry 23
Air Sous Vide 25
Cooking with the meat probe 27
Special Function 28
Healthy Cook 30
Auto Cook 30
Timer 31
Cleaning 32
Settings 34
Lock 35

## Cooking Smart 36

Manual cooking 36
Auto Cook programmes 44
Special Function 52
Test dishes 53
Collection of frequent Auto Cook recipes 55

## Maintenance 58

Cleaning 58
Replacement 61

## Troubleshooting 62

Checkpoints 62
Information codes 64

## Technical specifications 65

## Appendix 66

Product data sheet 66
Open Source Announcement 67




FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 2 2022-03-25 오후 7:25:13

# Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

## The following symbols are used in this user manual

**⚠ WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

**⚠ CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

**NOTE**

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

# Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

## IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

**⚠ WARNING**

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 3 2022-03-25 오후 7:25:13

# 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.



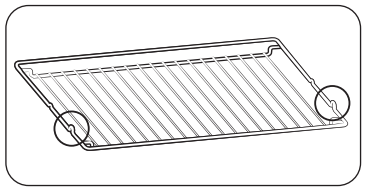
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 4 2022-03-25 오후 7:25:13

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.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 5 2022-03-25 오후 7:25:13

# 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.

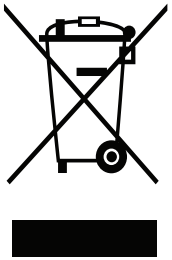
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

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.

## 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.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 6 2022-03-25 오후 7:25:14

# Installation

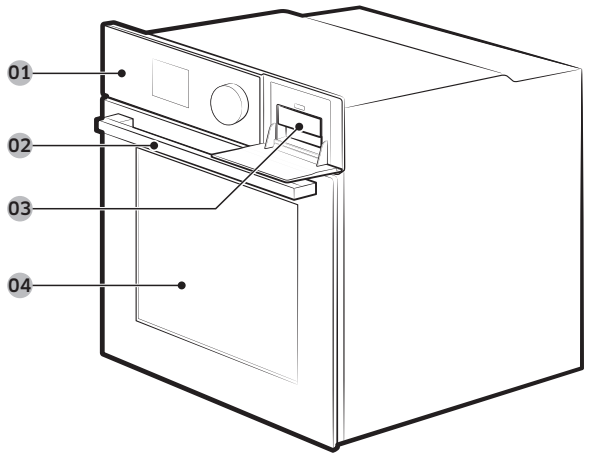
**⚠ WARNING**

- 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**

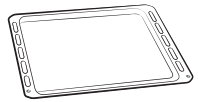
Depending on the model, this oven comes in two types: single door and dual door.

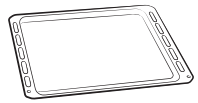
### Accessories

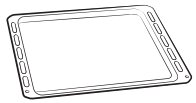
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

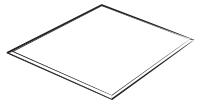
Wire rack

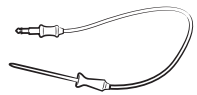
Wire rack insert *

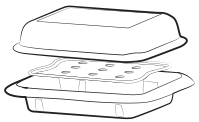

Baking tray *


Universal tray *


Extra-deep tray *


Divider


Meat probe *


Steam container *

2 Screws (M4 L25)

Air fry tray *

**NOTE**

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 7 2022-03-25 오후 7:25:14

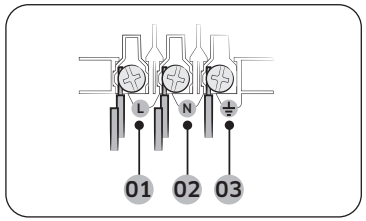
# Installation



⚠ **CAUTION**

Remove the child lock before using the Pyrolytic cleaning programme to avoid vent blockages that can heat up the door.

## 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.

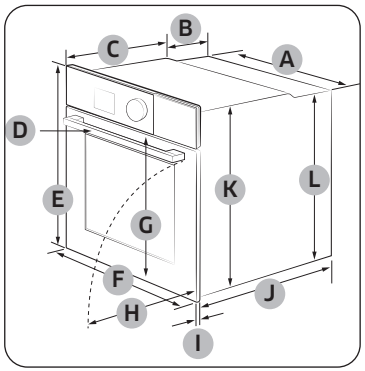
⚠ **WARNING**

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**

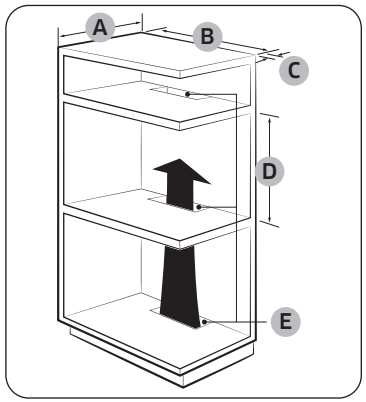



Oven (mm)

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



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 8 2022-03-25 오후 7:25:15

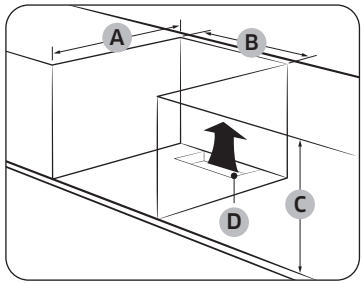



Built-in cabinet (mm)

| | |
|---|---|
| **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.

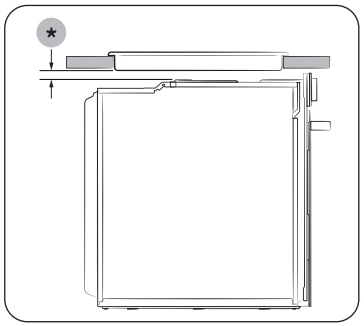



Under-sink cabinet (mm)

| | |
|---|---|
| **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 **(*)**.

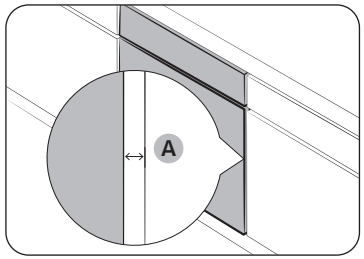




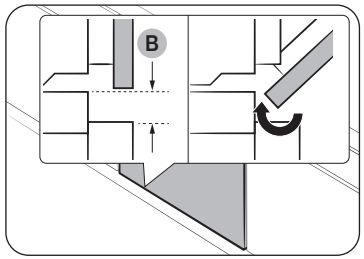
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 9 2022-03-25 오후 7:25:15

# Installation

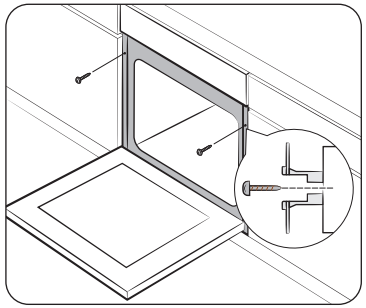
### Mounting the oven




Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.




Secure at least 2 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

**⚠ WARNING**

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

**NOTE**

The actual appearance of the oven may differ with the model.

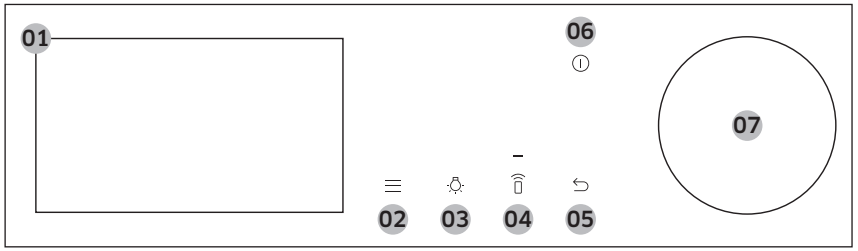


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 10 2022-03-25 오후 7:25:16

# 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. |
| **04** Smart Control | Tap to turn the Smart Control function on or off.<br>**NOTE**<br>Easy Connection should be set prior to use this function. |
| **05** Back | Tap to move to the previous screen. |
| **06** Power | Tap to turn the screen on or off.<br>**NOTE**<br>Only the **Power** button can stop the operation of the oven when the door is open. |
| **07** 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.<br>Press to select the underlined item. |

## 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**.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 11 2022-03-25 오후 7:25:16

# Before you start

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.

**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.



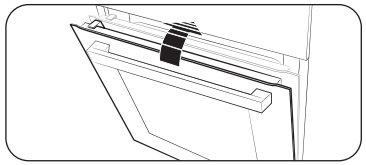
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 12 2022-03-25 오후 7:25:16

## 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.

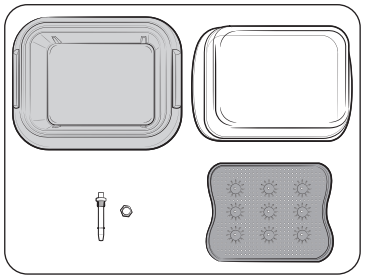
## Soft closing door (gentle, safe, and silent) (applicable models only)

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.)

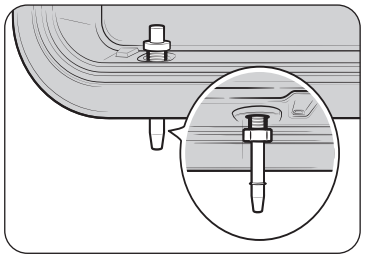


The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

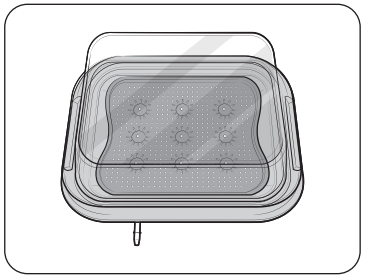
## Assembling the steam container (applicable models only)



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.



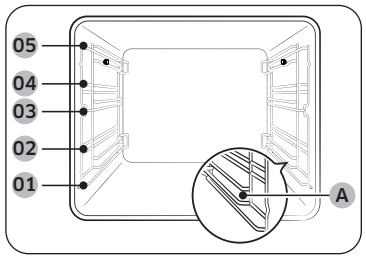


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 13 2022-03-25 오후 7:25:18

# Before you start

## Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.




**01** Level 1
**02** Level 2
**03** Level 3
**04** Level 4
**05** Level 5
**(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.

### 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.<br>Do not use the divider for any other purpose than dividing the compartment into two cooking zones.<br>Do not use the divider as a shelf. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 14 2022-03-25 오후 7:25:18

| | |
|---|---|
| Telescopic rails * | Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows:<br>**1.** Stretch the rail plate out from the oven.<br>**2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven.<br>**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 steam assisted mode. 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.<br>The steam container has 4 separate parts: Glass lid, metal pan, steam tray, and steam nozzle.<br>Warning : Do not use glass lid for grill, baking.<br>**⚠ WARNING**<br>• Always wear oven mittens when handling the steam container and be careful not to drop the steam container.<br>• Sudden temperature changes could cause glass parts to break or shatter. |

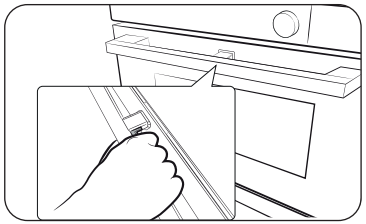
**NOTE**

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

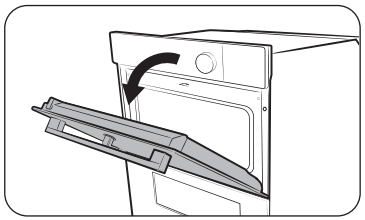
## Flexible Door (applicable models only)

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.

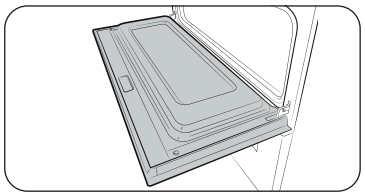
**How to use the upper door**



**1.** Completely press the handle lever.



**2.** Pull the handle.



**3.** This will open only the upper door as shown.

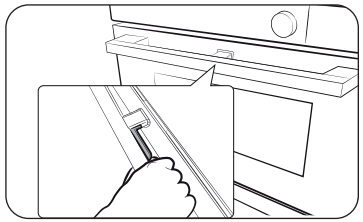




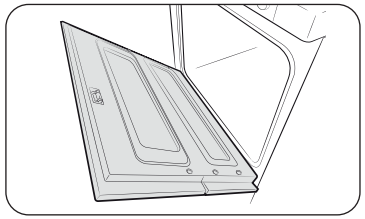
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 15 2022-03-25 오후 7:25:18

# Before you start

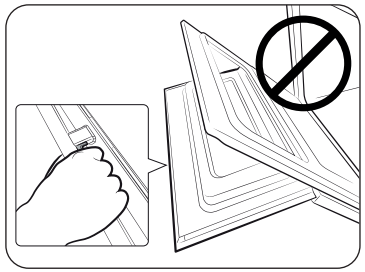
### How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



**⚠ CAUTION**

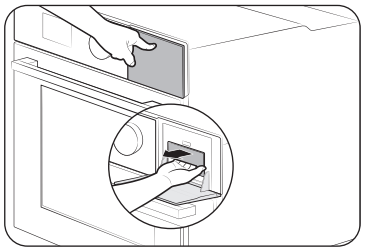
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

**NOTE**

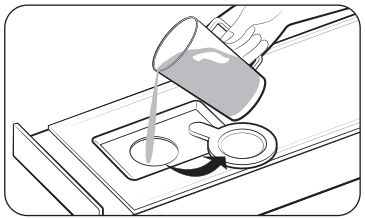
- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

## Water reservoir

The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



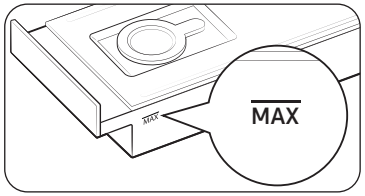
1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push in the reservoir to open and remove.



2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 500 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir.

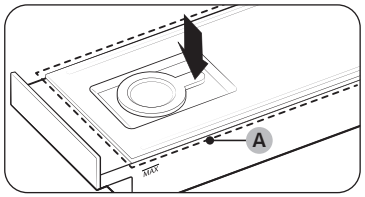
**NOTE**

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.

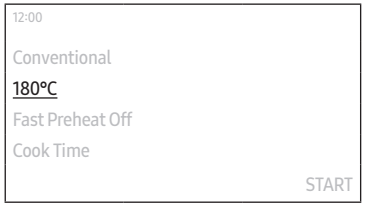


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 16 2022-03-25 오후 7:25:19

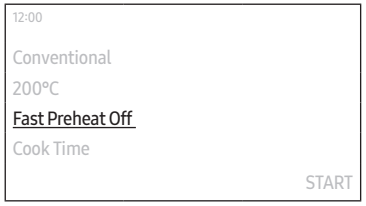
# Operations

## Oven modes

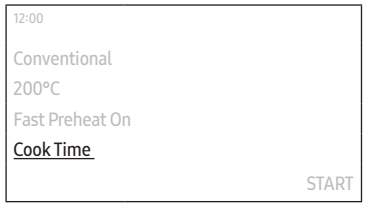
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**. (For detailed information of each mode, see "**Oven mode descriptions**".)
   - You can use the meat probe in some modes. To cook using the meat probe, see "**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.



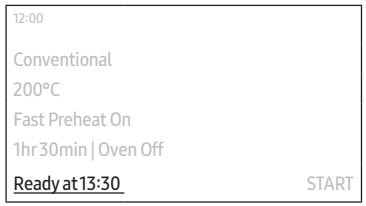

4. Set the Fast Preheat option.
   - The default setting is "Off".




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.



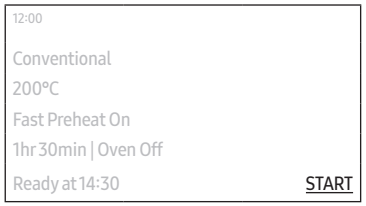

7. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
   - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 17 2022-03-25 오후 7:25:19

# Operations




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.

**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 | 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.<br>**NOTE**<br>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 | 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. | | | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 18 2022-03-25 오후 7:25:19

| Mode | | Temperature range (℃) | | | | Suggested temperature (℃) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 | Pro-Roasting | 80-200 | - | - | - | 160 |
| | | Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 ℃. 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. | | | | |

## 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.

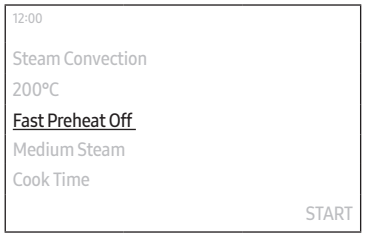
3. Set the desired temperature.
   - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



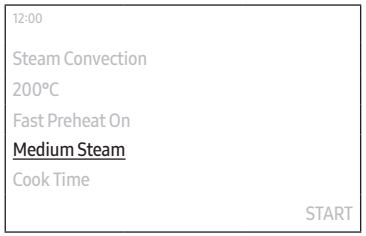


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 19 2022-03-25 오후 7:25:20

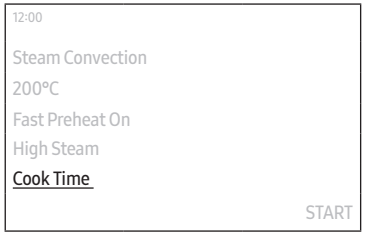
# Operations




4. Set the Fast Preheat option.
   - The default setting is “Off”.



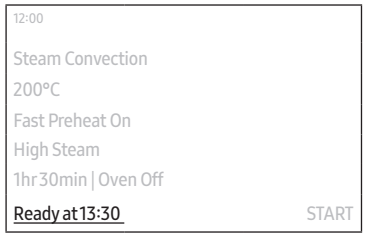

5. Set the steam level.
   - The default setting is “Medium”.



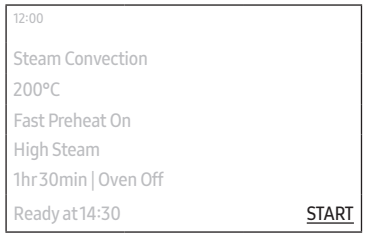

6. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
   - Maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.
7. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
   - You can select **Oven Off**, **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.




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.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 20 2022-03-25 오후 7:25:20

**Steam assisted mode descriptions**

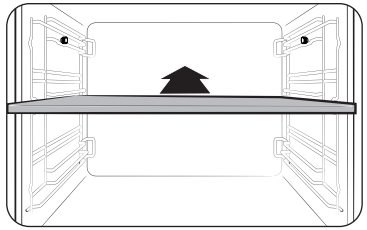
| Mode | | Temperature range (℃) | Default temperature (℃) | Fast Preheat | Meat probe |
|---|---|---|---|---|---|
| | Steam Cook * | - | - | X | X |
| | | The hot steam from the steam generator is injected through the steam nozzle into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, 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**

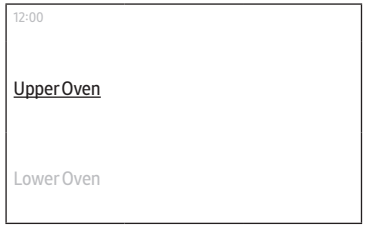
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.

## Dual cook modes

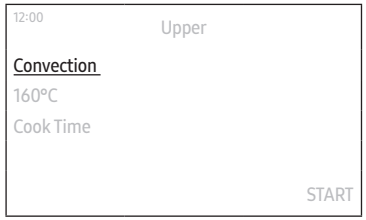
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



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**.



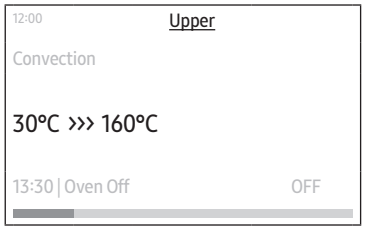

3. Set the desired cooking settings and start cooking.
   - For instructions, see "**Oven modes**" or "**Steam assisted modes**".
   - For available modes and options, refer to "**Available modes in each zone**".





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 21 2022-03-25 오후 7:25:20

# Operations




**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.

**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**

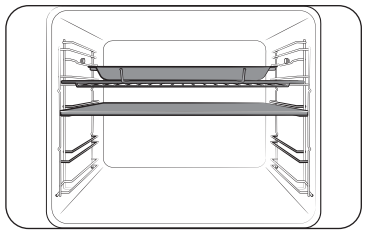
- Refer to "**Oven mode descriptions**" or "**Steam assisted mode descriptions**" for description of each mode.
- Availability of the modes with an asterisk (*) depends on the oven model.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 22 2022-03-25 오후 7:25:20

## 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.

**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 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 23 2022-03-25 오후 7:25:21

# Operations

| Food | Accessory | Level | Temp. (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| 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 |

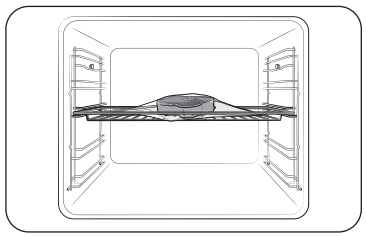
| Food | Accessory | Level | Temp. (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Vegetable | | | | |
| Asparagus, breaded | Wire rack + Air fry tray | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Aubergine, sliced and breaded | Wire rack + Air fry tray | 4 | 200-210 | 15-20 |
| Onion rings, breaded | Wire rack + Air fry tray | 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 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 24 2022-03-25 오후 7:25:21

## 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 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 25 2022-03-25 오후 7:25:21

# Operations

| Food | Doneness | Accessory | Level | Temp. (℃) | 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. (℃) | 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.

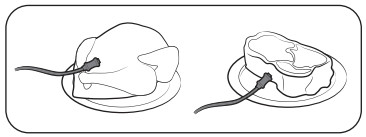


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 26 2022-03-25 오후 7:25:21

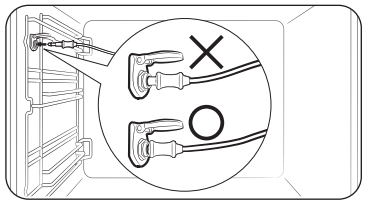
## Cooking with the meat probe (applicable models only)

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.

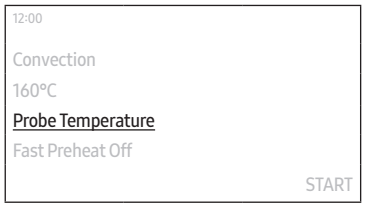
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



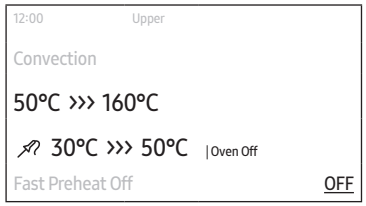
1. Insert the tip of the meat probe into the center of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



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.



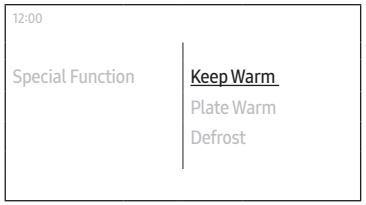


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 27 2022-03-25 오후 7:25:22

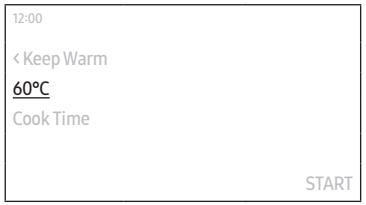
# Operations

## 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**.

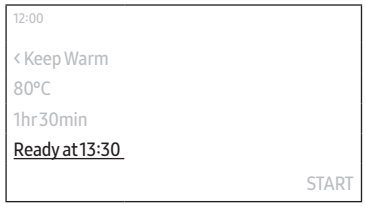


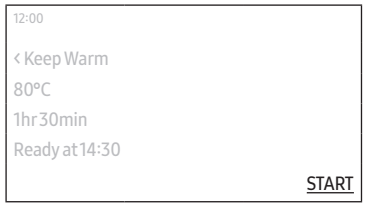

3. Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
   - For detailed information of each function, see "**Special Function description**".




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.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 28 2022-03-25 오후 7:25:22

**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. |



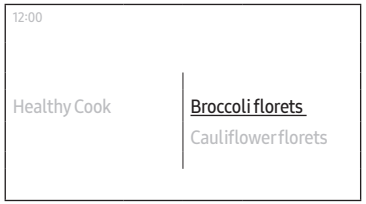


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 29 2022-03-25 오후 7:25:22

# Operations

## Healthy Cook (applicable models only)

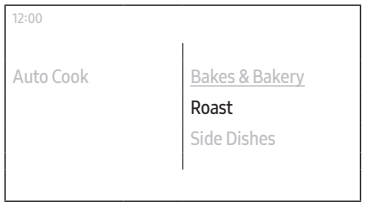
The oven offers 20 healthy cook programs. The cook settings will be adjusted automatically according to the selected programme.




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 **51**.)
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

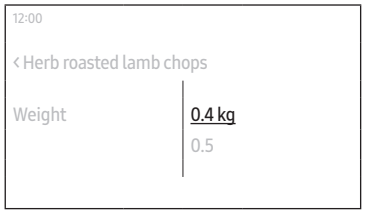
The oven offers 50 or 70 (for Steam cook model) Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.




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 **44**.)
6. Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 30 2022-03-25 오후 7:25:22




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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 31 2022-03-25 오후 7:25:22

# Operations

### 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.

## 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.



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 32 2022-03-25 오후 7:25:22

### 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. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. 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.

### 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 33 2022-03-25 오후 7:25:22

# Operations

⚠ **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 **Start**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **OK**, 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.

## 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. |
| Display | Brightness | You can change the brightness of the display screen. |
| | Screen saver | You can turn the screen saver on or off.<br>**NOTE**<br>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.<br>**NOTE**<br>• Energy consumption may increase depending on your setting.<br>• 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. |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 34 2022-03-25 오후 7:25:23

| Menu | Submenu | Description |
|---|---|---|
| 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. |
| 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.<br>• Soft: Up to 120 ppm<br>• Medium: 120-240 ppm<br>• Medium-Hard: 240-350 ppm<br>• 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. |

## 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 35 2022-03-25 오후 7:25:23

# 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. (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Sponge cake | Wire rack, Ø 25-26 cm tin | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Marble cake | Wire rack, Gugelhopf tin | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Tart | Wire rack, Ø 20 cm tart tin | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Yeast cake on tray with fruits and crumbles | Universal tray | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Fruit crumble | Wire rack, 22-24 cm oven dish | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Scones | Universal tray | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Wire rack, 22-24 cm oven dish | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Meringues | Universal tray | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Soufflé | Wire rack, soufflé cups | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Apple yeast tray cake | Universal tray | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Homemade pizza, 1-1.2 kg | Universal tray | 2 | | 190-210 | 10-15 |
| Frozen puff pastry, filled | Universal tray | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Quiche | Wire rack, 22-24 cm oven dish | 2 | | 180-190 | 25-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 36 2022-03-25 오후 7:25:23

| 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<br>1 | | 160-180 | 50-70 |
| Boned loin of veal, 1.5 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 160-180 | 90-120 |
| Pork roast, 1 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 200-210 | 50-60 |
| Joint of pork, 1 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 160-180 | 100-120 |
| Leg of lamb on the bone, 1 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 170-180 | 100-120 |

| Food | Accessory | Level | Type of heating | Temp. (°C) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Poultry (Chicken/Duck/Turkey) | | | | | |
| Chicken, whole, 1.2 kg * | Wire rack + Universal tray (to catch drippings) | 3<br>1 | | 200 | 60-80 * |
| Chicken pieces | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 200-220 | 25-35 |
| Duck breast | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 200-210 | 20-30 |
| Small turkey, whole, 5 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>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<br>1 | | 200-220 | 20-30 |
| Roast fish | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | | 180-200 | 30-40 |

* Turn over after ⅔ of cooking time.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 37 2022-03-25 오후 7:25:24

# 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<br>1 | | 240-250 | 15-20 |
| Burgers * | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | | 250-270 | 13-18 |
| Pork | | | | | |
| Pork chops | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | | 250-270 | 15-20 |
| Sausages | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | | 260-270 | 10-15 |
| Poultry | | | | | |
| Chicken, breast | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | | 230-240 | 30-35 |
| Chicken, drumstick | Wire rack + Universal tray | 4<br>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<br>1 | ECO | 190-200 | 10-15 |
| Frozen fish fingers | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | ECO | 190-200 | 15-25 |
| Frozen fish burger | Wire rack | 3 | ECO | 180-200 | 20-35 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 38 2022-03-25 오후 7:25:24

**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. (℃) | 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. (℃) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pork roast with crackling, 1.2 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | Med | 170-180 | 90-120 |
| Chicken, whole, 1.2 kg | Wire rack + Universal tray | 2<br>1 | Med | 190-200 | 55-65 |
| Chicken pieces | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | Low | 210-220 | 25-35 |
| Duck breast | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | Low | 170-180 | 15-25 |
| Duck, whole, 2.5 kg | Wire rack + Universal tray | 2<br>1 | Med | 170-180 | 100-120 |
| Small turkey, whole, 4.0 kg | Wire rack + Universal tray | 2<br>1 | Med | 180-200 | 120-150 |
| Whole fish, 0.5 kg * | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | Med | 170-190 | 20-30 |
| Fish fillets * | Wire rack + Universal tray | 4<br>1 | Low | 190-200 | 15-25 |

* We recommend to use the **Steam Top Heat + Convection** mode during cooking time for moist texture.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 39 2022-03-25 오후 7:25:24

# Cooking Smart

### Steam Bottom Heat + Convection

We recommend to preheat the oven with steam mode for crispy baking.

| Food | Accessory | Level | Steam level | Temp. (℃) | 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 ℃. 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. (℃) | Time (hrs.) |
|---|---|---|---|---|
| Roast beef | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Pork roast | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Lamb roast | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Duck breast | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 2-3 |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 40 2022-03-25 오후 7:25:24

**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. (°C) | 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 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 41 2022-03-25 오후 7:25:25

# 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<br>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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 42 2022-03-25 오후 7:25:25

### 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. (℃) | 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<br>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<br>1 | 200-220 | 30-40 |
| Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 200-220 | 30-45 |
| Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg | Wire rack + Universal tray | 2<br>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 (℃) |
|---|---|---|
| Beef/Lamb | Rare | 45-50 |
| | Medium | 55-60 |
| | Well done | 65-70 |
| Pork | | 80-85 |
| Poultry | | 85-90 |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 43 2022-03-25 오후 7:25:25

# 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 50 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. Bakes & Bakery

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 | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Bakes | | | |
| Potato gratin | 1.0-1.5 | Wire rack | 3 |
| | Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. | | |
| Vegetable gratin | 0.8-1.2 | Wire rack | 3 |
| | Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. | | |
| Pasta bake | 1.2-1.5 | 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 | 1.0-1.5 | Wire rack | 3 |
| | Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. | | |
| Ratatouille | 1.2-1.5 | 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. | | |
| Pies & Pastry | | | |
| Apple pie | 1.2-1.4 | 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. | | |
| Croissants * | 0.3-0.4 | Universal 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. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 44 2022-03-25 오후 7:25:26

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Apple puff pastry * | 0.3-0.4 | Universal tray | 3 |
| | Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven. | | |
| Fruit flan base | 0.4-0.5 | 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 | 1.2-1.5 | 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. | | |
| Madeleines | 0.2-0.4 | Wire rack | 3 |
| | Put dough into black metal madeleine moulds. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack. | | |
| Bread | | | |
| White bread loaf * | 0.6-0.7 | 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 | 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 * | 0.6-0.7 | Universal tray | 3 |
| | Prepare dough as 2 pieces and put on the universal tray. | | |

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Walnut bread * | 1.0-1.1 | Universal tray | 3 |
| | Prepare dough as 4 pieces and distribute on the universal tray. | | |
| Bread roll * | 0.3-0.5 | Universal tray | 3 |
| | Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven. | | |
| Cakes & Desserts | | | |
| Fruit crumbles | 0.8-1.2 | 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 | Universal 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. | | |
| Sponge cake | 0.5-0.6 | 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 | 0.7-0.8 | Wire rack | 2 |
| | 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. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 45 2022-03-25 오후 7:25:26

# Cooking Smart

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Dutch loaf cake | 0.7-0.8 | Wire rack | 2 |
| | 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 * | 0.8-0.9 | Wire rack | 2 |
| | 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. | | |
| Brownies | 0.7-0.8 | 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. | | |

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.

**2. 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 | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Meat | | | |
| Roast sirloin of beef ** | 0.8-1.2 | 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 ** | 0.8-1.2 | 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. | | |
| Herb roasted lamb chops | 0.4-0.8 | Wire rack | 4 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack. | | |
| Leg of lamb on the bone ** | 0.8-1.4 | Wire rack | 3 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Marinate the lamb and put on wire rack. | | |
| Roast pork with crackling ** | 0.8-1.2 | Wire rack | 3 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Put pork roast with fat side to the top on wire rack. | | |
| Rack of pork ribs | 0.8-1.2 | Wire rack | 3 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Put rack of pork rib on rack. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 46 2022-03-25 오후 7:25:26

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Poultry | | | |
| Chicken, whole */** | 0.8-1.4 | 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 | 0.5-0.9 | Wire rack | 4 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Marinate breast and put on the rack. | | |
| Chicken drumstick | 0.5-0.9 | Wire rack | 4 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Brush with oil and spices and put on rack. | | |
| Butterfly chicken * | 1.0-1.3 | 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 */** | 1.5-2.3 | 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 | 0.3-0.7 | Wire rack | 4 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Put duck breast with fat-side up on the rack. | | |

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Fish | | | |
| Trout fillet, baked | 0.3-0.7 | Universal tray | 4 |
| | Put trout fillets with the skin side up on the universal tray. | | |
| Trout | 0.3-0.7 | 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 | Universal tray | 3 |
| | Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife. | | |
| Salmon steak/fillet | 0.3-0.7 | Wire rack | 4 |
| | | Universal tray | 1 |
| | Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack. | | |

* Fill the reservoir with drinkable water up to max line for steam assisted cooking.
** Use the meat probe into the thickest part of meat.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 47 2022-03-25 오후 7:25:26

# Cooking Smart

### 3. Side Dishes

The auto programmes don't include the preheating. Use the fresh vegetables.

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Roast vegetables | 0.3-0.7 | Universal 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. | | |
| Stuffed tomatoes | 0.3-0.7 | Universal tray | 3 |
| | Rinse and cut the tomatoes into halves, core them. Stuff with mixtures (e.g. rice, minced beef) and put it on tray. | | |
| Potato wedges | 0.3-0.7 | Universal tray | 3 |
| | Rinse and cut potatoes into wedges. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray and cook. | | |
| Baked potato halves | 0.5-0.9 | Universal 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. | | |

### 4. Convenience

The auto programmes don't include the preheating. Use the frozen pre-cooked conveniences.

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Frozen oven chips | 0.3-0.7 | Universal tray | 3 |
| | Distribute frozen oven chips evenly on tray. | | |
| Frozen potato wedges | 0.3-0.7 | Universal tray | 3 |
| | Distribute frozen potato wedges evenly on tray. | | |
| Frozen lasagne | 0.3-0.7 | Wire rack | 3 |
| | Put the frozen lasagne in the oven dish and put on the wire rack. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 48 2022-03-25 오후 7:25:26

### 5. 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 | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Frozen pizza | 0.3-0.7 | Wire rack | 3 |
| | Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. | | |
| Homemade pizza | 0.8-1.2 | Universal 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 | 0.8-1.2 | Universal tray | 3 |
| | Prepare 4 pieces of fresh calzone and put it on tray. | | |
| Dough proofing | 0.3-0.7 | Wire rack | 2 |
| | Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. | | |

### 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

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Potato gratin | 1.0-1.5 | 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 | 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 | 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. | | |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 49 2022-03-25 오후 7:25:26

# Cooking Smart

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Scones | 0.5-0.6 | Universal 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. | | |
| Chicken drumstick | 0.5-0.9 | Wire rack | 4 |
| | | Universal tray | 4 |
| | Brush with oil and spices and put on rack. | | |
| Salmon steak/fillet | 0.3-0.7 | 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 | Universal 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 halves | 0.5-0.9 | Universal 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 | Universal tray | 4 |
| | Distribute frozen potato wedges evenly on tray. | | |
| Frozen oven chips | 0.3-0.7 | Universal tray | 4 |
| | Distribute frozen oven chips evenly on tray. | | |

**2. Lower**

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Apple pie | 1.2-1.4 | 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 | Universal 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 | Universal 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 | 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 | Universal 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 | 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. | | |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 50 2022-03-25 오후 7:25:26

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Cheesecake * | 0.8-0.9 | 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. | | |
| Stuffed tomatoes | 0.3-0.7 | Universal 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 | 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 | Universal 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.

**3. 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 | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Broccoli florets | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Cauliflower florets | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Carrot slices | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Courgette slices | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Pumpkin cubes | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Green asparagus | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| White asparagus | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Green beans | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Brussels sprouts | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Peeled potato halves | 0.6-0.8 | Steam containers | A |
| Apple slices | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Prawns | 0.6-0.8 | Steam containers | A |
| Mussels | 0.8-1.0 | Steam containers | A |
| Fish fillet | 0.6-0.8 | Steam containers | A |
| Chicken breast | 0.8-1.0 | Steam containers | A |
| Crème caramel | - | Steam containers | A |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 51 2022-03-25 오후 7:25:26

# Cooking Smart

| Food | Weight (kg) | Accessory | Level |
|---|---|---|---|
| Frozen dumplings | 0.4-0.6 | Steam containers | A |
| Egg, hard-boiled | 0.5-0.7 | Steam containers | A |
| Egg, medium-boiled | 0.5-0.7 | Steam containers | A |
| Egg, soft-boiled | 0.5-0.7 | 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. (℃) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Frozen products<br>Chicken nuggets, Sausage, potatoes | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 50 | - |
| Baked goods<br>Bread and bread rolls | Wire rack + Universal tray | 3<br>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. (℃) | 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. (℃) | 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) |



FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 52 2022-03-25 오후 7:25:26

### 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. (℃) | 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. (℃) | Time (hours) |
|---|---|---|---|---|
| Roast beef | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Sirloin, 5-6 cm thick | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 70-80 | 4-5 |
| Pork roast | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 4-5 |
| Lamb roast | Wire rack + Universal tray | 3<br>1 | 80-100 | 3-4 |
| Duck breast | Wire rack + Universal tray | 3<br>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. (℃) | 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 53 2022-03-25 오후 7:25:27

# Cooking Smart

**2. Grilling**

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

| Type of food | Accessory | Level | Type of heating | Temp. (℃) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| White bread toast | Wire rack | 5 | | 300 (Max.) | 1-2 |
| Beef burgers * (12 ea) | Wire rack + Universal tray (to catch drippings) | 4<br>1 | | 300 (Max.) | 1st 15-18<br>2nd 5-8 |

* Turn over after ⅔ of the cooking time.

**3. Roasting**

| Type of food | Accessory | Level | Type of heating | Temp. (℃) | Time (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Whole chicken * 1.3-1.5 kg | Wire rack + Universal tray (to catch drippings) | 3<br>1 | | 200 | 60-75 |
| Whole chicken * 1.5-1.7 kg | Wire rack + Universal tray (to catch drippings) | 3<br>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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 54 2022-03-25 오후 7:25:27

## 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 55 2022-03-25 오후 7:25:27

# Cooking Smart

### 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.

### 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 56 2022-03-25 오후 7:25:27

### 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 57 2022-03-25 오후 7:25:27

# Maintenance

## Cleaning

**⚠ WARNING**

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

### Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.

### Oven exterior

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.

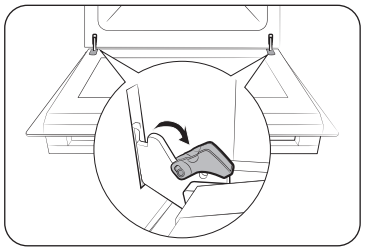
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select **Convection** mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

### Door (applicable models only)

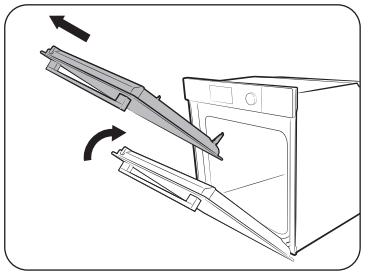
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

**⚠ WARNING**

The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.

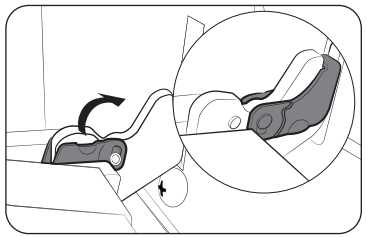


2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.





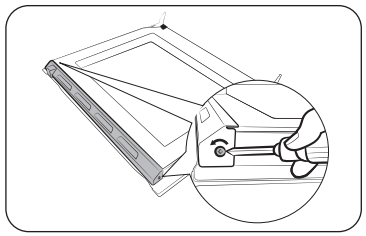
FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 58 2022-03-25 오후 7:25:27



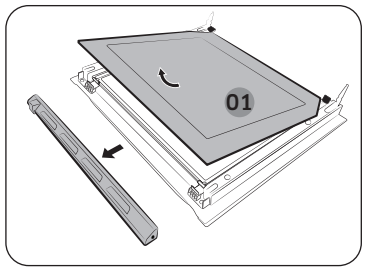
4. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

**Door glass**

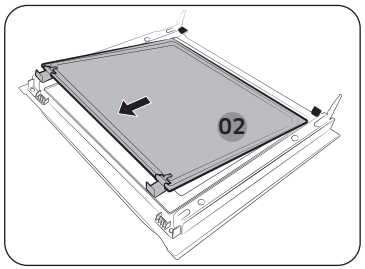
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



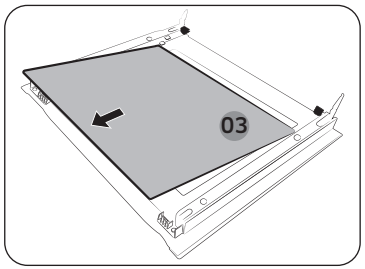
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.




2. Detach the coverings in the arrow directions.
3. Remove the first sheet from the door.



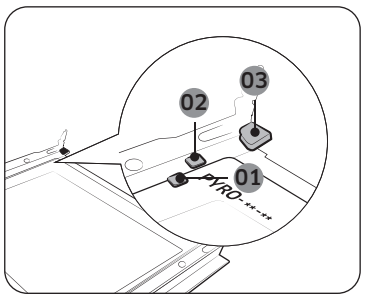

4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.




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.

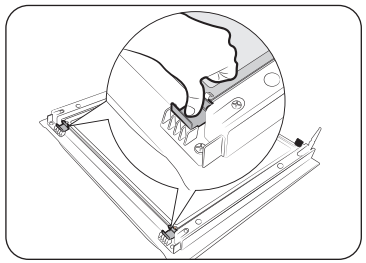
**01** Support clip 1
**02** Support clip 2
**03** Support clip 3





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 59 2022-03-25 오후 7:25:28

# Maintenance

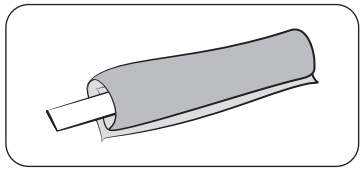


8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

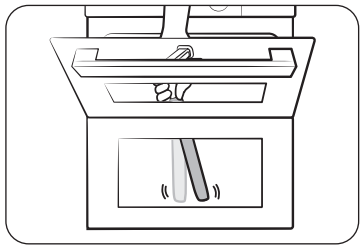
**⚠ WARNING**

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.

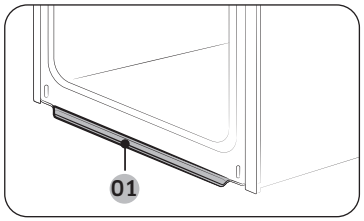


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

**⚠ 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**

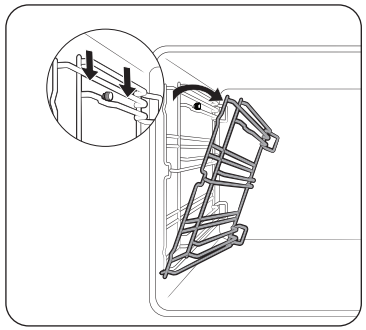
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service centre.



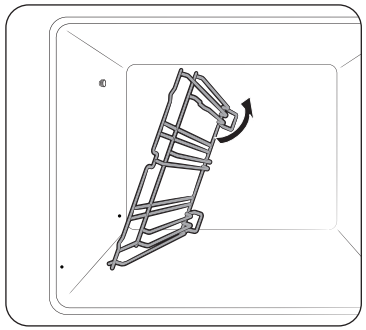


FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 60 2022-03-25 오후 7:25:29

### Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



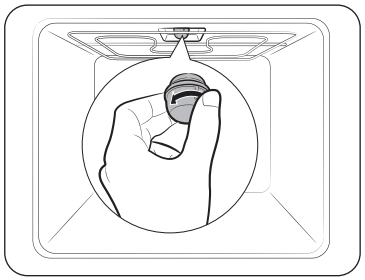
2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinsert the side racks.

**NOTE**

The oven operates without the side racks and racks in position.

## Replacement

### Bulbs

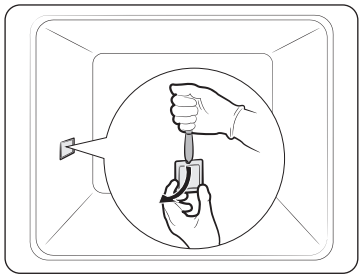


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 in the reverse order to reinsert the glass cap.

**WARNING**

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

### 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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 61 2022-03-25 오후 7:25:29

# 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<br>• Touch model: if there is moisture on the exterior<br>• If the Lock function is set | • Remove the foreign matter and try again.<br>• Remove the moisture and try again.<br>• 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.<br>• 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<br>• If the cooling fan does not work<br>• If the oven is installed in a place without good ventilation<br>• When using several power plugs in the same socket | • After cooking for a long time, let the oven cool.<br>• Listen for the sound of the cooling fan.<br>• Keep the gaps specified in the product installation guide.<br>• 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<br>• 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**.<br>• Clean the inside of the oven and then check. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 62 2022-03-25 오후 7:25:29

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| There is electricity coming from the machine. | • If the power supply is not properly grounded<br>• If you are using a socket without grounding | • Check whether the power supply is properly grounded. |
| There is water dripping.<br>There is steam through a crack in the door.<br>There is water remaining in the oven. | • 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. |
| 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. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| The oven does not heat. | • If the door is open<br>• If oven controls are not correctly set<br>• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated | • Close the door and restart.<br>• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.<br>• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.<br>• Check if the Demo mode is on. |
| Smoke comes out during operation. | • During initial operation<br>• 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.<br>• 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. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 63 2022-03-25 오후 7:25:29

# Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| The oven does not cook properly. | • If the door is often opened during cooking | • Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking. |
| 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. |
| The set 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. |

## 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.<br>If the problem is not fixed, please contact a service centre. |
| **C-20** | Sensor malfunctions | |
| **C-21** | | |
| **C-22** | | |
| **C-23** | | |
| **C-F1** | Only occurs during EEPROM Read/ Write | |
| **C-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<br>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. |





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 64 2022-03-25 오후 7:25:29

# Troubleshooting

| Code | Meaning | Action |
|---|---|---|
| -dC- | If the divider is removed during cooking in Dual cook mode.<br>If the divider is inserted during cooking in Single cook mode. | The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode.<br>Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect.<br>If the problem is not fixed, please contact a service centre. |
| S-01 | Safety shutoff<br>Oven has continued operating at a set temperature for an extended time.<br>• Under 100 °C - 16 hours<br>• From 105 °C to 240 °C - 8 hours<br>• 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>.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 65 2022-03-25 오후 7:25:29

# Appendix

## Product data sheet

| | | | |
|---|---|---|---|
| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
| Model identification | NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669****, NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679****, NV7B666**C*, NV7B668**C* | | |
| 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) | NV7B666**** : 35.6kg<br>NV7B667**** : 40.6kg<br>NV7B668**** : 35.6kg<br>NV7B669**** : 40.6kg | NV7B666**C*: 37.6 kg<br>NV7B668**C*: 37.6 kg | NV7B676**** : 39.1kg<br>NV7B677**** : 43.1kg<br>NV7B678**** : 39.1kg<br>NV7B679**** : 43.1kg |
| Overall Standby Power consumption (W)<br>(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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 66 2022-03-25 오후 7:25:29

**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 |

## 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_R18_TZ4_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.





FULL MANUAL_NV7B6795JAK_U3_DG68-01411C-00.indb 67 2022-03-25 오후 7:25:29

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)<br>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)<br>only from land line<br>(+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<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>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)<br>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<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>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<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |

DG68-01411C-00