Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство 3

В ръководството за потребителя са използвани следните символи: 3

Инструкции за безопасност 3

Важни предпазни мерки 3
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди) 6
Автоматична функция за пестене на енергия 6

Монтиране 7

Какво е включено 7
Подготовка за монтиране на фурната 8
Свързване към захранването 8
Монтиране в шкаф 8

Преди да започнете 10

Първоначални настройки 10
Миризма на нова фурна 11
Интелигентен механизъм за безопасност 11
Аксесоари 11
Гъвкава врата 13
Механична ключалка (само приложими модели) 14
Двоен режим на готвене 14

Операции 15

Командно табло 15
Стандартни настройки 16
Режими на готвене (без грил) 19
Режими на готвене (грил) 22
Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене 23
За да спрете готвенето 24
Специална функция 24
Автоматично готвене 25
Почистване 26
Таймер 27
Вкл./изкл. на звука 27

Интелигентно готвене 28

Ръчно готвене 28
Автоматични програми на готвене 34
Съдове за изпитания 39
Колекция от познати рецепти за автоматично готвене 40

Поддръжка 43

Почистване 43
Откачане на вратата 45
Смяна 45

Отстраняване на неизправности 46

Контролни точки 46
Информационни кодове 48

Технически спецификации 49

Приложение 49

Технически данни за продукта 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:24:32 PM

Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на SAMSUNG.
Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви помогнат в манипулирането и поддръжката на вашия уред.
Намерете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **тежка телесна повреда, смърт и/или повреда на имущество**.

⚠ ВНИМАНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **телесна повреда и/или повреда на имущество**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, които помагат на потребителя да управлява продукта.

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник.
Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

Важни предпазни мерки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:24:33 PM

Инструкции за безопасност

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

За фиксиране не трябва да се използват адхезивни материали, тъй като те не се считат за надеждни методи на фиксиране.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение. Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Ако този уред има функция почистване, излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и всички съдове трябва да се премахнат от фурната по време на почистване с пара или самопочистване. Функцията за почистване зависи от модела.

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. Функцията за почистване зависи от модела.

Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (модел само със сонда за месо)

Не трябва да се използва пароструйка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

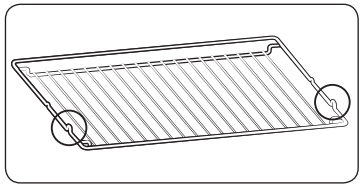
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:24:33 PM

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

Вратата или външните повърхности могат да са горещи, когато уредът работи.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване.



Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред, така че скарата да поддържа поставянето на големи обеми храна.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

Този уред трябва да се свързва към електрическата мрежа само от специално лицензиран електротехник.

В случай на неизправност или повреда на уреда, не се опитвайте да работите с него.

Поправките може да извършва само специално лицензиран електротехник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозна опасност за вас и околните. Ако вашият уред се нуждае от ремонт, обърнете се към сервизен център на SAMSUNG или към вашия дилър.

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранващата мрежа посредством одобрен прекъсвач или предпазител. Не трябва да се използват разклонители или удължители.

Електрозахранването на уреда трябва да се изключва, когато се извършва ремонт или почистване.

Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти на мрежата в близост до фурната.

Ако този уред има функция за готвене с пара, не работете с него, когато касетата за водно захранване е повредена. (само модели с функция за готвене с пара)

Когато касетата е напукана или счупена, не я използвайте и се обърнете към най-близкия сервизен център. (само модели с функция за готвене с пара)

Тази фурна е предназначена само за готвене на продукти в домашни условия.

По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се нагорещяват и могат да причинят изгаряния. Не докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

Повърхностите на фурната се нагорещяват при работа на фурната при висока температура за продължителен период от време.

При готвене внимавайте, когато отваряте вратата на фурната, тъй като отвътре може бързо да излезе горещ въздух или пара.

Когато готвите ястия, които съдържат алкохол, алкохолът може да се изпари поради високите температури и парите да се запалят, тъй като влизат в контакт с гореща част на фурната.

За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.

Децата трябва да се държат на безопасно разстояние, когато фурната се използва.

Замразени храни, като пица, трябва да се готвят на голямата скара. Ако се използва тавата за печене, тя може да се деформира поради голямата разлика в температурите.

Не изливайте вода върху дъното на фурната, когато тя е нагорещена. Това може да повреди емайлираната повърхност.

По време на готвене вратичката на фурната трябва да е затворена.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:24:33 PM

Инструкции за безопасност

Не застилайте дъното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте никакви тави за печене или форми върху него. Алуминиевото фолио препречва пътя на топлината, което може да доведе до повреда на емайлираните повърхности и лоши резултати от готвенето.

Сокове от плодове оставят петна, които след това остават неизличими върху емайлираните повърхности на фурната.

При приготвяне на много сочни кейкове трябва да се използва дълбока тава.

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

Пазете децата далече от вратичката, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат или да прищипят пръстите си в нея.

Не стъпвайте, не се облягайте, не сядайте и не поставяйте тежки предмети върху вратата.

Не отваряйте вратата с излишна прекомерна сила.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте завършили готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от безконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се сместват с другите отпадъци на търговското предприятие.

За информация относно грижите на Samsung за околната среда и специфичните за продукта нормативни задължения, напр. REACH, посетете: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Автоматична функция за пестене на енергия

- Ако за определено време няма въвеждане от потребителя, докато уредът работи, уредът спира да работи и преминава в режим на готовност.
- Осветление: При готвене можете да изключите лампата, като натиснете бутона за осветление на фурната. За пестене на енергия осветлението на фурната се изключва няколко минути след стартиране на програмата.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:24:33 PM

Монтиране

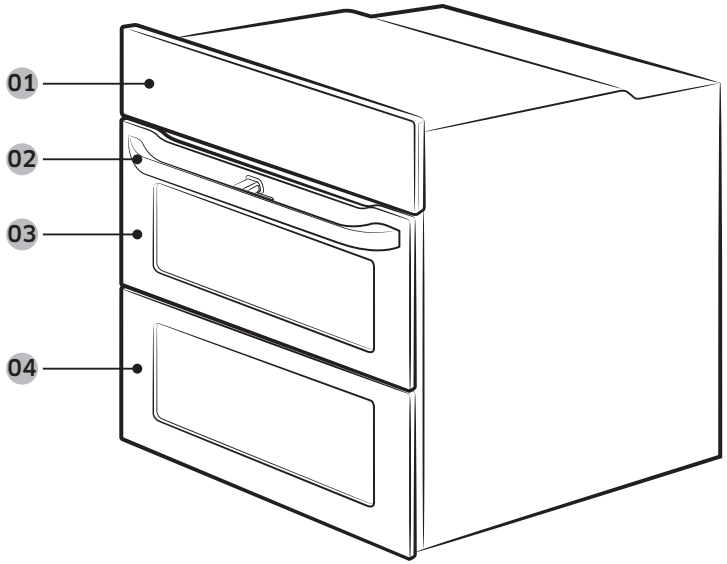
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Тази фурна трябва да се монтира от квалифициран техник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасност във вашия регион.

Какво е включено

Уверете се, че всички части и аксесоари се съдържат в пакета на продукта. Ако имате някакви проблеми с фурната или аксесоарите, свържете се с местен център за обслужване на клиенти на Samsung или с търговеца на дребно.

Фурната с един поглед

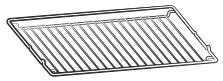


01 Командно табло **02** Дръжка на вратата **03** Горна врата

04 Основна врата

Аксесоари

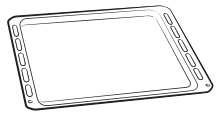
Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да приготвяте различни видове храна.



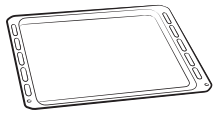
Скара



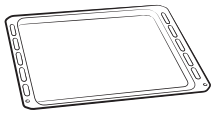
Подложка за скара *



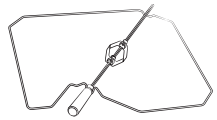
Тава за печене *



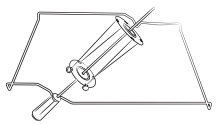
Универсална тава *



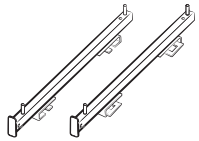
Тава с допълнителна дълбочина *



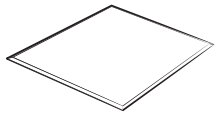
Въртящ се шиш *



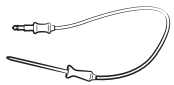
Въртящ се шиш и шашлик *



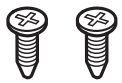
Телескопична релса *



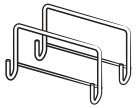
Преграда



Сонда за месо *



2 винта (M4 L25)



Монтиране на дръжката

ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

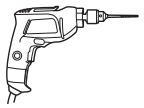
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:24:37 PM

Монтиране

Подготовка за монтиране на фурната

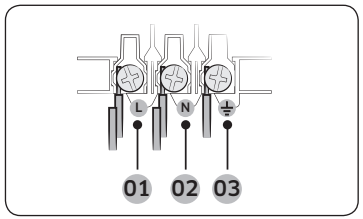


Отвертка Phillips



Дрелка

Свързване към захранването



Включете фурната в електрически контакт. Ако не е наличен контакт за щепсел поради ограничения за допустим ток, използвайте многополюсен изолаторен прекъсвач (с поне 3 мм междинно разстояние), за да спазите наредбите за безопасност. Използвайте захранващ кабел с достатъчна дължина, който поддържа спецификацията H05 RR-F или H05 VV-F, мин. 1,5~2,5 мм^2.

01 КАФЯВО или ЧЕРНО
02 СИНЬО или БЯЛО
03 ЖЪЛТО или ЗЕЛЕНО

Номинален ток (A)	Минимално сечение
10 < A ≤ 16	1,5 мм^2
16 < A ≤ 25	2,5 мм^2

Проверете изходните спецификации, маркирани на етикета.
Отворете задния капак на фурната с отвертка и свалете винтовете на скобите на кабела. След това свържете захранващите кабели към съответните терминали за свързване.
Терминалът (⏚) е предназначен за заземяване. Първо свържете жълтия и зеления кабел (заземяване), които трябва да са по-дълги от останалите. Ако използвате контакт за щепсел, щепселът трябва да остане достъпен след монтиране на фурната. Samsung не отговаря за аварии, възникнали в резултат на липсващо или грешно заземяване.

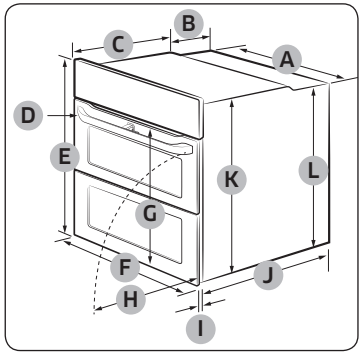
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не стъпвайте върху и не огъвайте кабелите по време на монтирането и ги дръжте далеч от излъчващите топлина части на фурната.

Монтиране в шкаф

Ако вграждате фурната в шкаф, неговите пластмасови повърхности трябва да са термоустойчиви до 90 °C. Samsung не отговаря за повреди на мебели вследствие на излъчваната от фурната топлина.
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставате разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

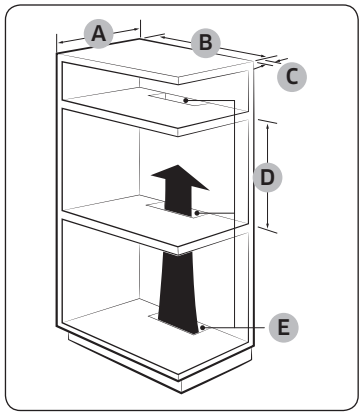
Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:24:38 PM

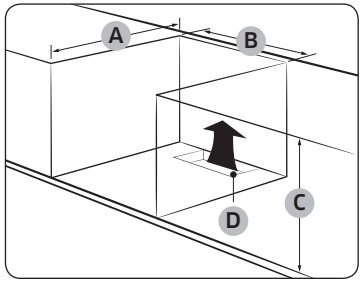


Вграждане в шкаф (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 50
D	Мин. 590 - Макс. 600
E	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(E)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.



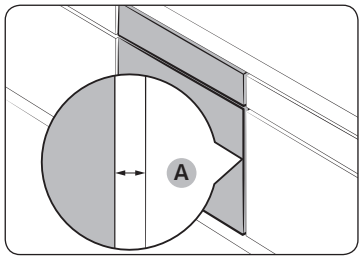
Шкаф под мивката (мм)

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

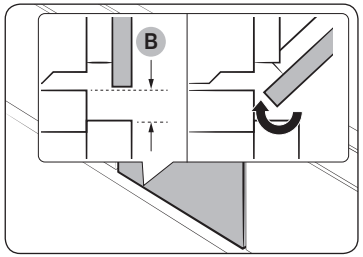
ЗАБЕЛЕЖКА

В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(D)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.

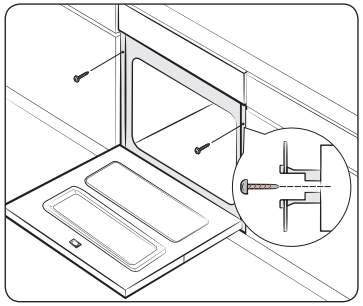
Монтиране на фурната



Уверете се, че оставяте разстояние **(A)** от поне 5 сантиметра между фурната и всяка страна на шкафа.



Осигурете разстояние от поне 3 мм **(B)**, така че вратата да се отваря и затваря плавно.



Натиснете фурната докрай в шкафа и я фиксирайте здраво от двете страни с 2 винта.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:24:40 PM

Монтиране

След завършване на монтирането свалете защитния филм, лентата и другите опаковъчни материали и извадете предоставените аксесоари от фурната. За да извадите фурната от шкафа, първо прекъснете захранването на фурната и свалете двата винта от двете й страни.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Фурната се нуждае от проветряване за нормална работа. Не блокирайте вентилационните отвори при никакви обстоятелства.

ЗАБЕЛЕЖКА

Действителният начин, по който изглежда фурната, може да е различен за всеки модел.

Преди да започнете

Първоначални настройки

Когато включите фурната за пръв път, на дисплея се показва часът по подразбирани "12:00" и мига стойността на часовете ("12"). Следвайте стъпките по-долу, за да зададете текущия час.



1. Когато мига стойността за час, завъртете селектора за стойност (селекторът от дясната страна), за да зададете часа, и после натиснете **OK**, за да се придвижите на стойността за минутите.



2. Когато мига стойността за минути, завъртете селектора за стойност, за да зададете минутите, и после натиснете **OK**.



За да промените текущия час след първоначална настройка, задръжте натиснат бутона ◷ за 3 секунди и следвайте стъпките по-горе.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:24:41 PM

Миризма на нова фурна

Преди да използвате фурната за пръв път, почистете вътрешността ѝ, за да отстраните миризмата на нова фурна.

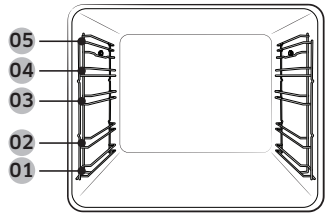
1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Включете фурната с конвекция при 200 °C или конвенционално на 200 °C за около час. Тази процедура ще изгори всички остатъчни производствени вещества във фурната.
3. Когато процесът завърши, изключете фурната.

Интелигентен механизъм за безопасност

Ако отворите фурната, докато тя работи, осветлението на фурната се включва и както вентилаторът, така и нагревателните елементи спират да работят. Това е с цел предотвратяване на наранявания като изгаряне, както и с цел предотвратяване на излишен разход на енергия. Когато това стане, просто затворете вратата на фурната и тя продължава да работи нормално, тъй като това не е неизправност на системата.

Аксесоари

При първоначално използване на аксесоарите, измийте ги щателно с топла вода, препарат и суха и мека кърпа.



01 Ниво 1

02 Ниво 2

03 Ниво 3

04 Ниво 4

05 Ниво 5

- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- Оставете разстояние от поне 1 см между аксесоара и дъното на фурната и всеки друг аксесоар.
- Внимавайте при изваждането на съдове и/или аксесоари от фурната. Горещите съдове или аксесоари могат да причинят изгаряния.
- При нагряването аксесоарите могат да се деформират. След като изстинат, те ще върнат първоначалния си вид и функционалност.

Основна работа

За да готвите по-добре, се запознайте с използването на всеки аксесоар.

Скара	Скарата е предназначена за готвене на грил и печене на ястия. Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред.
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и предотвратява стичането на течности по дъното на фурната.
Тава за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:24:41 PM

Преди да започнете

Универсална тава *	Универсалната тава (дълбочина: 30 мм) се използва за готвене и печене. Използвайте тавата за скара, за да предотвратите стичането на течности върху дъното на фурната. Поставете наклонената страна отпред.
Тава с допълнителна дълбочина *	Тавата с допълнителна дълбочина (дълбочина: 50 мм) се използва за печене със или без подложката за скара. Поставете наклонената страна отпред.
Въртящ се шиш *	Въртящият се шиш се употребява за печене на храна на грил например пилета. Използвайте въртящия се шиш само в единичен режим при ниво 4, където е наличен адаптерът за грил. Развийте дръжката на грила, за да го свалите при печене.
Въртящ се шиш и шашлик *	Поставете тавата в позиция 1, за да събира соковете от готвенето, или на дъното на фурната за голяма порция месо. Препоръчва се да използвате аксесоарите за грил за меса под 1,5 кг. **1.** Поставете шиша в месото. За да улесните поставянето на шиша, завийте дръжката на грила в посока на тъпия край. **2.** Поставете леко сварени картофи и зеленчуци около месото. **3.** Поставете леглото в средната позиция на тавата, като V-образната форма е отпред. Поставете шиша върху стойката, като острият край сочи към гърба на фурната, и внимателно натиснете, докато върхът на шиша влезе във въртящия механизъм на гърба на фурната. Тъпият край на шиша трябва да лежи върху V-образната форма. (Шишът има две дръжки, които трябва да са най-близо до вратата на фурната, за да не се плъзга шиша напред, те също служат и за хват на дръжката.) **4.** Отвъртете дръжката, преди да готвите. **5.** След готвене завийте обратно дръжката, за да извадите по-лесно шиша от стойката.

Телескопични релси *	Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва: **1.** Издърпайте плоскостта с релси от фурната. **2.** Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. **3.** Затворете вратата на фурната.
Преграда	Преградата е предназначена за разделяне на фурната на две отделения. Използвайте преградата в двоен режим на готвене.
Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, докато то се готви. Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че дръжката на въртящия се шиш е поставена правилно.
- Внимавайте, когато използвате въртящия се шиш. Има заострени части, които могат да доведат до нараняване!
- За да предотвратите изгаряния, използвайте ръкавици при сваляне на въртящия се шиш, тъй като е много горещ.

ЗАБЕЛЕЖКА

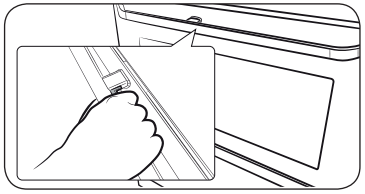
Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:24:42 PM

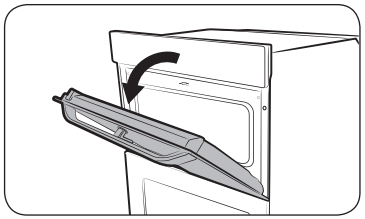
Гъвкава врата

Тази фурна има уникална гъвкава врата, която е захваната по средата, така че трябва само да отворите горната част, за да имате достъп до горното отделение. Когато използвате функцията за двойно готвене, имате много по-лесен достъп до горното отделение на фурната, което е и по-ефективно енергийно.

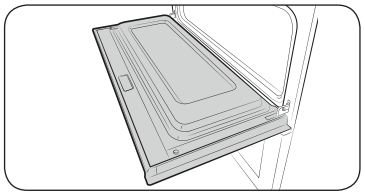
Как да използвате горната врата



1. Натиснете докрай дръжката на вратата.

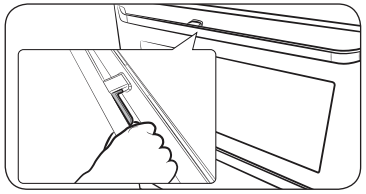


2. Дръпнете дръжката.

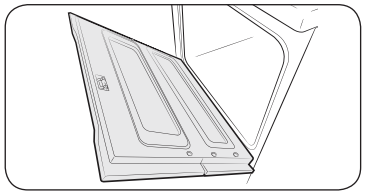


3. Това ще отвори горната врата, както е показано.

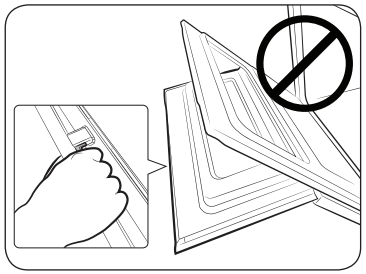
Как да използвате цялата врата



1. Хванете вратата за частта без лост и дръпнете.



2. Това ще отвори цялата врата, както е показано.



⚠ ВНИМАНИЕ

При отваряне на цялата врата трябва да хванете дръжката за частта без лост.
Ако лостът се натисне по време на отваряне на вратата, горната врата може да се отвори и това да причини нараняване.

ЗАБЕЛЕЖКА

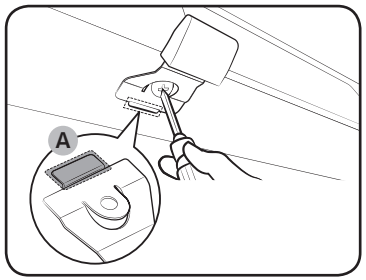
- Не поставяйте тежки предмети върху и не прилагайте прекомерна сила, за да отворите горната врата.
- Не позволявайте на деца да си играят с или върху горната врата.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:24:44 PM

Преди да започнете

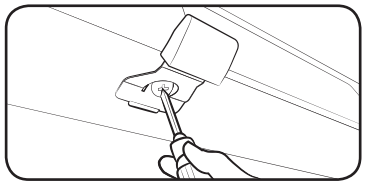
Механична ключалка (само приложими модели)

Монтиране



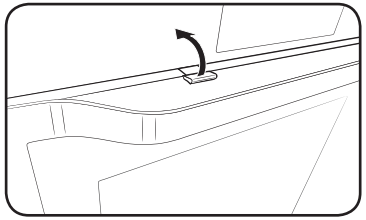
1. Поставете тънката част **(A)** на механичната ключалка в съответния слот на дръжката, както е показано.
2. Затегнете винтовете на дръжката на ключалката, както е показано.

Демонтиране



- Разхлабете и свалете винта от дръжката на ключалката.

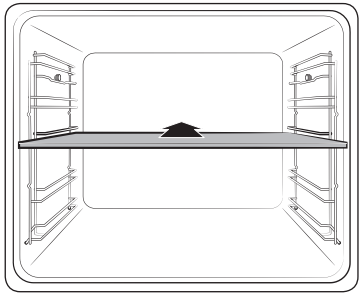
Заключване/отключване



- За да отворите вратата, повдигнете дръжката на ключалката, за да отключите вратата. След това отворете вратата.
- За да заключите вратата, просто я затворете. Механичната ключалка автоматично я заключва.

Двоен режим на готвене

Можете да използвате както горното, така и долното отделение, за да приготвите две различни рецепти; просто изберете едно от отделенията за готвене.



Поставете преградата на ниво 3, за да разделите пространството за готвене на две отделения. Фурната установява наличието на преградата и активира горното отделение по подразбиране.

ЗАБЕЛЕЖКА

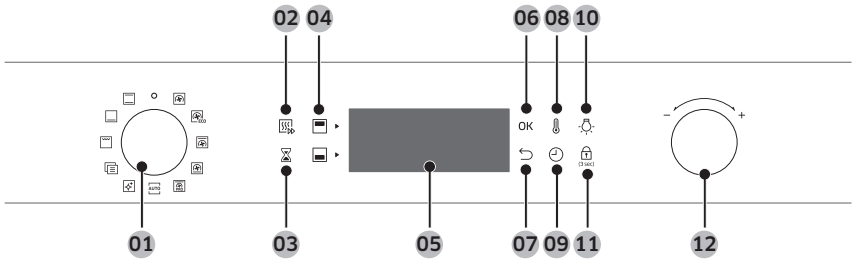
Наличността на двойния режим на готвене зависи от рецептата. За повече информация вижте раздела **Интелигентно готвене** в това ръководство.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:24:45 PM

Операции

Командно табло

Предният панел се предоставя в богата гама от материали и цветове. За подобряване на качеството действителният външен вид на фурната подлежи на промяна без предизвестие.



01	Селектор за режим	Завъртете, за да изберете режим на готвене или функция.
02	Бързо предварително загряване (само приложими модели)	Бързото предварително загряване подгрява фурната до определена зададена температура. • Натиснете, за да включите или изключите опцията за бързо предварително загряване. • Налично само в единичен режим. • Деактивирано за температури по-малки от 100 °C.
03	Таймер	Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.
04	Горно/долно отделение	Индикаторите се включват, когато се постави преградата. Можете да изберете горното или долното отделение за вашата рецепта.
05	Дисплей	Показва необходимата информация за избраните режими на готвене или настройките.
06	OK	Натиснете, за да потвърдите настройките си.
07	Назад	Отменя текущата настройка и връща в основния екран.
08	Температура	Използвайте, за да зададете температурата.
09	Време на готвене	Натиснете, за да зададете времето на готвене.
10	Осветление на фурната	Натиснете, за да включите или изключите вътрешното осветление на фурната. Осветлението на фурната се включва автоматично, когато се отвори вратата или когато фурната започне да работи. То се изключва автоматично след определен период на неактивност, за да се пести енергия.
11	Заключване за деца	За да се предотвратят злополуки, заключването за деца деактивира всички контроли. Можете обаче да го изключите, като завъртите селектора за режим на изключено. Задръжте натиснат за 3 секунди за да активирате, или задръжте отново за 3 секунди, за да деактивирате заключването на контролния панел.
12	Селектор за стойност	Използвайте селектора за стойност за: • Задаване на времето или температурата на готвене. • Избор на поделемент от менюта от горно ниво: Почистване, автоматично готвене, специална функция или грил. • Избор на размера на порцията за програмите на автоматично готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

Почукването по дисплея с гумени или кухненски ръкавици може да не работи според очакванията.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:24:45 PM

Операции

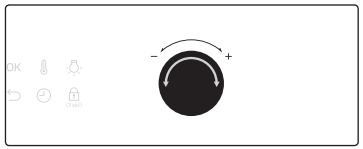
Стандартни настройки

Стандартно е да променяте температурата по подразбиране и/или времето на готвене за различните режими на готвене. Следвайте стъпките по-долу, за да регулирате температурата и/или времето на готвене за избрания режим на готвене.

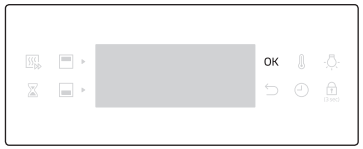
Температура



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция. Появява се температурата по подразбиране за всеки избор.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете желаната температура.



3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

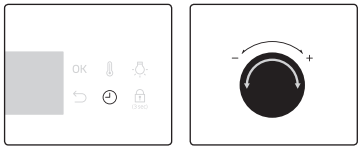
ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако не направите други настройки в рамките на няколко секунди, фурната започва да работи автоматично с настройките по подразбиране.
- За да смените зададената температура, натиснете бутона и следвайте стъпките по-горе.
- Точната температура във вътрешността на фурната може да бъде измерена с предназначен за целта термометър и метод, дефинирани от упълномощена институция. Ползването на други термометри може да доведе до грешни измервания.

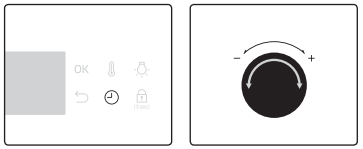
Време на готвене



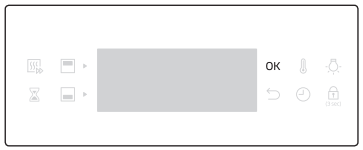
1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция.



2. Натиснете бутона и после завъртете селектора за стойност, за да зададете желаното време на готвене до 23 часа и 59 минути.



3. По избор можете да отложите завършването на готвенето до желан краен час. Натиснете бутона и използвайте селектора за стойност, за да зададете крайна точка. Вижте **Отложено завършване** за повече информация.



4. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

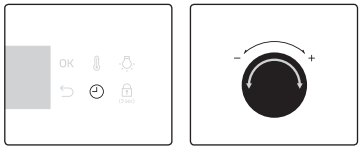
- Ако желаете, можете да готвите, без да задавате времето на готвене. В този случай фурната ви започва да готви на зададената температура без информация за времето и вие трябва да я спрете ръчно, когато готвенето завърши.
- За да промените зададеното време за готвене, натиснете бутона и следвайте горните стъпки.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:24:47 PM

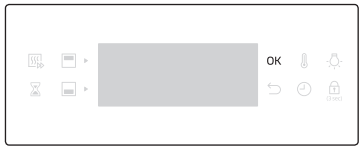
Краен час



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция.



2. Натиснете двукратно и завъртете селектора за стойност, за да зададете желания краен час.



3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако желаете, можете да готвите, без да задавате крайния час. В този случай фурната ви започва да готви на зададената температура без информация за времето и вие трябва да я спрете ръчно, когато готвенето завърши.
- За да промените зададения краен час, натиснете двукратно бутона и следвайте горните стъпки.

Отложено завършване

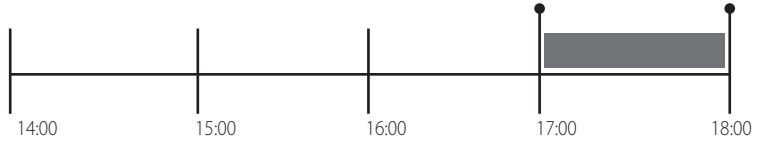
Отложено завършване е предназначено за по-удобно готвене.

Случай 1

Да предположим, че изберете едночасова рецепта в 14:00 часа и искате да завършите готвенето в 18:00 часа. За да зададете крайния час, сменете часа Готово в на 18:00. Фурната ще започне готвенето в 17:00 часа и ще завърши в 18:00 така, както сте настроили.

Текущ час: 14:00	Зададено време на готвене: 1 час	Зададен краен час с отлагане: 18:00

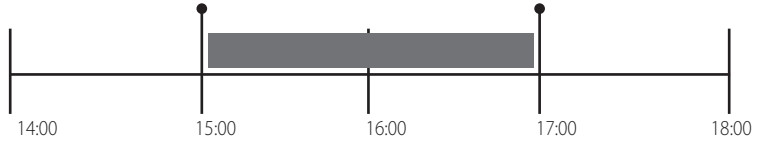
Фурната ще започне готвенето в 17:00 часа и ще завърши в 18:00 автоматично.



Случай 2

Текущ час: 14:00	Зададено време на готвене: 2 часа	Зададен краен час с отлагане: 17:00

Фурната ще започне готвенето в 15:00 часа и ще завърши в 17:00 автоматично.



ВНИМАНИЕ

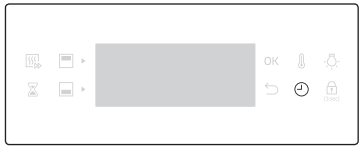
- Отложено завършване не е налично в Двоен режим на готвене.
- Не дръжте храна във фурната прекалено дълго. Храната може да се развали.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:24:48 PM

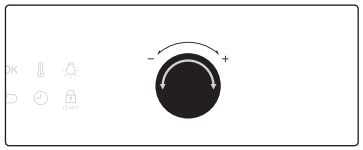
Операции

За да изчистите времето на готвене

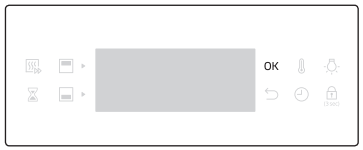
Можете да изчистите времето на готвене. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



1. Докато фурната готви, натиснете бутона , за да покажете времето на готвене по подразбиране.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете времето на готвене на "00:00". Друг начин е просто да натиснете .



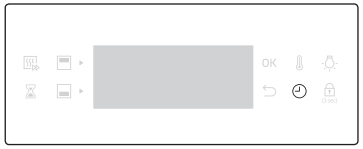
3. Натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

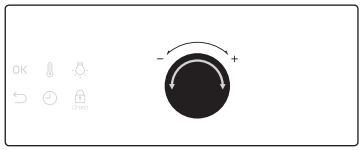
В двоен режим на готвене трябва първо да изберете горното или долното отделение, за което искате да изчистите времето на готвене.

За изчистване на крайния час

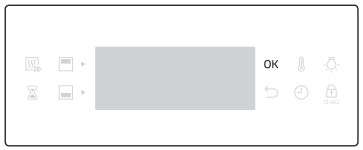
Можете да изчистите крайния час. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



1. Докато фурната готви, натиснете двукратно , за да покажете зададения краен час.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете крайния час на часа в момента. Друг начин е просто да натиснете .



3. Натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

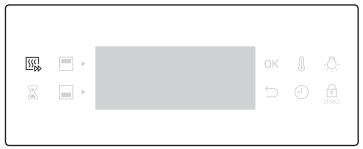
В двоен режим на готвене трябва първо да изберете горното или долното отделение, за което искате да изчистите крайния час.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:24:49 PM

Режими на готвене (без грил)



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим на готвене.
2. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.



3. По избор можете да загреете предварително фурната. За да го направите, натиснете бутона и задайте целевата температура. На дисплея се появява съответният индикатор.



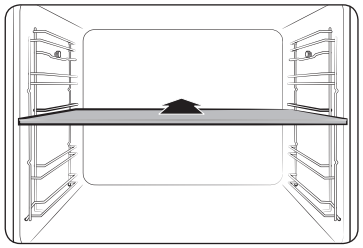
Фурната започва да се загрява, докато вътрешната температура не достигне целевата. Когато предварителното нагряване завърши, индикаторът изчезва с бипване. Предварително загряване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго.

ЗАБЕЛЕЖКА

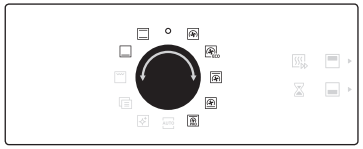
Можете да променяте времето на готвене и/или температурата по време на готвене.

Двоен режим на готвене

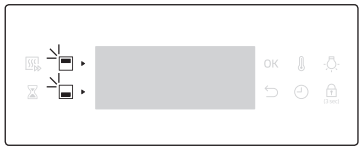
Можете да използвате предоставената преграда, за да разделите пространството за готвене на горно и долно отделение. Това позволява на потребителя да работи с два режима на готвене едновременно или просто да избере едно отделение, в което да готви.



1. Поставете преградата на ниво 3, за да разделите пространството за готвене на две отделения.



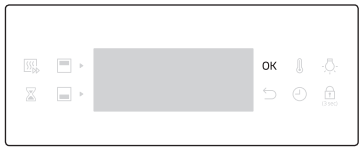
2. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим на готвене. Можете да избирате от режими на грил, конвекция и горно нагряване + конвекция за горното отделение и режими на конвекция, долно нагряване + конвекция и долно нагряване за долното отделение.



3. Натиснете , за да изберете горното отделение, или натиснете , за да изберете долното. На избраното отделение ще се появи иконата .
4. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:24:51 PM

Операции



5. Когато сте готови, натиснете **OK**.



Фурната започва да се загрява, докато вътрешната температура не достигне целевата. Предварително загряване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго.

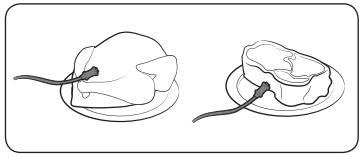
ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на двойния режим на готвене зависи от режима на готвене. За повече информация вижте раздела **Интелигентно готвене** в това ръководство.

Готвене със сондата за месо

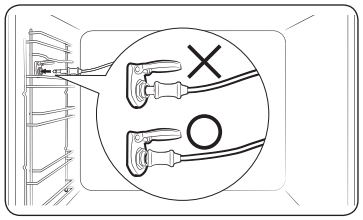
Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, докато то се готви. Когато температурата достигне определената, фурната спира и приключва готвенето.

- Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.
- Не можете да зададете време на готвене, ако сондата за месо не е включена.

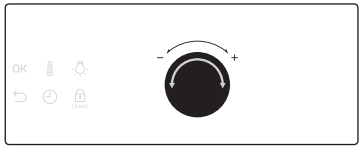


1. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене.

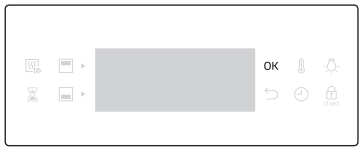
2. Вкарайте върха на сондата за месо в центъра на месото, което ще готвите. Уверете се, че гумената дръжка не влиза вътре.



3. Включете конектора на сондата в контакта на стената отляво. Уверете се, че виждате текущата температура на вътрешността на месото на индикатора на сондата за месо .



4. Завъртете селектора за стойност (селекторът отдясно), за да зададете вътрешната температура на месото.



5. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето. Фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура достигне зададената.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- За да предотвратите повреда, не използвайте сондата за месо с аксесоарите за грил.
- Когато готвенето приключи, сондата за месо става много гореща. Използвайте ръкавици, за да не се изгорите при вадене на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не всички режими поддържат използването на сондата за месо. Ако използвате сондата за месо с несъвместими режими, започва да мига индикаторът за текущ режим. Когато това стане, веднага извадете сондата за месо.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:24:52 PM

Режими на готвене (без грил)

Режимите на готвене със звездичка (*) са налични за бързо предварително нагряване и са деактивирани за температури, зададени под 100 °C.

Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен		
			Горна	Долна	
	Конвекция	* 30-250	40-250	40-250	170
		Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.			
	Конвенционално	* 30-250	-	-	200
		Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.			
	Горно нагряване + Конвекция	* 40-250	40-250	-	190
		Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).			
	Долно нагряване + Конвекция	* 40-250	-	40-250	190
		Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.			
	Долно нагряване	100-230	-	40-250	190
		Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене, за да запечете долната част на киш или пица.			

Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен		
			Горна	Долна	
	Професионално печене	80-200	-	-	160
		Професионалното печене стартира автоматичен режим на загряване на фурната до 220 °C. След това горният нагревателен елемент и конвекционният вентилатор започват да работят за запичане на храна, например месо. След запичане месото ще се готви при ниски температури. Използвайте този режим за телешко, птиче месо или риба.			
	Икономична конвекция	30-250	40-250	40-250	170
		Икономичната конвекция оптимизира нагревателната система за пестене на енергия при готвене. Времето на готвене леко се увеличава, но резултатите остават същите. Отбележете, че този режим не изисква предварително загряване. **ЗАБЕЛЕЖКА** • Режимът на Икономична конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1. • В двойния режим на готвене Икономичната конвекция не може да се зададе едновременно за горното и долното отделение.			

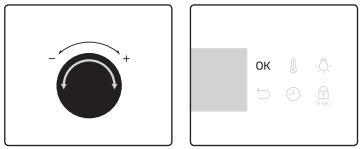
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:24:54 PM

Операции

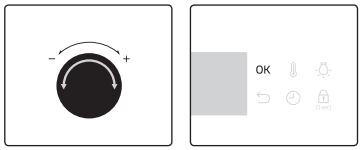
Режими на готвене (грил)



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



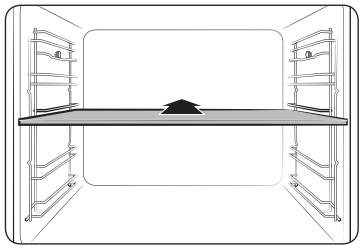
2. Използвайте селектора за стойност, за да изберете **Голям грил (G 1)** или **Икономичен грил (G 2)**, и после натиснете **OK**.



3. Използвайте селектора за стойност, за да зададете температурата, и после натиснете **OK**.

Двоен режим на готвене

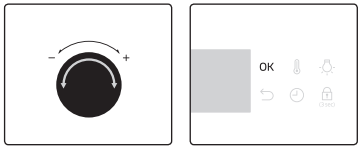
Готвенето на грил в двоен режим е за малки размери порции за пестене на енергия. По подразбиране в горното отделение е налична само опцията за голям грил, тъй като фурната използва само горния нагревателен елемент.



1. Поставете преградата на ниво 3, за да активирате двойния режим на готвене.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете . По подразбиране автоматично се избира само **Голям грил (G 1)**.



3. Използвайте селектора за стойност, за да зададете температурата, и после натиснете **OK**.

Режими на готвене (грил)

Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен		
			Горна	Долна	
G 1	Голям грил	100-270	40-250	-	240
		Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).			
G 2	Икономичен грил	100-270	-	-	240
		Грилът с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, която изисква по-малко топлина, например риба или пълнени багети.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:24:55 PM

Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене

Можете да използвате както горното, така и долното отделение едновременно за различни режими на готвене.

В двоен режим на готвене температурният диапазон на едно отделение се влияе от температурните настройки на другото отделение. Например запичането в горното отделение се ограничава от работата на долното по отношение на температурите на готвене. Обаче всяко от отделенията за готвене ограничава температурните настройки между минимум 40 и максимум 250.

Ако горното отделение а зададено на (°C)	Долното отделение е ограничено до (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ако долното отделение е зададено на (°C)	Горното отделение е ограничено до (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:24:55 PM

Операции

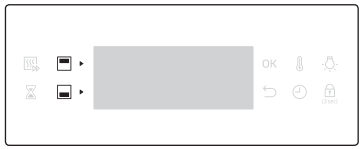
За да спрете готвенето



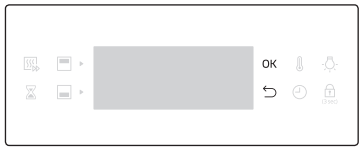
Докато протича готвене, завъртете селектора за режим на "O". Фурната се изключва след няколко секунди. Това е поради факта, че, за да се избегне приемането на неправилни команди от потребителя, фурната изчаква няколко секунди, за да има възможност за корекция.

За спиране на готвенето за дадено отделение

Следвайте тези инструкции, за да спрете готвенето в двоен режим на готвене.



1. Натиснете ▬, за да изберете горното отделение, или натиснете ▬, за да изберете долното.



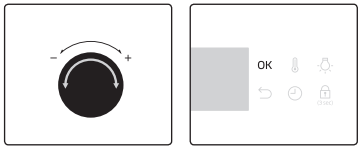
2. Натиснете ⮌ и после натиснете **OK**. Готвенето в избраното отделение спира.

Специална функция

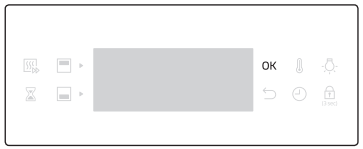
Добавете специални или допълнителни функции, за да подобрите готвенето. Специалните функции не са налични в двоен режим на готвене.



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете ▤.



2. Завъртете селектора за стойност, за да изберете функция, и после натиснете **OK**. Появява се температурата по подразбиране.
3. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.



4. Натиснете **OK**, за да стартирате функцията.

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)	Инструкции
F 1	Запазете топли	40-100	80	Използвайте това само за поддържане на току-що сготвена храна топла.
F 2	Затопляне на съда	30-80	60	Използвайте това за затопляне на съдове.

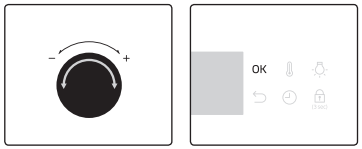
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:24:58 PM

Автоматично готвене

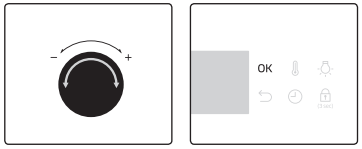
За неопитните готвачи фурната предлага общо 50 автоматични рецепти. Възползвайте се от тази функция, за да пестите време и да се научите по-бързо. Времето на готвене и температурата ще бъдат регулирани според избраната рецепта.



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете AUTO.



2. Завъртете селектора за стойност, за да изберете програма, и после натиснете **OK**.

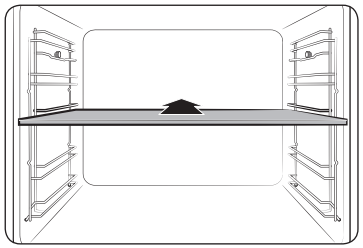


3. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размера на порцията. Диапазонът на теглото зависи от програмата.
4. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Някои елементи в програмите за автоматично готвене включват предварителна загряване. За тези елементи се показва напредъкът на предварителното загряване. Поставете храната във фурната, след като чуете бипването за завършено загряване. След това натиснете Време на готвене, за да започнете автоматичното готвене.
- За повече информация вижте раздела Автоматични програми на готвене в това ръководство.

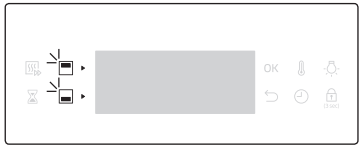
Двоен режим на готвене



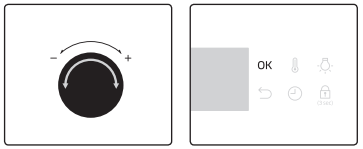
1. Поставете преградата на ниво 3, за да активирате двойния режим на готвене.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете AUTO.



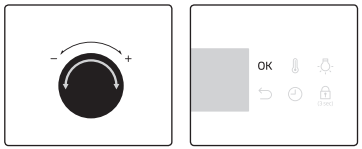
3. Натиснете , за да изберете горното отделение, или натиснете , за да изберете долното.
На избраното отделение ще се появи иконата .



4. Завъртете селектора за стойност, за да изберете програма за горното отделение, и натиснете **OK**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:24:59 PM

Операции



5. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размера на порцията. Диапазонът на теглото зависи от програмата.
6. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

За повече информация вижте раздела **Автоматични програми на готвене** в това ръководство.

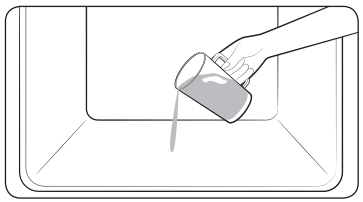
Почистване

Има два режима на почистване. Тази функция ви пести време, като премахва необходимостта от редовно ръчно почистване.

Функция		Инструкции
C 1	Почистване с пара	Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.
C 2	Пиролитично почистване	Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване.

Почистване с пара

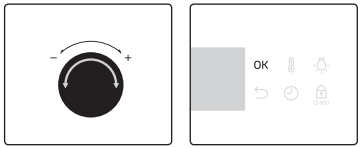
Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.



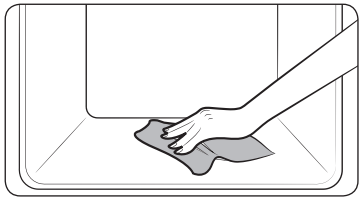
1. Налейте 400 мл (3/4 пинта) в долната част на фурната и затворете вратата.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



3. Завъртете селектора, за да изберете почистване с пара (C 1), и после натиснете **OK**, за да стартирате почистването.



4. Използвайте суха кърпа, за да почистите вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте вратата, докато цикълът не завърши. Водата във вътрешността на фурната е много гореща и може да причини изгаряния.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако фурната е силнозамърсена с мазнини например след печене и готвене на грил, се препоръчва да отстраните ръчно упоритите замърсявания, като използвате почистващ препарат, преди да активирате почистването с пара.
- Оставете вратата на фурната открехната, когато цикълът завърши. Това е с цел да се позволи на вътрешната емайлирана повърхност да изсъхне изцяло.
- Ако фурната е гореща отвътре, чистенето не се включва. Изчакайте, докато фурната изстине, и опитайте пак.
- Не изливайте рязко вода в долната част. Направете го внимателно. В противен случай може да прелее отпред.

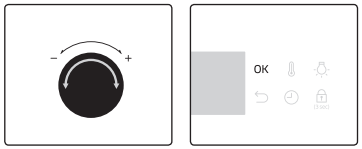
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:25:00 PM

Пиролитично почистване

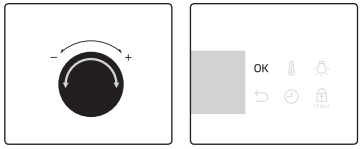
Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване.



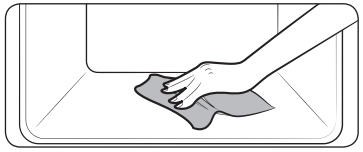
1. Извадете всички аксесоари, включително страничните скари, и избършете едрите замърсявания от вътрешността на фурната ръчно. В противен случай те могат да се възпламенят по време на цикъла за почистване, което да доведе до пожар.
2. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



3. Завъртете селектора за стойност, за да изберете пиролитично почистване (**C 2**), и после натиснете **OK**.



4. Завъртете селектора за стойност, за да изберете времето на почистване от 3 нива: 1 ч. 50 мин., 2 ч. 10 мин. и 2 ч. 30 мин.
5. Натиснете **OK**, за да стартирате почистването.



6. Когато завърши, изчакайте фурната да изстине, после избършете вратата по ръбовете с влажна кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

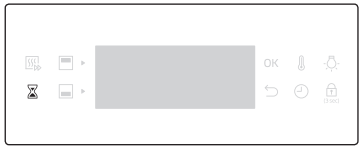
- Не пипайте фурната, защото тя става много гореща по време на цикъла.
- За да избегнете злополуки, дръжте децата далеч от фурната.
- След като цикълът завърши, не изключвайте, докато работи охлаждащият вентилатор.

ЗАБЕЛЕЖКА

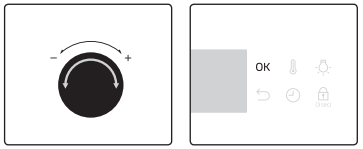
- След като цикълът започне, вътрешността на фурната става гореща. След това вратата са заключва от съображения за безопасност. Когато цикълът завърши и фурната се охлади, вратата ще се отключи.
- Уверете се, че сте изпразнили фурната преди почистване. Аксесоарите могат да се деформират от високите температури вътре във фурната.

Таймер

Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.



1. Натиснете .

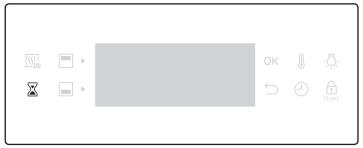


2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете часа, и после натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато времето измине, фурната бипва и на дисплея се показва съобщението "00:00".
- Можете да промените настройките на таймера по всяко време.

Вкл./изкл. на звука



- За да включите звука, натиснете и задръжте за 3 секунди.
- За да включите отново звука, натиснете и задръжте отново за 3 секунди.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:25:02 PM

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

Аклиламидът, който се образува при готвене на храни, съдържащи нишесте, например картофен чипс, пържени картофи и хляб, може да причини здравни проблеми. Препоръчва се да готвите тези храни при ниски температури, за да се избегне прекомерно готвене, препичане или изгаряне.

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които могат да се развалят лесно (например мляко, яйца, риба, месо или птиче месо) не трябва да престояват във фурната повече от 1 час преди да започне готвенето и трябва да се извадят скоро след като готвенето приключи. Консумирането на развалена храна може да доведе до хранително натравяне.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в указанията за готвене.
- Когато използвате икономичния грил, поставяйте храната в центъра на допълнителната тава.

Съвети за аксесоарите

Фурната ви се предоставя с различен брой и видове аксесоари. Можете да установите, че някой аксесоари от таблицата по-долу липсват. Обаче, въпреки че не разполагате с точните аксесоари, посочени в указанията за готвене, можете де следвате рецептите с това, което имате, и да постигнете същите резултати.

- Тавата за печене и универсалната тава са взаимозаменяеми.
- При готвенето на мазни храни се препоръчва да поставите тава под скарата, за да събира стичащите се мазнини. Ако в комплекта ви има подложка за скара, можете да я използвате заедно с тавата.
- Ако в комплекта ви има универсална тава или тава с допълнителна дълбочина или и двете, по-добре е да използвате по-дълбокия съд за готвене на мазни храни.

Печене

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Пандишпан	Скара, ø 25-26 см форма за печене	2		160-170	35-40
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	3		175-185	50-60
Торта	Скара, ø 20 см форма за печене на торта	3		190-200	50-60
Кекс с мая върху тава с плодове и галета	Универсална тава	2		160-180	40-50
Плодове с галета	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		170-180	25-30
Курабийки	Универсална тава	3		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		190-200	25-30
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Суфле	Скара, купички за суфле	3		170-180	20-25
Кейк с ябълково тесто в тавичка	Универсална тава	3		150-170	60-70
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	2		190-210	10-15

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:25:02 PM

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразено многолистно тесто с пълнеж	Универсална тава	2		180-200	20-25
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35
Ябълков пай	Скара, ø 20 см форма за печене	2		160-170	65-75
Охладена пица	Универсална тава	3		180-200	5-10

Печене на месо

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Месо (Говеждо/Свинско/Агнешко)					
Говеждо филе, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	50-70
Телешко филе с кост, 1,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	90-120
Печено свинско, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	50-60
Свинско месо около ставата, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	100-120
Агнешки бут с костта, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		170-180	100-120

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Птиче месо (Пилешко/Патешко/Пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг *	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	65-80 *
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	25-35
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Универсална тава	3		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Универсална тава	3		190-200	40-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	20-30
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на половината време.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:25:03 PM

Интелигентно готвене

Печене на грил

Препоръчваме предварително да загреете фурната в режим на голям грил. Обърнете след изтичане на половината време.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Хляб					
Препечени филийки	Скара	5		250-270	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		200	4-8
Телешки					
Стек *	Скара + Универсална тава	4 1		240-250	15-20
Бургери *	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	13-18
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + Универсална тава	4 1		250-270	15-20
Наденици	Скара + Универсална тава	4 1		260-270	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	30-35
Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	25-30

* Обърнете след изтичане на $^{2}/_{3}$ от времето на готвене.

Готови замразени ястия

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразена пица, 0,4-0,6 кг	Скара	3		200-220	15-25
Замразена лазаня	Скара	3		180-200	45-50
Замразени чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30
Замразен камембер за фурна	Скара	3		190-200	10-15
Замразени багети със заливка	Скара + Универсална тава	3 1		190-200	10-15
Замразени рибни рулца	Скара + Универсална тава	3 1		190-200	15-25
Замразен рибен бургер	Скара	3		180-200	20-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:25:03 PM

Професионално печене

Този режим включва автоматичен цикъл на загряване до 220 °C. Горният нагревател и конвекционният вентилатор работят по време на процеса на запичане на месото. На този етап храната се готви бавно от предварително зададената ниска температура. Процесът протича при работа и на долния и горния нагревател. Този режим е подходящ за печене на меса и риба.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (ч)
Печено говеждо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Свинско печено	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	4-5
Печено агнешко	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	2-3

Двойно готвене

Преди за използвате функцията за двойно готвене, поставете разделителя във фурната. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

В следната таблица са показани 5 указания за двойно готвене за готвене, скара и печене. С функцията за двойно готвене ще можете да готвите основните ястия и гарнитурите или основните ястия и десертите едновременно.

- При използване на функцията за двойно готвене времето за нагряване може да се удължи.

№	Отделение	Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
1	Горна	Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	4		160-170	40-45
	Долна	Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18
2	Горна	Печени зеленчуци, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	4		220-230	13-18
	Долна	Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		160-170	70-80
3	Горна	Пита	Универсална тава	4		230-240	13-18
	Долна	Картофен гретен, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		180-190	45-50

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:25:04 PM

Интелигентно готвене

№	Отделение	Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
4	Горна	Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35
	Долна	Лазаня, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		190-200	30-35
5	Горна	Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	4 4		210-230	15-20
	Долна	Многолистно тесто с ябълки	Универсална тава	1		170-180	25-30

Можете също да използвате само горното или долното отделение, за икономия на електроенергия. Когато използвате само едно отделение, времето на готвене може да се увеличи. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Горна

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Картофен гретен	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		160-170	40-50
Курабийки	Универсална тава	4		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	4		180-190	25-35
Пиле, бутчета *	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35

* Не загрявайте предварително фурната.

Долна

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Датски кекс	Скара, 24 см форма за печене на кейк	1		170-180	50-60
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	1		160-170	60-70
Ябълков пай	Скара, ø 20 см форма за печене	1		160-170	70-80
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:25:05 PM

Икономична конвекция

Този режим използва оптимизиране система за нагряване, така че да пестите енергия при готвене. Предлагат се следните времена на готвене за тази категория и фурната не бива да се загрява предварително за пестене на още енергия.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Плодове с галета, 0,8-1,2 кг	Скара, 24 см съд за фурна	2	160-180	60-80
Небелени картофи, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	2	190-200	70-80
Наденици, 0,3-0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1	160-180	20-30
Замразен чипс за фурна, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	180-200	25-35
Замразени картофени уеджис, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	190-210	25-35
Печени рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-40
Панирани хрупкави рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	30-45
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	180-200	65-75
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 кг	Универсална тава	3	200-220	25-35

Двойно готвене – режим на икономична конвекция

Можете да използвате режим на икономична конвекция за горното и долното отделение, за да пестите енергия.

Предлагат се следните времена на готвене за тази категория и фурната не бива да се загрява предварително за пестене на още енергия.

Горна

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	4	180-200	30-45
Замразени чипс на фурна	Универсална тава	4	200-210	25-35
Замразени картофени уеджис	Универсална тава	4	200-210	25-35
Печено говеждо филе	Скара + Универсална тава	4 4	170-180	60-80

Долна

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	1	170-180	60-70
Датски кекс	Скара, 24 см форма за печене на кейк	1	170-180	50-60
Необелени картофи	Универсална тава	1	190-200	70-90
Замразена пица	Скара	1	200-210	25-30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:25:06 PM

Интелигентно готвене

Автоматични програми на готвене

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които могат да се развалят лесно (например мляко, яйца, риба, месо или птиче месо) не трябва да престояват във фурната повече от 1 час преди да започне готвенето и трябва да се извадят скоро след като готвенето приключи. Консумирането на развалена храна може да доведе до хранително натравяне.

Единично готвене

В следната таблица са показани 40 автоматични програми за готвене, скара и печене.
Тя съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции.
Автоматичните програми за готвене 1 до 19, 38 и 39 включват загряване и показват напредъка на загряването. Поставете храната във фурната, след като чуете бипването за завършено загряване.
След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 1	Картофен гретен	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе свеж картофен гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 2	Зеленчуков гретен	0,8-1,2	Скара	3
		Пригответе свеж зеленчуков гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 3	Печена паста	1,2-1,5	Скара	3
		Пригответе гретен от паста в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 4	Лазаня	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 5	Рататуй	1,2-1,5	Скара	3
		Поставете съставките на рататуй в касерола с капак. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата. Печете с покрит съд. Разбъркайте преди сервиране.		
A 6	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	2
		Пригответе ябълков пай в 24-26 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 7	Кроасан	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Подгответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
A 8	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:25:06 PM

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 9	Плодова пита	0,4-0,5	Скара	3
		Поставете тестото в черна метална намаслена форма за печене на основи. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 10	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	2
		Пригответе тестото за киша и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		
A 11	Бял хляб във формата на самун	0,6-0,7	Скара	3
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 12	Хляб от смесени зърна във формата на самун	0,8-0,9	Скара	3
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 13	Хлебчета	0,3-0,5	Универсална тава	3
		Подгответе хлебчетата (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след бипването на завършеното загряване поставете тавата във фурната.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 14	Плодове с галета	0,8-1,2	Скара	3
		Поставете свежи плодове (малини, къпини, резени ябълка или круша) в съд с диаметър 22-24 см. Поръсете отгоре с галета. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 15	Курабийки	0,5-0,6	Универсална тава	3
		Поставете курабийките (5-6 см диаметър) върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
A 16	Пандишпан	0,5-0,6	Скара	3
		Пригответе тестото и поставете в черна метална кръгла форма за печене с диаметър 26 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 17	Мраморен кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черна метална форма за печене от тип гугелхупф или бунд. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 18	Датски кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 19	Браунита	0,7-0,8	Скара	3
		Пригответе тестото в 20-24 см огнеупорен съд. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:25:06 PM

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 20	Печено говеждо филе	0,8-1,3	Скара	2
			Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 21	Бавно готвено телешко печено	0,8-1,3	Скара	2
			Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 22	Печени агнешки пържоли с подправки	0,4-0,9	Скара	4
			Универсална тава	1
		Мариновайте парчетата агнешко месо с подправки и ги поставете на скарата.		
A 23	Агнешки бут с костта	1-1,5	Скара	3
			Универсална тава	1
		Мариновайте агнешкото и го поставете върху скарата.		
A 24	Свинско печено с хрупкава кожа	0,8-1,3	Скара	3
			Универсална тава	2
		Поставете месото със страната с повече мазнина нагоре върху скарата.		
A 25	Свински ребра	0,8-1,3	Скара	3
			Универсална тава	3
		Поставете свинските ребра върху скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 26	Цяло пиле	1-1,5	Скара	2
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете пилето. Намажете пилето с олио и подправки. Поставете го с гърдите надолу върху скарата и го обърнете, веднага щом фурната бипне.		
A 27	Пилешки гърди	0,5-1,0	Скара	4
			Универсална тава	1
		Мариновайте гърдите и ги поставете върху скарата.		
A 28	Пилешко бутче	0,5-1,0	Скара	4
			Универсална тава	1
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		
A 29	Патешки гърди	0,3-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Поставете патешките гърди със страната с повече мазнини нагоре върху скарата. Първата настройка е за средно, а втората за средно до добре изпечено ниво на готвене.		
A 30	Печено филе от пъстърва	0,3-0,8	Универсална тава	4
		Поставете филетата от пъстърва с кожата нагоре в универсалната тава.		
A 31	Пъстърва	0,3-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете рибата и я поставете вертикално върху скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки в рибата. Нарежете повърхността на кожата с нож. Намажете с олио и сол.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:25:06 PM

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 32	Калкан	0,3-0,8	Универсална тава	3
		Поставете калкана върху хартия за печене в универсалната тава. Нарежете повърхността с нож.		
A 33	Стек/филе от сьомга	0,3-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете филетата или стековете. Поставете филетата с кожата нагоре върху скарата.		
A 34	Печени зеленчуци	0,3-0,8	Универсална тава	4
		Нарежете и пригответе резени тиквички, патладжан, чушка, лук и чери домати. Намажете със зехтин и подправки. Разпределете ги равномерно върху универсалната тава.		
A 35	Печени картофи на половинки	0,5-1,0	Универсална тава	3
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху универсалната тава и ги намажете със зехтин и подправки.		
A 36	Замразен чипс за фурна	0,3-0,8	Универсална тава	3
		Разпределете замразения чипс за фурна върху универсалната тава.		
A 37	Замразени картофени уеджис	0,3-0,8	Универсална тава	3
		Разпределете замразените картофени уеджис върху универсалната тава.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 38	Замразена пица	0,3-0,8	Скара	3
		Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, поставете замразената пица в средата на скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.		
A 39	Домашна пица	0,8-1,3	Универсална тава	2
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
A 40	Втасване на тесто	0,3-0,8	Скара	2
		Пригответе тесто в купа и го покрийте с прилепващо фолио. Поставете го в центъра на скарата. Първата настройка е за тесто за пица и кекс, а втората е за тесто за хляб.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:25:06 PM

Интелигентно готвене

Двойно готвене

В следната таблица са показани 10 автоматични програми за готвене, скара и печене. Можете да използвате само горното или долното отделение или да използвате и двете отделения едновременно. Програмата съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции.
Всички автоматични двойни режими на готвене включват предварително загряване и показват напредъка на загряване.
Поставете храната във фурната, след като чуете бипването за завършено загряване.
След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

1. Горна

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 1	Картофен гретен	1,0-1,5	Скара	4
		Пригответе свеж картофен гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 2	Лазаня	1,0-1,5	Скара	4
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 3	Пилешко бутче	0,5-1,0	Скара	4
			Универсална тава	4
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		
A 4	Печени картофи на половинки	0,5-1,0	Универсална тава	4
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху универсалната тава и ги намажете със зехтин и подправки.		
A 5	Замразени чипс на фурна	0,3-0,8	Универсална тава	4
		Разпределете замразения чипс за фурна върху универсалната тава.		

2. Долна

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 1	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	1
		Пригответе ябълков пай в 24-26 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 2	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	1
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
A 3	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	1
		Пригответе тестото за киша и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:25:06 PM

Код	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A 4	Замразена пица	0,3-0,8	Скара	1
		Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, поставете замразената пица в средата на скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.		
A 5	Домашна пица	0,8-1,3	Универсална тава	1
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		

3. Двоен

Можете да изберете една автоматична програма за долното и горното отделение и да готвите едновременно.

⚠ **ВНИМАНИЕ**

Когато използвате горното или долното отделение, вентилаторът и нагревателят на другото отделение може също да работи за оптимална работа. Отделението, в което не готвите, не трябва да се използва за някакви други цели, за които не е предназначено.

Съдове за изпитания

Според стандарта EN 60350-1

1. Печене

Препоръките за печене се отнасят до предварително загрята фурна. Не използвайте функцията за бързо загряване. Винаги поставяйте наклонената страна към предната врата.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Маслен бисквит	Универсална тава + Универсална тава	1+3		140	30-35
Безмаслен пандишпанен кейк	Скара + Форма за печене на кейк (С тъмно покритие, ø 26 см)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Ябълков пай	Скара + 2 форми за печене на кейк * (С тъмно покритие, ø 20 см)	2, поставени диагонално		160	70-80
	Универсална тава + Скара + 2 форми за печене на кейк ** (С тъмно покритие, ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Два кейка се поставят на скарата отзад вляво и отпред вдясно.

** Два кейка се поставят в центъра един върху друг.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:25:07 PM

Интелигентно готвене

2. Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути, като използвате функцията Large Grill (Голям грил).

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара	5		270 (макс.)	1-2
Говежди бургери * (12 ea)	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	4 1		270 (макс.)	1во 15-18 2ро 5-8

* Обърнете след 2/3 от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле *	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	65-80 *

* Обърнете след изтичане на половината време.

Колекция от познати рецепти за автоматично готвене

Картофен гретен

Съставки 800 г картофи, 100 мл мляко, 100 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, индийско орехче, 150 г настъргано сирене, масло, мащерка

Указания Обелете картофите и ги нарежете на филийки с дебелина 3 мм. Намажете с маслото цялата повърхност на съд за гретен (22-24 см). Разпределете картофените филийки върху чиста кърпа и ги дръжте покрити, докато подготвяте останалата част от съставките.
Смесете останалата част от съставките без настърганото сирене в голяма купа и ги разбъркайте добре. Разпределете картофените филийки на слоеве, като леко се припокриват, и излейте сместа върху картофите. Поръсете с настърганото сирене и печете. След като е готов, поръсете гретена с няколко листа свежа мащерка.

Зеленчуков гретен

Съставки 800 г зеленчуци (тиквички, домати, лук, моркови, чушки, предварително сготвени картофи), 150 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, подправки (черен пипер, магданоз или розмарин), 150 г настъргано сирене, 3 суп. лъжици зехтин и няколко листа мащерка.

Указания Измийте зеленчуците и ги нарежете на филийки с дебелина 3-5 мм. Разпределете филийките на слоеве в съд за гретен (22-24 см) и ги залейте със зехтина. Смесете останалите съставки без настърганото сирене и залейте с тях зеленчуците. Поръсете с настърганото сирене и печете. Сервирайте гретена поръсен с няколко свежи листа мащерка.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:25:07 PM

Лазаня

Съставки 2 суп. лъжици зехтин, 500 г мляно говеждо месо, 500 мл доматен сос, 100 мл телешки бульон, 150 г сухи кори за лазаня, 1 глава лук (нарязана), 200 г настъргано сирене, по 1 суп. лъжица сух магданоз, риган и босилек.

Указания Подгответе доматения сос с месо. Загрейте зехтина в тиган, след това запържете мляното говеждо и нарязания лук за около 10 мин, докато се зачервят добре. Налейте доматения сос и телешкия бульон и добавете сухите подправки. Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 30 мин. Сварете листовете за лазаня според инструкциите на опаковката. Оформете лазанята, като редувате листовете със соса с месо и сирене. Накрая поръсете равномерно с останалото сирене последния слой кори и печете.

Ябълков пай

Съставки
- **Тестени изделия**: 275 г брашно, 1/2 суп. лъжица сол, 125 г ситна бяла захар, 8 г ванилова захар, 175 г студено масло, 1 яйце (разбито)
- **Пълнеж**: 750 г твърди цели ябълки, 1 суп. лъжица лимонов сок, 40 г захар, 1/2 суп. лъжица канела, 50 г стафиди без семки, 2 суп. лъжици галета

Указания Пресейте брашното със солта над голяма купа. Пресейте фината заедно с ваниловата захар. Нарежете с 2 ножа маслото на малки кубчета и го добавете към брашното. Добавете 3/4 от разбитото яйце. Разбийте всички съставки в кухненски робот, докато се оформи ронлива смес. Оформете тестото в топка с ръце. Увийте го в найлоново фолио и го оставете на хладно място за 30 мин.
Намажете формата за печене (24-26 см диаметър) и поръсете повърхността с брашно. Разточете 3/4 от брашното до дебелина 5 мм. Поставете в съда (покрийте дъното и страните).
Обелете и изчистете сърцевината на ябълките. Нарежете ги на кубчета от около 3/4 x 3/4 см. Поръсете ябълките с лимонов сок и разбъркайте добре.
Измийте и подсушете касиса и стафидите. Добавете захарта, канелата, стафидите и касиса. Смесете добре и поръсете дъното на тестото с галета. Притиснете леко.
Разточете останалата част от тестото. Нарежете тестото на малки ленти и ги поставете кръстосани върху пълнежа. Намажете пая равномерно с останалата част от разбитото яйце.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:25:08 PM

Интелигентно готвене

Киш "Лорен"

Съставки
- **Тестени изделия**: 200 г типово брашно, 80 г масло, 1 яйце
- **Пълнеж**: 75 г бекон без мазнина на кубчета, 125 мл сметана, 125 г крем фреш, 2 разбити яйца, 100 г настъргано швейцарско сирене, сол и черен пипер

Указания За да направите тестото, поставете брашното, маслото и яйцата в купа и ги бъркайте до оформяне на меко тесто, което след това оставете в хладилника за 30 мин. Разточете тестото и го поставете в намазнен керамичен съд за киш (25 см диаметър). Набодете тестото с вилица. Смесете яйцата, сметаната, крем фреша, сиренето, солта и черния пипер. Налейте сместа върху тестото точно преди печене.

Плодове с галета

Съставки
- **Добавки**: 200 г брашно, 100 г масло, 100 г захар, 2 г сол, 2 г канела на прах
- **Плод**: 600 г микс от плодове

Указания Смесете всички съставки, докато се оформи ронлива заливка. Разпределете микса от плодове в съд за фурна и поръсете с ронливата заливка.

Домашна пица

Съставки
- **Тесто за пица**: 300 г брашно, 7 г суха мая, 1 суп. лъжица зехтин, 200 мл топла вода, по 1 суп. лъжица захар и сол
- **Добавки**: 400 г зеленчуци на резени (патладжан, тиквички, лук, домати), 100 г шунка или бекон (нарязани), 100 г настъргано сирене

Указания Поставете брашното, маята, зехтина, солта, захарта и топлата вода в купа и бъркайте, докато се оформи влажно тесто. Разбъркайте с миксер или ръце около 5-10 мин. Покрийте с капак и поставете във фурна за 30 мин на 35 °C за втасване. Разточете тестото на набрашнена повърхност до правоъгълна форма и го поставете в тавата или в тиган за пица. Разпределете доматеното пюре върху тестото и поставете шунка, гъби, маслини и домати. Поръсете равномерно със сиренето и печете.

Печено говеждо филе

Съставки 1 кг говеждо филе от месо около става, 5 г сол, 1 г черен пипер, по 3 г розмарин и мащерка

Указания Подправете говеждото със сол, черен пипер и розмарин и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете го върху скарата. Поставете скарата във фурната и печете.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:25:08 PM

Печени агнешки пържоли с подправки

Съставки 1 кг агнешки пържоли (6 парчета), 4 едри скилидки чесън (смачкани), 1 суп. лъжици прясна мащерка (стрита), 1 суп. лъжица пресен розмарин (стрит), 2 суп. лъжици сол, 2 суп. лъжици зехтин

Указания Смесете солта, чесъна, подправките и зехтина и добавете агнешкото. Обърнете месото, за да се покрие добре и го оставете на стайна температура за поне 30 мин до 1 ч.

Свински ребра

Съставки 2 комплекта свински ребърца, 1 суп. лъжица зърна черен пипер, 3 дафинови листа, 1 глава лук (нарязана), 3 скилидки чесън (нарязани), 85 г кафява захар, 3 суп. лъжици сос "Уорчестър", 2 суп. лъжици доматено пюре, 2 суп. лъжици зехтин

Указания Направете барбекю сос. Загрейте зехтина в тенджера и добавете лука. Пържете, докато омекне, и добавете останалите съставки Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 30 мин до сгъстяване. Мариновайте ребрата с барбекю соса за поне 30 мин до 1 ч.

Поддръжка

Почистване

За по-лесно почистване на фурната го правете редовно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Уверете се, че фурната и аксесоарите са изстинали, преди да започнете да почиствате.
- Не използвайте абразивни препарати за почистване, твърди четки, стъргалки, стоманена вълна, ножове или други абразивни материали.

Вътрешна част на фурната

- За почистване на фурната отвътре използвайте чиста кърпа и слаб препарат за почистване или топла сапунена вода.
- Не чистете с ръце уплътнението на вратата.
- За да избегнете повреда на емайлираните повърхности на фурната, използвайте само стандартни препарати за почистване на фурни.
- За да отстраните упорито замърсяване, използвайте специален препарат за почистване на фурни.

Външна част на фурната

За да почистите външните части на фурната, например вратата, дръжката и дисплея, използвайте мека кърпа и лек почистващ препарат или сапунена вода и подсушете с кухненска хартия или суха кърпа. Мазнините и замърсяванията, особено около дръжката, могат да се задържат поради идващия от фурната горещ въздух. Препоръчва се да почиствате дръжката след всяко използване.

Аксесоари

Измивайте аксесоарите след всяка употреба и подсушавайте с кухненска кърпа. За да отстраните упоритите замърсявания, , накиснете в топла сапунена вода за около 30 минути преди почистване.

Повърхност от каталитичен емайл (само приложими модели)

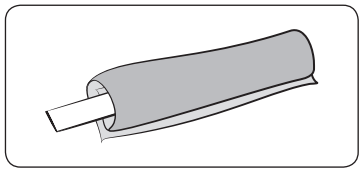
Разглобяемите части са покрити с тъмносив каталитичен емайл. Те могат да се замърсят от мазнини, разпръсквани от циркулиращия въздух при конвекционно нагряване. Тези замърсявания ще загорят при температури на фурната 200 °C и повече.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Почистете вътрешността на фурната.
3. Изберете режим на конвекция при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

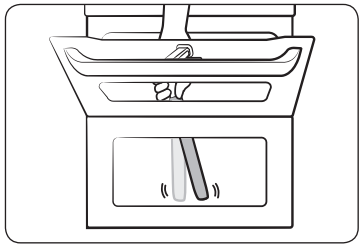
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:25:08 PM

Поддръжка

Врата



1. Завържете мокра кърпа към дръжка.

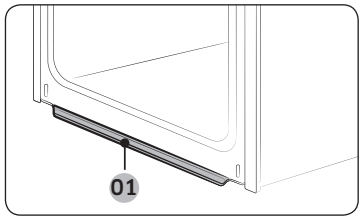


2. Поставете хавлията под вратата
3. Почистете вратата.
4. Нанесете перилен препарат върху кърпата и почистете отново.
5. Избършете влагата и пяната със сухата кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не откачайте вратата, за да я почиствате.

Колектор за вода



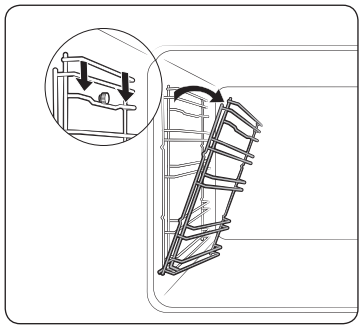
01 Колектор за вода

Колекторът за вода събира не само излишната влага от готвенето, но също и остатъците храна. Редовно изпразвайте и почиствайте колектора за вода.

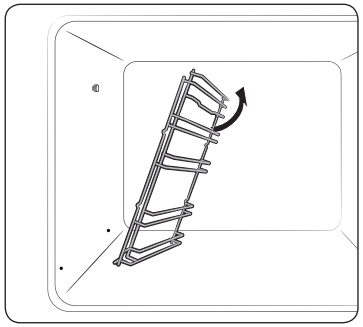
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Ако възникне утичане на вода от колектора се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Странични скари (само приложими модели)



1. Натиснете горната линия на лявата странична скара и я наклонете надолу под приблизително 45°.



2. Издърпайте и свалете долната линия на лявата странична скара.
3. Свалете дясната скара по същия начин.
4. Почистете и двете странични скари.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 до 2 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно страничните скари.

ЗАБЕЛЕЖКА

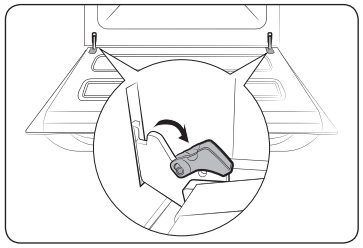
Фурната работи без поставени на място странични скари и скари.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:25:09 PM

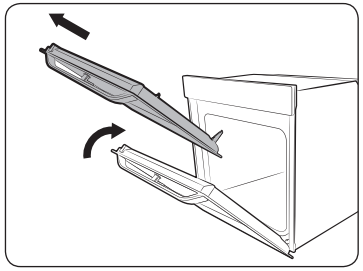
Откачане на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

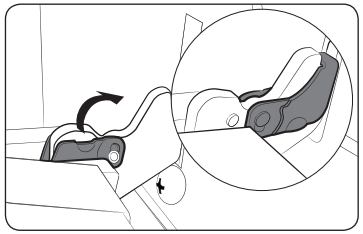
Вратата на фурната е тежка.



1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



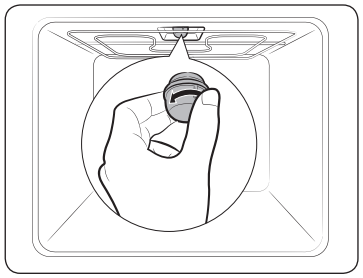
2. Затворете вратата на около 70°. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата и дръпнете с повдигане, докато пантите могат да бъдат извадени.



3. Готово, следвайте стъпки 1 до 2 в обратен ред, за да монтирате обратно вратата. Уверете се, че скобите са хванати и от двете страни.

Смяна

Крушки

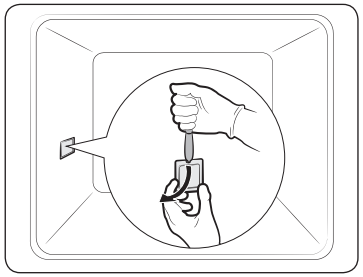


1. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
2. Сменете крушката на фурната.
3. Почистете стъкления капак.
4. Готово, следвайте стъпка 1 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно стъкления капак.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Преди да смените крушка, изключете фурната и извадете захранващия кабел.
- Използвайте само 25-40 W / 220-240 V, 300 °C термоустойчиви крушки. Можете да закупите одобрени крушки от местен сервизен център на Samsung.
- Винаги използвайте суха кърпа, когато боравите с халогенна крушка. Това е с цел да се предотврати попадането на отпечатъци или пот по крушката, което скъсява живота ѝ.

Странично осветление на фурната



1. Дръжте долния край на капака на страничното осветление на фурната с една ръка и използвайте плосък остър предмет, например кухненски нож, за да свалите капака, както е показано.
2. Сменете крушките на страничното осветление.
3. Поставете обратно капака.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:25:11 PM

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

Ако възникне проблем с фурната, първо направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	• Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните. • Сензорен модел: ако има влага по външната част. • Ако е зададена функцията за заключване.	• Отстранете чуждото тяло и опитайте отново. • Отстранете влагата и опитайте отново. • Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Не се показва часът.	• Ако няма захранване.	• Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	• Ако няма захранване.	• Проверете дали има захранване.
Фурната спира, докато работи.	• Ако е изключена от контакта.	• Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	• Ако продължителното готвене отнема повече време. • Ако охлаждащият вентилатор не работи. • Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация. • Когато се използват няколко щепсела за един контакт.	• След готвене дълго време оставете фурната да изстине. • Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор. • Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта. • Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	• Ако няма захранване.	• Проверете дали има захранване.
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация.	• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
Вратата не може да се отвори правилно.	• Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта.	• Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	• Ако лампата се включва и след това се изключва. • Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене.	• Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона за осветление на фурната. • Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква токов удар.	• Ако захранването не е правилно заземено. • Ако използвате контакт без заземяване.	• Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	• В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта.	• Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		
Яркостта вътре във фурната се променя.	• Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност.	• Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	• Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:25:11 PM

Проблем	Причина	Действие
Фурната не се загрява.	• Ако вратата е отворена. • Ако контролите на фурната не са настроени правилно. • Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан.	• Затворете вратата и започнете отначало. • Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте. • Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
По врене на работа излиза дим.	• При първоначално монтиране. • Ако има храна по нагревателя.	• При първото използване на фурната от нагревателя може да идва дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре. • Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	• Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви.	• Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.
Фурната не готви правилно.	• Ако вратата е отворена по време на готвене.	• Не отваряйте често вратата освен ако не готвите неща, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.

Проблем	Причина	Действие
Фурната е топла при пиролитично почистване.	• Това е така, защото пиролитичното почистване използва високи температури.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
По време на пиролитично почистване се усеща миризма на изгоряло.	• Пиролитичното почистване използва високи температури, така че може да усетите изгаряне на остатъци от храна.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Почистването с пара не работи.	• Това е, защото температурата е твърде висока.	• Оставете фурната да изстине и тогава използвайте.
Двойният режим на готвене не работи.	• Ако преградата не е правилно поставена.	• Поставете правилно преградата и използвайте.
Единичният режим на готвене не работи.	• Ако във фурната е поставена преградата.	• Извадете преградата и използвайте.
Вентилаторът на отделението, което не се използва за двойно готвене, работи (или температурата на отделението е висока).	• За най-добри резултати и работа е възможно вентилаторът и нагревателят на отделението, което не се използва, да работят.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:25:11 PM

Отстраняване на неизправности

Информационни кодове

Ако фурната е в неизправност, можете да видите информационен код на дисплея. Направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения.

Код	Значение	Действие
C-d1	Неизправност на заключването на вратата.	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-20	Неизправност на сензорите.	
C-21		
C-22		
C-F1	Възниква само при четене/писане на EEPROM.	
C-F0	Ако няма комуникация между главната и второстепенната печатна платка.	
C-F2	Възниква, когато има проблем с комуникацията между сензорния IC <-> основния или второстепенния micom.	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-d0	Проблем с бутон Възниква, когато е натиснат и задържан бутон за продължително време.	Почистете бутоните и се уверете, че няма вода върху/около тях. Изключете фурната и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Код	Значение	Действие
-dC-	Ако преградата се извади в двоен режим на готвене. Ако преградата се постави в единичен режим на готвене.	Преградата не трябва да се изважда по време на готвене в двоен режим. Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
S-01	Предпазен прекъсвач Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. • Под 105 °C - 16 часа • От 105 °C до 240 °C - 8 часа • От 245 °C до Макс. - 4 часа	Няма неизправност в системата. Изключете фурната и извадете храната. След това опитайте отново нормално.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:25:11 PM

Технически спецификации

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Размери (Ш x В x Д)	Габаритни	595 x 595 x 570 мм
Обем		75 литра
Тегло	Нето	47,2 кг
Напрежение на захранване		230-240 V ~ 50 Hz
Максимална мощност на натоварване		3650-3950 W

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG	SAMSUNG		
Код за разпознаване на модела	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Тип кухина	Единична	Горна	Долна
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI затв.отдел.)	81,6	98,6	100,0
Клас на енергийна ефективност за кухина	A+	A	A
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC ел.затв.отдел.)	1,05 kWh/ цикъл	-	-
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC ел.затв.отдел.)	0,71 kWh/ цикъл	0,68 kWh/ цикъл	0,68 kWh/ цикъл
Брой на затворените отделения	3 (единична, горна, долна)		
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество		
Обем за всяко затворено отделение (V)	75 л	34 л	32 л
Вид на фурната	Вградена		
Маса на уреда (M)	47,2 кг		

Данните са определени според стандарт EN 60350-1 и Регламент (ЕО) на Комисията № 65/2014 и 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:25:11 PM

Приложение

Съвети за икономия на енергия

- По време на готвене вратата на фурната трябва да остане затворена, освен ако храната трябва да се обърне. По време на готвене не отваряйте вратата често, за да поддържате температурата на фурната и да пестите енергия.
- Планирайте използването на фурната, за да избегнете изключване на фурната между готвенето на едно ястие и следващото, за да пестите енергия и намалите времето за загряване на фурната.
- Ако времето на готвене е повече от 30 минути, фурната може да се изключи 5-10 минути преди края на времето за готвене, за да се пести енергия. Остатъчната топлина ще завърши процеса на готвене.
- Когато е възможно, гответе повече от едно ястие едновременно.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:25:11 PM

Бележка

SAMSUNG

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 1 2/13/2018 12:25:15 PM

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
Priprema za postavljanje pećnice 8
Napajanje 8
Nosač ormarića 8

Prije početka 10

Početne postavke 10
Miris nove pećnice 11
Pametni sigurnosni mehanizam 11
Pribor 11
Fleksibilna vrata 13
Mehanička brava (odnosi se samo na određene modele) 14
Način rada dvostruko kuhanje 14

Rad 15

Upravljačka ploča 15
Opće postavke 16
Načini kuhanja (osim načina rada roštilj) 19
Načini kuhanja (roštilj) 22
Raspon postavki temperature za način rada dvostruko kuhanje 23
Zaustavljanje kuhanja 24
Posebna funkcija 24
Automatsko kuhanje 25
Čišćenje 26
Mjerač vremena 27
Uključivanje/isključivanje zvuka 27

Pametno kuhanje 28

Ručno kuhanje 28
Programi automatskog kuhanja 34
Testirano posuđe 39
Zbirka često korištenih recepata za automatsko kuhanje 40

Održavanje 43

Čišćenje 43
Odvajanje vrata 45
Zamjena 45

Rješavanje problema 46

Kontrolne točke 46
Informacijske šifre 48

Tehničke specifikacije 49

Dodatak 49

List s podacima o proizvodu 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:25:15 PM

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:25:16 PM

Sigurnosne upute

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
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. 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.

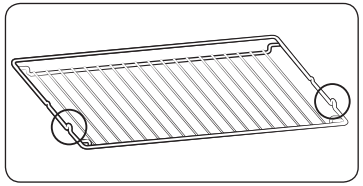
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:25:16 PM

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.

Nemojte lijevati vodu na dno pećnice kada je vruća. To može izazvati oštećenja na emajliranim površinama.

Vrata pećnice moraju se zatvoriti tijekom kuhanja.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:25:16 PM

Sigurnosne upute

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 prikliještila prste pri zatvaranju.

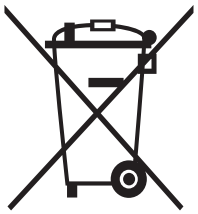
Nemojte stajati na vratima, oslanjati se ili sjedati na njih ni odlagati teške predmete na vrata.

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.

Informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod npr. REACH, posjetite stranicu: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Automatska funkcija štednje energije

- Ako u određenom vremenu tijekom rada uređaja nema aktivnosti korisnika, uređaj prestaje raditi i prelazi u stanje pripravnosti.
- 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:25:16 PM

Montaža

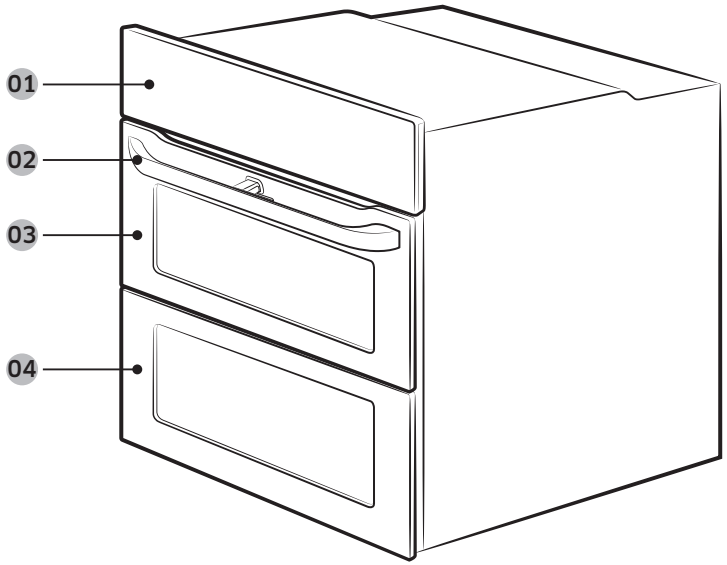
⚠ UPOZORENJE

Pećnicu mora montirati kvalificirani tehničar. Postavljač je odgovoran za priključivanje pećnice na glavni izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim propisima na vašem području.

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

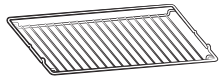


01 Upravljačka ploča **02** Ručica na vratima **03** Gornja vrata

04 Glavna vrata

Pribor

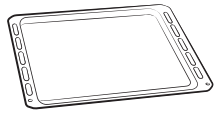
Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.



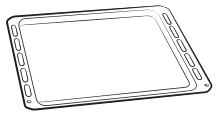
Žičana rešetka



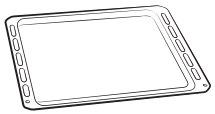
Umetak za žičanu rešetku *



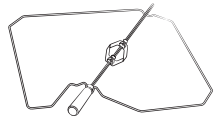
Posuda za pečenje *



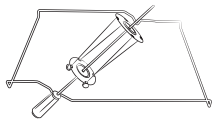
Univerzalna posuda *



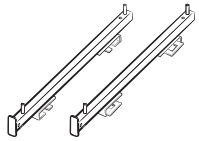
Vrlo duboka posuda *



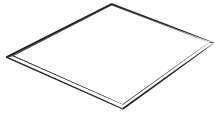
Vilica za ražanj *



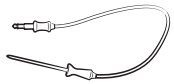
Vilica za ražanj i ražnjić *



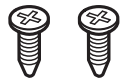
Teleskopska vodilica *



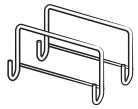
Razdjelnik



Sonda za meso *



2 vijka (M4 L25)



Postavljanje drške

NAPOMENA

Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

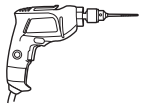
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:25:19 PM

Montaža

Priprema za postavljanje pećnice

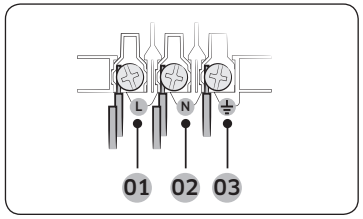


Križni odvijač



Bušilica

Napajanje



Uključite pećnicu u električnu utičnicu. Ako utičnica s utikačem nije dostupna zbog dopuštenih ograničenja za struju, koristite izolacijski sklopku s više polova (s razmakom od minimalno 3 mm) kako bi se zadovoljili sigurnosni propisi. Upotrijebite kabel za napajanje dovoljne dužine koji podržava specifikacije H05 RR-F ili H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

01 SMEĐI ili CRNI
02 PLAVI ili BIJELI
03 ŽUTI ili ZELENI

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.

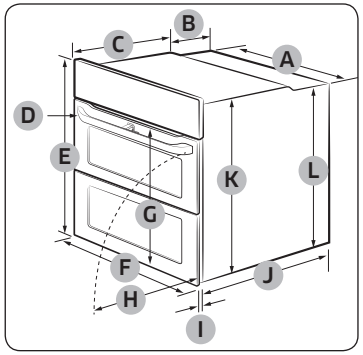
⚠ UPOZORENJE

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 temperaturu do 90 °C. Samsung ne odgovara za oštećenje namještaja uslijed otpuštanja topline pećnice. 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.

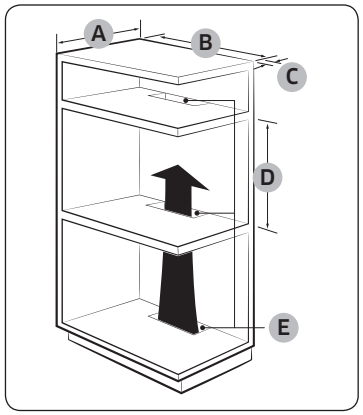
Dimenzije potrebne za postavljanje



Pećnica (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:25:22 PM

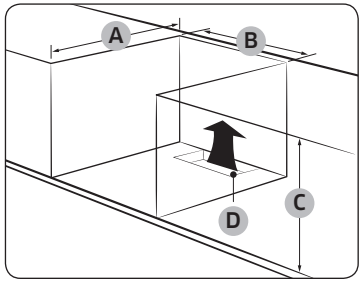


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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.



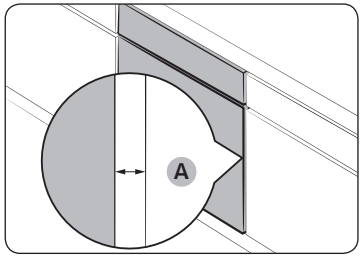
Ormarić ispod sudopera (mm)

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

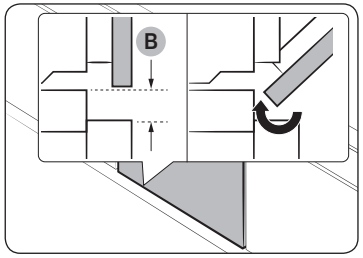
NAPOMENA

Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(D)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.

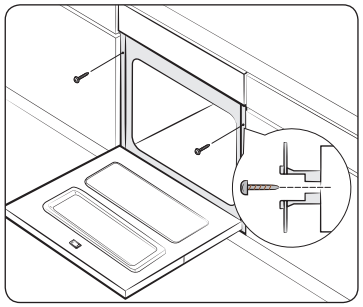
Montiranje pećnice



Pazite da ostavite razmak **(A)** od minimalno 5 mm između pećnice i strana ormarića.



Pobrinite se da razmak bude najmanje 3 mm **(B)** kako bi se vrata otvarala i zatvarala bez poteškoća.



Postavite pećnicu u ormarić i pričvrstite je s obje strane pomoću 2 vijka.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:25:23 PM

Montaža

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.

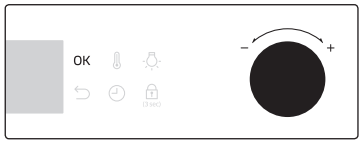
NAPOMENA

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

Prije početka

Početne postavke

Kada pećnicu prvi put uključite u struju, na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme "12:00" pri čemu oznaka sata ("12") treperi. Slijedite korake u nastavku kako biste postavili trenutačno vrijeme.



1. Dok oznaka vremena treperi, okrenite regulator vrijednosti (regulator na desnoj strani) kako biste postavili sat, a zatim pritisnite **OK** kako biste se prebacili na oznaku minuta.



2. Dok oznaka minuta treperi, pomaknite regulator vrijednosti kako biste postavili minute, a zatim pritisnite **OK**.



Kako biste promijenili trenutačno vrijeme nakon ovog početnog postavljanja, gumb ⏲ držite pritisnutim 3 sekunde i slijedite gore navedene korake.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:25:24 PM

Miris nove pećnice

Prije korištenja pećnice prvi put očistite je iznutra kako biste uklonili miris nove pećnice.

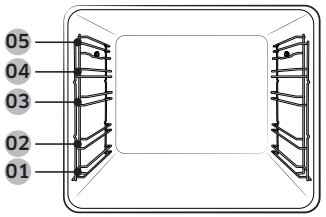
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. U trajanju od jednog sata uključite pećnicu s vrućim zrakom od 200 °C ili klasičnim načinom rada na 200 °C. Tim će postupkom u pećnici izgorjeti sve preostale tvari iz proizvodnje.
3. Nakon dovršetka postupka isključite pećnicu.

Pametni sigurnosni mehanizam

Ako otvorite vrata pećnice tijekom njezinog rada, uključuje se svjetlo pećnice, a ventilator i grijač prestaju s radom. Time se sprječavaju fizičke ozljede kao što su opekotine, ali i nepotrebni gubitak energije. U tom slučaju jednostavno zatvorite vrata, a pećnica će normalno nastaviti s radom jer to nije kvar sustava.

Pribor

Prilikom prvog korištenja temeljito očistite pribor toplom vodom, deterdžentom i mekanom krpom za čišćenje.



- Umetnite pribor u pravilan položaj u pećnici.
- 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.

01 Razina 1 **02** Razina 2

03 Razina 3 **04** Razina 4

05 Razina 5

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:25:25 PM

Prije početka

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.
Vilica za ražanj *	Vilica za ražanj koristi se za roštiljanje hrane kao što je piletina. Vilicu za ražanj upotrebljavajte samo u jednostrukom načinu rada na razini 4 na kojoj je dostupan adapter za ražanj. Odvijte ručku ražnja kako biste je uklonili pri roštiljanju.
Vilica za ražanj i ražnjić *	Posudu za pečenje postavite u položaj rešetke 1 kako biste prikupili sokove od kuhanja ili na dno pećnice ako pečete velik komad mesa. Preporučuje se upotreba pribora za ražanj za meso težine do 1,5 kg. **1.** Umetnite ražanj u meso. Kako biste lakše umetnuli ražanj, pričvrstite ručku ražnja na tupi kraj. **2.** Oko mesa stavite popareni krumpir i povrće. **3.** Postavite podlogu u srednji položaj posude tako da "v" oblik bude okrenut prema naprijed. Stavite ražanj na podlogu sa zašiljenim krajem prema natrag i nježno pritisnite dok vrh ne uđe u mehanizam za okretanje na stražnjoj strani pećnice. Tupi kraj ražnja mora se nalaziti na "v" obliku. (Ražanj ima dva držača koja trebaju biti najbliža vratima pećnice kako se ražanj ne bi pomicao prema naprijed, a mogu poslužiti i kao držač za ručku.) **4.** Odvijte ručku prije kuhanja. **5.** Nakon kuhanja zavijte ručku natrag kako biste olakšali uklanjanje ražnja iz podloge.
Teleskopske vodilice *	Koristite ploču za teleskopske vodilice kako biste posudu za pečenje umetnuli na sljedeći način: **1.** Izvucite ploču vodilica iz pećnice. **2.** Posudu za pečenje postavite na ploču vodilica i povucite ploču vodilica u pećnicu. **3.** Zatvorite vrata pećnice.
Razdjelnik	Razdjelnik je dizajniran za podjelu pećnice na dva dijela. Razdjelnik koristite u načinu rada Dvostruko kuhanje.
Sonda za meso *	Sonda za meso mjeri internu temperaturu mesa koje se kuha. Koristite samo sondu za meso koja se isporučuje s pećnicom.

⚠ UPOZORENJE

- Provjerite je li ručka ražnja ispravno položena.
- Pripazite prilikom upotrebe ražnja. Vilice i igle su zašiljene i oštre te mogu prouzrokovati ozljede!
- Kako biste spriječili opekline, koristite rukavice prilikom uklanjanja ražnja jer je jako vruć.

NAPOMENA

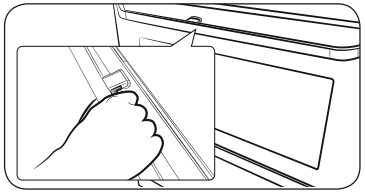
Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:25:25 PM

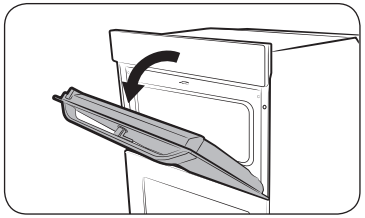
Fleksibilna vrata

Ova pećnica ima jedinstvena fleksibilna vrata koja se mogu otvoriti na sredini, a kako biste pristupili gornjem dijelu unutrašnjosti trebate otvoriti samo gornji dio. Kada upotrebljavate funkciju Dvostruko kuhanje, možete jednostavnije pristupiti gornjoj pećnici što je energetski učinkovitije.

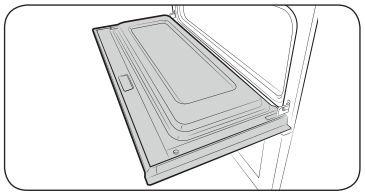
Kako upotrebljavati gornja vrata



1. Potpuno pritisnite ručicu.

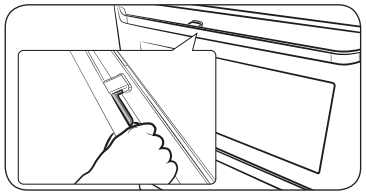


2. Povucite ručicu.

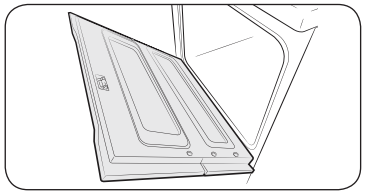


3. Time će se otvoriti samo gornja vrata kao što je prikazano.

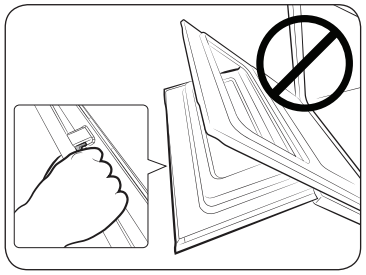
Kako upotrebljavati cijela vrata



1. Držite ručicu za dio bez drške, a zatim povucite.



2. Time će se otvoriti cijela vrata kao što je prikazano.



⚠ OPREZ

Prilikom otvaranja cijelih vrata objema rukama uhvatite ručicu za dio bez drške.
Ako je drška pritisnuta do pola prilikom otvaranja vrata, gornja se vrata mogu otvoriti i prouzrokovati tjelesne ozljede.

NAPOMENA

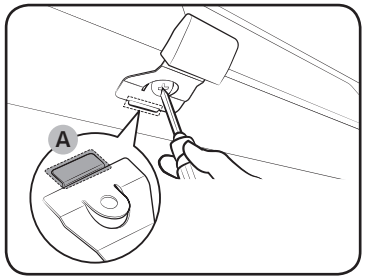
- Nemojte stavljati teške predmete na gornja vrata niti ih prejako pritiskati.
- Ne dopuštajte djeci da se igraju s gornjim vratima ili na njima.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:25:27 PM

Prije početka

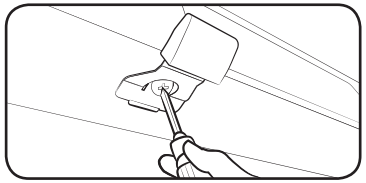
Mehanička brava (odnosi se samo na određene modele)

Montaža



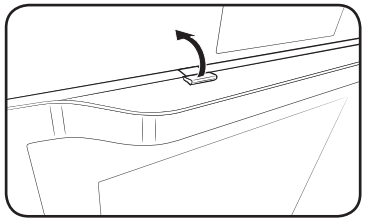
1. Umetnite tanki dio **(A)** mehaničke brave u odgovarajući utor kao što je prikazano.
2. Zategnite vijke na ručici za zaključavanje.

Demontaža



- Otpustite i uklonite vijke s ručice za zaključavanje.

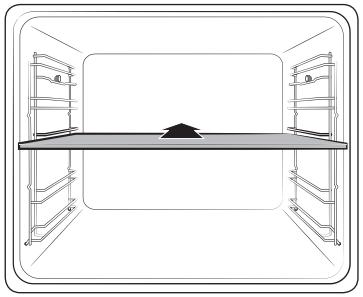
Zaključaj/otključaj



- Za otvaranje vrata lagano podignite ručicu za zaključavanje kako biste otključali vrata. Zatim otvorite vrata.
- Kako biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

Način rada dvostruko kuhanje

Možete koristiti gornji i donji dio pećnice kako biste pripremili dva različita jela ili jednostavno odaberite jedan dio u kojem želite kuhati.



Umetnite razdjelnik na razinu 3 kako biste pećnicu podijelili na dva dijela. Pećnica prepoznaje razdjelnik i aktivira gornji dio prema zadanoj postavci.

NAPOMENA

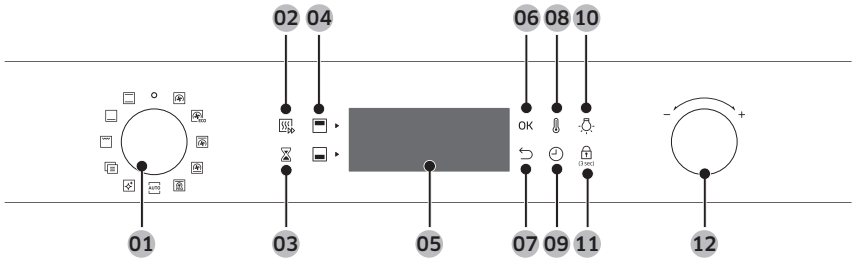
Dostupnost načina rada Dvostruko kuhanje ovisi o receptu. Dodatne informacije potražite u ovom priručniku, u odjeljku **Pametno kuhanje**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:25:28 PM

Rad

Upravljačka ploča

Prednja ploča dostupna je u širokom spektru materijala i boja. Zbog poboljšanja u kvaliteti stvarni izgled pećnice podložan je promjenama bez prethodne obavijesti.



01 Birač načina rada	Okrenite ga kako biste odabrali način ili funkciju kuhanja.
02 Brzo zagrijavanje (odnosi se samo na određene modele)	Funkcija Brzo zagrijavanje brzo zagrijava pećnicu na određenu temperaturu. • Pritisnite kako biste uključili ili isključili mogućnost brzog zagrijavanja. • Dostupno je samo u jednostrukom načinu rada. • Onemogućeno je za temperature postavljene ispod 100 °C.
03 Mjerač vremena	Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.
04 Gornji/donji dio	Indikatori se uključuju kada je razdjelnik umetnut. Za svoj recept možete odabrati gornji ili donji dio.
05 Zaslon	Prikazuje potrebne informacije o odabranim načinima ili postavkama rada.
06 OK	Pritisnite kako biste odabrali postavke.
07 Natrag	Otkazuje trenutačne postavke i vraća na glavni zaslon.
08 Temperatura	Koristite za postavljanje temperature.
09 Vrijeme kuhanja	Pritisnite kako biste postavili vrijeme kuhanja.
10 Svjetlo u pećnici	Pritisnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. Svjetlo u pećnici uključuje se automatski kada se otvore vrata pećnice ili kada pećnica započne s radom. Automatski se isključuje nakon određenog vremena neaktivnosti kako bi se uštedjela energija.
11 Zaštita za djecu	Kako bi se spriječile nesreće, funkcija Zaštita za djecu onemogućuje sve kontrole. Uređaj možete isključiti okretanjem birača načina rada u isključen položaj. Držite pritisnutim 3 sekunde za aktivaciju ili ponovno držite pritisnutim 3 sekunde za deaktivaciju zaštite na upravljačkoj ploči.
12 Regulator vrijednosti	Regulator vrijednosti koristite kako biste: • Postavili vrijeme ili temperaturu kuhanja. • Odabrali stavku na najvišem izborniku: Čišćenje, Automatsko kuhanje, Posebna funkcija ili Roštilj. • Odabrali veličinu porcija za programe Automatsko kuhanje.

NAPOMENA

Zaslon pećnice možda neće ispravno reagirati na dodir rukama u plastičnim rukavicama ili rukavicama za pećnicu.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:25:28 PM

Rad

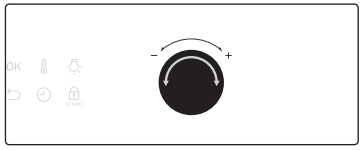
Opće postavke

Zadana temperatura i/ili vrijeme kuhanja razlikuju se u svim načinima kuhanja. Slijedite korake u nastavku kako biste prilagodili temperaturu i/ili vrijeme kuhanja za odabrani način kuhanja.

Temperatura



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju. Prikazuje se zadana temperatura svakog načina rada.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željenu temperaturu.



3. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

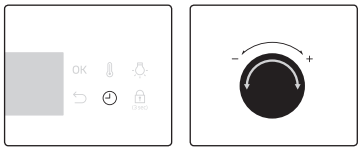
NAPOMENA

- Ako ne odaberete dodatne postavke u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti s radom prema zadanim postavkama.
- Kako biste postavili temperaturu, pritisnite gumb i slijedite gore navedene korake.
- Točnu temperaturu u pećnici možete izmjeriti pomoću termometra i metode koje je odredila ovlaštena institucija. Pri mjerenju temperature drugim termometrima može doći do pogreške u mjerenju.

Vrijeme kuhanja



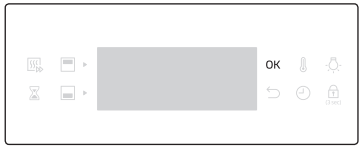
1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju.



2. Pritisnite gumb , a zatim okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željeno vrijeme do 23 sata i 59 minuta.



3. Osim toga, možete odgoditi završno vrijeme kuhanja do željenog vremena. Pritisnite gumb i koristite regulator vrijednosti kako biste postavili završnu točku kuhanja. Više informacija potražite na **Odgoda završetka sušenja**.



4. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

- Ako želite, možete kuhati bez postavljanja vremena kuhanja. U tom slučaju pećnica započninje s kuhanjem na postavljenoj temperaturi bez informacija o vremenu te morate ručno zaustaviti rad pećnice nakon što je kuhanje dovršeno.
- Kako biste promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite gumb i slijedite gorenavedene korake.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:25:30 PM

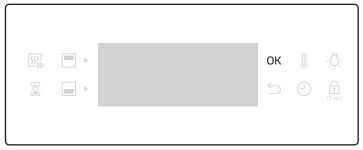
Vrijeme završetka



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju.



2. Dvaput pritisnite ⏲, a zatim okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željeno vrijeme završetka.



3. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

- Ako želite, možete kuhati bez postavljanja vremena završetka. U tom slučaju pećnica započninje s kuhanjem na postavljenoj temperaturi bez informacija o vremenu te morate ručno zaustaviti rad pećnice nakon što je kuhanje dovršeno.
- Kako biste promijenili vrijeme završetka, dvaput pritisnite gumb ⏲ i slijedite gore navedene korake.

Odgoda završetka sušenja

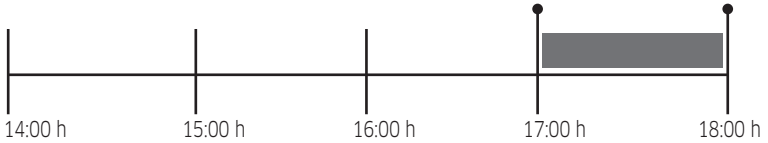
Gumb za odgodu završetka kuhanja dizajniran je za olakšano kuhanje.

1. slučaj

Pretpostavimo da ste odabrali recept za čiju pripremu je potreban sat vremena i postavili ste vrijeme kuhanja na 14:00 h, a želite da kuhanje završi u 18:00 h. Kako biste postavili vrijeme dovršetka kuhanja, vrijeme promijenite pomoću funkcije Završetak kuhanja na 18:00 h. Pećnica će započeti s kuhanjem u 17:00 h, a završiti u 18:00 h kao što ste odredili.

Trenutno vrijeme: 14:00 h	Postavljeno vrijeme kuhanja: 1 sat	Postavljeno vrijeme za odgodu završetka kuhanja: 18:00 h

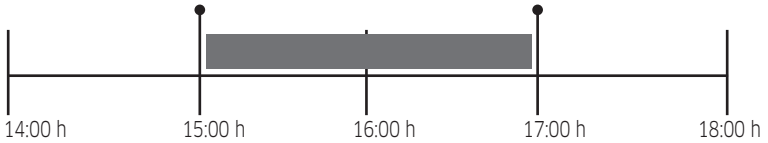
Pećnica će automatski započeti s kuhanjem u 17:00 h, a završiti u 18:00 h.



2. slučaj

Trenutno vrijeme: 14:00 h	Postavljeno vrijeme kuhanja: 2 sata	Postavljeno vrijeme za odgodu završetka kuhanja: 17:00 h

Pećnica će automatski započeti s kuhanjem u 15:00 h, a završiti u 17:00 h.



⚠ OPREZ

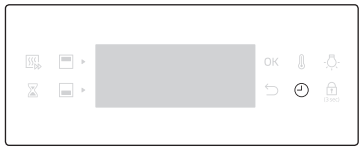
- Funkcija Odgoda završetka kuhanja nije dostupna u načinu rada Dvostruko kuhanje.
- Kuhanu hranu nemojte ostaviti predugo u pećnici. Hrana bi se mogla pokvariti.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:25:30 PM

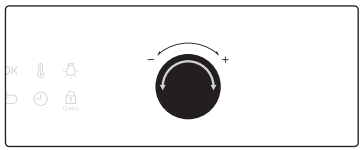
Rad

Brisanje vremena kuhanja

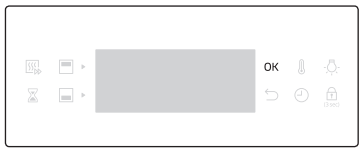
Vrijeme kuhanja možete izbrisati. To je korisno ako u bilo kojem trenutku želite ručno zaustaviti rad pećnice tijekom postupka.



1. Tijekom rada pećnice pritisnite gumb kako bi se prikazalo zadano vrijeme kuhanja.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste vrijeme kuhanja postavili na “00:00”. Ili jednostavno pritisnite gumb .



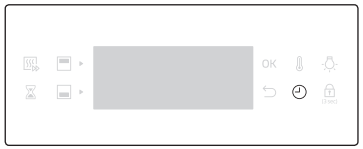
3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

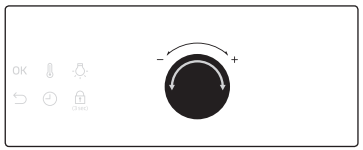
U načinu rada Dvostruko kuhanje najprije morate odabrati želite li izbrisati vrijeme kuhanja za gornji ili donji dio pećnice.

Brisanje vremena završetka

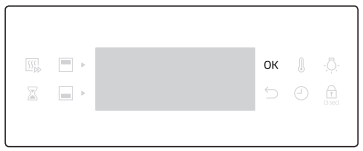
Vrijeme završetka možete izbrisati. To je korisno ako u bilo kojem trenutku želite ručno zaustaviti rad pećnice tijekom postupka.



1. Tijekom rada pećnice dvaput pritisnite kako bi se prikazalo postavljeno vrijeme završetka.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste vrijeme završetka postavili na trenutno vrijeme. Ili jednostavno pritisnite gumb .



3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

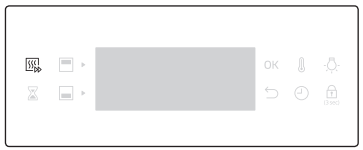
U načinu rada Dvostruko kuhanje najprije morate odabrati želite li izbrisati vrijeme završetka za gornji ili donji dio pećnice.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:25:31 PM

Načini kuhanja (osim načina rada roštilj)



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način kuhanja.
2. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperaturu ako je to potrebno. Pojedinosti potražite u odjeljku **Opće postavke**.



3. Ili možete brzo zagrijati pećnicu. Kako biste to učinili, pritisnite gumb i postavite ciljnu temperaturu. Na zaslonu će se prikazati odgovarajući indikator .



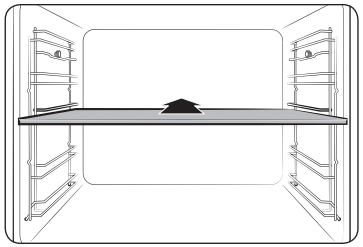
Pećnica će započeti sa zagrijavanjem dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu. Kada je prethodno zagrijavanje dovršeno, indikator će uz zvučni signal nestati. Prethodno zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.

NAPOMENA

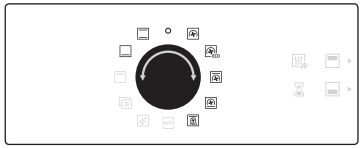
Tijekom kuhanja možete promijeniti vrijeme kuhanja i/ili temperaturu.

Način rada dvostruko kuhanje

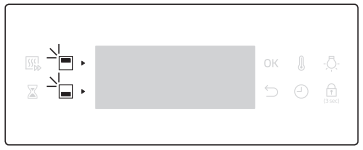
Možete koristiti isporučeni razdjelnik kako biste odvojili pećnicu na gornji i donji dio. To korisnicima omogućuje dva različita načina kuhanja istovremeno ili jednostavno odaberite jedan dio pećnice u kojem želite kuhati.



1. Umetnite razdjelnik na razinu 3 kako biste pećnicu podijelili na dva dijela.

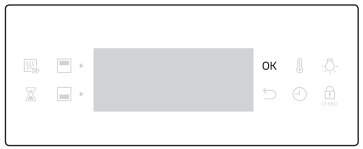


2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način kuhanja. Možete odabrati način rada Roštilj, Vrući zrak i Zagrijavanje odozgo i vrući zrak u gornjem odjeljku te Vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak i Zagrijavanje odozdo u donjem odjeljku.



3. Pritisnite kako biste odabrali gornji dio ili pritisnite kako biste odabrali donji dio. Ikona pojavit će se pored odabranog odjeljka.
4. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperaturu ako je to potrebno. Pojedinosti potražite u odjeljku **Opće postavke**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:25:33 PM



5. Nakon završetka pritisnite **OK**.



Pećnica će započeti sa zagrijavanjem dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu. Prethodno zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.

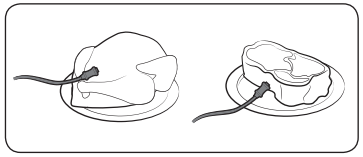
NAPOMENA

Dostupnost načina rada Dvostruko kuhanje ovisi o načinu kuhanja. Dodatne informacije potražite u ovom priručniku, u odjeljku Pametno kuhanje.

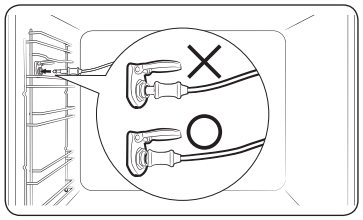
Kuhanje uz sondu za meso

Sonda za meso mjeri internu temperaturu mesa dok se kuha. Kada temperatura dostigne ciljnu temperaturu, pećnica prestaje s radom i završava kuhanje.

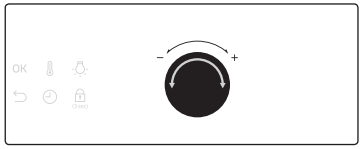
- Koristite samo sondu za meso koja se isporučuje s pećnicom.
- Ako je uključena sonda za meso, nije moguće postaviti vrijeme kuhanja.



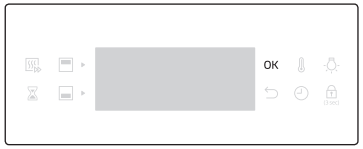
1. Pritisnite na ploči značajke kako biste odabrali način kuhanja.
2. Umetnite vrh sonde za meso u sredinu mesa koje se kuha. Pripazite da ne umetnete gumenu ručku.



3. Priključite priključak sonde u utičnicu na lijevoj stjenki. Provjerite vidite li indikator sonde za meso s trenutnom temperaturom unutrašnjosti mesa na zaslonu.



4. Okrenite regulator vrijednosti s desne strane kako biste postavili internu temperaturu mesa.



5. Pritisnite **OK** kako biste započeli s kuhanjem. Kada interna temperatura mesa dostigne postavljenu temperaturu, pećnica dovršava kuhanje uz melodiju.

UPOZORENJE

- Kako biste spriječili oštećenja, sondu za meso nemojte koristiti s ražnjem.
- Kada se kuhanje dovrši, sonda za meso vrlo je vruća. Kako biste spriječili opekline, hranu izvadite koristeći rukavice za pećnicu.

NAPOMENA

Ne podržavaju svi načini rada sondu za meso. Ako sondu za meso koristite u neprimjenjivom načinu rada, zatreperit će indikator trenutnog načina rada. Kada se to dogodi, odmah izvadite sondu za meso.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:25:34 PM

Načini kuhanja (osim načina rada roštilj)

Načini kuhanja označeni sa zvjezdicom (*) mogu se koristiti za brzo podgrijavanje hrane, ali ne rade na temperaturama nižim od 100 °C.

Način rada		Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki		
			Gornji dio	Donji dio	
	Vrući zrak	* 30-250	40 – 250	40 – 250	170
		Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.			
	Klasično	* 30-250	-	-	200
		Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.			
	Zagrijavanje odozgo i Vrući zrak	* 40 – 250	40 – 250	-	190
		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 – 250	-	40 – 250	190
		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	190
		Donji grijač stvara toplinu. Ovaj način rada koristite pri kraju pečenja ili kuhanja za bolje pečenje donje strane pite ili pizze.			

Način rada		Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki		
			Gornji dio	Donji dio	
PRO	Pečenje	80 – 200	-	-	160
		Pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok pećnica ne dosegne temperaturu od 220 °C. Nakon toga gornji grijač i ventilator koji raspršuje vrući zrak započinju sa suhim pečenjem hrane, kao što je meso. Nakon suhog pečenja, meso će se peći na niskoj temperaturi. Ovaj način rada koristite za pripremu govedine, peradi ili ribe.			
ECO	Eko-vrući zrak	30 – 250	40 – 250	40 – 250	170
		Eko-vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja postupno se povećava, ali rezultati kuhanja ostaju isti. Napominjemo da ovaj način rada ne zahtijeva zagrijavanje. **NAPOMENA** • Način grijanja Eko-vrući zrak korišten je za određivanje klase energetske učinkovitosti u skladu s normom EN60350-1. • U načinu rada Dvostruko kuhanje način rada Eko-vrući zrak ne možete istovremeno postaviti za gornji i donji dio unutrašnjosti.			

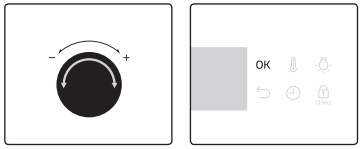
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:25:36 PM

Rad

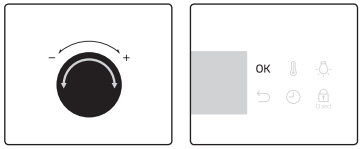
Načini kuhanja (roštilj)



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



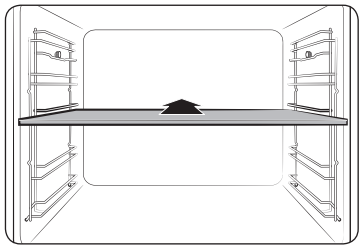
2. Koristite regulator vrijednosti kako biste odabrali **Roštilj na velikoj rešetki (G 1)** ili **Eko-roštilj (G 2)**, a zatim pritisnite **OK**.



3. Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu, a zatim pritisnite **OK**.

Način rada Dvostruko kuhanje

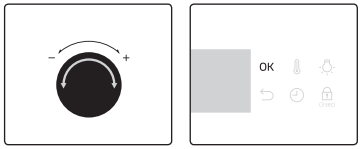
Roštilj uz način Dvostruko kuhanje korisno je za male porcije hrane kako bi se uštedjela energija. Prema zadanim postavkama, samo je opcija Roštilj na velikoj rešetki na gornjem dijelu dostupna jer pećnica koristi samo gornji grijač.



1. Umetnite razdjelnik na razinu 3 kako biste aktivirali način rada Dvostruko kuhanje.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju . Prema zadanim postavkama samo se **Roštilj na velikoj rešetki (G 1)** odabire automatski.



3. Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu, a zatim pritisnite **OK**.

Načini kuhanja (Grill (Roštilj))

Način rada		Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki		
			Gornji dio	Donji dio	
G 1	Roštilj na velikoj rešetki	100 – 270	40 – 250	-	240
		Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili gratina).			
G 2	Eko-roštilj	100 – 270	-	-	240
		Grijač otpušta toplinu na maloj površini. Ovaj način koristite za hranu čija priprema zahtijeva manje topline, kao što su riba i bageti s nadjevom.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:25:37 PM

Raspon postavki temperature za način rada dvostruko kuhanje

Možete istovremeno koristiti gornji i donji dio za različite operacije kuhanja.
U načinu kuhanja Dvostruko kuhanje na raspon temperature jednog dijela utječu postavke temperature drugog dijela. Na primjer, prženje u gornjem dijelu ograničava operacija u donjem dijelu u pogledu temperature kuhanja. No, svaki dio pećnice ograničava svoje postavke temperature između najmanje 40 i najviše 250.

Ako je gornji dio postavljen na (°C)	Donji je dio ograničen na (°C)	
	Najmanje	Maksimalno
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ako je donji dio postavljen na (°C)	Gornji je dio ograničen na (°C)	
	Najmanje	Maksimalno
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:25:37 PM

Rad

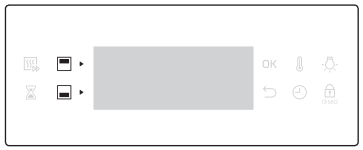
Zaustavljanje kuhanja



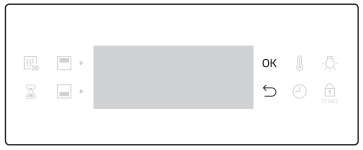
Tijekom kuhanja okrenite birač načina rada na "O". Pećnica će se isključiti za nekoliko sekundi. Kako bi se spriječilo prihvaćanje netočnih naredbi korisnika, pećnica čeka nekoliko sekundi kako bi korisnici mogli ispraviti svoj odabir.

Zaustavljanje kuhanja u pojedinačnim dijelovima pećnice

Kako biste zaustavili kuhanje u načinu rada Dvostruko kuhanje, slijedite upute u nastavku.



1. Pritisnite ▬ kako biste odabrali gornji dio ili pritisnite ▬ kako biste odabrali donji dio.



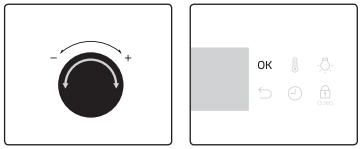
2. Pritisnite ⮌, a zatim pritisnite **OK**. Pećnica zaustavlja kuhanje u odabranom dijelu.

Posebna funkcija

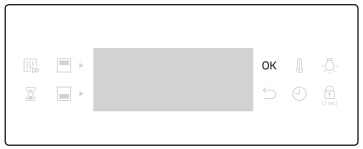
Dodajte posebne ili dodatne funkcije kako biste poboljšali kulinarski doživljaj. Posebne funkcije nisu omogućene u načinu rada Dvostruko kuhanje.



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju ☰.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali funkciju, a zatim pritisnite **OK**. Prikazat će se zadana temperatura.
3. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperaturu ako je to potrebno. Pojedinosti potražite u odjeljku **Opće postavke**.



4. Pritisnite **OK** kako biste pokrenuli funkciju.

Način rada		Raspon temperature (°C)	Predložena temperatura (°C)	Upute
F 1	Održavanje hrane toplom	40 - 100	80	Ovu funkciju koristite samo za održavanje topline hrane koju ste upravo pripremili.
F 2	Zagrijavanje tanjura	30 - 80	60	Ovu funkciju koristite za zagrijavanje posuđa ili vatrostalnih posuda.

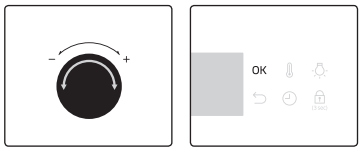
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:25:39 PM

Automatsko kuhanje

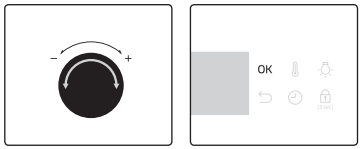
Za neiskusne kuhare pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsko kuhanje. Koristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja kuhanja. Vrijeme kuhanja i temperature prilagodit će se u skladu s odabranim receptom.



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju AUTO.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali program, a zatim pritisnite **OK**.

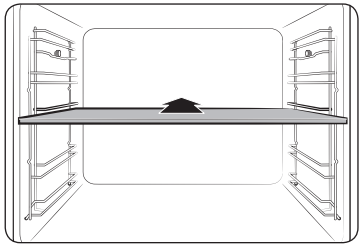


3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali porciju hrane. Raspon težine ovisi o programu.
4. Pritisnite **OK** kako biste započeli s kuhanjem.

NAPOMENA

- Za neke je stavke u programima automatskog kuhanja potrebno zagrijavanje. Za te se stavke prikazuje napredak zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja. Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** da biste pokrenuli automatsko kuhanje.
- Dodatne informacije potražite u ovom priručniku, u odjeljku **Programi automatskog kuhanja**.

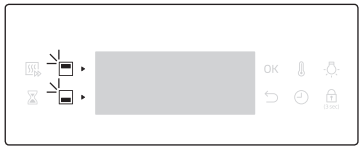
Način rada dvostruko kuhanje



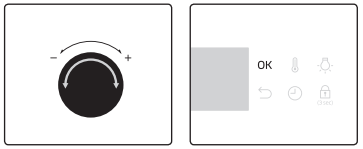
1. Umetnite razdjelnik na razinu 3 kako biste aktivirali način rada Dvostruko kuhanje.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju AUTO.



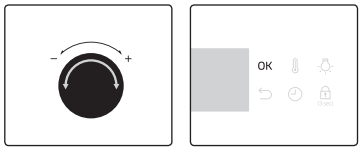
3. Pritisnite ▬ kako biste odabrali gornji dio ili pritisnite ▬ kako biste odabrali donji dio. Ikona ▶ pojavit će se pored odabranog odjeljka.



4. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali program za gornji dio, a zatim pritisnite **OK**.

Rad

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:25:40 PM



5. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali porciju hrane. Raspon težine ovisi o programu.
6. Pritisnite **OK** kako biste započeli s kuhanjem.

NAPOMENA

Dodatne informacije potražite u ovom priručniku, u odjeljku **Programi automatskog kuhanja**.

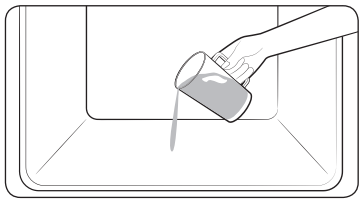
Čišćenje

Na raspolaganju su vam dva načina čišćenja. Ta funkcija štedi vrijeme uklanjajući potrebu za redovitim ručnim čišćenjem.

Funkcija		Upute
C 1	Čišćenje parom	Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom.
C 2	Piro-čišćenje	Pirolitičko čišćenje uključuje termičko čišćenje visokim temperaturama. Masne mrlje tako izgaraju i olakšavaju ručno čišćenje.

Čišćenje parom

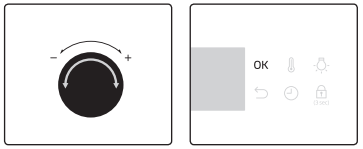
Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom.



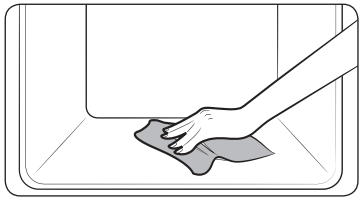
1. Izlijte 400 ml vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali čišćenje parom (**C 1**), a zatim pritisnite **OK** kako biste započeli čišćenje.



4. Koristite suhu krpu u pećnici.

UPOZORENJE

Nemojte otvarati vrata prije završetka ciklusa. Voda u pećnici jako je vruća i može uzrokovati opekline.

NAPOMENA

- Ako je pećnica jako zaprljana masnoćom, na primjer, nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se tvrdokornu prljavštinu premazati deterdžentom prije aktiviranja funkcije čišćenja pećnice.
- Vrata pećnice ostavite pritvorenima nakon dovršetka ciklusa. Na taj se način omogućuje temeljito sušenje unutarnjih emajliranih površina.
- Ako je unutrašnjost pećnice vruća, čišćenje se ne aktivira. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi i pokušajte ponovno.
- Nemojte naglo izliti vodu na dno pećnice. Vodu ulijevajte polako. U suprotnom može doći do izlijevanja vode.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:25:42 PM

Piro-čišćenje

Pirolitičko čišćenje uključuje termičko čišćenje visokim temperaturama. Masne mrlje tako izgaraju i olakšavaju ručno čišćenje.



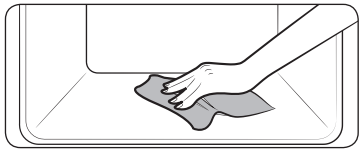
1. Izvadite sav pribor, uključujući bočne rešetke, i ručno obrišite velike komade nečistoće iz unutrašnjosti pećnice. U suprotnom bi tijekom čišćenja oni mogli uzrokovati stvaranje otvorenog plamena i izazvati požar.
2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali piro-čišćenje (**C 2**), a zatim pritisnite **OK**.



4. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali jedno od tri ponuđena trajanja čišćenja: 1 h 50 min, 2 h 10 min i 2 h 30 min.
5. Pritisnite **OK** kako biste započeli s čišćenjem.



6. Nakon dovršetka pričekajte da se pećnica ohladi, a zatim pomoću vlažne krpe obrišite vrata pećnice uzduž rubova.

⚠ OPREZ

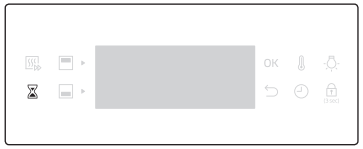
- Nemojte dodirivati pećnicu jer je tijekom čišćenja vrlo vruća.
- Kako biste izbjegli nesreće, neka djeca uvijek budu na sigurnoj udaljenosti od pećnice.
- Nakon dovršetka ciklusa nemojte isključivati pećnicu iz napajanja dok ventilator hladi pećnicu.

NAPOMENA

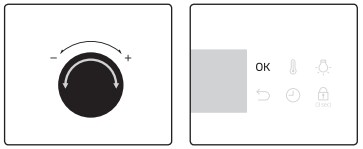
- Nakon što ciklus započne, pećnica postaje vruća. Tada će se vrata zaključati iz sigurnosnih razloga. Nakon što se ciklus dovrši i pećnica ohladi, vrata će se otključati.
- Prije čišćenja provjerite je li pećnica prazna. Pribor u pećnici bi se mogao izobličiti zbog visokih temperatura.

Mjerač vremena

Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.



1. Pritisnite .

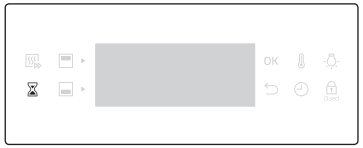


2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme, a zatim pritisnite **OK**.

NAPOMENA

- Nakon isteka vremena oglasit će se zvučni signal, a na zaslonu će treperiti poruka “00:00”.
- Postavke mjerača vremena možete promijeniti u bilo kojem trenutku.

Uključivanje/isključivanje zvuka



- Za isključivanje zvuka pritisnite gumb i držite ga pritisnutim 3 sekunde.
- Za ponovno uključivanje zvuka, ponovno ih pritisnite tri sekunde.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:25:44 PM

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

Hranu koja se lako može pokvariti (kao što je mlijeko, jaja, meso ili perad) ne bi trebalo držati u pećnici više od 1 sata prije početka kuhanja i trebalo bi je odmah izvaditi nakon što je kuhanje dovršeno. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje 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	Žičana 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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:25:45 PM

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
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
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 1		160–180	50–70
Teleći but s kosti, 1,5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		160–180	90–120
Svinjsko pečenje, 1 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200–210	50–60
Svinjska lopatica, 1 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		160–180	100–120
Janjeći but s kosti, 1 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		170–180	100–120
Perad (Piletina/Patka/Puretina)					
Cijelo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine koja curi)	3 1		200	65–80 *
Komadi piletine	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200–220	25–35
Pačja prsa	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200–210	20–30
Mala purica, cijela, 5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		180–200	120–150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		220–230	15–20
Pečeni krumpir, polovice, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		190–200	40-50
Riba					
Pečeni riblji file	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200–220	20–30
Pečena riba	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		180–200	30–40

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:25:45 PM

Pametno kuhanje

Prženje

Pri korištenju načina rada roštilja na velikoj rešetki preporučujemo zagrijavanje pećnice. Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Kruh					
Tost	Žičana rešetka	5		250-270	2–4
Tost sa sirom	Univerzalna posuda	4		200	4–8
Govedina					
Odrezak *	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		240–250	15–20
Burgeri *	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		250–270	13–18
Svinjetina					
Svinjski odresci	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		250–270	15–20
Kobasice	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		260–270	10–15
Perad					
Pileća prsa	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		230–240	30–35
Pileći batci	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		230–240	25–30

* Okrenite nakon 2/3 isteka 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 u pećnici	Žičana rešetka	3		190–200	10–15
Smrznuti bageti s nadjevom	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		190–200	10–15
Smrznuti riblji štapići	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		190–200	15–25
Smrznuti riblji kosani odrezak	Žičana rešetka	3		180–200	20–35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:25:46 PM

Pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja do 220 °C. Gornji grijač i ventilator koji raspršuje vrući zrak rade tijekom postupka suhog pečenja mesa. Nakon te faze hrana se lagano kuha na niskoj temperaturi predodabira. Tijekom tog postupka rade gornji i donji grijač. Ovaj način rada prikladan je za pripremu pečenki i peradi.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)
Goveđa pečenka	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80–100	3-4
Svinjska pečenka	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80–100	4-5
Janjeća pečenka	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80–100	3-4
Pačja prsa	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80–100	2-3

Dvostruko kuhanje

Prije korištenja funkcije dvostrukog kuhanja umetnite razdjelnik u pećnicu. Za postizanje najboljih rezultata preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Tablica u nastavku prikazuje 5 vodiča za dvostruko kuhanje koje smo preporučili za kuhanje i pečenje. Pomoću funkcije dvostrukog kuhanja moći ćete istodobno pripremiti glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.

- Korištenjem funkcije dvostrukog kuhanja može se produljiti vrijeme zagrijavanja.

Br.	Otvor	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
1	Gornji dio	Biskvit	Žičana rešetka, lim Ø 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Donji dio	Domaća pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190–210	13–18
2	Gornji dio	Pečeno povrće, 0,4–0,8 kg	Univerzalna posuda	4		220–230	13–18
	Donji dio	Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	1		160–170	70–80
3	Gornji dio	Lepinja	Univerzalna posuda	4		230–240	13–18
	Donji dio	Gratin od krumpira, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	1		180–190	45–50

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:25:47 PM

Pametno kuhanje

Br.	Otvor	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
4	Gornji dio	Pileći batci	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 4		230–250	30–35
	Donji dio	Lazanje, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Gornji dio	Pečeni riblji file	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 4		210–230	15–20
	Donji dio	Lisnato tijesto od jabuke	Univerzalna posuda	1		170–180	25–30

Također možete koristiti samo gornji ili donji dio pećnice i tako uštedjeti energiju. Vrijeme kuhanja može se produžiti kada koristite zasebni dio pećnice. Za postizanje najboljih rezultata preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Gornji dio

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Gratinirani 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 4		230–250	30–35

* Nemojte prethodno zagrijavati pećnicu.

Donji dio

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Nizozemski kolač u obliku štruce	Žičana rešetka, lim za kolače veličine 24 cm	1		170–180	50-60
Mramorni kolač	Žičana rešetka, lim za mramorni kolač	1		160–170	60–70
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	13–18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:25:48 PM

Eko-vrući zrak

Ovaj način rada koristi optimizirani sustav grijanja kako biste mogli uštedjeti energiju tijekom kuhanja hrane. Uz predložena vremena kuhanja za ovu kategoriju nije potrebno zagrijavanje prije kuhanja te se tako štedi energija.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Voćna pita, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 24 cm	2	160–180	60-80
Krumpiri u kori, 0,4–0,8 kg	Univerzalna posuda	2	190–200	70-80
Kobasice, 0,3–0,5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	160–180	20–30
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice, 0,3–0,5 kg	Univerzalna posuda	3	180–200	25-35
Smrznute kriške krumpira, 0,3–0,5 kg	Univerzalna posuda	3	190-210	25-35
Pečeni riblji fileti, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	200–220	30–40
Hrskavi riblji fileti u krušnim mrvicama, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	200–220	30–45
Pečeni dio goveđeg buta, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	2 1	180–200	65-75
Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg	Univerzalna posuda	3	200–220	25–35

Način rada dvostruko kuhanje – Eko-vrući zrak

Za uštedu energije možete upotrijebiti i način grijanja Eko-vrući zrak u gornjem ili donjem dijelu pećnice.

Uz predložena vremena kuhanja za ovu kategoriju nije potrebno zagrijavanje prije kuhanja jer se tako štedi energija.

Gornji dio

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	4	180–200	30-45
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	Univerzalna posuda	4	200–210	25-35
Smrznute kriške krumpira	Univerzalna posuda	4	200–210	25-35
Pečeni dio goveđeg buta	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 4	170-180	60-80

Donji dio

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Mramorni kolač	Žičana rešetka, lim za mramorni kolač	1	170–180	60-70
Nizozemski kolač u obliku štruce	Žičana rešetka, lim za kolače veličine 24 cm	1	170–180	50-60
Krumpir u kori	Univerzalna posuda	1	190–200	70–90
Smrznuta pizza	Žičana rešetka	1	200–210	25–30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:25:49 PM

Pametno kuhanje

Programi automatskog kuhanja

⚠ **OPREZ**

Hranu koja se lako može pokvariti (kao što je mlijeko, jaja, meso ili perad) ne bi trebalo držati u pećnici više od 1 sata prije početka kuhanja i trebalo bi je odmah izvaditi nakon što je kuhanje dovršeno. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje hranom.

Jednostruko kuhanje

U tablici u nastavku prikazuje se 40 automatskih programa za kuhanje i pečenje.
Navedene su količine, rasponi težine i pripadajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena prethodno su programirani kako bi vam olakšali kuhanje. Pronaći ćete recepte za automatsko kuhanje u uputama.
Programi automatskog kuhanja od 1 do 19, 38 i 39 uključuju zagrijavanje i prikaz napretka zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.
Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** da biste pokrenuli automatsko kuhanje.

⚠ **UPOZORENJE**

Prilikom vađenja hrane uvijek koristite rukavice za pećnicu.

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 1	Gratinirani krumpir	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Gratinirano povrće	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježe gratinirano povrće u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Zapečena tjestenina	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite gratiniranu tjesteninu u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Namirnice za ratatouille stavite u posudu za složence s poklopcem. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke. Pecite pokriveno. Promiješajte prije posluživanja.		
A 6	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	2
		Pitu od jabuka pripremite u okruglom, metalnom limu za pečenje veličine 24–26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Univerzalna posuda	3
		Pripremite croissante (ohlađeno gotovo tijesto). Na univerzalnu posudu za pečenje položite papir za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		
A 8	Lisnato tijesto od jabuke	0,3–0,4	Univerzalna posuda	3
		Lisnata tijesta od jabuke postavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:25:49 PM

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 9	Osnova za tanku voćnu pitu	0,4 – 0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite tijesto u crnu metalnu posudu za pečenje osnove za kolač premazanu maslacem. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto za quiche, stavite ga u okruglu posudu za quiche promjera 25 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 11	Štruca bijelog kruha	0,6–0,7	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto i stavite ga u četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 12	Štruca kruha od miješanih žitarica	0,8–0,9	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto i stavite ga u četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 13	Kruščići	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		Pripremite kruščiće (ohlađeno gotovo tijesto). Na univerzalnu posudu za pečenje položite papir za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 14	Voćne pite	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite svježe voće (maline, kupine, kriške jabuke i kruške) u vatrostalnu posudu veličine 22–24 cm. Pospite mrvicama. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 15	Pogače	0,5-0,6	Univerzalna posuda	3
		Stavite pogače (promjera 5–6 cm) na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		
A 16	Biskvit	0,5-0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto za kolač i stavite ga u okruglu, crnu metalnu posudu za pečenje promjera 26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 17	Mramorni kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto za kolač i stavite ga u okrugli, metalni lim za mramorni kolač ili kuglof. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 18	Nizozemski kolač u obliku štruce	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto za kolač i stavite ga u četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 19	Čokoladni kolačići	0,7–0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto za kolač u vatrostalnoj posudi veličine 20–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:25:49 PM

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 20	Pečeni dio goveđeg buta	0,8-1,3	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Začinite govedinu i ostavite u hladnjaku 1 sat. Stavite na žičanu rešetku tako da je masna strana okrenuta prema gore.		
A 21	Sporo pečena goveđa pečenka	0,8-1,3	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Začinite govedinu i ostavite u hladnjaku 1 sat. Stavite na žičanu rešetku tako da je masna strana okrenuta prema gore.		
A 22	Začinjeni pečeni janjeći odresci	0,4–0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte janjeće odreske u začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		
A 23	Janjeći but s kosti	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte janjetinu i stavite je na žičanu rešetku.		
A 24	Svinjska pečenka s hrskavom korom	0,8-1,3	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	2
		Stavite svinjsko pečenje na žičanu rešetku tako da je masna strana prema gore.		
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,3	Žičana rešetka	3
			Univerzalna posuda	3
		Stavite svinjska rebra na rešetku.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 26	Cijelo pile	1,0-1,5	Žičana rešetka	2
			Univerzalna posuda	1
		Isperite i očistite pile. Pile premažite uljem i začinima. Prsa stavite na rešetku i okrenite ih čim se oglasi zvučni signal pećnice.		
A 27	Pileća prsa	0,5–1,0	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Marinirajte prsa i stavite ih na rešetku.		
A 28	Pileći batci	0,5–1,0	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Premažite uljem i začinima te ih stavite na rešetku.		
A 29	Pačja prsa	0,3-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Stavite pačja prsa na rešetku tako da je masna strana okrenuta prema gore. Prva je postavka za srednje pečeno meso, a druga za srednje do jako pečeno meso.		
A 30	Pečeni file pastrve	0,3-0,8	Univerzalna posuda	4
		Filete pastrve stavite u univerzalnu posudu za pečenje tako da je koža okrenuta prema gore.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:25:49 PM

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 31	Pastrva	0,3-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Isperite i očistite ribu te je cijelu stavite na rešetku. U ribu stavite limunov sok, sol i začine. Površinu ribe prorežite nožem. Premažite uljem i solju.		
A 32	List	0,3-0,8	Univerzalna posuda	3
		List stavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Prorežite površinu nožem.		
A 33	Odrezak/filet lososa	0,3-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	1
		Isperite i očistite filete ili odreske. Filete stavite na rešetku tako da je koža okrenuta prema gore.		
A 34	Pečeno povrće	0,3-0,8	Univerzalna posuda	4
		Isperite i pripremite kriške tikvica, patlidžana, paprika, luka i malih rajčica. Premažite maslinovim uljem pomiješanim s biljem i začinima. Ravnomjerno raspodijelite u univerzalnoj posudi za pečenje.		
A 35	Pečene polovice krumpira	0,5–1,0	Univerzalna posuda	3
		Velike krumpire (svaki 200 g) prerežite po dužini na polovice. Stavite ih u univerzalnu posudu za pečenje tako da je odrezana strana okrenuta prema gore te ih premažite maslinovim uljem i začinima.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 36	Smrznuti krumpirići iz pećnice	0,3-0,8	Univerzalna posuda	3
		Smrznute krumpiriće iz pećnice ravnomjerno rasporedite u univerzalnoj posudi za pečenje.		
A 37	Smrznute kriške krumpira	0,3-0,8	Univerzalna posuda	3
		Smrznute kriške krumpira ravnomjerno rasporedite u univerzalnoj posudi za pečenje.		
A 38	Smrznuta pizza	0,3-0,8	Žičana rešetka	3
		Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite smrznutu pizzu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku talijansku pizzu, druga je za debelu pizzu iz lima.		
A 39	Domaća pizza	0,8-1,3	Univerzalna posuda	2
		Pripremite domaću pizzu od tijesta s kvascem i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev, kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		
A 40	Dizanje tijesta	0,3-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto u zdjeli i pokrijte je prozirnom folijom. Stavite na sredinu rešetke. Prva je postavka za tijesto za pizzu i kolače, a druga za tijesto za kruh.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:25:49 PM

Pametno kuhanje

Dvostruko kuhanje

U tablici u nastavku prikazuje se 10 automatskih programa za kuhanje i pečenje. Možete koristiti samo gornji ili donji dio unutrašnjosti i istovremeno koristiti gornji ili donji dio unutrašnjosti.
Program uključuje svoje količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena prethodno su programirani kako bi vam olakšali kuhanje. Pronaći ćete recepte za automatsko kuhanje u uputama.
Svi dvostruki programi automatskog kuhanja uključuju zagrijavanje i prikaz napretka zagrijavanja.
Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.
Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** da biste pokrenuli automatsko kuhanje.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane uvijek koristite rukavice za pećnicu.

1. Gornji dio

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 1	Gratinirani krumpir	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Pileći batci	0,5–1,0	Žičana rešetka	4
			Univerzalna posuda	4
		Premažite uljem i začinima te ih stavite na rešetku.		
A 4	Pečene polovice krumpira	0,5–1,0	Univerzalna posuda	4
		Velike krumpire (svaki 200 g) prerežite po dužini na polovice. Stavite ih u univerzalnu posudu za pečenje tako da je odrezana strana okrenuta prema gore te ih premažite maslinovim uljem i začinima.		
A 5	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3-0,8	Univerzalna posuda	4
		Smrznute krumpiriće iz pećnice ravnomjerno rasporedite u univerzalnoj posudi za pečenje.		

2. Donji dio

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 1	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	1
		Pitu od jabuka pripremite u okruglom, metalnom limu za pečenje veličine 24–26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 2	Lisnato tijesto od jabuke	0,3–0,4	Univerzalna posuda	1
		Lisnata tijesta od jabuke postavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite tijesto za quiche, stavite ga u okruglu posudu za quiche promjera 25 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:25:49 PM

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 4	Smrznuta pizza	0,3-0,8	Žičana rešetka	1
		Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite smrznutu pizzu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku talijansku pizzu, druga je za debelu pizzu iz lima.		
A 5	Domaća pizza	0,8-1,3	Univerzalna posuda	1
		Pripremite domaću pizzu od tijesta s kvascem i stavite je u univerzalnu posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev, kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu za pečenje u pećnicu.		

3. Dvostruki

Možete odabrati jedan automatski program za gornji i donji dio unutrašnjosti i istovremeno kuhati.

⚠ **OPREZ**

Prilikom upotrebe gornjeg ili donjeg dijela unutrašnjosti, ventilator i grijač drugog dijela unutrašnjosti mogli bi raditi zbog postizanja optimalnih performansi. Unutrašnjost koju trenutno ne upotrebljavate ne smije se upotrebljavati za neplanirane svrhe.

Testirano posuđe

U skladu s normom 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		155	25-35
		1+3		155	30-35
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda za pečenje i univerzalna posuda za pečenje	1+3		140	30-35
Biskvit bez masnoća	Žičana rešetka i limeni obruč za tortu (Tamni, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35–40
		1+4		155	40-45
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

* Dva biskvita postavljena na rešetku u stražnjem lijevom i prednjem desnom dijelu.

** Dva biskvita postavljena su u sredini, jedan na drugom.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:25:50 PM

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		270 (maks.)	1–2
Goveđi kosani odresci * (12 kom.)	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4 1		270 (maks.)	1. 15–18 2. 5–8

* Okrenite nakon isteka 2/3 vremena kuhanja.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min.)
Cijelo pile *	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	65–80 *

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Zbirka često korištenih recepata za automatsko kuhanje

Gratinirani krumpir

Sastojci 800 g krumpira, 100 ml mlijeka, 100 ml vrhnja, 50 g istučenog jaja, po 1 žlica soli, papra i muškatnog oraščića, 150 g naribanog sira, maslac, timijan

Upute Ogulite krumpire i narežite ih na kriške debljine 3 mm. Maslacem namastite površinu posude za gratiniranje (22–24 cm). Rasporedite kriške na čistu krpu i ostavite ih prekrivenima dok pripremate ostatak sastojaka.
Pomiješajte ostatak sastojaka, osim naribanog sira, u veliku zdjelu i dobro promiješajte. Posložite kriške krumpira u posudu tako da se preklapaju i izlijte mješavinu preko krumpira. Posipajte naribanim sirom i ispecite. Nakon pečenja posipajte s nekoliko svježih listova timijana i poslužite.

Gratinirano povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, rajčice, luk, mrkva, paprika, unaprijed kuhani krumpiri), 150 ml vrhnja, 50 g istučenog jaja, po 1 žlica soli, začina (papar, peršin ili ružmarin), 150 g naribanog sira, 3 žlice maslinovog ulja, nekoliko listova timijana

Upute Operite povrće i izrežite ga na kriške debljine 3–5 mm. Kriške posložite u posudu za gratiniranje (22–24 cm), a povrće prelijte uljem. Pomiješajte ostale sastojke, osim naribanog sira, i prelijte povrće. Posipajte naribanim sirom i ispecite. Nakon toga posipajte s nekoliko listova timijana i poslužite.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:25:51 PM

Lazanje

Sastojci 2 žlice maslinovog ulja, 500 g mljevenog mesa, 500 ml umaka od rajčice, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g suhih kora za lazanje, 1 luk (isjeckan), 200 g naribanog sira, 1 žličica suhog nasjeckanog peršina, origana, bosiljka

Upute Pripremite umak od rajčica i mesa. Zagrijte ulje u tavi, zatim popržite mljeveno meso i isjeckan luk otprilike 10 minuta dok u cijelosti nije pečen. Prelijte umakom od rajčica i goveđim temeljcem te dodajte suhe začine. Kuhajte dok ne zavrije, kuhajte na laganoj vatri 30 minuta.
Skuhajte kore za lazanje u skladu s uputama na paketu. Stavite sloj kora za lazanje, umaka od mesa i sir, a zatim ponovite postupak. Nakon toga gornju koru za lazanje posipajte preostalim sirom i stavite u pećnicu.

Pita od jabuka

Sastojci

- **Tijesto**: 275 g brašna, 1/2 žlice soli, 125 g bijelog šećera u prahu, 8 g vanilin šećer, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (istučeno)
- **Nadjev**: 750 g tvrdih cijelih jabuka, 1 žlica limunovog soka, 40 g šećera, 1/2 žlice cimeta, 50 g grožđica bez koštica, 2 žlice krušnih mrvica

Upute Prosijte brašno i sol iznad velike zdjele. Prosijte šećer u prahu i vanilin šećer. Narežite maslac pomoću 2 noža na male kocke u brašno. Dodajte 3/4 istučenog jaja. U multipraktiku zamijesite sve sastojke dok ne nastane prhko tijesto. Rukama oblikujte tijesto u kuglu. Zamotajte u plastičnu foliju i stavite u hladnjak na 30 minuta.
Namastite limeni obruč (promjera 24–26 cm) i posipajte površinu brašnom. Razvaljajte 3/4 tijesta do debljine od 5 mm. Stavite ga u lim (na dno i sa strane).
Ogulite i očistite jabuke. Narežite ih na kocke veličine otprilike 3/4 x 3/4 cm. Jabuke pošpricajte limunovim sokom i dobro promiješajte. Operite i osušite ribizle i grožđice. Dodajte šećer, cimet, grožđice i ribizle. Dobro promiješajte i posipajte krušne mrvice po donjoj strani tijesta. Lagano pritisnite.
Razvaljajte ostatak tijesta. Narežite tijesto na male trake i postavite ih u obliku križa na nadjev. Pitu jednoliko premažite ostatkom istučenog jaja.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:25:51 PM

Pametno kuhanje

Quiche Lorraine

Sastojci
- **Tijesto**: 200 g običnog brašna, 80 g maslaca, 1 jaje
- **Nadjev**: 75 g kockica bezmasne slanine, 125 ml vrhnja, 125 g milerama, 2 istučena jaja, 100 g naribanog švicarskog sira, sol i papar

Upute Za tijesto stavite brašno, maslac i jaje u zdjelu i pomiješajte dok ne dobijete mekano tijesto, a zatim stavite u hladnjak na 30 minuta. Razvaljajte tijesto i stavite ga u namašćenu keramičku posudu za quiche (promjera 25 cm). Izbodite donju stranu tijesta vilicom. Pomiješajte jaje, vrhnje, mileram, sir, sol i papar. Prije pečenja prelijte preko tijesta.

Voćne pite

Sastojci
- **Nadjev**: 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g mljevenog cimeta
- **Voće**: 600 g miješanog voća

Upute Pomiješajte sastojke dok ne postanu razmrvljeni kako biste mogli napraviti nadjev. Posložite miješano voće u vatrostalnu posudu i posipajte mrvicama.

Pizza iz kućne radinosti

Sastojci
- **Tijesto za pizzu**: 300 g brašna, 7 g suhog kvasca, 1 žlica maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 žlica šećera i soli
- **Nadjev**: 400 g narezanog povrća (patlidžan, tikvica, luk, rajčica), 100 g šunke ili slanine (nasjeckana), 100 g naribanog sira

Upute Stavite brašno, kvasac, ulje, sol, šećer i toplu vodu u zdjelu i pomiješajte dok ne dobijete vlažno tijesto. Tijesto zamijesite u mikseru ili rukom 5–10 minuta. Pokrijte poklopcem i stavite u pećnicu na 30 minuta na temperaturu od 35 °C da se diže. Razvaljajte tijesto na površini posipanoj brašnom u pravokutnik i stavite u posudu za pečenje ili lim za pizzu. Na tijesto stavite pire od rajčice, šunku, gljive, masline i rajčice. Jednoliko posipajte sirom i stavite peći.

Pečeni dio goveđeg buta

Sastojci 1 kg goveđeg buta, 5 g soli, 1 g papra, po 3 g ružmarina i timijana

Upute Meso začinite solju, paprom i ružmarinom te stavite u hladnjak na 1 sat. Stavite na žičanu rešetku. Stavite u pećnicu i pecite.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:25:51 PM

Začinjeni pečeni janjeći odresci

Sastojci 1 kg janjećih odrezaka (6 komada), 4 velika češnja češnjaka (zgnječeni), 1 žlica svježeg timijana (izmrvljeni), 1 žlica svježeg ružmarina (izmrvljeni), 2 žlice soli, 2 žlice maslinovog ulja

Upute Pomiješajte sol, češnjak, začine i ulje te dodajte janjetinu. Okrenite kako biste meso prekrili sastojcima i ostavite na sobnoj temperaturi najmanje 30 minuta do 1 sata.

Svinjska rebra

Sastojci 2 para svinjskih rebara, 1 žlica crnih sjemenki papra, 3 lovorova lista, 1 luk (isjeckan), 3 češnja češnjaka (isjeckani), 85 g smeđeg šećera, 3 žlice umaka Worcestershire, 2 žlice pirea od rajčice, 2 žlice maslinovog ulja

Upute Napravite umak za roštilj. Zagrijte ulje u loncu i dodajte luk. Kuhajte dok ne omekša, a zatim dodajte ostale sastojke. Pržite i smanjite temperaturu te kuhajte na laganoj vatri 30 minuta dok ne postane gust. Rebra marinirajte u umaku za roštilj najmanje 30 minuta do 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

Za jednostavnije čišćenje redovito čistite pećnicu.

⚠ 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.

Vanjska strana pećnice

Za čišćenje vanjštine pećnice, kao što su vrata pećnice, ručica i zaslon koristite mekanu krpu za čišćenje i blagi deterdžent ili toplu vodu s deterdžentom, a obrišite je kuhinjskim papirom ili 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)

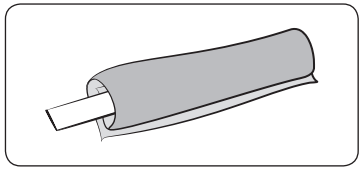
Dijelovi koji se mogu ukloniti prekriveni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Mogu biti zaprljani uljem ili mašću koja prska zbog cirkulirajućeg zraka tijekom grijanja vrućim zrakom. No ta prljavština izgori pri temperaturi od 200 °C ili višim temperaturama.

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.

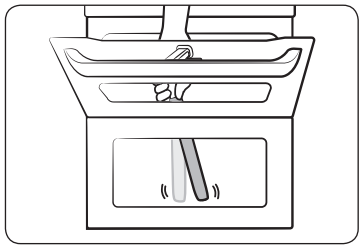
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:25:51 PM

Održavanje

Vrata



1. Zavežite mokru tkaninu oko štapa.

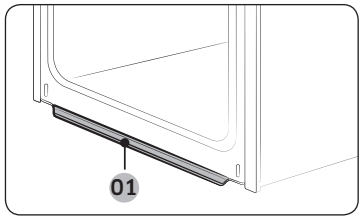


2. Stavite tkaninu ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Nanesite deterdžent na tkaninu i ponovno očistite.
5. Suhom tkaninom obrišite vlagu i mjehuriće.

⚠ **OPREZ**

Prilikom čišćenja nemojte odvajati vrata.

Kolektor za vodu



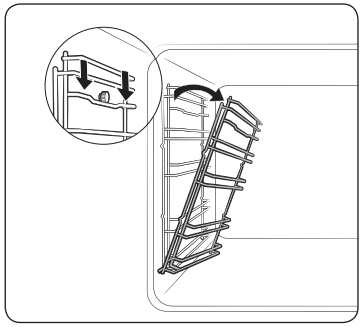
Kolektor za vodu ne prikuplja samo višak vlage od kuhanja već i ostatke hrane. Redovito praznite i čistite kolektor za vodu.

⚠ **UPOZORENJE**

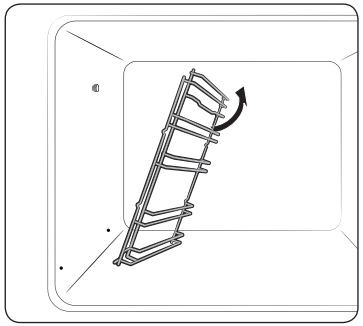
Ako dođe do curenja vode iz kolektora za vodu, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

01 Kolektor za vodu

Bočne rešetke (odnosi se samo na određene modele)



1. Pritisnite gornju žicu lijeve bočne rešetke i spustite je za otprilike 45˚.



2. Povucite i uklonite donju žicu lijeve bočne rešetke.
3. Uklonite desnu bočnu rešetku na isti način.
4. Očistite obje bočne rešetke.
5. Kada završite, slijedite gorenavedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili bočne rešetke.

NAPOMENA

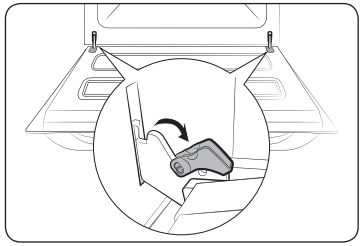
Pećnica radi bez postavljenih bočnih rešetki i rešetki.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:25:52 PM

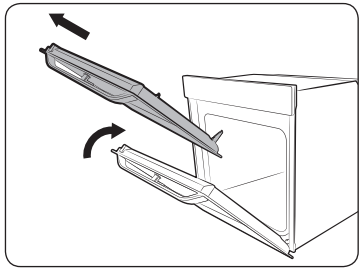
Odvajanje vrata

⚠ UPOZORENJE

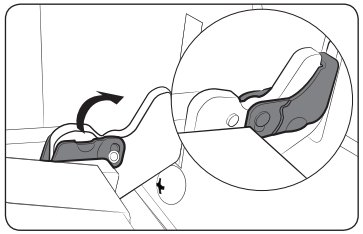
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



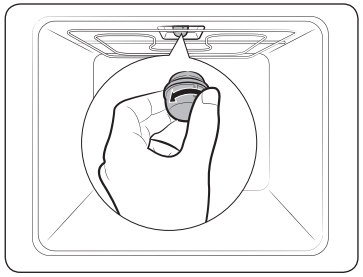
2. Zatvorite vrata na otprilike 70°. S obje ruke držite sa strane vrata pećnice, podignite i povucite prema gore dok se ne uklone šarke.



3. Kada završite, slijedite gorenavedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili vrata. Provjerite jesu li spojnice na obje šarke.

Zamjena

Žarulje

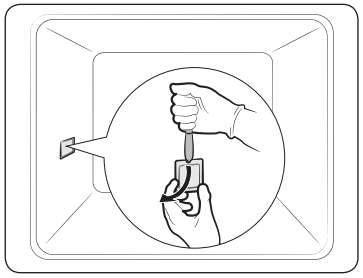


1. Uklonite stakleni poklopac tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Zamijenite svjetlo pećnice.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Nakon čišćenja slijedite gore navedeni korak 1 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili stakleni poklopac.

⚠ UPOZORENJE

- Prije zamjene žarulje isključite pećnicu i iskopčajte kabel za napajanje.
- Koristite samo žarulje 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 pećnice



1. Niži kraj poklopca bočnog svjetla pećnice držite jednom rukom i koristite plosnati, oštri alat, kao što je kuhinjski nož, kako biste uklonili poklopac kao što je opisano.
2. Zamijenite bočno svjetlo pećnice.
3. Ponovno umetnite poklopac za svjetlo.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:25:54 PM

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. • Model na dodir: ako se pojavi vlaga na vanjskom dijelu pećnice. • Ako je postavljena funkcija zaključavanja.	• Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno. • Uklonite vlagu i pokušajte ponovno. • 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.
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. • Ako ventilator za hlađenje ne funkcionira. • Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije. • Pri upotrebi nekoliko utikača u istoj utičnici.	• Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi. • Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje. • Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda. • 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. • Ako je svjetlo prekriveno stranim tijelom tijekom kuhanja.	• Svjetlo se automatski isključuje nakon određenog vremena radi uštede energije. Možete ga ponovno upaliti tako da pritisnete gumb za svjetlo pećnice. • Očistite unutrašnjost pećnice i provjerite.
Na pećnici dolazi do električnog udara.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno. • Ako upotrebljavate 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 da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posuđe.
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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:25:54 PM

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne grije.	• Ako su vrata otvorena. • Ako naredbe pećnice nisu pravilno postavljene. • Ako je iskočio osigurač u kućanstvu ili sklopka strujnog kruga.	• Zatvorite vrata i ponovno je uključite. • Pogledajte poglavlje o radu pećnice i ponovno postavite pećnicu. • Zamijenite osigurač ili ponovno postavite sklopku. Ako se to ponavlja, pozovite električara.
Tijekom rada izlazi dim.	• Tijekom početnog rada. • 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. • 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.
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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica je topla tijekom piro čišćenja.	• To je zato jer piro-čišćenje koristi visoke temperature.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Pojavljuje se miris po paljevini tijekom piro-čišćenja.	• Piro čišćenje koristi visoke temperature te možete osjetiti paljenje ostataka hrane.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Čišćenje parom ne funkcionira.	• To je zato jer je temperatura previsoka.	• Ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je ponovno koristite.
Dvostruko kuhanje ne funkcionira.	• Ako razdjelnik nije pravilno postavljen.	• Umetnite razdjelnik pravilno i koristite pećnicu.
Način jednostavnog kuhanja ne funkcionira.	• Ako je razdjelnik umetnut u pećnicu.	• Izvadite razdjelnik i koristite pećnicu.
Ventilator u unutrašnjosti, koji se trenutno ne upotrebljava za funkciju Dvostruko kuhanje, radi (ili je unutrašnjost vruća).	• Za najbolje performanse i rezultate prilikom kuhanja, mogli biste uključiti ventilator i grijač koji se trenutno ne upotrebljavaju.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:25:54 PM

Rješavanje problema

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 funkcije 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-F1	Pojavljuje se tijekom naredbe EEPROM (čitanje/pisanje).	
C-F0	Ako nema komunikacije između glavnog PCB-a i sporednog PCB-a.	
C-F2	Pojavljuje se ako dolazi do problema između IC na dodir <-> Glavni ili sporedni micom.	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-d0	Problem s gumbima 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.
-dC-	Ako se razdjelnik ukloni tijekom načina kuhanja Dvostruko kuhanje. Ako je razdjelnik umetnut tijekom kuhanja u načinu kuhanja Jednostruko kuhanje.	Razdjelnik se mora ukloniti tijekom kuhanja u načinu kuhanja Dvostruko kuhanje. 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 Pećnica je nastavila s radom na postavljenoj temperaturi dulje vrijeme. • Ispod 105 °C – 16 sati • Od 105 °C do 240 °C – 8 sati • Od 245 °C do Maks. – 4 sata	To nije kvar sustava. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim normalno pokušate ponovno.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:25:54 PM

Tehničke specifikacije

Tvrtka SAMSUNG se kontinuirano trudi poboljšati svoje proizvode. Specifikacije dizajna i ove upute za korištenje stoga su podložni promjenama bez prethodne obavijesti.

Dimenzije (Š x V x D)	Kućište	595 x 595 x 570 mm
Zapremina		75 litara
Masa	Neto	47,2 kg
Napon		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga spajanja		3650–3950 W

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikacija modela	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Vrsta prostora za pečenje	Jednostruki	Gornji dio	Donji dio
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje)	81,6	98,6	100,0
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A+	A	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	0,68 kWh/ciklus	0,68 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	3 (jednostruki, gornji, donji)		
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	Struja		
Zapremina po prostoru za pečenje (V)	75 l	34 l	32 l
Vrsta pećnice	Ugradbena		
Masa uređaja (M)	47,2 kg		

Podaci su određeni sukladno standardu EN 60350-1 i uredbama Komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:25:54 PM

Dodatak

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:25:54 PM

Bilješke

SAMSUNG

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 1 2/13/2018 12:25:58 PM

Cuprins

Utilizarea acestui manual 3

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri: 3

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Măsuri de precauție importante 3
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice) 6
Funcția de economisire automată a energiei 6

Instalarea 7

Conținutul ambalajului 7
Pregătiți-vă să instalați cuptorul 8
Alimentare cu curent electric 8
Montarea în dulap 8

Înainte de a începe 10

Setări inițiale 10
Miros de cuptor nou 11
Mecanism inteligent de protecție 11
Accesorii 11
Ușă flexibilă 13
Încuietoare mecanică (în funcție de model) 14
Modul Preparare dublă 14

Operațiuni 15

Panou de comandă 15
Setări uzuale 16
Moduri de gătire (cu excepția gril) 19
Moduri de gătire (gril) 22
Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă 23
Întreruperea preparării 24
Funcție specială 24
Preparare automată 25
Curățare 26
Cronometru 27
Pornirea/Oprirea sunetului 27

Gătit inteligent 28

Manual cooking (Preparare manuală) 28
Programe de preparare automate 34
Preparate test 39
Colecție de rețete populare cu preparare automată 40

Întreținere 43

Curățare 43
Demontarea ușii 45
Înlocuire 45

Depanare 46

Aspecte de verificat 46
Coduri de informare 48

Specificații tehnice 49

Anexă 49

Fișa de date a produsului 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:25:58 PM

Utilizarea acestui manual

Vă mulțumim că ați ales un cuptor încorporabil de la SAMSUNG.
Acest manual de utilizare conține informații importante referitoare la siguranță și instrucțiuni menite să vă ajute la utilizarea și întreținerea aparatului.
Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza cuptorul și să îl păstrați pentru consultări ulterioare.

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

⚠ AVERTISMENT

Pericole sau acțiuni nesigure care pot provoca **leziuni corporale grave sau decesul și/sau deteriorarea bunurilor**.

⚠ ATENȚIE

Pericole sau acțiuni nesigure care pot provoca **leziuni corporale sau deteriorarea bunurilor**.

NOTĂ

Sfaturi utile, recomandări sau informații care ajută utilizatorii să mânuiască produsul.

Instrucțiuni pentru siguranță

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare, în conformitate cu recomandările relevante privind siguranța.

Măsuri de precauție importante

⚠ AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.
Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.
Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.
După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Pentru deconectare, ștecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:25:59 PM

Instrucțiuni pentru siguranță

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.
Metoda de prindere indicată nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.
Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.
În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.
Dacă aparatul are o funcție de curățare, resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare și nu trebuie lăsat niciun recipient în cuptor în timpul curățării cu aburi sau al curățării automate. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.
Dacă aparatul are o funcție de curățare, suprafețele pot să devină mai fierbinți decât de obicei în timpul curățării și copiii trebuie ținuți la distanță. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.
Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne)
Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.
AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

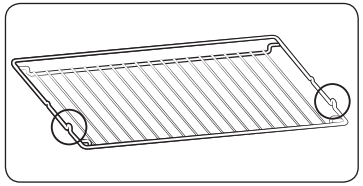
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:25:59 PM

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune. Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.



Introduceți grătarul cu protuberanțele în sus (opritoare pe ambele părți) astfel încât grătarul susține poziția de repaus pentru greutăți mari.

⚠ **ATENȚIE**

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectați.

Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecțiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercați să îl utilizați.

Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. și pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparații, contactați un centru de service SAMSUNG sau distribuitorul.

Conductorii și cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranțe aprobate. Nu utilizați niciodată triplu-ștechere sau prelungitoare.

Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curățat.

Aveți grijă când conectați echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Dacă aparatul are o funcție de preparare la vapori sau aburi, nu îl utilizați când cartușul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Când cartușul este crăpat sau defect, nu îl utilizați și contactați cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

În timpul utilizării, suprafețele interioare ale cuptorului devin suficient de fierbinți pentru a cauza arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

Suprafețele cuptorului devin fierbinți când aparatul funcționează la temperaturi ridicate o perioadă lungă de timp.

Când gătiți, aveți grijă la deschiderea ușii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer și aburi fierbinți.

Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc dacă intră în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.

Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.

Copiii trebuie ținuți la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.

Alimentele congelate, cum este pizza, trebuie gătite pe grătarul mare. Dacă utilizați tava pentru copt, este posibil ca aceasta să se deformeze datorită diferențelor mari de temperatură.

Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este fierbinte. Riscați să deteriorați suprafața emailată.

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul gătitului.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:25:59 PM

Instrucțiuni pentru siguranță

Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe aceasta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate și poate afecta calitatea alimentelor gătite.

Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi șterse de pe suprafața emailată a cuptorului.

Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.

Nu amplasați formele de copt pe ușa deschisă a cuptorului.

Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.

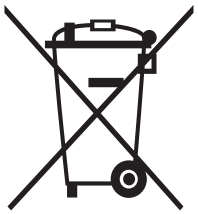
Nu călcați, nu vă sprijiniți, nu stați și nu așezați obiecte grele pe ușă.

Nu deschideți ușa cu o forță inutilă.

AVERTISMENT: Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare chiar dacă procesul de preparare s-a finalizat.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)
Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.
Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, ca de exemplu REACH, vizitați: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funcția de economisire automată a energiei

- Dacă nu primește nicio comandă pentru o anumită perioadă în timp ce se află în funcțiune, aparatul se oprește și intră în modul de așteptare.
- Lumina: În timpul procesului de preparare, puteți opri becul cuptorului prin apăsare pe butonul „Oven light" (Lumina cuptorului). Pentru economisirea energiei, lumina cuptorului este oprită timp de câteva minute după pornirea programului de preparare.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:25:59 PM

Instalarea

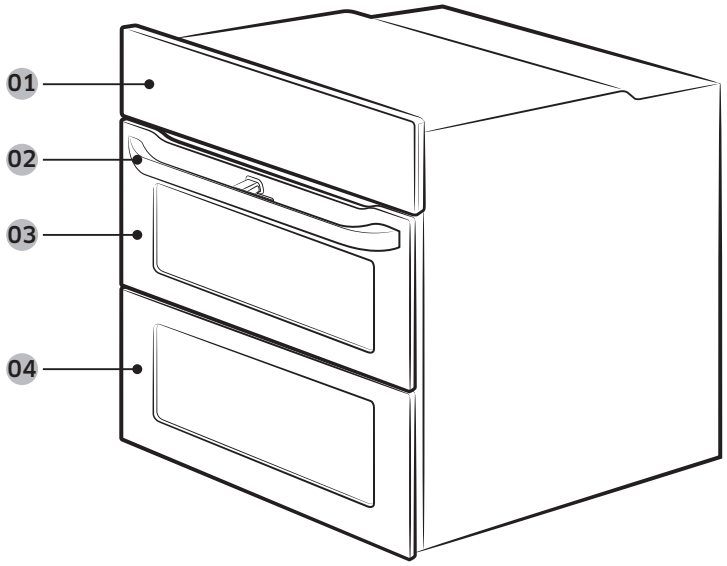
⚠ AVERTISMENT

Acest cuptor trebuie să fie instalat de către un tehnician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea cuptorului la sursa de alimentare în conformitate cu recomandările locale relevante privind siguranța.

Conținutul ambalajului

Verificați dacă ambalajul produsului conține toate componentele și accesoriile. Dacă aveți probleme cu aparatul sau cu accesoriile, contactați un Centru de serviciu cu clienții local al Samsung sau comerciantul cu amănuntul.

Scurtă prezentare a cuptorului

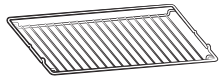


01 Panou de comandă **02** Mânerul ușii **03** Ușă superioară

04 Ușă principală

Accesorii

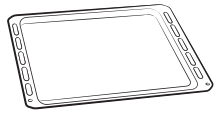
Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.



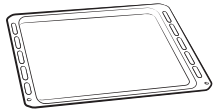
Grătar



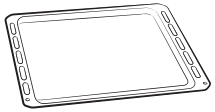
Grătar platou *



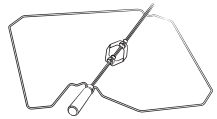
Tavă pentru copt *



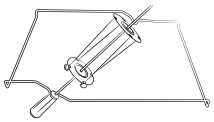
Tavă universală *



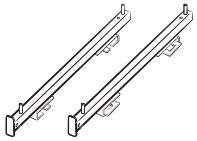
Tava extra adâncă *



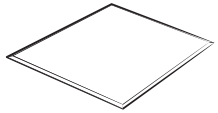
Țepușă pentru rotisare *



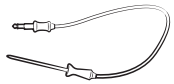
Țepușă pentru rotisare și Shashlik *



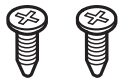
Ghidaje telescopice *



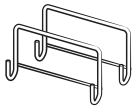
Divizor



Sonda de temperatură pentru carne *



2 șuruburi (M4 L25)



Instalați mânerul

NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

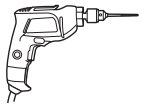
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:26:03 PM

Instalarea

Pregătiți-vă să instalați cuptorul

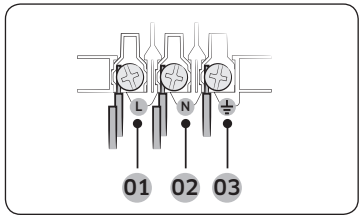


Șurubelniță Phillips



Găuriți

Alimentare cu curent electric



Conectați cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveți o priză normală pentru ștecher, din cauza limitărilor de curent, folosiți un întrerupător izolator multipolar (cu distanța dintre contacte de cel puțin 3 mm) pentru a respecta reglementările privind siguranța. Utilizați un cablu de alimentare cu o lungime suficientă care să fie conformă cu tipul H05 RR-F sau H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

01 MARO sau NEGRU
02 ALBASTRU sau ALB
03 GALBEN și VERDE

Curent nominal (A)	Secțiune transversală minimă
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Verificați specificațiile produsului de pe eticheta atașată cuptorului.
Deschideți capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți șuruburile de pe clema cablului. Apoi, conectați cablurile de alimentare la bornele aferente.
Borna (⏚) este concepută pentru împământare. Mai întâi conectați cablul galben și pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte. Dacă folosiți o priză pentru ștecher, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu își asumă răspunderea pentru accidentele provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

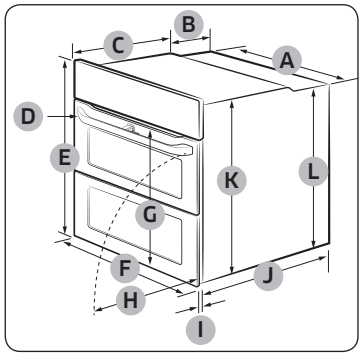
⚠ AVERTISMENT

Nu călcați pe cabluri și nu le răsuciți în timpul instalării și țineți-le la distanță de componente ale cuptorului care emană căldură.

Montarea în dulap

Dacă instalați cuptorul într-un dulap, suprafețele din plastic și componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste până la 90 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru daunele provocate mobilei de căldura emisă de cuptor.
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

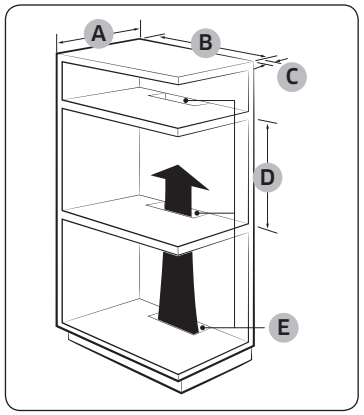
Dimensiuni necesare pentru instalare



Cuptor (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:26:06 PM

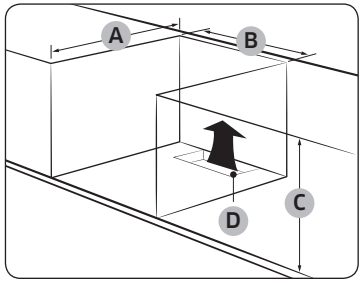


Dulap încastrat (mm)

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

NOTĂ

Dulapurile de încastrare trebuie să aibă orificii de ventilație **(E)** pentru a ventila căldura și a recircula aerul.



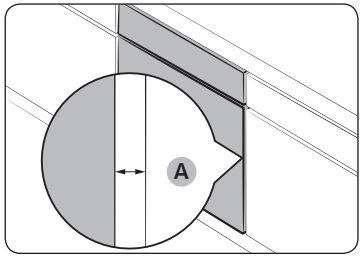
Dulap sub chiuvetă (mm)

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

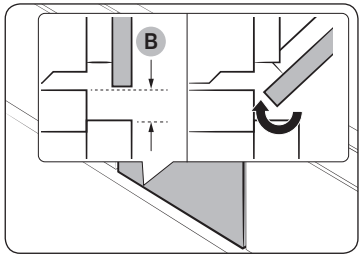
NOTĂ

Dulapurile de încastrare trebuie să aibă orificii de ventilație **(D)** pentru a ventila căldura și a recircula aerul.

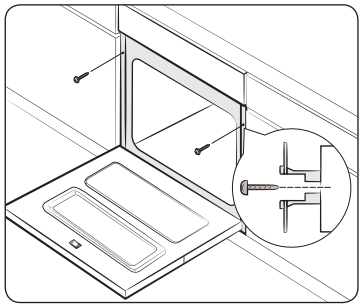
Montarea cuptorului



Lăsați un spațiu **(A)** de cel puțin 5 mm. între cuptor și fiecare parte laterală a dulapului.



Asigurați un spațiu de cel puțin 3 mm **(B)**, astfel încât ușa să se deschidă și să se închidă cu ușurință.



Introduceți cuptorul în dulap și prindeți-l bine pe ambele părți laterale cu două șuruburi.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:26:07 PM

Instalarea

După instalare, scoateți folia de protecție, banda și celelalte ambalaje și scoateți accesoriile din cuptor. Pentru a scoate cuptorul din cuptor, deconectați mai întâi alimentarea cuptorului și scoateți 2 șuruburi pe părțile laterale ale cuptorului.

⚠ AVERTISMENT

Cuptorul are nevoie de aerisire pentru a funcționa normal. Nu blocați orificiile de ventilație sub nicio formă.

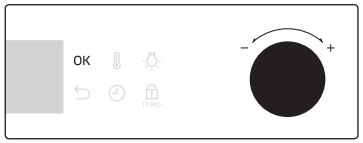
NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

Înainte de a începe

Setări inițiale

Atunci când porniți cuptorul pentru prima dată, pe afișaj, în cadranul („12”) pentru oră care luminează intermitent, apare ora implicită „12:00”. Urmați pașii de mai jos pentru a seta ora curentă.



1. În timp ce elementul pentru oră clipește, rotiți discul valoric (din partea dreaptă) pentru a seta ora, apoi apăsați **OK** pentru a trece la elementul pentru minute.



2. În timp ce elementul pentru minute clipește, rotiți discul valoric pentru a seta minutele, apoi apăsați **OK**.



Pentru a modifica ora curentă după setarea inițială, mențineți apăsat butonul ⏲ timp de 3 secunde și urmați pașii de mai sus.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:26:08 PM

Miros de cuptor nou

Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, curățați-i interiorul pentru a elimina mirosul de cuptor nou.

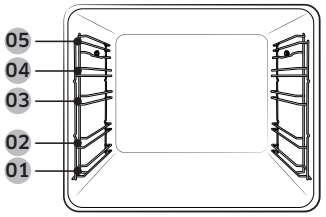
1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze în modul Convecție 200 °C sau Convențional 200 °C timp de o oră. Astfel se distrug toate substanțele de fabricare rămase în el.
3. La final, opriți cuptorul.

Mecanism inteligent de protecție

Dacă deschideți ușa în timp ce cuptorul funcționează, lumina cuptorului se aprinde și atât ventilatorul, cât și elementele de încălzire se opresc. Acest lucru are rolul de a preveni leziunile, de exemplu arsurile, și pierderea inutilă a energiei. Dacă se întâmplă acest lucru, închideți ușa și cuptorul continuă să funcționeze normal, deoarece aceasta nu este o defecțiune.

Accesorii

Pentru prima utilizare, curățați bine accesoriile cu apă caldă, detergent și o lavetă moale și curată.



01 Nivelul 1

02 Nivelul 2

03 Nivelul 3

04 Nivelul 4

05 Nivelul 5

- Introduceți accesoriul în cuptor în poziția corectă.
- Lăsați cel puțin 1 cm între accesoriu și partea inferioară a cuptorului și față de orice alt accesoriu.
- Scoateți cu grijă vasele de gătit și/sau accesoriile din cuptor. Preparatele sau accesoriile fierbinți pot provoca arsuri.
- Accesoriile se pot deforma pe măsură ce se încălzesc. După ce se răcesc, își revin la forma și performanțele inițiale.

Mod de utilizare de bază

Pentru a găti cât mai ușor, familiarizați-vă cu modul de utilizare a accesoriilor.

Grătar	Suportul de sârmă este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față.
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului.
Tavă pentru copt *	Tava pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați partea înclinată în față.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:26:08 PM

Înainte de a începe

Tavă universală *	Tava universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătire și frigere. Folosiți grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului. Așezați partea înclinată în față.
Tava extra adâncă *	Tava extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați partea înclinată în față.
Țepușă pentru rotisare *	Țepușa pentru rotisare se folosește pentru frigerea alimentelor, de exemplu a puiului. Utilizați țepușa de rotiserie numai în modul Preparare simplă la nivelul 4 unde este disponibil și un adaptor pentru țepușă. Deșurubați mânerul țepușei pentru a o scoate în timpul frigerii la gril.
Țepușă pentru rotisare și Shashlik *	Amplasați tava la poziția 1 a suportului pentru a colecta sucul cărnii sau în partea inferioară a cuptorului, dacă bucata de carne este mare. Se recomandă utilizarea accesoriilor pentru țepușă atunci când carnea cântărește mai puțin de 1,5 kg. **1.** Introduceți țepușa în carne. Pentru a o introduce mai ușor, înșurubați-i mânerul către capătul bont. **2.** Puneți cartofi și legume opărite în jurul cărnii. **3.** Amplasați cadrul la nivelul median pentru tavă cu forma „v” spre înainte. Sprijiniți țepușa de cadru cu capătul ascuțit spre partea din spate și împingeți încet până când vârful țepușei intră în mecanismul de rotire aflat în spatele cuptorului. Capătul bont al țepușei trebuie să se sprijine pe forma „v”. (Țepușa are două opritoare care trebuie să fie orientate spre ușa cuptorului, pentru a împiedica țepușa să înainteze; opritoarele acționează și ca suport de prindere pentru mâner.) **4.** Deșurubați mânerul înainte de preparare. **5.** După preparare, înșurubați mânerul la loc, pentru a facilita scoaterea țepușei din cadru.

Ghidaje telescopice *	Folosiți șina cu ghidaje telescopice pentru a introduce tava după cum urmează: **1.** Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor. **2.** Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului. **3.** Închideți ușa.
Divizor	Divizorul are rolul de a împărți cuptorul în două compartimente. Folosiți divizorul cu modul Preparare dublă.
Sonda de temperatură pentru carne *	Sonda de temperatură pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii de preparat. Utilizați numai sonda de temperatură oferită împreună cu cuptorul.

⚠ AVERTISMENT

- Asigurați-vă că mânerul pentru rotisat este amplasat corespunzător.
- Aveți grijă când utilizați funcția de rotisare. Furculițele și acele au vârfuri ascuțite, care pot provoca rănirea fizică!
- Pentru a preveni arsurile, utilizați mănuși pentru a scoate preparatul rotisat deoarece acesta este foarte fierbinte.

NOTĂ

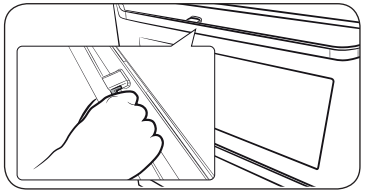
Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:26:08 PM

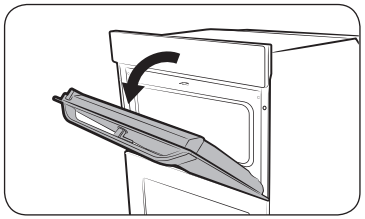
Ușă flexibilă

Acest cuptor prezintă o ușă flexibilă unică, prevăzută cu balama în partea de mijloc, deci trebuie să deschideți numai jumătatea superioară pentru a accesa compartimentul superior. Când utilizați funcția Preparare dublă, puteți accesa spațiul superior al cuptorului cu mult mai mare ușurință și cu o eficiență energetică superioară.

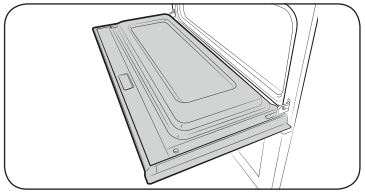
Utilizarea ușii superioare



1. Apăsați complet pe mâner.

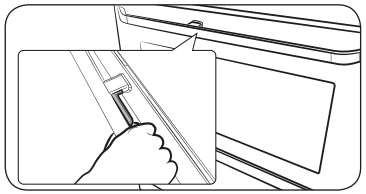


2. Trageți de mâner.

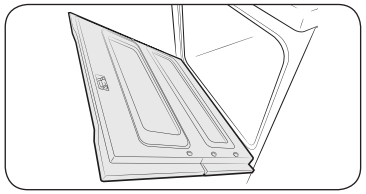


3. Aceasta va deschide numai ușa superioară, așa cum este indicat.

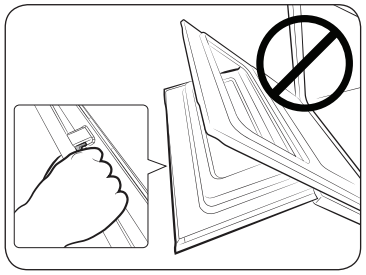
Utilizarea ușii complete



1. Țineți de zona fără mâner, apoi trageți.



2. Aceasta va determina deschiderea ușii complete așa cum este indicat în figură.



⚠ ATENȚIE

La deschiderea ușii complete, asigurați-vă că țineți mânerul de partea fără pârghie.
Dacă pârghia este apăsată pe jumătate prin deschiderea ușii, este posibil ca ușa superioară să se deschidă, cauzând vătămări corporale.

NOTĂ

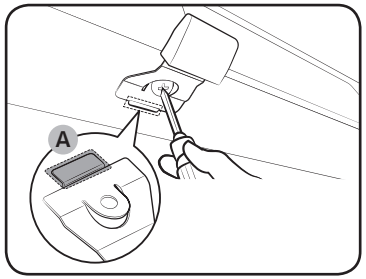
- Nu așezați obiecte grele pe ușa superioară și nu aplicați o forță excesivă pe aceasta.
- Nu lăsați copiii să se joace cu sau pe ușa superioară.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:26:10 PM

Înainte de a începe

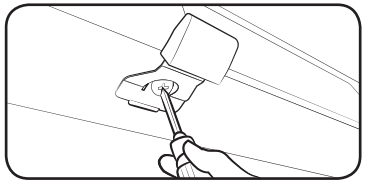
Încuietoare mecanică (în funcție de model)

Instalarea



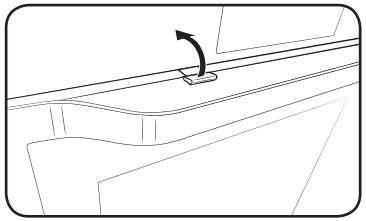
1. Introduceți partea subțire **(A)** a încuietorii mecanice în fanta corespunzătoare a mânerului de blocare, așa cum este indicat.
2. Strângeți șurubul de pe mânerul de blocare.

Dezinstalare



- Slăbiți și scoateți șurubul de pe mânerul de blocare.

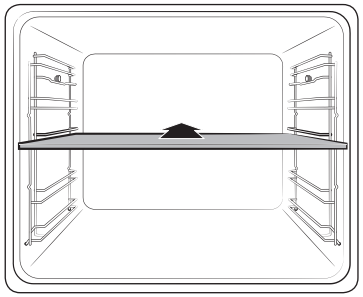
Blocare/deblocare



- Pentru a deschide ușa, ridicați ușor în sus mânerul de blocare pentru a debloca ușa. Apoi, deschideți ușa.
- Pentru a bloca ușa, pur și simplu închideți-o. Încuietoarea mecanică blochează automat ușa.

Modul Preparare dublă

Puteți folosi atât compartimentul superior, cât și pe cel inferior pentru a prepara două rețete diferite sau, pur și simplu, puteți folosi un singur compartiment.



Așezați divizorul la nivelul 3 pentru a separa spațiul de preparare în două compartimente. Cuptorul detectează divizorul și activează implicit compartimentul superior.

NOTĂ

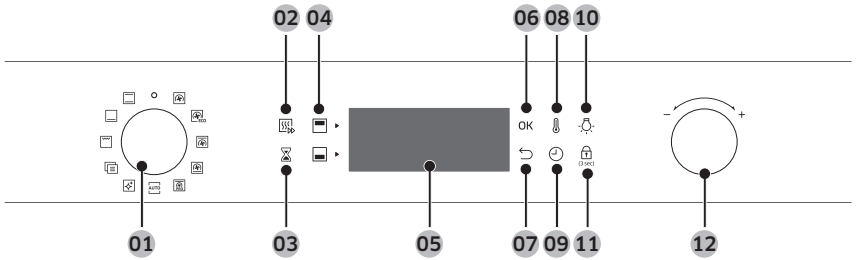
Modul Preparare dublă este disponibil în funcție de preparat. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Gătit inteligent** din acest manual.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:26:11 PM

Operațiuni

Panou de comandă

Panoul de comandă se prezintă într-o varietate de materiale și culori. În scopul îmbunătățirii calității, aspectul cuptorului poate suferi modificări fără aviz prealabil.



01 Selector de mod	Rotiți pentru a selecta modul sau funcția de preparare.
02 Preîncălzire rapidă (numai modelele aplicabile)	Preîncălzirea rapidă încălzește rapid cuptorul la temperatura setată. • Apăsați pentru a activa sau a dezactiva opțiunea Preîncălzire rapidă. • Disponibilă numai în modul Preparare simplă. • Dezactivată la temperaturi setate sub 100 °C.
03 Cronometru	Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.
04 Compartiment superior/inferior	Indicatoarele se aprind atunci când se introduce divizorul. Puteți alege compartimentul superior sau pe cel inferior pentru preparatul dvs.
05 Afișaj	Prezintă informațiile necesare despre modurile sau setările selectate.
06 OK	Apăsați pentru a confirma setările.
07 Înapoi	Anulați setările actuale și reveniți la ecranul principal.
08 Temperatură	Folosiți pentru a seta temperatura.
09 Durată de preparare	Apăsați pentru a seta durata de preparare.
10 Lumina cuptorului	Apăsați pentru a aprinde sau a stinge lumina interioară. Lumina din cuptor se aprinde automat când se deschide ușa sau când cuptorul începe să funcționeze. Se stinge automat după un anumit timp de inactivitate, pentru a economisi energie.
11 Funcția de blocare pentru copii	Pentru a preveni accidentele, funcția de blocare pentru copii dezactivează toate comenzile. Dar le puteți opri, aducând selectorul de mod la oprit. Mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa sau mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a dezactiva blocarea panoului de control.
12 Disc valoric	Folosiți discul valoric: • pentru a seta durata sau temperatura de preparare. • pentru a selecta un element secundar din meniurile principale: Curățare, Preparare automată, Funcție specială sau Gril. • pentru a selecta dimensiunea porției pentru programele Preparare automată.

NOTĂ

Atingerea afișajului cu mănuși de plastic sau de cuptor poate să nu funcționeze corespunzător.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:26:11 PM

Operațiuni

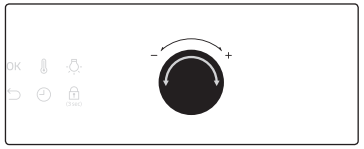
Setări uzuale

Temperatura și/sau durata de preparare implicită se pot modifica în toate modurile de preparare. Parcurgeți pașii de mai jos pentru a regla temperatura și/sau durata de preparare pentru modul de preparare selectat.

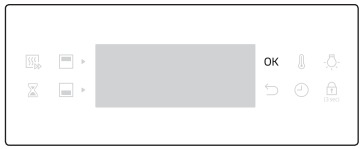
Temperatură



1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție. Apare temperatura implicită a fiecărei selecții.



2. Rotiți discul valoric pentru a seta temperatura dorită.



3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

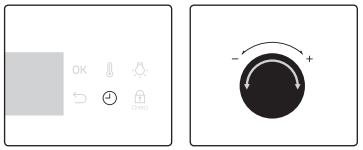
NOTĂ

- Dacă nu mai efectuați alte modificări în următoarele câteva secunde, cuptorul începe să prepare automat la setările implicite.
- Pentru a schimba temperatura setată, apăsați butonul și parcurgeți pașii de mai sus.
- Temperatura exactă din interiorul cuptorului poate fi măsurată cu un termometru autorizat și prin metoda definită conform prevederilor instituției autorizate. Utilizarea altor termometre poate cauza o eroare de măsurare.

Durată de preparare



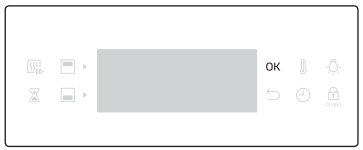
1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție.



2. Apăsați butonul și rotiți discul valoric pentru a seta o durată de maximum 23 de ore și 59 de minute.



3. Opțional, puteți întârzia ora de finalizare a preparării până la un anumit punct. Apăsați butonul și folosiți discul valoric pentru a seta un punct de finalizare. Consultați **Întârziere finalizare** pentru mai multe informații.



4. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă doriți, puteți găti fără a seta o durată de preparare. În acest caz, cuptorul începe să prepare la temperatura setată fără informații despre durată, însă trebuie să îl opriți manual când se finalizează prepararea.
- Pentru modificarea duratei de preparare setate, apăsați butonul și urmați pașii de mai sus.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:26:13 PM

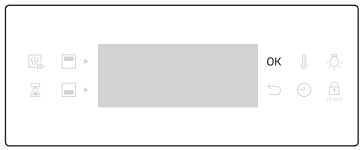
Ora de oprire



1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție.



2. Apăsați de două ori și rotiți discul valoric pentru a seta ora de oprire dorită.



3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

- Dacă doriți, puteți găti fără a seta o oră de oprire. În acest caz, cuptorul începe să prepare la temperatura setată fără informații despre durată, însă trebuie să îl opriți manual când se finalizează prepararea.
- Pentru modificarea orei de oprire, apăsați de două ori și urmați pașii de mai sus.

Întârziere finalizare

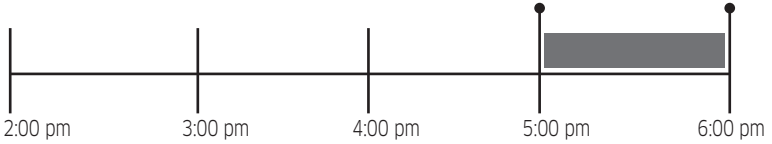
Întârziere finalizare are rolul de a facilita prepararea.

Cazul 1

Să presupunem că selectați o rețetă de o oră la ora 2:00 PM și doriți ca prepararea să se încheie la ora 6:00 PM. Pentru a seta momentul finalizării, schimbați setarea Gata la ora la 6:00 PM. Cuptorul începe să gătească la ora 5:00 PM și termină la 6:00 PM așa cum ați setat.

Ora curentă: 2:00 PM	Durată de preparare setată: 1 oră	Oră de finalizare întârziată setată: 6:00 PM

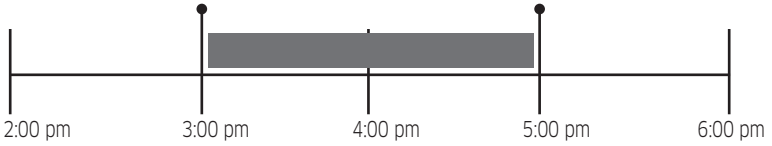
Cuptorul va începe să gătească la 5:00 pm și termină automat la 6:00 pm.



Cazul 2

Ora curentă: 2:00 PM	Durată de preparare setată: 2 ore	Oră de finalizare întârziată setată: 5:00 PM

Cuptorul va începe să gătească la 3:00 pm și termină automat la 5:00 pm.



ATENȚIE

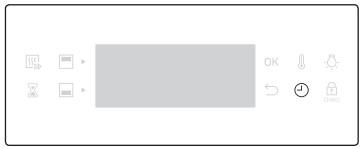
- Întârziere finalizare nu este disponibilă în modul Preparare dublă.
- Nu lăsați alimentele gătite în cuptor pentru prea mult timp. Se pot altera.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:26:13 PM

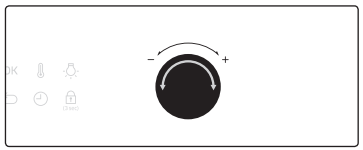
Operațiuni

Pentru a șterge durata de preparare

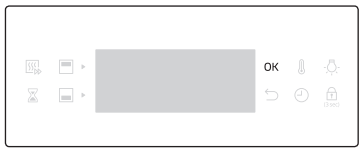
Puteți șterge durata de preparare. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



1. În timp ce cuptorul prepară, apăsați butonul pentru a afișa durata de preparare implicită.



2. Rotiți discul valoric pentru a seta durata de preparare la „00:00”. Alternativ, apăsați .



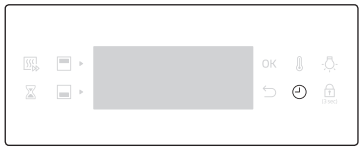
3. Apăsați **OK**.

NOTĂ

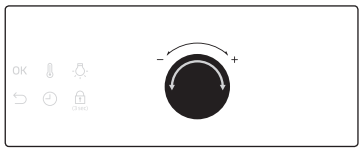
În modul Preparare dublă, trebuie mai întâi să selectați compartimentul superior sau inferior pentru care doriți să anulați durata de preparare.

Pentru a șterge ora de oprire

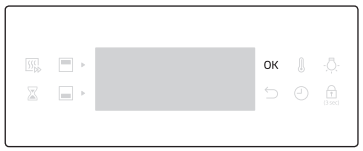
Puteți șterge ora de oprire. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



1. În timp ce cuptorul prepară, apăsați de două ori pentru a afișa ora de oprire setată.



2. Rotiți discul valoric pentru a seta ora de oprire la ora curentă. Alternativ, apăsați .



3. Apăsați **OK**.

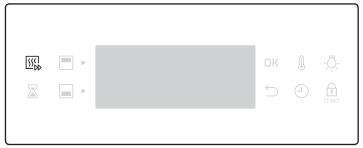
NOTĂ

În modul Preparare dublă, trebuie mai întâi să selectați compartimentul superior sau inferior pentru care doriți să anulați ora de oprire.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:26:14 PM

Moduri de gătire (cu excepția gril)







1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta un mod de preparare.
2. Setați durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Consultați secțiunea **Setări uzuale** pentru detalii.
3. Opțional, puteți preîncălzi rapid cuptorul. Pentru aceasta, apăsați butonul și setați temperatura țintă. Indicatorul corespunzător apare pe ecran.

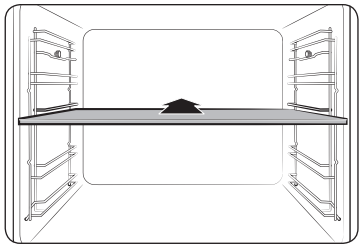
Cuptorul începe să preîncălzească până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Când preîncălzirea este finalizată, indicatorul dispare cu un semnal sonor. Încălzirea prealabilă este recomandată pentru toate modurile de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altfel în ghidul de gătit.

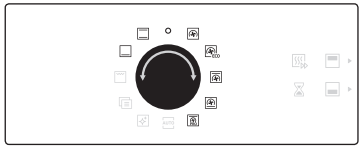
NOTĂ

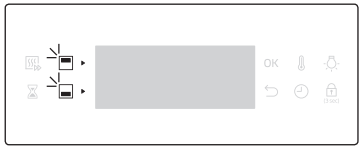
În timpul preparării puteți modifica durata și/sau temperatura de preparare.

Modul Preparare dublă

Puteți folosi divizorul inclus pentru a separa camera de gătire în două compartimente: superior și inferior. Acest lucru vă permite să activați două moduri de preparare în același timp sau, pur și simplu, să alegeți un singur compartiment pentru preparare.



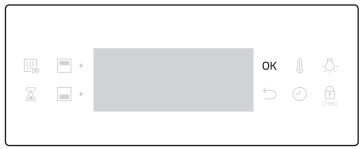




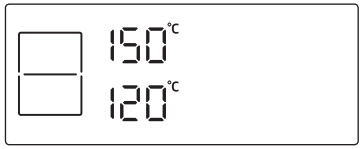
1. Așezați divizorul la nivelul 3 pentru a separa spațiul de preparare în două compartimente.
2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta un mod de preparare. Puteți selecta Gril, Convecție și modul Încălzire din partea superioară + Convecție din compartimentul superior și Convecție, Încălzire din partea inferioară + Convecție și modul Încălzire din partea inferioară din compartimentul inferior.
3. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior.
   Pictograma va apărea în compartimentul selectat.
4. Setați durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Consultați secțiunea **Setări uzuale** pentru detalii.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:26:15 PM

Operațiuni



5. Când terminați apăsați **OK**.



Cuptorul începe să preîncălzească până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Încălzirea prealabilă este recomandată pentru toate modurile de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altfel în ghidul de gătit.

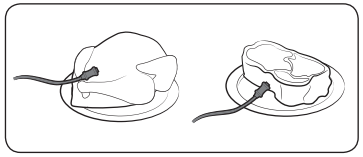
NOTĂ

Modul Preparare dublă este disponibil în funcție de modul de preparare. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Gătit inteligent** din acest manual.

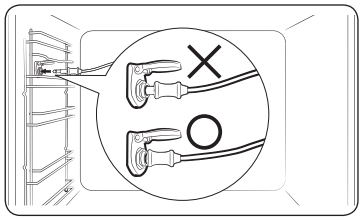
Pregătirea cu sonda de temperatură pentru carne

Sonda de temperatură pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii în timpul preparării. Când temperatura atinge valoarea țintă, cuptorul se oprește și finalizează gătitul.

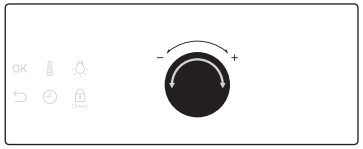
- Utilizați numai sonda de temperatură oferită împreună cu cuptorul.
- Nu puteți seta timpul de pregătire dacă sonda de temperatură pentru carne este conectată.



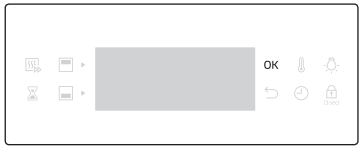
1. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege modul de preparare.
2. Introduceți vârful sondei de temperatură în mijlocul cărnii pentru a o prepara. Asigurați-vă că nu este introdus și mânerul din cauciuc.



3. Conectați conectorul sondei la priza de pe peretele din stânga. Asigurați-vă că puteți vedea pe afișaj indicatorul sondei de temperatură pentru carne cu temperatura din interiorul cărnii.



4. Rotiți discul valoric (spre dreapta) pentru a seta temperatura internă a cărnii.



5. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea. Cuptorul notifică finalizarea pregătirii printr-un sunet, atunci când temperatura internă a cărnii ajunge la temperatura setată.

AVERTISMENT

- Pentru a preveni deteriorarea, nu utilizați sonda de temperatură pentru carne cu accesoriul țepușă.
- La finalizarea procesului de preparare, sonda de temperatură pentru carne devine foarte fierbinte. Pentru a preveni arsurile, utilizați mănuși pentru a scoate preparatul din cuptor.

NOTĂ

Nu toate modurile acceptă utilizarea sondei de temperatură pentru carne. Dacă nu utilizați o sondă de temperatură pentru carne cu moduri care nu sunt compatibile, indicatorul modului curent va lumina intermitent. Când se întâmplă acest lucru, scoateți sonda de temperatură pentru carne imediat.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:26:16 PM

Moduri de gătire (cu excepția gril)

Modurile de preparare cu asterisc (*) sunt disponibile pentru preîncălzirea rapidă și dezactivate pentru temperaturile setate sub 100 °C.

Mod		Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)
		Individuală	Dual (Preparare dublă)		
			Superioară	Inferioară	
	Convecție	* 30-250	40-250	40-250	170
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.			
	Convențională	* 30-250	-	-	200
		Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.			
	Încălzire din partea superioară + Convecție	* 40-250	40-250	-	190
		Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).			
	Încălzire din partea inferioară + Convecție	* 40-250	-	40-250	190
		Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.			
	Încălzire din partea inferioară	100-230	-	40-250	190
		Elementul de încălzire inferior generează căldură. Folosiți acest mod după ce finalizați coacerea sau gătirea pentru a rumeni quiche (un fel de tartă) sau pizza în partea de jos.			

Mod		Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)
		Individuală	Dual (Preparare dublă)		
			Superioară	Inferioară	
	Frigere Pro	80-200	-	-	160
		Pro-Frigere rulează un ciclu automat de preîncălzire până când temperatura ajunge la 220 °C. Apoi, elementul de încălzire superior și ventilatorul de convecție pornesc pentru a rumeni alimentele, de exemplu carnea. După rumenire, carnea va fi gătită la temperaturi scăzute. Folosiți acest mod pentru carne de vită, carne de pasăre sau pește.			
	Convecție Eco	30-250	40-250	40-250	170
		Convecția Eco folosește sistemul de încălzire optimizată pentru a economisi energie în timpul preparării. Durata de preparare crește puțin, însă rezultatele sunt aceleași. Nu uitați că pentru acest mod nu este nevoie de preîncălzire. **NOTĂ** • Modul de încălzire Convecție Eco se folosește pentru stabilirea clasei de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN60350-1. • În modul Preparare dublă, modul Convecție Eco nu poate fi setat simultan la compartimentul superior și cel inferior.			

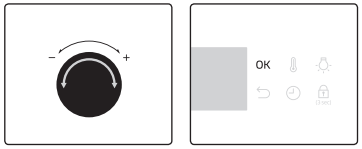
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:26:18 PM

Operațiuni

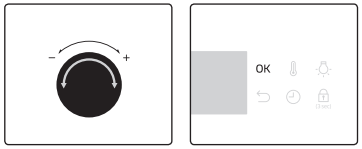
Moduri de gătire (gril)



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



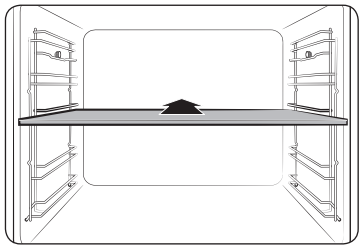
2. Folosiți discul valoric pentru a selecta **Gril mare (G 1)** sau **Gril eco (G 2)** și apăsați **OK**.



3. Folosiți discul valoric pentru a seta temperatura, apoi apăsați **OK**.

Modul Preparare dublă

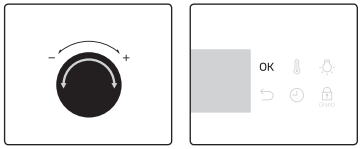
Frigerea în modul Preparare dublă este utilă când se gătesc porții mici, pentru a economisi energie. Implicit, este disponibilă numai opțiunea Gril mare din compartimentul superior, întrucât cuptorul folosește numai elementul de încălzire superior.



1. Introduceți divizorul la nivelul 3 pentru a activa modul Preparare dublă.



2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta . Implicit, numai modul **Gril mare (G 1)** este selectat automat.



3. Folosiți discul valoric pentru a seta temperatura, apoi apăsați **OK**.

Moduri de gătire (Gril)

Mod		Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)
		Individuală	Dual (Preparare dublă)		
			Superioară	Inferioară	
G 1	Grătar mare	100-270	40-250	-	240
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).			
G 2	Gril eco	100-270	-	-	240
		Grilul pe suprafața mică emană căldură. Folosiți acest mod pentru preparate care au nevoie de mai puțină căldură, de exemplu pește și baghete umplute.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:26:19 PM

Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă

Puteți folosi ambele compartimente în același timp pentru operațiuni de preparare diferite.
În modul Preparare dublă, intervalul de temperatură al unui compartiment este influențat de setările de temperatură ale celuilalt compartiment. De exemplu, temperatura de frigere din compartimentul superior este limitată de funcționarea compartimentului inferior sub aspectul temperaturilor de preparare. Cu toate acestea, limitele de temperatură ale fiecărui compartiment se încadrează între minimum 40 și maximum 250.

În cazul în care compartimentul superior este setat la (°C)	Compartimentul inferior este limitat la (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

În cazul în care compartimentul inferior este setat la (°C)	Compartimentul superior este limitat la (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:26:19 PM

Operaţiuni

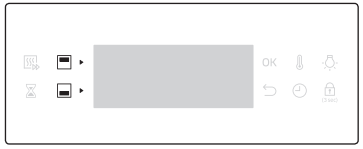
Întreruperea preparării



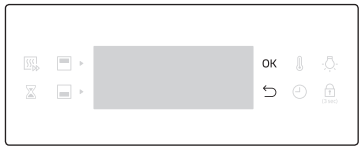
În timpul procesului de preparare, rotiți selectorul de mod în poziția „O”. Cuptorul se oprește în câteva secunde. Aceasta se întâmplă pentru că, pentru a evita acceptarea de comenzi greșite din partea utilizatorului, cuptorul așteaptă câteva secunde pentru a permite acestuia să își corecteze selecția.

Pentru a întrerupe prepararea într-un singur compartiment

Urmați aceste instrucțiuni pentru a întrerupe prepararea în modul Preparare dublă.



1. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior.



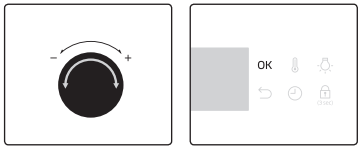
2. Apăsați , apoi apăsați pe **OK**. Cuptorul întrerupe prepararea în compartimentul selectat.

Funcție specială

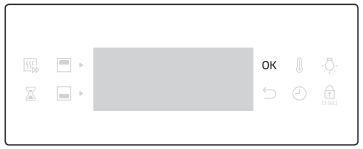
Adăugați funcții speciale sau suplimentare pentru a facilita prepararea alimentelor. Funcțiile speciale nu sunt activate în modul Preparare dublă.



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta o funcție, apoi apăsați **OK**. Apare temperatura implicită.
3. Setați durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Consultați secțiunea **Setări uzuale** pentru detalii.



4. Apăsați **OK** pentru a activa funcția.

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
F 1	Păstrare la cald	40-100	80	Folosiți pentru a menține calde preparatele recent preparate.
F 2	Încălzire recipiente	30-80	60	Folosiți pentru a încălzi vase sau tăvi pentru cuptor.

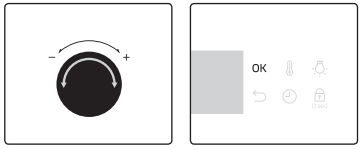
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:26:20 PM

Preparare automată

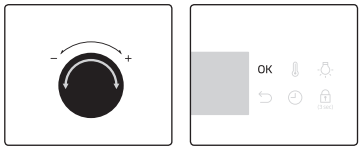
Pentru bucătarii fără experiență, cuptorul oferă 50 de rețete de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Durata și temperatura de preparare se reglează în funcție de rețeta selectată.



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta AUTO.



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta un program, apoi apăsați **OK**.



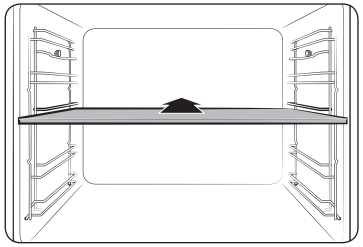
3. Rotiți discul valoric la dimensiunea dorită pentru porție. Intervalul de greutate depinde de program.

4. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

- O parte din funcțiile din programele de preparare automată includ preîncălzirea. Pentru acele funcții se afișează progresul procesului de preîncălzire. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii. Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.
- Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Programe de preparare automate** din acest manual.

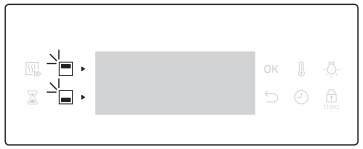
Modul Preparare dublă



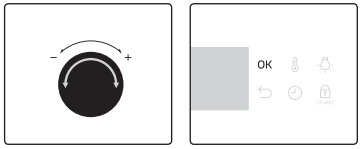
1. Introduceți divizorul la nivelul 3 pentru a activa modul Preparare dublă.



2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta AUTO.



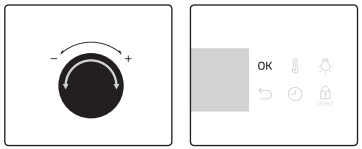
3. Apăsați ▬ pentru a selecta compartimentul superior sau ▬ pentru a selecta compartimentul inferior.
Pictograma ▶ va apărea în compartimentul selectat.



4. Rotiți discul valoric pentru a selecta un program pentru compartimentul superior și apăsați **OK**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:26:21 PM

Operațiuni



5. Rotiți discul valoric la dimensiunea dorită pentru porție. Intervalul de greutate depinde de program.
6. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Programe de preparare automate** din acest manual.

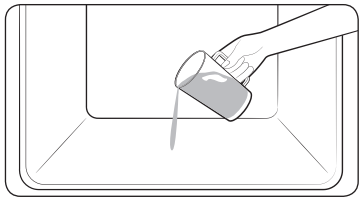
Curățare

Aveți la dispoziție două moduri de curățare. Această funcție economisește timp prin eliminarea nevoii de curățare manuală regulată.

Funcție		Instrucțiuni
C 1	Curățarea cu abur	Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.
C 2	Curățare pirolitică	Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.

Curățarea cu abur

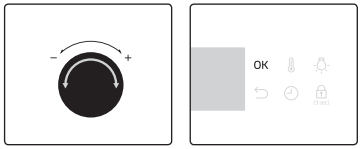
Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.



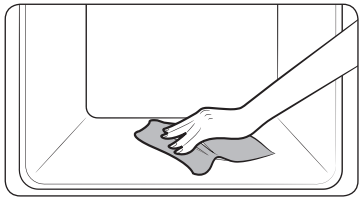
1. Turnați 400 ml (3/4 de halbă) de apă în compartimentul inferior al cuptorului și închideți ușa cuptorului.



2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



3. Rotiți discul valoric pentru a selecta Curățare cu aburi (**C 1**) și apoi apăsați **OK** pentru a începe curățarea.



4. Folosiți o lavetă uscată pentru a curăța interiorul cuptorului.

AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte să se încheie ciclul. Apa din cuptor este foarte fierbinte și poate provoca arsuri.

NOTĂ

- În cazul în care cuptorul este foarte murdar de grăsime, de exemplu după frigere sau gril, este recomandat să ștergeți cu detergent urmele de murdărie persistente înainte de a activa funcția de curățare cu abur a cuptorului.
- La finalul ciclului, lăsați ușa cuptorului întredeschisă. Astfel, permiteți uscarea adecvată a suprafeței emailate din interior.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, curățarea nu este activată. Așteptați până când se răcește cuptorul și încercați din nou.
- Nu turnați apă brusc pe partea inferioară. Faceți acest lucru treptat. În caz contrar, apa va pătrunde în partea din față.

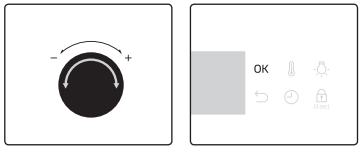
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:26:22 PM

Curățare pirolitică

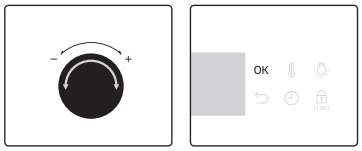
Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.



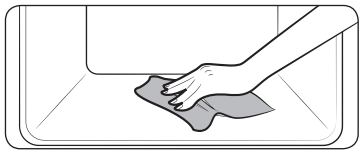
1. Scoateți toate accesoriile, inclusiv ghidajele laterale și eliminați bucățile mari de impurități din interiorul cuptorului. În caz contrar, acestea pot provoca flăcări în timpul ciclului de curățare, ceea ce poate duce la incendii.
2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



3. Rotiți discul valoric pentru a selecta Curățare pirolitică (**C 2**) și apoi apăsați **OK**.



4. Rotiți discul valoric pentru a selecta timpul de curățare din 3 niveluri: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min și 2 hr 30 min.
5. Apăsați **OK** pentru a începe curățarea.



6. Când ați terminat, așteptați răcirea cuptorului și ștergeți ușa de-a lungul marginilor, cu ajutorul unei lavete umede.

⚠ ATENȚIE

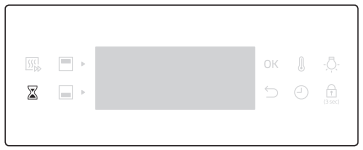
- Nu atingeți cuptorul, deoarece acesta se încălzește foarte mult în timpul ciclului.
- Pentru evitarea accidentelor, nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor.
- După finalizarea ciclului, nu deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică în timp ce ventilatorul de răcire funcționează pentru a răci cuptorul.

NOTĂ

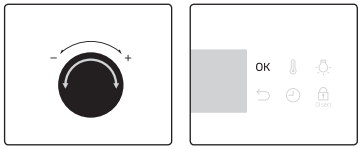
- După începerea ciclului, cuptorul devine fierbinte în interior. Apoi, ușa va fi închisă pentru siguranță. Când ciclul s-a încheiat și cuptorul se răcește, ușa va fi deblocată.
- Asigurați-vă că goliți cuptorul înainte de curățare. Accesoriile se pot deforma din cauza temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului.

Cronometru

Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.



1. Apăsați .



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta durata, apoi apăsați **OK**.

NOTĂ

- După ce se scurge timpul, cuptorul emite un semnal sonor și afișează intermitent mesajul „00:00”.
- Puteți modifica oricând setările cronometrului.

Pornirea/Oprirea sunetului



- Pentru a dezactiva sunetul, apăsați prelung timp de 3 secunde.
- Pentru a reactiva sunetul, țineți-le apăsate din nou timp de 3 secunde.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:26:24 PM

Gătit inteligent

Manual cooking (Preparare manuală)

⚠ AVERTISMENT privind acrilamida

Acrilamida produsă în timpul preparării alimentelor cu amidon, de exemplu chipsuri, cartofi prăjiți și pâine, poate provoca probleme de sănătate. Se recomandă prepararea acestor alimente la temperaturi scăzute și evitarea preparării excesive, a întăririi sau a arderii.

⚠ ATENȚIE

Alimentele perisabile (precum laptele, ouăle, peștele, carnea de vită sau de pasăre) nu trebuie să rămână în cuptor timp de peste 1 oră înainte de începerea gătitului și trebuie scoase prompt de îndată ce prepararea s-a încheiat. Consumul de alimente alterate poate duce la toxiinfecții alimentare.

NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în ghidul de preparare.
- Când folosiți modul Gril eco, așezați mâncarea în centrul tăvii accesoriu.

Sfaturi utile privind accesoriile

Cuptorul dvs. este livrat cu mai multe accesorii. Este posibil să constatați că unele accesorii lipsesc din tabelul de mai jos. Cu toate acestea, chiar dacă nu primiți toate accesoriile menționate în acest ghid de preparare, puteți folosi ce aveți, obținând aceleași rezultate.

- Tava pentru copt și tava universală sunt interschimbabile.
- Atunci când gătiți alimente uleioase, vă recomandăm să așezați o tavă sub suportul de sârmă pentru a colecta reziduurile de ulei. Dacă primiți grătarul platou, îl puteți folosi împreună cu tava.
- Dacă primiți tava universală sau tava ultraadâncă, sau ambele, o puteți folosi pe cea mai adâncă pentru alimente uleioase.

Coacere

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pandișpan	Grătar, formă ø 25-26 cm.	2		160-170	35-40
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	3		175-185	50-60
Tartă	Grătar, formă pentru tartă ø 20 cm.	3		190-200	50-60
Prăjitură din aluat cu fructe și firimituri crocante	Tavă universală	2		160-180	40-50
Fructe măcinate	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	3		170-180	25-30
Brioșe	Tavă universală	3		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	3		190-200	25-30
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Sufleu	Grătar, recipiente pentru sufleu	3		170-180	20-25
Plăcintă dospită cu mere	Tavă universală	3		150-170	60-70
Pizza de casă, 1-1,2 kg	Tavă universală	2		190-210	10-15
Aluat pufos înghețat, umplut	Tavă universală	2		180-200	20-25

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:26:24 PM

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	2		180-190	25-35
Plăcintă cu mere	Wire rack, Grătar ø 20 cm.	2		160-170	65-75
Pizza rece	Tavă universală	3		180-200	5-10

Prepararea fripturilor

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne (Vită/Porc/Miel)					
Mușchi de vită, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	50-70
Cotlet de vițel cu os, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	90-120
Friptură de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	50-60
Bucată mare de carne de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	100-120
Pulpă de miel cu os, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		170-180	100-120
Carne de pasăre (Pui/Rață/Curcan)					
Pui, întreg, 1,2 kg *	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	65-80 *
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	20-30
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	120-150
Legume					
Legume, 0.5 kg	Tavă universală	3		220-230	15-20
Cartofi copți, jumătăți, 0,5 kg	Tavă universală	3		190-200	40-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	20-30
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:26:25 PM

Gătit inteligent

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Grătar mare. Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		250-270	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + Tavă universală	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	13-18
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	15-20
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		260-270	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	25-30

*Întoarceți după 2/3 din durata de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată, 0,4-0,6 kg.	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30
Camembert congelat	Grătar	3		190-200	10-15
Baghete congelate cu topping	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	10-15
Crochete de pește congelate	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	15-25
Burger de pește congelat	Grătar	3		180-200	20-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:26:25 PM

Frigere Pro

Acest mod include un ciclu de încălzire automată până la 220 °C. Încălzitorul superior şi ventilatorul de convecţie funcţionează în timpul procesului de rumenire a cărnii. După această etapă, alimentele sunt preparate uşor, la temperatura scăzută de la preselecţie. Acest proces se execută în timpul funcţionării elementelor de încălzire superior şi inferior. Acest mod este potrivit pentru fripturi şi pasăre.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (ore)
Friptură de vită	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Friptură de porc	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	4-5
Friptură de miel	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	2-3

Preparare dublă

Înainte de a folosi funcţia de preparare dublă, introduceţi divizorul în cuptor. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Tabelul de mai jos prezintă 5 indicaţii pentru modul de preparare dublă recomandate pentru gătire, frigere şi coacere. Cu funcţia de preparare dublă puteţi prepara felul întâi şi felul doi sau felul principal şi desertul în acelaşi timp.

- În modul de preparare dublă, durata de preîncălzire se poate prelungi.

Nr.	Cavitate	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
1	Superioară	Pandişpan	Grătar, formă Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferioară	Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18
2	Superioară	Legume la cuptor, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	4		220-230	13-18
	Inferioară	Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superioară	Pită	Tavă universală	4		230-240	13-18
	Inferioară	Cartofi gratinaţi, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	1		180-190	45-50

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:26:26 PM

Gătit inteligent

Nr.	Cavitate	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
4	Superioară	Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35
	Inferioară	Lasagna, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	1		190-200	30-35
5	Superioară	File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	4 4		210-230	15-20
	Inferioară	Plăcintă pufoasă de mere	Tavă universală	1		170-180	25-30

De asemenea, puteți utiliza compartimentul superior și inferior numai pentru a economisi energie. Timpul de preparare poate fi extins atunci când utilizați compartimentul separat. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Superioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Cartofi gratinați	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	4		160-170	40-50
Brioșe	Tavă universală	4		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	4		180-190	25-35
Ciocănele de pui *	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35

* Nu supraîncărcați cuptorul.

Inferioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Chec olandez	Grătar, formă pentru chech 24 cm.	1		170-180	50-60
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	1		160-170	60-70
Plăcintă cu mere	Grătar, formă ø 20 cm	1		160-170	70-80
Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:26:27 PM

Convecție ECO

Acest mod folosește sistemul de încălzire optimizată ca să puteți economisi energie în timp ce preparați alimentele. Duratele pentru această categorie sunt sugerate fără preîncălzire înainte de gătire, pentru a se economisi energie.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Fructe măcinate, 0,8-1,2 kg	Grătar, vas termorezistent 24 cm.	2	160-180	60-80
Cartofi în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	70-80
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	160-180	20-30
Cartofi prăjiți la cuptor, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	25-35
Cartofi wedges congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	25-35
File de pește, la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	30-40
File de pește crocant, pane, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	30-45
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	180-200	65-75
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	25-35

Preparare dublă – modul Convecție eco

De asemenea, puteți utiliza modul Convecție eco în compartimentul superior sau inferior, pentru a economisi energie.

Duratele pentru această categorie sunt sugerate fără preîncălzire înainte de pregătire, pentru a se economisi energie.

Superioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	4	180-200	30-45
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	4	200-210	25-35
Cartofi wedges congelați	Tavă universală	4	200-210	25-35
Friptură de mușchi de vită	Grătar + Tavă universală	4 4	170-180	60-80

Inferioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	1	170-180	60-70
Chec olandez	Grătar, formă pentru chech 24 cm.	1	170-180	50-60
Cartofi în coajă	Tavă universală	1	190-200	70-90
Pizza congelată	Grătar	1	200-210	25-30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:26:27 PM

Programe de preparare automate

⚠ **ATENȚIE**

Alimentele perisabile (precum laptele, ouăle, peștele, carnea de vită sau de pasăre) nu trebuie să rămână în cuptor timp de peste 1 oră înainte de începerea gătitului și trebuie scoase prompt de îndată ce prepararea s-a încheiat. Consumul de alimente alterate poate duce la toxiinfecții alimentare.

Gătit simplu

Următorul tabel prezintă 40 de programe automate pentru gătit, frigere și coacere.
Tabelul conține cantități, greutăți și recomandări corespunzătoare. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni.
Programele de preparare automată de la 1 la 19, 38 și 39 includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii.
Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.

⚠ **AVERTISMENT**

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 2	Legume gratinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Pregătiți legume proaspete gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 3	Paste la cuptor	1,2-1,5	Grătar	3
		Pregătiți paste gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 4	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Grătar	3
		Puneți ingredientele pentru Ratatouille într-o oală cu capac. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului. Coaceți cu capac. Amestecați înainte de servire.		
A 6	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	2
		Preparați o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 24-26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 7	Croissant	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Preparați croissante (aluat preparat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 8	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:26:28 PM

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 9	Blat de tartă cu fructe	0,4-0,5	Grătar	3
		Puneți aluatul într-un vas de copt metalic de culoare neagră pentru blaturi de prăjituri, uns cu unt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	2
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul pe centrul suportului.		
A 11	Pâine albă	0,6-0,7	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 12	Pâine cu amestec de cereale	0,8-0,9	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 13	Chifle	0,3-0,5	Tavă universală	3
		Preparați rulouri (aluat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 14	Fructe măcinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Puneți fructe proaspete (zmeură, afine, felii de măr sau de pară) într-un vas termorezistent cu diametrul de 22-24 cm. Împrăștiați firimiturile pe deasupra. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 15	Brioșe	0,5-0,6	Tavă universală	3
		Așezați brioșele (cu diametru de 5-6 cm) pe hârtia de copt de pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 16	Pandișpan	0,5-0,6	Grătar	3
		Pregătiți aluatul cremos și așezați-l într-un vas de copt metalic, rotund, de culoare neagră, cu diametrul de 26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 17	Chec marmorat	0,7-0,8	Grătar	2
		Preparați aluatul cremos și puneți-l într-o formă metalică rotundă de guguluf sau bundt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 18	Chec olandez	0,7-0,8	Grătar	2
		Pregătiți aluatul cremos și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:26:28 PM

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 19	Negrese	0,7-0,8	Grătar	3
		Pregătiți aluatul cremos folosind un vas termorezistent de 20-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 20	Friptură de mușchi de vită	0,8-1,3	Grătar	2
			Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 21	Friptură de vită gătită la foc mic	0,8-1,3	Grătar	2
			Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 22	Cotlete de miel la grătar cu ierburi	0,4-0,9	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Marinați cotletele de miel cu ierburi și mirodenii și puneți-le pe suportul de sârmă.		
A 23	Pulpă de miel cu os	1,0-1,5	Grătar	3
			Tavă universală	1
		Marinați carnea de miel și așezați-o pe suportul de sârmă.		
A 24	Friptură de porc crocantă	0,8-1,3	Grătar	3
			Tavă universală	2
		Așezați friptura de porc cu partea cu grăsime în sus pe suportul de sârmă.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 25	Costițe de porc	0,8-1,3	Grătar	3
			Tavă universală	3
		Așezați costița de porc pe suport.		
A 26	Pui, întreg	1,0-1,5	Grătar	2
			Tavă universală	1
		Spălați și curățați puiul. Se unge puiul cu ulei și condimente. Așezați-l pe suport cu pieptul în jos și întoarceți-l pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului.		
A 27	Piept de pui	0,5-1,0	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Marinați piepții și așezați-i pe suport.		
A 28	Ciocănele de pui	0,5-1,0	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe suport.		
A 29	Piept de rață	0,3-0,8	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Așezați piepții de rață pe suport cu grăsimea în sus. Prima setare este pentru nivelul mediu, a doua pentru mediu-bine făcut.		
A 30	File de păstrăv la cuptor	0,3-0,8	Tavă universală	4
		Așezați fileurile de păstrăv pe tava universală cu pielea în sus.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:26:28 PM

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 31	Păstrăv	0,3-0,8	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Spălați și curățați peștii și așezați-i pe suport unul cu capul la coada celuilalt. Puneți zeamă de lămâie, sare și ierburi în interiorul peștilor. Tăiați-i la suprafață cu un cuțit. Ungeți-i cu ulei și sare.		
A 32	Limbă de mare	0,3-0,8	Tavă universală	3
		Așezați peștele pe hârtie pentru copt pe tava universală. Tăiați-l la suprafață cu un cuțit.		
A 33	Friptură/file de somon	0,3-0,8	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Spălați și curățați fileurile sau fripturile. Așezați fileurile pe suport cu pielea în sus.		
A 34	Legume coapte	0,3-0,8	Tavă universală	4
		Spălați și pregătiți felii de dovlecei, vinete, ardei roșii, ceapă și roșii cherry. Ungeți cu ulei de măsline, ierburi și condimente. Așezați feliile uniform în tava universală.		
A 35	Cartofi copți, jumătăți	0,5-1,0	Tavă universală	3
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-le cu tăietura în sus pe tava universală și ungeți-le cu ulei de măsline, verdeață și condimente.		
A 36	Cartofi prăjiți congelați	0,3-0,8	Tavă universală	3
		Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în tava universală.		
A 37	Cartofi wedges congelați	0,3-0,8	Tavă universală	3
		Împrăștiați cartofii wedges în mod uniform în tava universală.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 38	Pizza congelată	0,3-0,8	Grătar	3
		Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați pizza congelată pe mijlocul suportului de sârmă. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 39	Pizza făcută în casă	0,8-1,3	Tavă universală	2
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tava universală. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și caşcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 40	Dospirea aluatului	0,3-0,8	Grătar	2
		Pregătiți aluatul în bol și acoperiți-l cu folie specială. Așezați-l în centrul suportului. Prima setare este pentru aluat de pizza și prăjituri și a doua setare este pentru aluat de pâine.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:26:28 PM

Gătit inteligent

Preparare dublă

Următorul tabel prezintă 10 programe automate pentru gătit, frigere și coacere. Puteți folosi numai compartimentul superior sau inferior sau puteți folosi ambele compartimente în același timp.
Programul conține cantitățile, intervalele de greutate și recomandări. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni.
Toate programele de preparare automată dublă includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii.
Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii.
Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

1. Superioară

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 2	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 3	Ciocănele de pui	0,5-1,0	Grătar	4
			Tavă universală	4
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe suport.		
A 4	Cartofi copți, jumătăți	0,5-1,0	Tavă universală	4
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-le cu tăietura în sus pe tava universală și ungeți-le cu ulei de măsline, verdeață și condimente.		
A 5	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,8	Tavă universală	4
		Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în tava universală.		

2. Inferioară

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	1
		Preparați o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 24-26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 2	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	1
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	1
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul pe centrul suportului.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:26:28 PM

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 4	Pizza congelată	0,3-0,8	Grătar	1
		Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați pizza congelată pe mijlocul suportului de sârmă. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 5	Pizza de casă	0,8-1,3	Tavă universală	1
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tava universală. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		

3. Dublu

Puteți selecta un program automat pentru compartimentele superior și inferior și puteți prepara simultan în cele două compartimente.

⚠ **ATENȚIE**

Când utilizați compartimentul superior sau pe cel inferior, ventilatorul și radiatorul celuilalt compartiment vor funcționa, pentru performanțe optime. Compartimentul neutilizat nu va fi utilizat în alte scopuri.

Preparate test

Conform standardului EN 60350-1

1. Coacere

Recomandările pentru coacere sunt valabile pentru un cuptor preîncălzit. Nu folosiți funcția de preîncălzire rapidă. Întotdeauna așezați tăvile înclinate spre ușa din față.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Fursecuri	Tavă universală + Tavă universală	1+3		140	30-35
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjituri (Închise la culoare, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Plăcintă cu mere	Grătar + 2 forme de prăjituri * (Închise la culoare, ø 20 cm)	2, amplasat pe diagonală		160	70-80
	Tavă universală + Grătar + 2 forme de prăjituri ** (Închise la culoare, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Se aranjează două prăjituri pe grătar în părțile spate stânga și față dreapta.

** Se aranjează două prăjituri în centru, una peste cealaltă.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:26:29 PM

Gătit inteligent

2. Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		270 (Max.)	1-2
Burgeri de vită * (12 buc.)	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		270 (Max.)	Primul 15-18 Al doilea 5-8

* Opriți după $^2/_3$ din durata de preparare.

3. Prepararea fripturilor

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pui întreg *	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	65-80 *

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Colecție de rețete populare cu preparare automată

Cartofi gratinați

Ingrediente 800 gr cartofi, 100 ml lapte, 100 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, piper, nucșoară, 150 gr cașcaval ras, unt, cimbru

Mod de preparare Curățați cartofii și tăiați-i în felii cu grosime de 3 mm. Ungeți toată suprafața vasului (22-24 cm) cu unt. Întindeți feliile pe un prosop uscat și lăsați-le acoperite în timp ce pregătiți restul ingredientelor.
Puneți restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, într-un bol mare și amestecați bine. Așezați feliile de cartofi în vas sub formă de straturi și turnați amestecul peste ele. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți.
După ce se gătesc, serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Legume gratinate

Ingrediente 800 g legume (dovlecei, roșie, ceapă, morcov, ardei roșu, cartofi semipreparați), 150 ml smântână, 50 g ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, ierburi (piper, pătrunjel sau rozmarin), 150 g cașcaval ras, 3 linguriță de ulei de măsline, câteva frunze de cimbru

Mod de preparare Spălați legumele și tăiați-le în felii cu grosime de 3-5 mm. Așezați feliile într-un vas (22-24 cm) și turnați uleiul peste legume. Amestecați restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, și turnați-le peste legume. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. Serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:26:29 PM

Lasagna

Ingrediente 2 linguriţe de ulei de măsline, 500 g carne de vită tocată, 500 ml sos de roşii, 100 ml supă de vită, 150 g foi uscate de lasagna, 1 ceapă (tocată), 200 g caşcaval ras, câte 1 linguriţă de pătrunjel, oregano, busuioc uscat

Mod de preparare Preparaţi sosul de roşii. Încingeţi uleiul într-o tigaie, gătiţi carnea tocată şi ceapa tocată timp de aprox. 10 minute până când se rumeneşte. Turnaţi sosul de roşii şi supa de vită, adăugaţi ierburile uscate. Lăsaţi să fiarbă până dă în clocot, apoi lăsaţi la foc mic timp de 30 de minute.
Gătiţi foile de lasagna conform instrucţiunilor de pe ambalaj. Întindeţi foile, sosul cu carne şi caşcavalul, apoi repetaţi operaţiunea. Apoi presăraţi caşcavalul rămas peste stratul superior şi coaceţi.

Plăcintă cu mere

Ingrediente
- **Produse de patiserie**: 275 g făină, 1/2 linguriţă de sare, 125 g zahăr tos alb, 8 g zahăr vanilat, 175 g unt rece, 1 ou (bătut)
- **Umplutură**: 750 g mere tari întregi, 1 linguriţă de zeamă de lămâie, 40 g zahăr, 1/2 linguriţă de scorţişoară, 50 g stafide fără seminţe, 2 linguriţe de pesmet

Mod de preparare Cerneţi făina cu sarea deasupra unui bol mare. Cerneţi zahărul tos şi zahărul vanilat. Tăiaţi cu 2 cuţite untul prin făină în cuburi mici. Adăugaţi 3/4 din oul bătut. Frământaţi toate ingredientele în robotul de bucătărie până când obţineţi o masă fărâmicioasă. Faceţi o minge din aluat cu mâinile. Înfăşuraţi-o într-o folie şi lăsaţi-o să se răcească timp de 30 de minute.
Ungeţi forma de prăjituri (cu diametru de 24-26 cm) şi presăraţi suprafaţa cu făină. Derulaţi 3/4 din aluat până la o grosime de 5 mm. Aşezaţi-l în formă (pe fund şi pe pereţi).
Curăţaţi merele şi scoateţi-le sâmburii. Tăiaţi-le în cuburi de aproximativ 3/4 x 3/4 cm. Stropiţi merele cu zeamă de lămâie şi amestecaţi bine. Spălaţi şi uscaţi coacăzele şi stafidele. Adăugaţi zahăr, scorţişoară, stafide şi coacăze. Amestecaţi bine şi presăraţi partea de jos a aluatului cu firimituri de pâine. Apăsaţi uşor.
Întindeţi restul aluatului. Tăiaţi aluatul în fâşii mici şi aşezaţi-le peste umplutură în X-uri. Neteziţi plăcinta cu oul bătut rămas.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:26:29 PM

Gătit inteligent

Quiche Lorraine

Ingrediente

- **Produse de patiserie**: 200 gr făină simplă, 80 gr unt, 1 ou
- **Umplutură**: 75 gr șuncă fără grăsime tăiată în cubulețe, 125 ml smântână, 125 gr smântână grasă, 2 ouă bătute, 100 gr caşcaval elvețian ras, sare și piper

Mod de preparare

Pentru a pregăti foietajul, puneți făina, untul și oul într-un bol și amestecați până când obțineți o pastă, apoi lăsați-o în frigider timp de 30 de minute. Derulați pasta și întindeți-o într-un vas ceramic pentru quiche (cu diametru de 25 cm). Înțepați partea de jos cu o furculiță. Amestecați oul, smântâna, smântâna grasă, caşcavalul, sarea și piperul. Turnați amestecul peste pastă chiar înainte de coacere.

Fructe măcinate

Ingrediente

- **Topping**: 200 gr făină, 100 gr unt, 100 gr zahăr, 2 gr sare, 2 gr praf de scorțișoară
- **Fructe** 600 gr amestec de fructe

Mod de preparare

Amestecați toate ingredientele până când devin bucăți mici pentru topping. Împrăștiați amestecul de fructe într-un vas termorezistent și presărați bucățelele.

Pizza de casă

Ingrediente

- **Aluat de pizza**: 300 g făină, 7 g drojdie uscată, 1 linguriță de ulei de măsline, 200 ml apă caldă, 1 linguriță de zahăr și sare
- **Topping**: 400 gr legume feliate (vinete, dovlecei, ceapă, roșie), 100 gr șuncă sau bacon (tocat), 100 gr caşcaval ras

Mod de preparare

Puneți făina, drojdia, uleiul, sarea, zahărul și apa caldă într-un bol și amestecați până când obțineți un aluat umed. Amestecați cu mixerul sau cu mâna timp de 5-10 min. Acoperiți cu un capac și introduceți în cuptor timp de 30 de minute la 35 °C pentru dospire. Întindeți aluatul pe o suprafață presărată cu făină în formă de dreptunghi și așezați-l pe tavă sau pe forma pentru pizza. Întindeți pasta de roșii peste aluat și puneți șuncă, ciuperci, măsline și roșii. Presărați uniform caşcaval și coaceți.

Friptură de mușchi de vită

Ingrediente

1 kg mușchi de vită, 5 gr sare, 1 gr piper, 3 gr rozmarin, 3 gr cimbru

Mod de preparare

Condimentați carnea cu sare, piper și rozmarin și lăsați la frigider timp de o oră. Așezați pe grătar. Introduceți în cuptor și gătiți.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:26:29 PM

Cotlete de miel la grătar cu ierburi

Ingrediente	1 kg cotlete de miel (6 buc.), 4 căței mari de usturoi (presați), 1 linguriță cimbru proaspăt (zdrobit), 1 linguriță rozmarin proaspăt (zdrobit), 2 linguriţe sare, 2 linguriţe ulei de măsline
Mod de preparare	Amestecați sarea, usturoiul, ierburile și uleiul și adăugați mielul. Întoarceți-le pentru a le condimenta și lăsați-le la temperatura camerei cel puțin 30 min și maximum 1 oră.

Costiță de porc

Ingrediente	2 bucăți costiță de porc, 1 linguriță de piper negru boabe, 3 frunze de dafin, 1 ceapă (tocată), 3 căței de usturoi (pisați), 85 g zahăr brun, 3 linguriţe de sos Worcestershire, 2 linguriţe de sos de roșii, 2 linguriţe de ulei de măsline
Mod de preparare	Faceți un sos pentru grătar. Încingeți uleiul într-o tigaie și căliți ceapa. Lăsați-o până când se înmoaie și adăugați celelalte ingrediente. Frigeți și reduceți căldura și lăsați la foc mic cel puțin 30 de minute până când se îngroașă. Marinați costița cu sosul pentru grătar și lăsați-o timp de 30 minute - 1 oră.

Întreținere

Curățare

Pentru a facilita curățarea, curățați cuptorul cu regularitate.

⚠ AVERTISMENT

- Înainte de curățare, asigurați-vă că accesoriile și cuptorul sunt reci.
- Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive.

Interiorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului cuptorului, utilizați o cârpă curată și o soluție de curățare cu agresivitate medie sau apă caldă cu săpun.
- Nu curățați garnitura ușii cu mâna.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați numai soluții de curățare pentru cuptoare.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.

Exteriorul cuptorului

Pentru curățarea exteriorului cuptorului, precum ușa, mânerul și afișajul, utilizați o cârpă curată și un detergent slab de curățare sau apă caldă cu săpun și uscați cu prosoape-rolă de bucătărie sau cu un prosop uscat.
Grăsimea și murdăria se pot depune cu ușurință în jurul mânerului, din cauza aerului cald care iese din cuptor. Se recomandă curățarea mânerului după fiecare utilizare.

Accesorii

Spălați accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop de bucătărie. Pentru a șterge impuritățile persistente, înmuiați accesoriile utilizate în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute înainte de a le spăla.

Suprafață emailată catalitică (în funcție de model)

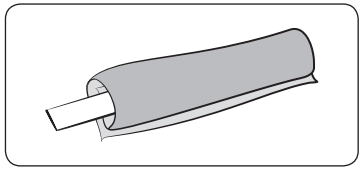
Componentele demontabile sunt acoperite cu email catalitic gri. Este posibil ca acestea să fie împroșcate cu ulei și grăsime aruncate de aerul care circulă în timpul încălzirii prin convecție. Cu toate acestea, impuritățile se distrug la temperatura de 200 °C sau mai mult.

1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul Convecție cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

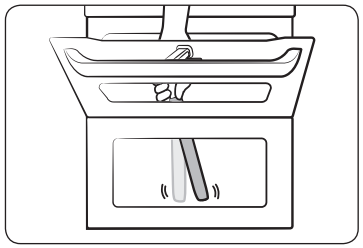
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:26:29 PM

Întreținere

Ușă



1. Legați șervețelul umed de baghetă.

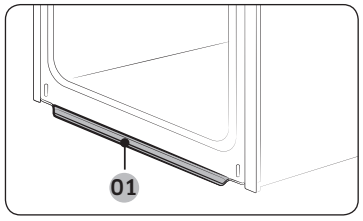


2. Așezați prosopul sub ușă.
3. Curățați ușa.
4. Aplicați detergent pe șervețel și curățați din nou.
5. Ștergeți umiditatea și bulele cu șervețelul uscat.

⚠ ATENȚIE

Nu scoateți ușa pentru curățare.

Colector de apă



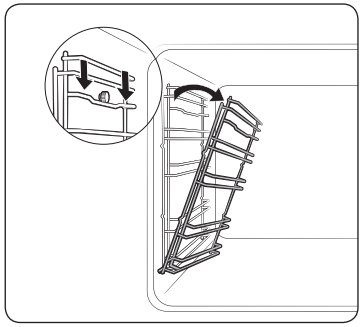
01 Colector de apă

Colectorul de apă colectează nu numai excesul de umezeală format în timpul gătirii, ci și resturile alimentare. Goliți și curățați periodic colectorul de apă.

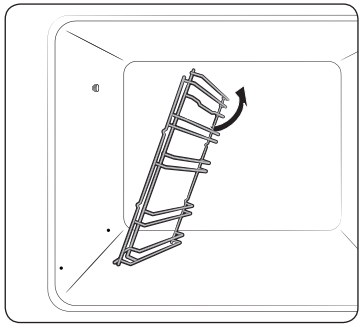
⚠ AVERTISMENT

Dacă descoperiți scurgeri de apă din colectorul de apă, contactați-ne la un centru local de service Samsung.

Rafturi laterale (în funcție de model)



1. Apăsați pe linia superioară a raftului din stânga și coborâți-o cu aproximativ 45°.



2. Trageți și scoateți linia inferioară a raftului din stânga.
3. Scoateți raftul din dreapta în același mod.
4. Curățați ambele rafturi laterale.
5. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce rafturile laterale.

NOTĂ

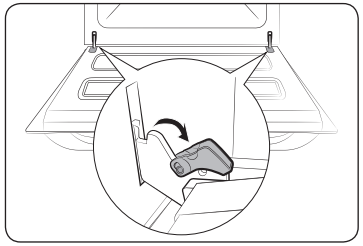
Cuptorul funcționează fără a fi montate rafturile laterale și suporturile.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:26:31 PM

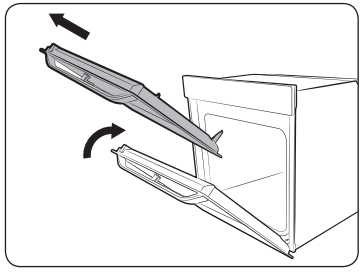
Demontarea ușii

⚠ AVERTISMENT

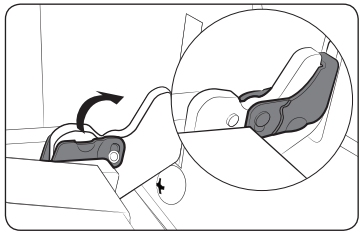
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și desfaceți clamele ambelor balamale.



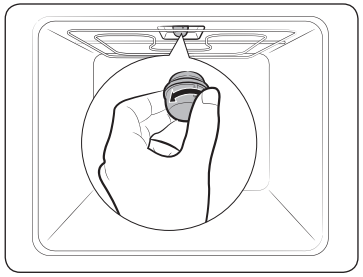
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele părți și ridicați-o și trageți în sus până când ies balamalele.



3. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 în ordine inversă pentru a reinstala ușa. Verificați dacă clamele sunt prinse de balamale pe ambele părți.

Înlocuire

Becuri

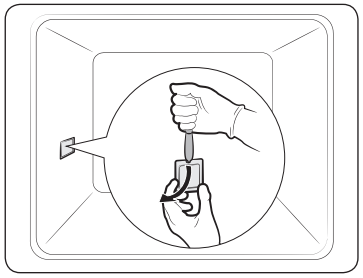


1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

⚠ AVERTISMENT

- Înainte de a înlocui un bec, opriți cuptorul și deconectați cablul de alimentare.
- Folosiți numai becuri de 25-40 W / 220-240 V rezistente la 300 °C. Puteți achiziționa becuri aprobate de la un centru de service Samsung din zona dvs.
- Folosiți întotdeauna o lavetă uscată atunci când mânuiți un bec cu halogen. Astfel se împiedică lăsarea urmelor de degete sau transpirație pe bec, ceea ce îi poate scurta durata de funcționare.

Becul lateral al cuptorului



1. Țineți capătul inferior al capacului becului lateral al cuptorului cu o mână și folosiți o unealtă ascuțită, de exemplu un cuțit de bucătărie, pentru a scoate capacul, ca în imagine.
2. Înlocuiți becul lateral al cuptorului.
3. Reintroduceți capacul becului.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:26:32 PM

Depanare

Aspecte de verificat

În cazul în care întâmpinați probleme cu cuptorul, mai întâi consultați tabelul următor și încercați să aplicați sugestiile. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Problemă	Cauză	Acțiune
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	• Dacă sunt substanțe străine prinse între butoane • Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior • Dacă este setată funcția de blocare	• Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou. • Îndepărtați umezeala și încercați din nou. • Verificați dacă este setată funcția de blocare.
Nu este afișată ora.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul nu funcționează.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	• Dacă este deconectat de la priză	• Reconectați alimentarea.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	• Dacă prepararea continuă durează prea mult • Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează • În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată • Când se folosesc mai multe ștechere în aceeași priză	• După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească. • Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire. • Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului. • Folosiți un singur ștecher.
Cuptorul nu este alimentat.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	• Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului	• Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	• Dacă lampa se aprinde și se stinge • Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării	• Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină al cuptorului. • Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	• Dacă sistemul de alimentare nu este împământat corect • Dacă folosiți o priză fără împământare	• Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	• Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului	• Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușă ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		
Luminozitatea din cuptor variază.	• Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire	• Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	• Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:26:32 PM

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu se încălzește.	• Dacă ușa este deschisă • Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului • Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost acționat	• Închideți ușa și reporniți cuptorul. • Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul. • Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	• La prima utilizare • Dacă se află alimente pe încălzitor	• Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla. • Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	• Dacă utilizați recipiente din plastic sau altele care nu sunt termorezistente	• Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.
Cuptorul nu gătește corect.	• Dacă ușa este deschisă des în timpul preparării	• Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa frecvent, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul este cald în timpul curățării pirolitice.	• Acest lucru se întâmplă deoarece curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Se simte un miros de ars în timpul curățării pirolitice.	• Curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate, deci este posibil să se ardă resturile alimentare	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Curățarea cu aburi nu funcționează.	• Aceasta se întâmplă deoarece temperatura este prea ridicată	• Lăsați cuptorul să se răcească și apoi utilizați-l.
Modul Preparare dublă nu funcționează.	• Dacă divizorul nu este asamblat corect	• Introduceți corect divizorul.
Modul Preparare simplă nu funcționează.	• Dacă este introdus divizorul în cuptor	• Scoateți divizorul și utilizați cuptorul.
Ventilatorul compartimentului care nu este utilizat în procedeul de preparare dublă este în funcțiune (în caz contrar compartimentul se poate încălzi).	• Pentru performanțe de gătit și rezultate optime, ventilatorul și încălzitorul compartimentului care nu sunt utilizate pot intra în funcțiune	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:26:32 PM

Depanare

Coduri de informare

Dacă nu funcționează cuptorul, puteți vedea un cod de informare pe afișaj. Consultați tabelul de mai jos și încercați să puneți în aplicare sugestiile.

Cod	Semnificație	Acțiune
C-d1	Sistemul de blocare a ușii este defect.	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-20	Senzorul este defect.	
C-21		
C-22		
C-F1	Se întâmplă numai în timpul citirii/scrierii memoriei EEPROM.	
C-F0	Dacă nu există comunicare între placa principală și placa secundară.	
C-F2	Se întâmplă atunci când persistă problema de comunicare între Touch IC <-> Main sau Sub micom.	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-d0	Problemă la butoane Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/în jurul lor. Opriți cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Cod	Semnificație	Acțiune
-dC-	Dacă se scoate divizorul în timpul modului Preparare dublă. Dacă se introduce divizorul în timpul modului Preparare simplă.	Divizorul nu trebuie scos în timpul modului Preparare dublă. Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
S-01	Oprire de siguranță Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. • Sub 105 °C - 16 ore • De la 105 °C la 240 °C - 8 ore • De la 245 °C la max. - 4 ore	Aceasta nu este o defecțiune. Opriți cuptorul și scoateți alimentele. Apoi încercați din nou ca de obicei.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:26:33 PM

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Dimensiuni (l x H x A)	Exterior	595 x 595 x 570 mm
Volum		75 litri
Greutate	Netă	47,2 kg
Tensiune de alimentare		230-240 V ~ 50 Hz
Putere maximă		3650-3950 W

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificarea modelului	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Tip de incintă	Individuală	Superioară	Inferioară
Indice de eficiență energetică per incintă (EEI incintă)	81,6	98,6	100,0
Clasă eficiență energetică per cavitate	A+	A	A
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) ($EC_{\text{incintă electrică}}$)	1,05 kWh/ ciclu	-	-
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică) ($EC_{\text{incintă electrică}}$)	0,71 kWh/ ciclu	0,68 kWh/ ciclu	0,68 kWh/ ciclu
Numărul de incinte	3 (individuală, superioară, inferioară)		
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)	electricitate		
Volum per incintă (V)	75 l	34 l	32 l
Tipul de cuptor	Încastrabil		
Masa aparatului (M)	47,2 kg		

Datele stabilite în conformitate cu standardul EN 60350-1 și Reglementările Comisiei (UE) nr. 65/2014 și (UE) nr. 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:26:33 PM

Anexă

Sfaturi pentru economisirea energiei

- În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă cu excepția cazului în care trebuie să întoarceți alimentele. Nu deschideți des ușa, pentru a menține temperatura cuptorului și pentru a economisi energie.
- Planificați utilizarea cuptorului pentru a evita oprirea cuptorului între prepararea felurilor de mâncare și reduceți timpul necesar reîncălzirii cuptorului.
- Dacă durata de preparare este mai mare de 30 de minute, cuptorul poate fi închis cu 5-10 minute înainte de terminarea timpului de preparare, pentru a economisi energie. Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Acolo unde este posibil, pregătiți mai multe feluri în același timp.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:26:33 PM

Notă

SAMSUNG

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



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
Priprema za postavljanje pećnice 8
Povezivanje napajanja 8
Ugradnja u kuhinjski element 8

Pre početka korišćenja 10

Prvo podešavanje 10
Miris nove pećnice 11
Pametni sigurnosni mehanizam 11
Dodatni elementi 11
Fleksibilna vrata 13
Mehanička brava (odnosi se samo na odgovarajuće modele) 14
Režim dvostruke pripreme hrane 14

Korišćenje 15

Kontrolna tabla 15
Opšte postavke 16
Režimi pripreme hrane (osim roštilja) 19
Režimi pripreme hrane (roštilj) 22
Temperaturni opseg u režimu dvostruke pripreme hrane 23
Prekidanje pripreme hrane 24
Specijalna funkcija 24
Automatska priprema hrane 25
Čišćenje 26
Tajmer 27
Uključivanje i isključivanje zvuka 27

Pametna priprema hrane 28

Ručna priprema hrane 28
Programi automatske pripreme hrane 34
Provera posuđa 39
Kolekcija najčešće korišćenih recepata za automatsku pripremu hrane 40

Održavanje 43

Čišćenje 43
Skidanje vrata 45
Zamena 45

Rešavanje problema 46

Tačke provere 46
Informativni kodovi 48

Tehničke specifikacije 49

Dodatak 49

List sa podacima o proizvodu 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:26:36 PM

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:26:37 PM

Bezbednosna uputstva

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.
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.

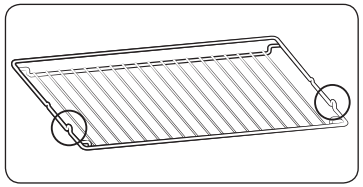
Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.
Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, zaostale naslage bi trebalo ukloniti pre čišćenja, a tokom čišćenja parom ili samočišćenja 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. 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:26:37 PM

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:26:37 PM

Bezbednosna uputstva

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.

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 priklještiti prste u vratima.

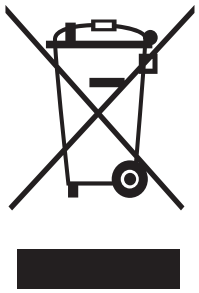
Nemojte da stajete na vrata, da se naslanjate na njih ili da na njih stavljate teške predmete.

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 naporima kompanije Samsung da doprinese očuvanju životne sredine i o specifičnim zakonskim obavezama u pogledu proizvoda, npr. Direktivi o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i restrikcijama hemikalija (REACH), potražite na sledećoj adresi: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funkcija automatske uštede energije

- Ako korisnik ne zada nijednu komandu tokom određenog perioda dok uređaj radi, on će prekinuti rad i preći u režim pripravnosti.
- 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:26:38 PM

Ugradnja

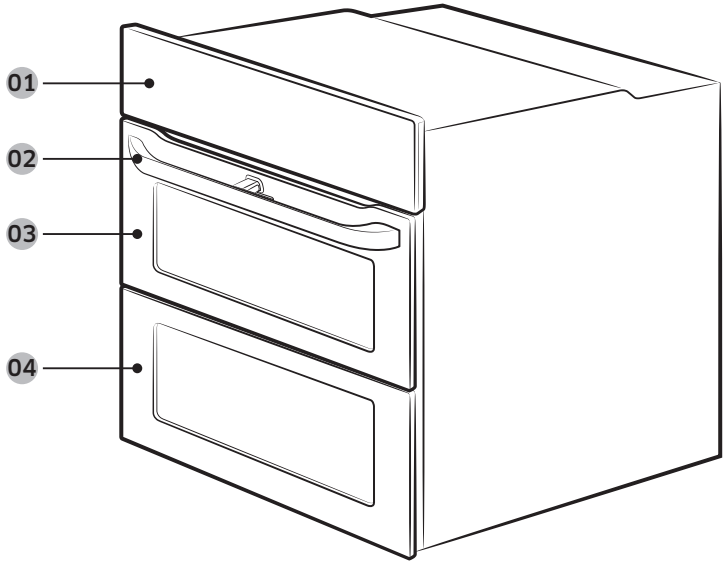
⚠ UPOZORENJE

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.

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

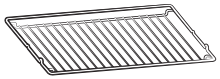


01 Kontrolna tabla **02** Drška na vratima **03** Gornja vrata

04 Glavna vrata

Dodatni elementi

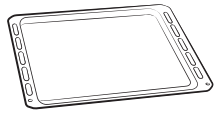
Uz pećnicu dobijate i razne dodatne elemente koji olakšavaju pripremu hrane.



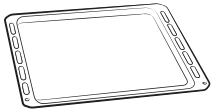
Žičana rešetka



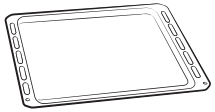
Žičani umetak *



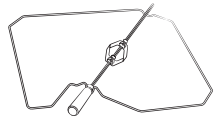
Pleh za pečenje *



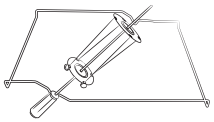
Univerzalni pleh *



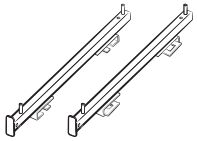
Duboki pleh *



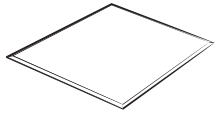
Ražanj *



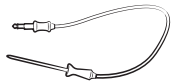
Ražanj sa ražnjićima *



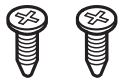
Teleskopska šina *



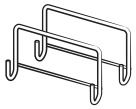
Razdelnik



Termometar za meso *



2 zavrtnja (M4 L25)



Postavljanje ručke

NAPOMENA

Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

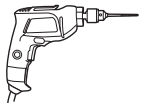
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:26:40 PM

Ugradnja

Priprema za postavljanje pećnice

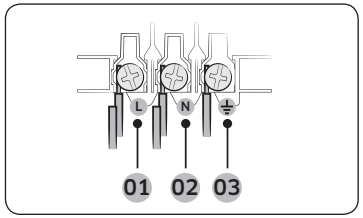


Krstasti odvijač



Bušilica

Povezivanje napajanja



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.

01 SMEĐA ili CRNA
02 PLAVA ili BELA
03 ŽUTO-ZELENA

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.

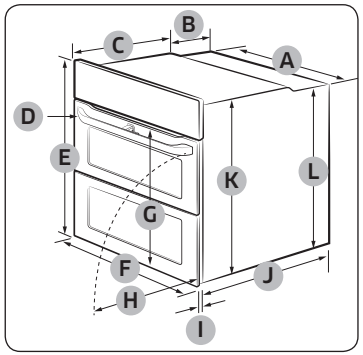
⚠ UPOZORENJE

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 do 90 °C. 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.

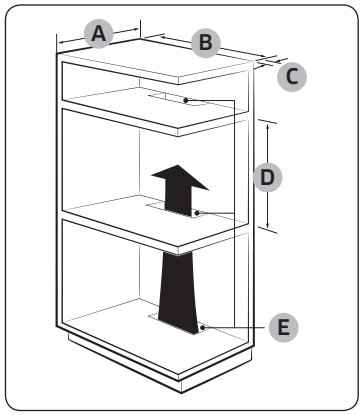
Dimenzije za ugradnju



Pećnica (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:26:41 PM

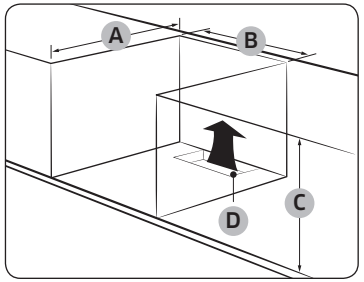


Ugradni element (mm)

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 da ima ventilacione otvore **(E)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.



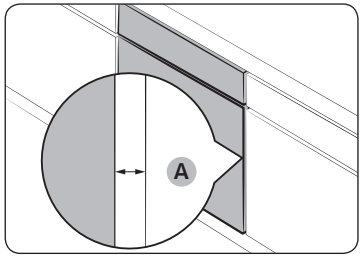
Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

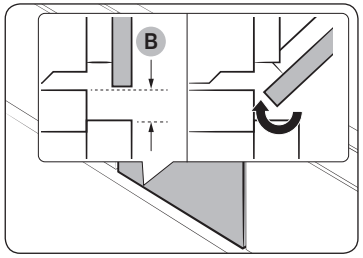
NAPOMENA

Element u koji se pećnica ugrađuje mora da ima ventilacione otvore **(D)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.

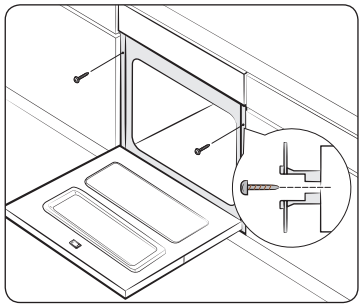
Ugradnja pećnice



Obavezno ostavite razmak **(A)** od barem 5 mm između pećnice i svih susednih delova kuhinjskog elementa.



Ostavite razmak od barem 3 mm **(B)** tako da se vrata neometano otvaraju i zatvaraju.



Postavite pećnicu u kuhinjski element i pričvrstite je sa obe strane pomoću 2 zavrtnja.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:26:42 PM

Ugradnja

Nakon ugradnje, skinite zaštitnu foliju, traku i drugi ambalažni materijal, pa izvadite dobijene dodatne elemente iz pećnice. Da biste izvadili pećnicu iz kuhinjskog elementa, najpre je isključite iz napajanja, pa skinite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica mora imati ventilaciju da bi normalno radila. Ni u kom slučaju nemojte prekrivati otvore za ventilaciju.

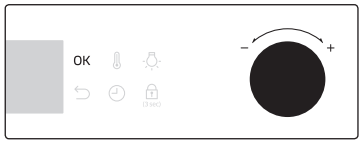
NAPOMENA

Pećnica koju imate može se po izgledu razlikovati od prikazanog modela.

Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

Kada prvi put uključite pećnicu, na displeju će se prikazati fabričko vreme „12:00“, a broj koji predstavlja sat („12“) će treptati. Pratite korake u nastavku da biste podesili vreme.



1. Dok broj koji predstavlja sat trepti, pomoću regulatora vrednosti (na desnoj strani) podesite sat, a zatim pritisnite **OK** da biste podesili minute.



2. Dok broj koji predstavlja minute trepti, pomoću regulatora vrednosti podesite minute, a zatim pritisnite **OK**.



Da biste promenili prikazano vreme nakon prvog podešavanja, pritisnite i 3 sekunde držite dugme ⏲ i ponovite prethodne korake.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:26:43 PM

Miris nove pećnice

Pre prvog korišćenja pećnice, očistite njenu unutrašnjost da biste neutralisali miris nove pećnice.

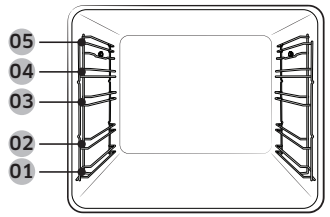
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Uključite pećnicu da radi sat vremena u režimu sa kruženjem vazduha na 200 °C ili u standardnom režimu na 200 °C. Tako će sagoreti svi ostaci iz procesa proizvodnje.
3. Nakon toga isključite pećnicu.

Pametni sigurnosni mehanizam

Kada otvorite vrata pećnice dok ona radi, svetla u pećnici se uključuju, a ventilator i grejač prestaju da rade. Na taj način se štitite od povreda, poput opekotina, a ujedno se sprečava nepotrebni gubitak energije. Kada se to desi, zatvorite vrata i pećnica će nastaviti normalno da radi jer nije u pitanju kvar.

Dodatni elementi

Pre prvog korišćenja, temeljno očistite dodatne elemente toplom vodom, deterdžentom i čistom, mekom krpom.



01 Nivo 1

02 Nivo 2

03 Nivo 3

04 Nivo 4

05 Nivo 5

- Postavite dodatni element u odgovarajući položaj u pećnici.
- 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, kekseva i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:26:43 PM

Pre početka korišćenja

Univerzalni pleh *	Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice. 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.
Ražanj *	Ražanj se koristi za grilovanje, na primer piletine. Ražanj koristite isključivo u nepodeljenom režimu na 4. nivou, gde se nalazi adapter za ražanj. Odvrnite ručku ražnja da biste je skinuli tokom grilovanja.
Ražanj sa ražnjićima *	Na 1. položaj ili, ako pečete veliki komad mesa, na dno pećnice stavite pleh da bi skupljao skupljanje sokova od pečenja. Preporučuje se da ražnjiće koristite za komade mesa manje od 1,5 kg. **1.** Stavite meso na ražanj. Da biste lakše postavili ražanj, pričvrstite dršku na tupi kraj. **2.** Stavite polukuvani krompir i povrće oko mesa. **3.** Stavite postolje na srednji položaj tako da oblik „V" bude okrenut napred. Položite ražanj na postolje sa oštrim šiljkom okrenutim ka napred i lagano ga gurnite da vrh ražnja uđe u mehanizam za okretanje koji se nalazi na zadnjem zidu pećnice. Tupi kraj ražnja mora da bude položen u oblik „V". (Ražanj ima dve spojne ušice koje treba da budu najbliže vratima pećnice i spreče da ražanj ide napred; one ujedno imaju i ulogu držača ručke.) **4.** Odvrnite ručku pre početka pripreme hrane. **5.** Zavrnite ručku kako biste lakše skinuli ražanj sa postolja nakon pripreme hrane.

Teleskopske šine *	Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način: **1.** Izvucite tacnu na teleskopskim šinama iz pećnice. **2.** Stavite pleh na tacnu i gurnite je u pećnicu. **3.** Zatvorite vrata pećnice.
Razdelnik	Razdelnik deli pećnicu na dva odeljka. Razdelnik koristite u režimu dvostruke pripreme hrane.
Termometar za meso *	Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa koje se peče. Koristite isključivo termometar za meso koji ste dobili uz pećnicu.

⚠ UPOZORENJE

- Proverite da li je ručka ražnja pravilno nalegla.
- Budite pažljivi pri korišćenju ražnja. Viljuške i iglice su oštre i mogu da dovedu do telesne povrede!
- Da ne bi došlo do opekotina, ražanj vadite rukavicama jer je vreo.

NAPOMENA

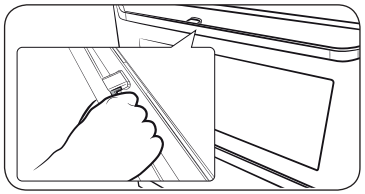
Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:26:43 PM

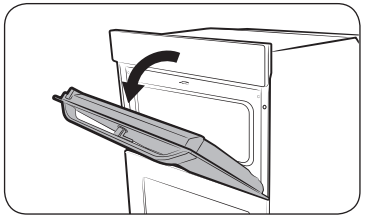
Fleksibilna vrata

Ova pećnica ima jedinstvena fleksibilna vrata koja se mogu otvoriti na sredini tako da treba da otvorite samo gornju polovinu da biste pristupili gornjem odeljku. Kada koristite mogućnost dvostruke pripreme hrane, gornjem prostoru pećnice možete da pristupite mnogo lakše i uz veću energetsku efikasnost.

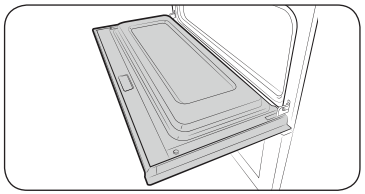
Kako koristiti gornja vrata



1. Potpuno pritisnite ručku.

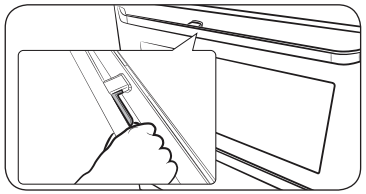


2. Povucite ručku.

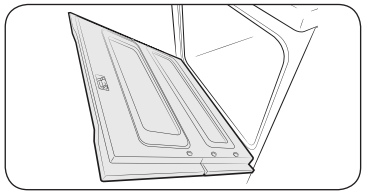


3. Na taj način ćete otvoriti samo gornja vrata kao što je prikazano.

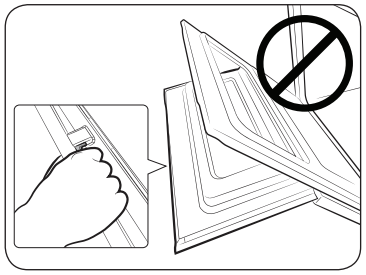
Kako koristiti cela vrata



1. Držite deo na kojem se ne nalazi ručka i zatim 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

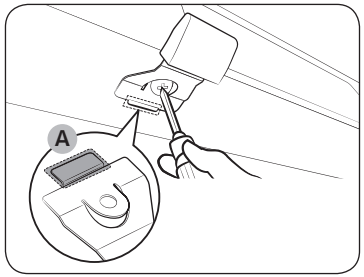
- Nemojte da stavljate teške predmete na gornja vrata niti da vršite prevelik pritisak na njih.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju sa gornjim vratima niti na njima.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:26:45 PM

Pre početka korišćenja

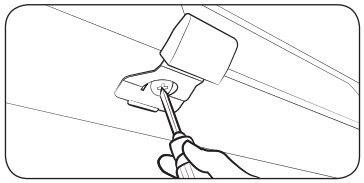
Mehanička brava (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ugradnja



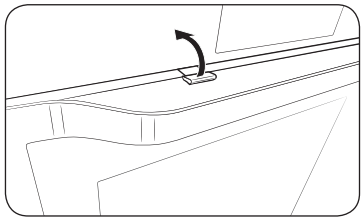
1. Tanak deo **(A)** mehaničke brave umetnite u odgovarajući otvor ručke za zaključavanje kao što je prikazano.
2. Zategnite zavrtanj na ručki za zaključavanje.

Deinstalacija



- Olabavite i uklonite zavrtanj sa ručke za zaključavanje.

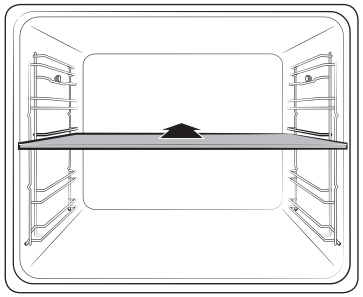
Zaključavanje/otključavanje



- Da biste otvorili vrata, blago podignite ručku za zaključavanje i otključajte vrata. Zatim otvorite vrata.
- Da biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

Režim dvostruke pripreme hrane

Gornji i donji odeljak možete istovremeno da koristite za pripremu dva različita jela, odnosno hranu možete da pripremate samo u jednom odeljku.



Postavite razdelnik na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka. Pećnica će detektovati razdelnik i sama aktivirati gornji odeljak.

NAPOMENA

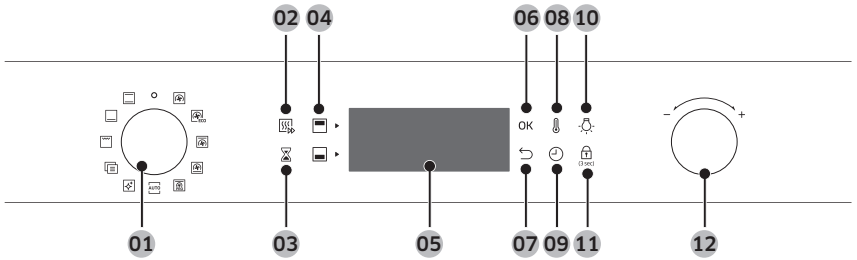
Režim dvostruke pripreme hrane ne može da se koristi za sve načine pripreme hrane. Više informacija potražite u odeljku **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:26:46 PM

Korišćenje

Kontrolna tabla

Prednja ploča je dostupna u različitim materijalima i bojama. U cilju poboljšanja kvaliteta, izgled pećnice može da bude izmenjen bez najave.



01 Regulator režima	Pomoću ovog regulatora birate režim pripreme hrane ili funkciju.
02 Brzo zagrevanje (odnosi se samo na odgovarajuće modele)	Ova funkcija brzo zagreva pećnicu do zadate temperature. • Pritisnite ovo dugme da biste uključili ili isključili funkciju brzog zagrevanja. • Ova funkcija je dostupna samo u standardnom režimu. • Nije dostupna za temperature niže od 100 °C.
03 Tajmer	Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.
04 Gornji/donji odeljak	Indikatori se uključuju kada postavite razdelnik. Izaberite gornji ili donji odeljak za pripremu željenog jela.
05 Displej	Prikazuje osnovne informacije o izabranim režimima ili postavkama.
06 OK	Služi za potvrđivanje postavki.
07 Nazad	Otkazuje trenutne postavke i vraća vas na glavni ekran.
08 Temperatura	Služi za podešavanje temperature.
09 Trajanje pripreme hrane	Koristi se za podešavanje trajanja pripreme hrane.
10 Svetlo u pećnici	Služi za uključivanje ili isključivanje unutrašnjeg svetla. Svetlo u pećnici se automatski uključuje kada se vrata pećnice otvore ili kada pećnica počne da radi. Takođe, radi uštede energije se automatski isključuje nakon određenog perioda neaktivnosti.
11 Roditeljska kontrola	Ova funkcija blokira sve komande i tako sprečava nezgode. Međutim, možete i da je isključite okretanjem regulatora režima u položaj za isključeno. Držite dugme pritisnuto 3 sekunde da biste zaključali kontrolnu tablu, odnosno ponovo ga pritisnite i držite 3 sekunde da biste otključali kontrolnu tablu.
12 Regulator vrednosti	Pomoću ovog regulatora možete da: • Podesite trajanje pripreme hrane ili temperaturu. • Izaberete podstavku u glavnim menijima: Čišćenje, Automatska priprema hrane, Specijalna funkcija ili Grilovanje. • Izaberete veličinu porcije za programe automatske pripreme hrane.

NAPOMENA

Ekranom verovatno nećete moći pravilno da upravljate dodirom ako nosite plastične ili vatrostalne rukavice.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:26:47 PM

Korišćenje

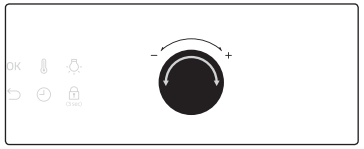
Opšte postavke

U svim režimima pripreme hrane uobičajeno je menjati podrazumevanu temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane. Pomoću sledećih koraka možete da podesite temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane za izabrani režim.

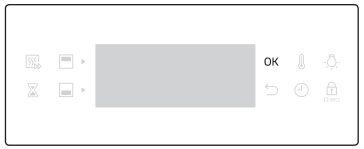
Temperatura



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju. Prikazaće se podrazumevana temperatura za izabranu stavku.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite željenu temperaturu.



3. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

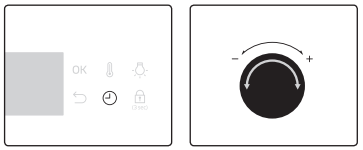
NAPOMENA

- Ako ne obavite dodatna podešavanja u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti pripremu hrane sa podrazumevanim postavkama.
- Da biste promenili podešenu temperaturu, pritisnite dugme i pratite gorenavedena uputstva.
- Temperatura unutar pećnice može precizno da se izmeri atestiranim termometrom i na način propisan od strane nadležne institucije. Korišćenje drugačijeg termometra može da dovede do greške u merenju.

Trajanje pripreme hrane



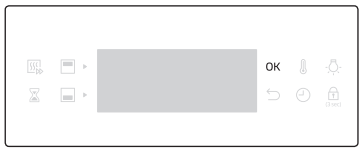
1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Pritisnite dugme , a zatim pomoću regulatora vrednosti izaberite željeno vreme, pri čemu je najveća vrednost 23 sata i 59 minuta.



3. Takođe, možete da odložite kraj pripreme hrane do željenog trenutka. Pritisnite dugme , pa pomoću regulatora vrednosti podesite vreme u koje priprema hrane treba da se završi. Za više informacija pogledajte **Odloženi kraj**.



4. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

- Trajanje pripreme hrane ne morate da podesite ako ne želite. U tom slučaju, pećnica počinje pripremu hrane na zadatoj temperaturi bez informacija o vremenu, tako da pećnicu morate ručno da isključite kada završite sa pripremom hrane.
- Ako želite da promenite trajanje pripreme hrane, pritisnite dugme i pratite gorenavedena uputstva.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:26:48 PM

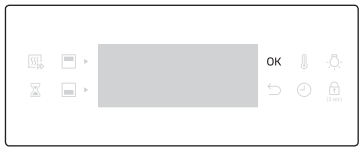
Vreme završetka pripreme



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Dvaput pritisnite dugme ⏲, pa okretanjem regulatora vrednosti odredite željeno vreme završetka.



3. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

- Vreme završetka pripreme hrane ne morate da podesite ako ne želite. U tom slučaju, pećnica počinje pripremu hrane na zadatoj temperaturi bez informacija o vremenu, tako da pećnicu morate ručno da isključite kada završite sa pripremom hrane.
- Ako želite da promenite vreme završetka pripreme hrane, dvaput pritisnite dugme ⏲ i pratite gorenavedena uputstva.

Odloženi kraj

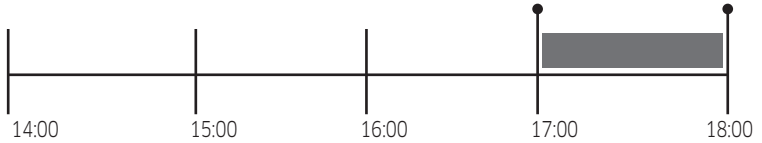
Ova funkcija će vam olakšati pripremu hrane.

Slučaj 1

Pretpostavimo da u 14:00 časova stavite jelo kojem je potrebno sat vremena za pripremu, a želite da pećnica završi pripremu hrane u 18:00 časova. Da biste podesili kraj pripreme hrane, promenite vreme Spremno u na 18:00. Pećnica će započeti pripremu hrane u 17:00 i završiti u 18:00, baš kako ste podesili.

Trenutno vreme: 14:00	Zadato trajanje pripreme hrane: 1 čas	Zadati odloženi kraj pripreme hrane: 18:00

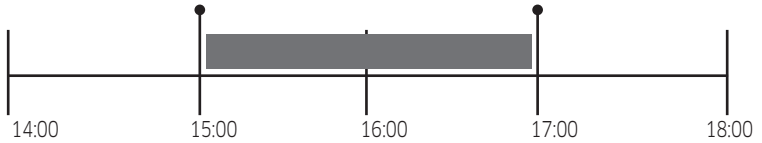
Pećnica će automatski započeti pripremu hrane u 17:00 i završiti u 18:00.



Slučaj 2

Trenutno vreme: 14:00	Zadato trajanje pripreme hrane: 2 časa	Zadati odloženi kraj pripreme hrane: 17:00

Pećnica će automatski započeti pripremu hrane u 15:00 i završiti u 17:00.



⚠ OPREZ

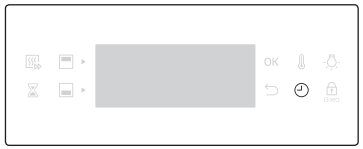
- Odlaganje kraja pripreme hrane nije moguće dok je aktivan režim Dvostruka priprema hrane.
- Nemojte držati pripremljenu hranu predugo u pećnici. Može se pokvariti.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:26:48 PM

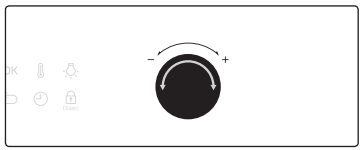
Korišćenje

Brisanje vremena pripreme hrane

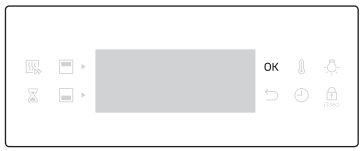
Trajanje pripreme hrane možete da obrišete. Ova opcija je korisna ako pećnicu želite ručno da isključite tokom pripreme hrane.



1. Dok pećnica radi, pritisnite dugme ⏲ da biste videli podrazumevano trajanje pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite trajanje pripreme hrane na „00:00“. Umesto toga, možete samo da pritisnete ⮌.



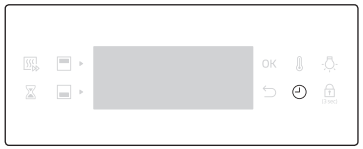
3. Na kraju pritisnite **OK**.

NAPOMENA

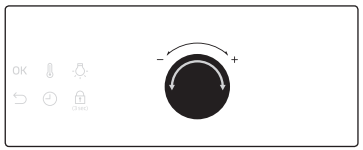
U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo izaberite odeljak za koji želite da obrišete trajanje pripreme hrane.

Brisanje vremena završetka pripreme hrane

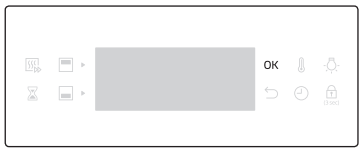
Vreme završetka pripreme hrane možete da obrišete. Ova opcija je korisna ako pećnicu želite ručno da isključite tokom pripreme hrane.



1. Dok pećnica radi, dvaput pritisnite dugme ⏲ da biste videli podešeno vreme završetka pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite vreme završetka pripreme hrane na trenutno vreme. Umesto toga, možete samo da pritisnete ⮌.



3. Na kraju pritisnite **OK**.

NAPOMENA

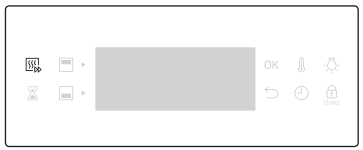
U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo izaberite odeljak za koji želite da obrišete vreme završetka pripreme hrane.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:26:49 PM

Režimi pripreme hrane (osim roštilja)



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim pripreme hrane.
2. Podesite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detaljne informacije.



3. Ako želite, možete brzo da zagrejete pećnicu. Da biste to uradili, pritisnite dugme , i podesite ciljnu temperaturu. Odgovarajući indikator će se pojaviti na ekranu.



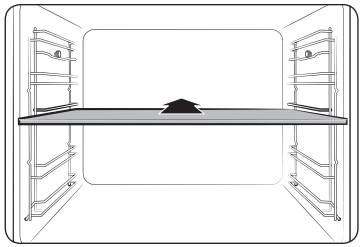
Pećnica će početi da se zagreva dok ne dostigne zadatu temperaturu. Kada se završi zagrevanje, indikator će nestati i čuće se zvučni signal. Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.

NAPOMENA

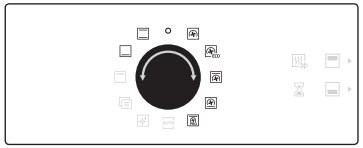
Tokom spremanja hrane možete da promenite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu.

Režim dvostruke pripreme hrane

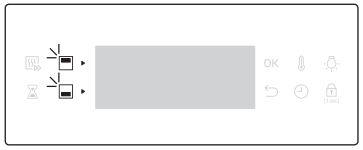
Unutrašnjost pećnice možete da podelite pomoću dobijenog razdelnika na gornji i donji odeljak. U ovim odeljcima možete istovremeno da aktivirate dva različita režima pripreme hrane, odnosno možete da spremate hranu samo u jednom odeljku.



1. Postavite razdelnik na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka.



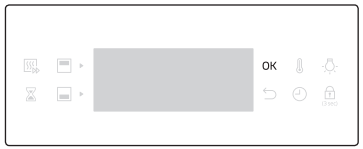
2. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim pripreme hrane. Dostupni su vam režimi Roštilj, Kruženje vazduha i Gornji grejač + Kruženje vazduha za gornji odeljak, kao i režimi Kruženje vazduha, Donji grejač + Kruženje vazduha i Donji grejač za donji odeljak.



3. Pritisnite da biste izabrali gornji deo pećnice ili pritisnite da biste izabrali donji deo pećnice.
   Ikona ▶ će se pojaviti na izabranom odeljku.
4. Podesite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detaljne informacije.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:26:50 PM

Korišćenje



5. Kada završite, pritisnite **OK**.



Pećnica će početi da se zagreva dok ne dostigne zadatu temperaturu. Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.

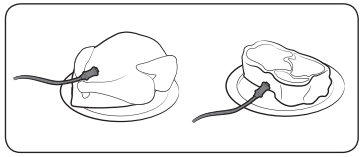
NAPOMENA

Režim dvostruke pripreme hrane ne može da se koristi u svim režimima pripreme hrane. Više informacija potražite u odeljku Pametna priprema hrane u ovom priručniku.

Kuvanje sa termometrom za meso

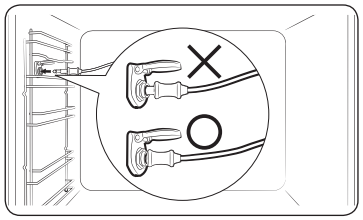
Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se peče. Kada temperatura dostigne zadatu vrednost, pećnica se isključuje – termička obrada se prekida.

- Koristite isključivo termometar za meso koji ste dobili uz pećnicu.
- Temperaturu ne možete da podesite ako je termometar za meso priključen.

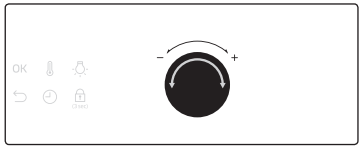


1. Na tabli sa funkcijama izaberite režim pripreme hrane.

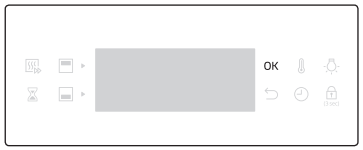
2. Gurnite vrh termometra u sredinu komada mesa koje pripremate. Gumena drška mora biti van mesa.



3. Uključite termometar u utičnicu na zidu sa leve strane. Proverite da li je na displeju prikazan indikator termometra za meso i trenutna temperatura u sredini mesa.



4. Pomoću regulatora vrednosti (sa desne strane) podesite unutrašnju temperaturu mesa.



5. Pritisnite dugme **OK** da biste započeli pripremu hrane. Pećnica će završiti pripremu i oglasiće se zvučnim signalom kada unutrašnja temperatura mesa dostigne zadatu vrednost.

UPOZORENJE

- Nemojte koristiti termometar za meso sa ražnjem jer se može oštetiti.
- Nakon pripreme mesa, termometar je veoma vreo. Koristite rukavice kada vadite hranu iz pećnice da se ne biste opekli.

NAPOMENA

Ne podržavaju svi modeli termometar za meso. Ako termometar za meso budete koristili u neodgovarajućem režimu, indikator izabranog režima će treperiti. U tom slučaju, odmah izvadite termometar za meso.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:26:52 PM

Režimi pripreme hrane (osim roštilja)

Režimi obrade hrane sa zvezdicom (*) mogu da se koriste za brzo podgrevanje, ali ne rade na temperaturama nižim od 100 °C.

Režim		Opseg temperature (°C)			Preporučena temperatura (°C)
		Standardni režim	Režim dvostruke pripreme hrane		
			Gornji odeljak	Donji odeljak	
	Kruženje vazduha	* 30–250	40-250	40-250	170
		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	* 30–250	-	-	200
		Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane.			
	Gornji grejač + Kruženje vazduha	* 40–250	40-250	-	190
		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	* 40–250	-	40-250	190
		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	190
		Donji grejač stvara toplotu. Izaberite ovaj režim na kraju pečenja da bi dno kiša ili pice bilo reš-pečeno.			

Režim		Opseg temperature (°C)			Preporučena temperatura (°C)
		Standardni režim	Režim dvostruke pripreme hrane		
			Gornji odeljak	Donji odeljak	
	Profesionalno pečenje	80-200	-	-	160
		U režimu pripreme za pečenje automatski se pokreće ciklus zagrevanja dok pećnica ne dostigne temperaturu od 220 °C. Zatim se aktiviraju gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha za zapecanje hrane, poput mesa, na visokoj temperaturi. Nakon toga, meso se peče na nižim temperaturama. Ovaj režim se koristi za govedinu, živinu i ribu.			
	Ekonomično kruženje vazduha	30-250	40-250	40-250	170
		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. Za ovaj režim pripreme hrane nije potrebno zagrevanje. **NAPOMENA** • Režim Ekonomičnog kruženja vazduha koji je korišćen za određivanje klase energetske efikasnosti u skladu je sa standardom EN60350-1. • U režimu dvostruke pripreme hrane, režim Ekonomičnog kruženja vazduha ne može biti podešen u gornjem i donjem odeljku istovremeno.			

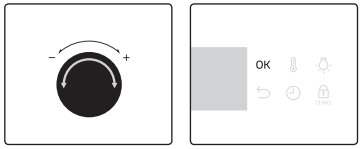
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:26:53 PM

Korišćenje

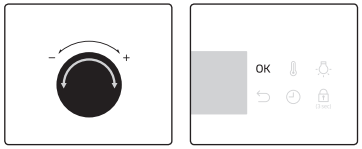
Režimi pripreme hrane (roštilj)



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



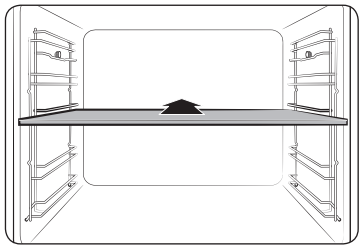
2. Zatim, pomoću regulatora vrednosti izaberite Veliki roštilj (G 1) ili Ekonomični roštilj (G 2), pa pritisnite **OK**.



3. Podesite temperaturu pomoću regulatora vrednosti, a zatim pritisnite **OK**.

Režim dvostruke pripreme hrane

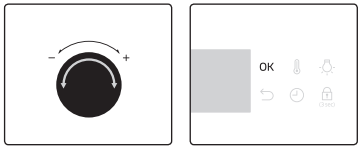
Grilovanje u režimu dvostruke pripreme hrane preporučuje se za male porcije radi uštede energije. Prema podrazumevanim postavkama, u gornjem odeljku dostupna je samo opcija Veliki roštilj, jer pećnica koristi samo gornji grejač.



1. Stavite razdelnik na 3. nivo da biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora režima izaberite . Prema podrazumevanim postavkama, samo opcija Veliki roštilj (G 1) može automatski biti izabrana.



3. Podesite temperaturu pomoću regulatora vrednosti, a zatim pritisnite **OK**.

Režimi pripreme hrane (roštilj)

Režim		Opseg temperature (°C)			Preporučena temperatura (°C)
		Standardni režim	Režim dvostruke pripreme hrane		
			Gornji odeljak	Donji odeljak	
G 1	Veliki roštilj	100-270	40-250	-	240
		Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lazanje, musaka/pekarski krompir).			
G 2	Ekonomični roštilj	100-270	-	-	240
		Roštilj male površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim za hranu koja se sprema na nižim temperaturama, poput ribe i punjenih bageta.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:26:54 PM

Temperaturni opseg u režimu dvostruke pripreme hrane

Gornji i donji odeljak možete istovremeno da koristite za pripremu različitih jela.
U režimu dvostruke pripreme hrane, na temperaturni opseg jednog odeljka utiče temperatura drugog odeljka. Na primer, pečenje u gornjem odeljku biće uslovljeno spremanjem hrane u donjem odeljku u pogledu temperature. U svakom odeljku, temperaturni opseg je između 40 i 250 stepeni.

Ako je temperatura u gornjem odeljku podešena na (°C)	Temperatura u donjem odeljku ograničena je na (°C)	
	Najmanje	Najviše
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ako je temperatura u donjem odeljku podešena na (°C)	Temperatura u gornjem odeljku ograničena je na (°C)	
	Najmanje	Najviše
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:26:54 PM

Korišćenje

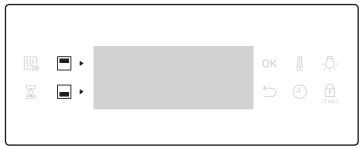
Prekidanje pripreme hrane



Dok je priprema hrane u toku, okrenite regulator režima u položaj „O“. Pećnica će se isključiti za nekoliko sekundi. Pećnica se isključuje sa zakašnjenjem od nekoliko sekundi kako bi korisnik mogao da ispravi komandu ako je pogrešio.

Prekidanje pripreme hrane u jednom odeljku

Pratite sledeća uputstva da biste prekinuli pripremu hrane u režimu dvostruke pripreme hrane.



1. Pritisnite ▬ da biste izabrali gornji deo pećnice ili pritisnite ▬ da biste izabrali donji deo pećnice.



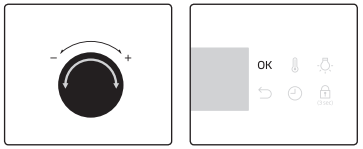
2. Pritisnite ⮌, a zatim pritisnite **OK**. Pećnica će prekinuti pripremu hrane u izabranom odeljku.

Specijalna funkcija

Dodajte specijalne ili dodatne funkcije kako biste poboljšali pripremu hrane. Specijalne funkcije nisu dostupne u režimu dvostruke pripreme hrane.



1. Pomoću regulatora režima izaberite ⧉.



2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite neku funkciju, a zatim pritisnite dugme **OK**. Prikazaće se podrazumevana temperatura.
3. Podesite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detaljne informacije.



4. Pritisnite dugme **OK** da biste pokrenuli funkciju.

Režim		Opseg temperature (°C)	Preporučena temperatura (°C)	Uputstvo
F 1	Održavanje toplote	40-100	80	Pomoću ove funkcije hrana koju ste upravo pripremili ostaje zagrejana.
F 2	Zagrevanje tanjira	30-80	60	Pomoću ove funkcije možete da zagrejete posuđe ili posudu za pečenje.

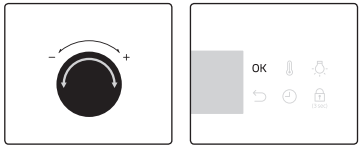
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:26:56 PM

Automatska priprema hrane

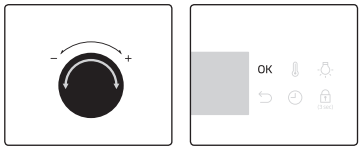
Za neiskusne kuvare, pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti te funkcije kako biste uštedeli vreme ili brže savladali recepte. Trajanje pripreme hrane i temperatura će biti podešeni prema izabranom receptu.



1. Pomoću regulatora režima izaberite AUTO.



2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite program, a zatim pritisnite dugme **OK**.



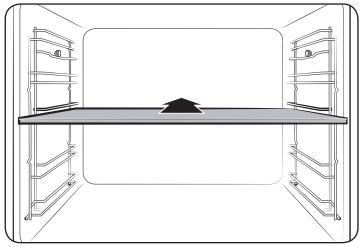
3. Pomoću regulatora vrednosti izaberite veličinu porcije. Opseg težine zavisi od izabranog programa.

4. Pritisnite dugme **OK** da biste započeli pripremu hrane.

NAPOMENA

- Neke od stavki u programima automatske pripreme hrane uključuju zagrevanje. Za te stavke prikazuje se tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu kada čujete zvučni signal koji označava da je zagrejana. Zatim pritisnite **Vreme kuvanja** da biste pokrenuli opciju Automatska priprema hrane.
- Više informacija potražite u odeljku **Programi automatske pripreme hrane** u ovom priručniku.

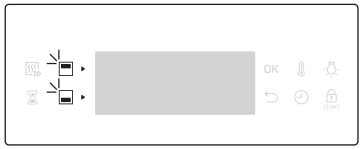
Režim dvostruke pripreme hrane



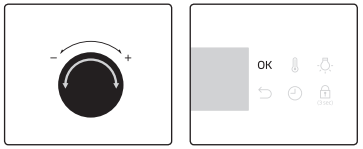
1. Stavite razdelnik na 3. nivo da biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora režima izaberite AUTO.

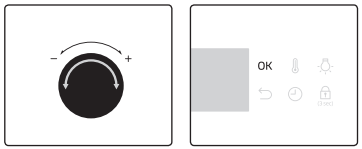


3. Pritisnite ▬ da biste izabrali gornji deo pećnice ili pritisnite ▬ da biste izabrali donji deo pećnice.
Ikona ▶ će se pojaviti na izabranom odeljku.



4. Pomoću regulatora vrednosti izaberite program za gornji odeljak, a zatim pritisnite dugme **OK**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:26:56 PM



5. Pomoću regulatora vrednosti izaberite veličinu porcije. Opseg težine zavisi od izabranog programa.
6. Pritisnite dugme **OK** da biste započeli pripremu hrane.

NAPOMENA

Više informacija potražite u odeljku **Programi automatske pripreme hrane** u ovom priručniku.

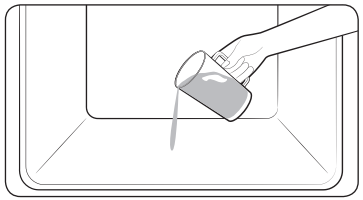
Čišćenje

Dostupna su vam dva režima čišćenja. Pomoću te funkcije štedite vreme jer redovno ručno čišćenje neće biti potrebno.

Funkcija		Uputstvo
C 1	Čišćenje parom	Ova funkcija je korisna za čišćenje manjih nečistoća pomoću pare.
C 2	Pirolitičko čišćenje	Pirolitičko čišćenje podrazumeva termičko čišćenje na visokoj temperaturi. Sagoreva ostatke ulja da bi olakšala ručno čišćenje.

Čišćenje parom

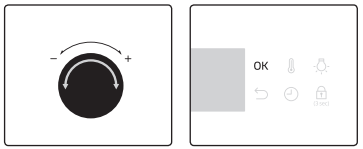
Ova funkcija je korisna za čišćenje manjih nečistoća pomoću pare.



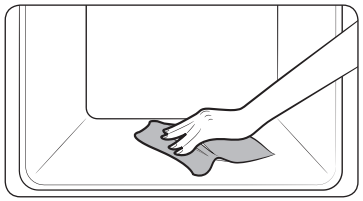
1. Sipajte 400 ml vode (3/4 pinte) na dno pećnice, pa zatvorite njena vrata.



2. Pomoću regulatora režima izaberite .



3. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite Čišćenje parom (**C 1**), pa pritisnite **OK** da bi čišćenje započelo.



4. Suvom krpom očistite unutrašnjost pećnice.

UPOZORENJE

Nemojte da otvarate vrata pre kraja ciklusa. Voda u pećnici je veoma vrela i možete se opeći.

NAPOMENA

- Ako je pećnica veoma zamašćena, na primer nakon pečenja ili grilovanja, preporučuje se da pomoću sredstva za čišćenje uklonite tvrde naslage pre nego što aktivirate funkciju čišćenja parom.
- Nakon završetka ciklusa, ostavite vrata pećnice odškrinutim. Tako će emajlirane površine u unutrašnjosti pećnice moći potpuno da se osuše.
- Ako je unutrašnjost pećnice vrela, čišćenje ne može da se pokrene. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Nemojte naglo sipati vodu na dno pećnice. Polako sipajte vodu. U suprotnom, voda će se preliti preko prednje ivice pećnice.

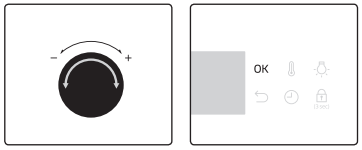
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:26:57 PM

Pirolitičko čišćenje

Pirolitičko čišćenje podrazumeva termičko čišćenje na visokoj temperaturi. Sagoreva ostatke ulja da bi olakšala ručno čišćenje.



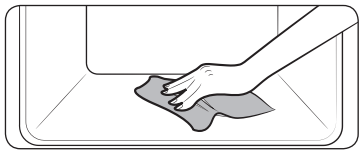
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice, uključujući bočne rešetke, pa ručnim brisanjem odstranite krupnije nečistoće iz pećnice. U suprotnom, ti ostaci hrane mogu da se zapale tokom ciklusa čišćenja i dovedu do požara.
2. Pomoću regulatora režima izaberite .



3. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite Pirolitičko čišćenje (**C 2**), pa pritisnite **OK**.



4. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite jedno od 3 trajanja čišćenja: 1 sat 50 min, 2 sata 10 min i 2 sata 30 min.
5. Pritisnite dugme **OK** da biste započeli čišćenje.



6. Kada se čišćenje završi, sačekajte da se pećnica ohladi pa mokrom krpom obrišite ivice vrata.

⚠ OPREZ

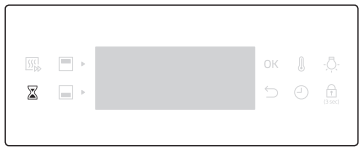
- Ne dodirujte pećnicu jer se jako zagreva tokom ciklusa čišćenja.
- Da ne bi došlo do nezgoda, ne dozvoljavajte deci da se približe pećnici.
- Kada se ciklus završi, ne isključujte pećnicu dok ventilator još radi jer on hladi pećnicu.

NAPOMENA

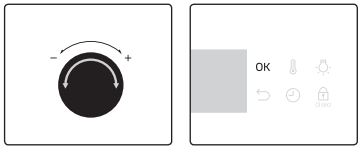
- Kada ciklus počne, unutrašnjost pećnice počinje jako da se zagreva. Vrata se automatski zaključavaju zbog zaštite korisnika. Kada se ciklus završi, vrata se otključavaju.
- Vodite računa da pećnica bude prazna pre čišćenja. Dodatni elementi mogu da se deformišu od visokih temperatura u pećnici.

Tajmer

Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.



1. Pritisnite .

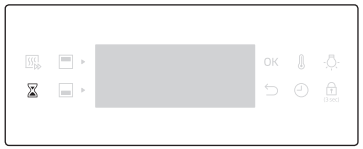


2. Podesite vreme pomoću regulatora vrednosti, a zatim pritisnite **OK**.

NAPOMENA

- Kada vreme istekne, oglasiće se zvučni signal, a na displeju će treptati poruka „00:00“.
- Postavke tajmera možete da promenite u svakom trenutku.

Uključivanje i isključivanje zvuka



- Da biste isključili zvuk, pritisnite i držite dugme 3 sekunde.
- Da biste uključili zvuk, ponovo pritisnite i 3 sekunde držite tu dugmad.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:26:58 PM

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

⚠ UPOZORENJE o akril-amidu

Akril-amidi se stvaraju prilikom pečenja hrane koja sadrži skrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i oni mogu prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate prepecanje, preveliku hrskavost ili zagorevanje.

⚠ OPREZ

Hrana koja može lako da se pokvari (kao što su mleko, jaja, riba, meso ili živinsko meso) ne bi trebalo da stoji u pećnici duže od 1 sata pre nego što kuvanje počne i trebalo bi da se izvadi odmah nakon što se kuvanje završi. Konzumiranje pokvarene hrane može dovesti do trovanja 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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:26:59 PM

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
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
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 1		160-180	50-70
Otkošćen teleći but, 1,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		160-180	90-120
Prasetina, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-210	50-60
Svinjska plećka, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		160-180	100-120
Jagnjeći but sa koskom, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		170-180	100-120
Živina (Piletina, Pačetina, Ćuretina)					
Celo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	65–80 *
Komadi piletine	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-220	25-35
Pačje grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-210	20-30
Manja ćurka, cela, 5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180-200	120-150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		220-230	15-20
Pečeni krompir (presečen na pola), 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		190-200	40-50
Riba					
Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-220	20-30
Pečena riba	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180-200	30-40

* Okrenite na polovini pečenja.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:26:59 PM

Pametna priprema hrane

Roštilj

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pomoću funkcije Veliki roštilj. Okrenite na polovini pečenja.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Hleb					
Tost	Žičana rešetka	5		250-270	2-4
Tost sa sirom	Univerzalni pleh	4		200	4-8
Govedina					
Biftek *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		240-250	15-20
Pljeskavice *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		250-270	13-18
Prasetina					
Krmenadle	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		250-270	15-20
Kobasice	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		260-270	10-15
Živina					
Pileće grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230-240	30-35
Pileći batak	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230-240	25-30

* Okrenuti nakon 2/3 ciklusa pečenja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Smrznuta pica, 0,4–0,6 kg	Žičana rešetka	3		200-220	15-25
Zamrznute 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	Žičana rešetka	3		190-200	10-15
Zaleđeni bageti sa prelivom	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		190-200	10-15
Zaleđeni riblji štapići	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		190-200	15-25
Zaleđene riblje pljeskavice	Žičana rešetka	3		180-200	20-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:27:00 PM

Profesionalno pečenje

Ovaj režim obuhvata automatski ciklus zagrevanja do 220 °C. Gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha se koriste za zapecanje mesa na visokoj temperaturi. Nakon ove faze, hrana se priprema na nižoj temperaturi koju ste prethodno podesili. U toku ovog procesa, koriste se i gornji i donji grejač. Ovaj režim je pogodan za pripremu pečenja i živine.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (sati)
Goveđe pečenje	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	3-4
Praseće pečenje	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	4-5
Jagnjeće pečenje	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	3-4
Pačje grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	2-3

Dvostruka priprema hrane

Pre korišćenja funkcije dvostruke pripreme hrane, postavite razdelnik u pećnicu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.
U sledećoj tabeli obuhvaćeno je 5 vodiča za dvostruku pripremu hrane koje preporučujemo za pečenje namirnica. Uz ovu funkciju istovremeno možete da pripremate glavno jelo i prilog ili glavno jelo i dezert.

- Ako koristite funkciju dvostruke pripreme hrane, za zagrevanje pećnice može biti potrebno više vremena.

Br.	Prostor za pečenje	Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
1	Gornji odeljak	Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25–26 cm	4		160-170	40-45
	Donji odeljak	Domaća pica, 1,0–1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190-210	13-18
2	Gornji odeljak	Pečeno povrće, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pleh	4		220-230	13-18
	Donji odeljak	Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	1		160-170	70-80
3	Gornji odeljak	Lepinja	Univerzalni pleh	4		230-240	13-18
	Donji odeljak	Pekarski krompir, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	1		180-190	45-50

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:27:00 PM

Pametna priprema hrane

Br.	Prostor za pečenje	Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
4	Gornji odeljak	Pileći batak	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		230-250	30-35
	Donji odeljak	Lazanje, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Gornji odeljak	Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		210-230	15-20
	Donji odeljak	Lisnato testo sa jabukama	Univerzalni pleh	1		170-180	25-30

Možete da koristite samo gornji ili samo donji odeljak i tako uštedite struju. Trajanje pripreme hrane može da bude duže ako koristite samo jedan odeljak. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Gornji odeljak

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
Piletina, batak *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		230-250	30-35

* Nemojte zagrevati pećnicu pre stavljanja hrane.

Donji odeljak

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Holandski kolač	Žičana rešetka, pleh za kolače prečnika 24 cm	1		170-180	50-60
Mramorni kolač	Žičana rešetka, pleh za kuglof	1		160-170	60-70
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	13-18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:27:01 PM

Ekonomično kruženje vazduha

Ovaj režim koristi poboljšani sistem grejača i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Za ovaj režim pripreme hrane ne preporučuje se zagrevanje pećnice radi uštede energije.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Lomljeni voćni kolač, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 24 cm	2	160-180	60-80
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 1	160-180	20-30
Zaleđeni pomfrit za pećnicu, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pleh	3	180-200	25-35
Zaleđeni 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 1	200-220	30-40
Hrskavi riblji fileti, uvaljani u prezle, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200-220	30-45
Pečena goveđa slabina, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	2 1	180-200	65-75
Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg	Univerzalni pleh	3	200-220	25-35

Režim dvostruke pripreme hrane – režim ekonomičnog kruženja vazduha

Režim ekonomičnog kruženja vazduha možete takođe da koristite u gornjem ili donjem odeljku da biste uštedeli električnu energiju.

Za ovaj režim pripreme hrane ne preporučuje se zagrevanje pećnice radi uštede energije.

Gornji odeljak

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	4	180-200	30-45
Zaleđeni pomfrit za pećnicu	Univerzalni pleh	4	200-210	25-35
Zaleđene kriške krompira	Univerzalni pleh	4	200-210	25-35
Pečena goveđa slabina	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4	170-180	60-80

Donji odeljak

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mramorni kolač	Žičana rešetka, pleh za kuglof	1	170-180	60-70
Holandski kolač	Žičana rešetka, pleh za kolače prečnika 24 cm	1	170-180	50-60
Krompir u ljusci	Univerzalni pleh	1	190-200	70-90
Zamrznuta pica	Žičana rešetka	1	200-210	25-30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:27:02 PM

Pametna priprema hrane

Programi automatske pripreme hrane

⚠ **OPREZ**

Hrana koja može lako da se pokvari (kao što su mleko, jaja, riba, meso ili živinsko meso) ne bi trebalo da stoji u pećnici duže od 1 sata pre nego što kuvanje počne i trebalo bi da se izvadi odmah nakon što se kuvanje završi. Konzumiranje pokvarene hrane može dovesti do trovanja hranom.

Standardni režim

Sledeća tabela sadrži 40 programa za automatsko kuvanje i pečenje.
Tabela sadrži informacije o količini, opsege težine i odgovarajuće savete. Režimi i trajanja pripreme hrane su unapred programirani radi veće praktičnosti. U priručniku sa uputstvima možete pronaći neke recepte za automatske programe.
Programi automatske pripreme hrane 1–19, 38 i 39 obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu kada čujete zvučni signal koji označava da je zagrejana.
Zatim pritisnite **Vreme kuvanja** da biste pokrenuli opciju Automatska priprema hrane.

⚠ **UPOZORENJE**

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 1	Pekarski krompir	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite pekarski krompir u posudu za pečenje prečnika 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	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 stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Zapečena testenina	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite testeninu u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite domaće lazanje u posudi za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 5	Ratatuj	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Stavite sastojke za ratatuj u đuvečaru sa poklopcem. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke. Peći poklopljeno. Promešati pre služenja.		
A 6	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	2
		Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 24–26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 7	Kroasani	0,3-0,4	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kroasane (zamrznute). Stavite papir za pečenje na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh u pećnicu.		
A 8	Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,4	Univerzalni pleh	3
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje koji ste stavili na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh u pećnicu.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:27:02 PM

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 9	Podloga za voćni kolač	0,4-0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite testo u crnu podmazanu metalnu posudu za pečenje da biste dobili podlogu za kolač. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 10	Kiš loren	1,2-1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika 25 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 11	Beli hleb	0,6-0,7	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 12	Beli hleb od mešanih žitarica	0,8-0,9	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 13	Kiflice	0,3-0,5	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kiflice (prethodno ohlađeno testo). Stavite papir za pečenje na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh u pećnicu.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 14	Lomljeni voćni kolač	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuka ili krušaka) u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pospite mrvice testa po voću. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 15	Pogačice	0,5-0,6	Univerzalni pleh	3
		Stavite pogačice (prečnika 5–6 cm) na papir za pečenje koji ste prethodno stavili na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh u pećnicu.		
A 16	Patišpanj	0,5-0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika 26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 17	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 stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 18	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 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 19	Čokoladni kolači	0,7-0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo za kolač u posudi za pečenje prečnika 20–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:27:02 PM

Pametna priprema hrane

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 20	Pečena goveđa slabina	0,8-1,3	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.		
A 21	Sporo kuvana pečena govedina	0,8-1,3	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.		
A 22	Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem	0,4-0,9	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjeće kotlete sa začinskim biljem i začinima, a zatim ih stavite na žičanu rešetku.		
A 23	Jagnjeći but sa koskom	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjetinu i stavite je na žičanu rešetku.		
A 24	Pečena svinjetina sa kožicom	0,8-1,3	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	2
		Stavite praseće pečenje sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,3	Žičana rešetka	3
			Univerzalni pleh	3
		Stavite svinjska rebra na rešetku.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 26	Celo pile	1,0-1,5	Žičana rešetka	2
			Univerzalni pleh	1
		Operite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinima. Spustite pile sa grudima okrenutim nadole na rešetku i vratite rešetku u pećnicu čim se oglasi zvučni signal.		
A 27	Pileće grudi	0,5-1,0	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Marinirajte pileće grudi i stavite ih na rešetku.		
A 28	Pileći batak	0,5-1,0	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Premažite batake uljem i začinima i stavite ih na rešetku.		
A 29	Pačje grudi	0,3-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Stavite pačje grudi na rešetku sa masnijom stranom okrenutom nagore. Izaberite prvu postavku za srednje pečeno, a drugu za jače pečeno.		
A 30	Pečeni fileti pastrmke	0,3-0,8	Univerzalni pleh	4
		Poređajte filete pastrmke na univerzalni pleh tako da kožica bude okrenuta nagore.		
A 31	Pastrmka	0,3-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Operite i očistite ribu, a zatim je poređajte unakrsno na rešetku. Ribu začinite sa sokom od limuna, solju i začinima. Kožu zasecite nožem. Premažite uljem i posolite.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:27:02 PM

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 32	Riba list	0,3-0,8	Univerzalni pleh	3
		Stavite ribu list na papiru za pečenje na univerzalni pleh. Zasecite površinu nožem.		
A 33	Šnicle/fileti lososa	0,3-0,8	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	1
		Operite i očistite filete ili odreske. Poređajte filete na rešetku tako da kožica bude okrenuta nagore.		
A 34	Pečeno povrće	0,3-0,8	Univerzalni pleh	4
		Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžan, papriku, crni luk i čeri paradajz. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno ih rasporedite po univerzalnom plehu.		
A 35	Pečeni krompir presečen na pola	0,5-1,0	Univerzalni pleh	3
		Isecite velike krompire (svaki oko 200 g) na polovine po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
A 36	Smrznuti pomfrit za pećnicu	0,3-0,8	Univerzalni pleh	3
		Rasporedite zaleđeni pomfrit po univerzalnom plehu.		
A 37	Zaleđene kriške krompira	0,3-0,8	Univerzalni pleh	3
		Ravnomerno rasporedite zaleđene kriške krompira po univerzalnom plehu.		
A 38	Smrznuta pica	0,3-0,8	Žičana rešetka	3
		Pokrenite program i kada čujete zvučni signal stavite zaleđenu picu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku italijansku picu, a druga za deblju pica pitu.		

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 39	Domaća pica	0,8-1,3	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 stavite pleh u pećnicu.		
A 40	Narastanje testa	0,3-0,8	Žičana rešetka	2
		Zamesite testo u posudi i prekrijte ga folijom. Stavite ga na sredinu rešetke. Prva postavka je za picu i testo za kolače, a druga za hleb.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:27:02 PM

Pametna priprema hrane

Dvostruka priprema hrane

Sledeća tabela sadrži 10 automatskih programa za kuvanje i pečenje. Možete da koristite samo gornji ili donji odeljak ili oba odeljka istovremeno.
Program sadrži informacije o količini, opsegu težine i odgovarajuće preporuke. Režimi i trajanja pripreme hrane su unapred programirani radi veće praktičnosti. U priručniku sa uputstvima možete pronaći neke recepte za automatske programe.
Svi programi dvostruke automatske pripreme hrane obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja.
Stavite hranu u pećnicu kada čujete zvučni signal koji označava da je zagrejana.
Zatim pritisnite **Vreme kuvanja** da biste pokrenuli opciju Automatska priprema hrane.

⚠ UPOZORENJE

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

1. Gornji odeljak

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 1	Pekarski krompir	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Složite pekarski krompir u posudu za pečenje prečnika 22–24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Složite domaće lazanje u posudi za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Pileći batak	0,5-1,0	Žičana rešetka	4
			Univerzalni pleh	4
		Premažite batake uljem i začinima i stavite ih na rešetku.		
A 4	Pečeni krompir presečen na pola	0,5-1,0	Univerzalni pleh	4
		Isecite velike krompire (svaki oko 200 g) na polovine po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		
A 5	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3-0,8	Univerzalni pleh	4
		Rasporedite zaleđeni pomfrit po univerzalnom plehu.		

2. Donji odeljak

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 1	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	1
		Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 24–26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 2	Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,4	Univerzalni pleh	1
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje koji ste stavili na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh u pećnicu.		
A 3	Kiš loren	1,2-1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika 25 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:27:02 PM

Kôd	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 4	Smrznuta pica	0,3-0,8	Žičana rešetka	1
		Pokrenite program i kada čujete zvučni signal stavite zaleđenu picu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku italijansku picu, a druga za deblju pica pitu.		
A 5	Domaća pica	0,8-1,3	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 stavite pleh u pećnicu.		

3. Dvostruki

Možete izabrati jedan automatski program za donji i gornji odeljak i istovremeno kuvati.

⚠ **OPREZ**

Kada koristite gornji ili donji odeljak, ventilator i grejač drugog odeljka možda će imati optimalni učinak. Odeljak koji se ne koristi ne sme da se koristi za bilo kakve neplanirane svrhe.

Provera posuđa

U skladu sa standardom 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		155	25-35
		1+3		155	30-35
Keks	Univerzalni pleh + Univerzalni pleh	1+3		140	30-35
Bezmasni patišpanj	Žičana rešetka + Kalup za torte sa oprugom (Tamni, prečnika 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
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

* Dva kolača se postavljaju na rešetku, iza levo i napred desno.

** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:27:03 PM

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		270 (maks.)	1-2
Govođe pljeskavice * (12 komada)	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Okrenite kada prođe $^{2}/_{3}$ predviđenog vremena pripreme.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Celo pile *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	65-80 *

* Okrenite na polovini pečenja.

Kolekcija najčešće korišćenih 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, biber, muskatni oraščić, 150 g rendanog sira, maslac, majčina dušica

Uputstva Oljuštite krompir i isecite ih na listiće 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 preko i pecite. Nakon pečenja, ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice.

Gratinirano povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, paradajz, crni luk, šargarepa, paprika, kuvan 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 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 preko i pecite. Ukrasite sa nekoliko listova majčine dušice i poslužite.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:27:03 PM

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 i meso. 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, meso i sir i ponavljajte dok ne utrošite sav materijal. Pospite ostatak sira po poslednjem sloju kora, a zatim ispecite lazanje u pećnici.

Pita od jabuka

Sastojci

- **Testo**: 275 g brašna, 1/2 kašike soli, 125 g šećera, 8 g vanilinog šećera, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (umućeno)
- **Punjenje**: 750 g tvrdih celih jabuka, 1 kašika soka od limuna, 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 3/4 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 3/4 testa tako da bude debelo 5 mm. Stavite ga na pleh (na dno i na strane).
Oljuštite jabuke i očistite sredinu. Iseckajte ih na kockice od oko 3/4 x 3/4 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 prezlom. Nežno pritisnite testo.
Razvucite ostatak testa. Isecite testo na male trake i poređajte ih unakrsno po nadevu. Četkom premažite pitu ostatkom umućenog jajeta.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:27:03 PM

Pametna priprema hrane

Kiš loren

Sastojci

- **Testo**: 200 g običnog brašna, 80 g maslaca, 1 jaje
- **Punjenje**: 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

- **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 posudi za pečenje i nabacajte testo preko njega.

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 so
- **Nadev**: 400 g iseckanog povrća (plavi patlidžan, tikvica, 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. Razmažite paradajz-pire po testu i dodajte šunku, pečurke, masline i paradajz. Pospite sirom i pecite.

Pečena goveđa slabina

Sastojci

1 kg goveđe slabine u komadu, 5 g soli, 1 g bibera i po 3 g ruzmarina i majčine dušice

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:27:03 PM

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 kašike 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 (iseckan), 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.

Održavanje

Čišćenje

Redovno čistite pećnicu radi lakšeg održavanja.

⚠ 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.

Spoljašnjost pećnice

Za čišćenje spoljnih površina pećnice, kao što su vrata, ručka i displej, koristite čistu krpu i blago sredstvo za čišćenje ili toplu vodu sa sapunicom, a zatim ih osušite kuhinjskim ubrusom ili suvom 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 (samo kod odgovarajućih modela)

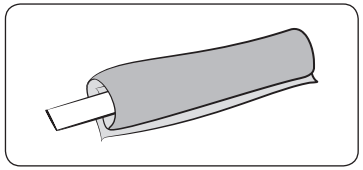
Delovi koji se skidaju presvučeni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Oni mogu da se zaprljaju uljem i mašću koje raznosi vazduh tokom kruženja vazduha. Međutim, te nečistoće sagorevaju na temperaturama preko 200 °C.

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.

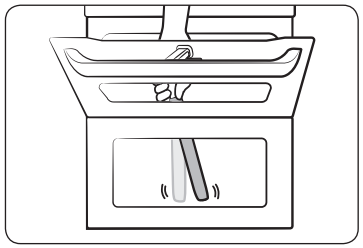
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:27:03 PM

Održavanje

Vrata



1. Zavežite vlažnu tkaninu za štap.

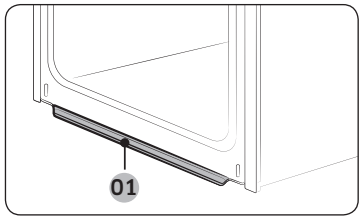


2. Stavite na ubrus ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Stavite deterdžent na ubrus i očistite ponovo.
5. Suvom tkaninom obrišite vlagu i mehuriće.

⚠ OPREZ

Nemojte da skidate vrata radi čišćenja.

Sakupljač vode



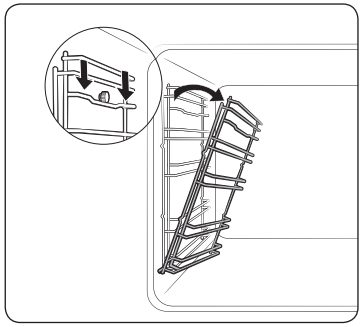
01 Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Redovno praznite i čistite sakupljač vode.

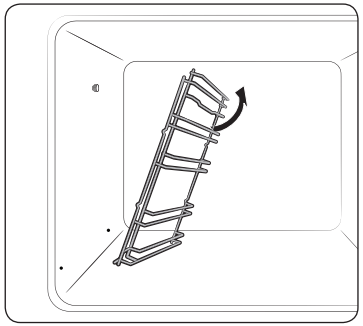
⚠ UPOZORENJE

Ako primetite da voda curi iz sakupljača vode, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Bočne rešetke (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Pritisnite gornju ivicu leve bočne rešetke i spustite je za oko 45°.



2. Povucite i skinite donju ivicu leve bočne rešetke.
3. Na isti način izvadite i desnu bočnu rešetku.
4. Očistite obe bočne rešetke.
5. Kada završite, ponovite navedeni 1. i 2. korak obrnutim redosledom da biste vratili bočne rešetke.

NAPOMENA

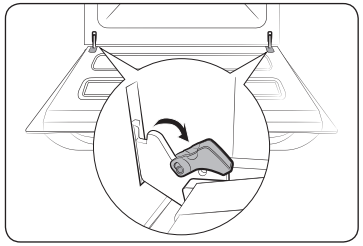
Pećnica radi i kada bočne rešetke i rešetke nisu na svom mestu.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:27:05 PM

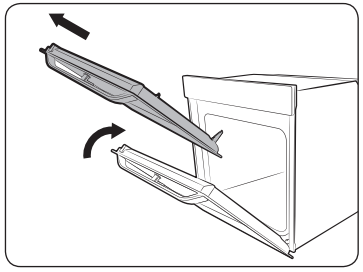
Skidanje vrata

⚠ UPOZORENJE

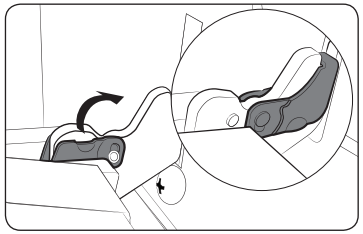
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i otvorite držače na obe šarke.



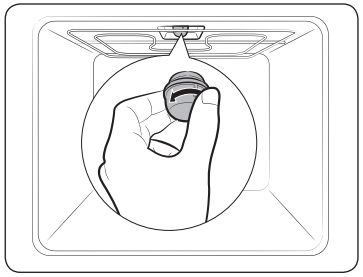
2. Zatvorite vrata na približno 70°. Sa obe ruke uhvatite vrata pećnice sa strane, podignite ih i vucite nagore sve dok ih ne izvadite iz šarki.



3. Kada završite, ponovite navedeni 1. i 2. korak obrnutim redosledom da biste vratili vrata. Proverite da li su držači postavljeni na šarke sa obe strane.

Zamena

Sijalice

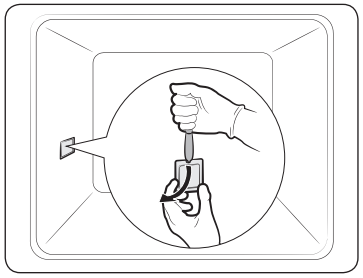


1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

⚠ 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 deo poklopca bočne sijalice u pećnici jednom rukom, a ravnom i oštrom alatkom, kao što je kuhinjski nož, skinite poklopac na prikazani način.
2. Zamenite bočnu sijalicu u pećnici.
3. Vratite poklopac sijalice.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:27:06 PM

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 • Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga • Ako je aktivna funkcija zaključavanja	• Uklonite predmet i pokušajte ponovo. • Očistite vlagu i pokušajte ponovo. • 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.
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 • Ako ventilator ne radi • Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije • Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici	• Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi. • Poslušajte da li radi ventilator. • Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice. • 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 • 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 za svetlo u pećnici. • Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo.
Došlo je do strujnog udara u pećnici.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Proverite da li je napajanje pravilno uzemljeno.
Voda kaplje iz pećnice. Kroz porez na vratima izlazi para. 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:27:06 PM

Problem	Uzrok	Radnja
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.
Pećnica ne greje.	• Ako su vrata otvorena • Ako komande pećnice nisu pravilno podešene • Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač isključen	• Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu. • Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu. • Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	• Za vreme prvog korišćenja • 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. • 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.
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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica je vrela tokom čišćenja pirolizom.	• Pećnica je vrela jer se čišćenje pirolizom obavlja na visokim temperaturama	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Toko pirolitičkog čišćenja oseća se miris paljevine.	• Čišćenje pirolizom se obavlja pri visokim temperaturama tako da može da se oseća miris sagorevanja ostataka hrane	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Funkcija čišćenja parom ne radi.	• Razlog je previsoka temperatura	• Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim pokrenite tu funkciju.
Režim dvostruke pripreme hrane ne funkcioniše.	• Ako razdelnik nije pravilno postavljen	• Pravilno postavite razdelnik, a zatim izaberite ovaj režim.
Standardni režim pripreme hrane ne radi.	• Ako je razdelnik postavljen u pećnicu	• Izvadite razdelnik i izaberite standardni režim.
Ventilator odeljka, koji se ne koristi u režimu dvostruke pripreme hrane, radi (ili je temperatura odeljka vruća).	• Za najbolje rezultate kuvanja mogu raditi ventilator i grejač odeljka koji se ne koristi	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:27:06 PM

Rešavanje problema

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 pokvarena.	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-F1	Kvar se javlja samo tokom EEPROM čitanja/upisivanja.	
C-F0	Ako nema komunikacije između glavne i pomoćne štampane ploče.	
C-F2	Kvar se javlja kada postoji problem u komunikaciji između dodirnog senzora i glavne ili pomoćne ploče.	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-d0	**Problem sa dugmetom** 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.

Kôd	Značenje	Radnja
-dC-	Ako je razdelnik izvađen tokom pripreme hrane u režimu dvostruke pripreme hrane. Ako je razdelnik postavljen tokom pripreme hrane u standardnom režimu pripreme hrane.	Razdelnik ne sme da se vadi tokom pripreme hrane u režimu dvostruke pripreme hrane. 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** Pećnica je nastavila da radi pri zadatoj temperaturi duži vremenski period. • Do 105 °C – 16 sati • Od 105 °C do 240 °C – 8 sati • Od 245 °C do maksimalne temperature – 4 sati	Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim, pokušajte ponovo na normalan način.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:27:06 PM

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Dimenzije (Š x V x D)	Spolja	595 x 595 x 570 mm
Zapremina		75 litara
Težina	Neto	47,2 kg
Napon veze		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimalno iskorišćenje snage		3650–3950 W

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikator modela	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Tip prostora za pečenje	Objedinjeni odeljak	Gornji odeljak	Donji odeljak
Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI prostor za pečenje)	81,6	98,6	100,0
Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje	A+	A	A
Potrošnja energije po prostoru za pečenje potrebne za zagrevanje pri standardnom opterećenju prostora za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	1,05 kWh/ ciklus	-	-
Potrošnja energije po prostoru za pečenje potrebne za zagrevanje pri standardnom opterećenju prostora za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,71 kWh/ ciklus	0,68 kWh/ ciklus	0,68 kWh/ ciklus
Broj prostora za pečenje	3 (objedinjeni, gornji, donji)		
Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	električna energija		
Zapremina prostora za pečenje (V)	75 l	34 l	32 l
Vrsta pećnice	Ugradna		
Masa uređaja (M)	47,2 kg		

Podaci su dobijeni u skladu sa standardom EN 60350-1 i uredbama Evropske komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:27:06 PM

Dodatak

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:27:06 PM

Beleška

SAMSUNG

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Furrë inkaso

Manuali i përdorimit dhe i instalimit

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

Përmbajtja

Përdorimi i manualit 3

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme: 3

Udhëzimet e sigurisë 3

Masa paraprake të rëndësishme për sigurinë 3
Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur) 6
Funksioni automatik i kursimit të energjisë 6

Instalimi 7

Çfarë përfshihet 7
Përgatitja për instalimin e furrës 8
Lidhja me rrjetin elektrik 8
Montimi i mobilies 8

Përpara se të filloni 10

Cilësimet fillestare 10
Aroma e furrës së re 11
Mekanizmi inteligjent i sigurisë 11
Aksesorët 11
Dera fleksibël 13
Kyçi mekanik (vetëm modelet përkatëse) 14
Modaliteti Gatim dyshe 14

Veprimet 15

Paneli i kontrollit 15
Cilësimet e zakonshme 16
Modalitetet e gatimit (përveç modalitetit pjekje) 19
Modalitetet e gatimit (pjekje) 22
Diapazoni i cilësimit të temperaturës për modalitetin Gatim dyshe 23
Për të ndërprerë gatimin 24
Funksion i posaçëm 24
Gatim automatik 25
Pastrim 26
Kohëmatësi 27
Tingulli aktiv/joaktiv 27

Gatimi inteligjent 28

Gatimi manual 28
Programet automatike të gatimit 34
Pjatat e testit 39
Mbledhje recetash gatimi automatike të shpeshta 40

Mirëmbajtja 43

Pastrim 43
Shkëputja e derës 45
Ndërrimi 45

Diagnostikimi 46

Pikat e kontrollit 46
Kodet informuese 48

Specifikimet teknike 49

Shtojca 49

Fleta teknike e produktit 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:27:10 PM

Përdorimi i manualit

Ju faleminderit që zgjodhët furrën inkaso "SAMSUNG".
Manuali i përdorimit përmban informacione të rëndësishme mbi sigurinë dhe udhëzime për t'ju ndihmuar në përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes.
Jeni të lutur t'i kushtoni pak kohë leximit të manualit të përdorimit, përpara se të përdorni furrën, si dhe ruajeni librin për t'iu referuar në të ardhmen.

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme:

⚠ VINI RE

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të shkaktojnë **lëndim të rëndë të personit, vdekje dhe/ose dëmtim të pasurisë**.

⚠ KUJDES

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të shkaktojnë **lëndim të personit dhe/ose dëmtim të pasurisë**.

SHËNIM

Këshilla, rekomandime ose informacione të dobishme që ndihmojnë përdoruesit për përdorimin e produktit.

Udhëzimet e sigurisë

Instalimi i furrës duhet të kryhet vetëm nga një elektricist i licencuar. Instaluesi është përgjegjës për lidhjen e pajisjes me rrjetin elektrik, duke zbatuar udhëzimet përkatëse të sigurisë.

Masa paraprake të rëndësishme për sigurinë

⚠ VINI RE

Pajisja nuk është parashikuar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse ata nuk mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.
Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.
Mënyra e shkëputjes duhet të përcaktohet mbi kabllot fikse sipas rregullave të instalimit të kabllove.
Pas instalimit, duhet të bëhet e mundur shkëputja e pajisjes nga rrjeti elektrik. Shkëputja mund të arrihet duke pasur një prizë të disponueshme ose duke vendosur një çelës tek instalimi fiks elektrik në përputhje me rregullat e instalimit.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:27:10 PM

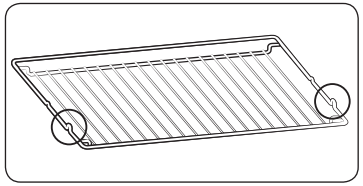
Udhëzimet e sigurisë

Për të shmangur rreziqet, nëse dëmtohet kordoni elektrik, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person me kualifikim të ngjashëm.
Për riparimin e përshkruar nuk duhet të mbështeteni në përdorimin e ngjitësve, pasi ata nuk konsiderohen mjete riparuese të besueshme.
Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvoje dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje. Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.
Pajisja nxehet gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.
PARALAJMËRIM: Pjesët e jashtme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.
Nëse kjo pajisje ka funksion pastrimi, mbetjet e derdhura duhet të hiqen përpara pastrimit dhe asnjë enë nuk duhet lënë në furrë gjatë pastrimit me avull apo vetëpastrimit. Funksioni i pastrimit varet nga modeli.
Nëse kjo pajisje ka funksion pastrimi, gjatë procesit të pastrimit sipërfaqet mund të nxehen më shumë se zakonisht dhe fëmijët duhet të mbahen larg. Funksioni i pastrimit varet nga modeli.
Përdorni vetëm termometrin e rekomanduar për këtë furrë.
(Vetëm për modelin me termometër për mishin)
Nuk duhet përdorur pastrues me avull.
PARALAJMËRIM: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e elektroshokut.
Pajisja nuk duhet instaluar pas derës dekorative, për të evituar mbinxehjen.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:27:10 PM

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të jashtme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.
KUJDES: Procesi i gatimit duhet mbikëqyrur. Proceset afatshkurtrat të gatimit duhen mbikëqyrur vazhdimisht.
Dera ose sipërfaqja e jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.
Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë. Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit.



Futni skarën me tela në vend me pjesët e dala (tapa në të dyja anët) për përpara, në mënyrë që skara me tela të mbështesë pozicionin e qëndrimit për sasi të mëdha ushqimi.

⚠ **KUJDES**

Mos e futni lidhni furrën me korrentin nëse është dëmtuar gjatë transportimit.
Pajisja duhet të lidhet me rrjetin elektrik vetëm nga një elektricist i licencuar.
Mos u përpiqni ta vini në punë pajisjen në rast defekti apo dëmtimi.

Riparimet duhet të kryhen vetëm nga tekniku i licencuar. Riparimi i gabuar mund të përbëjë rrezik të madh për ju dhe për të tjerët. Nëse furra ka nevojë për riparim, kontaktoni një qendër shërbimi "SAMSUNG" ose shitësin tuaj.

Spinat dhe kabllot elektrike nuk duhen lejuar të prekin furrën.

Furra duhet të lidhet me rrjetin elektrik nëpërmjet një automati ose sigurese të miratuar. Mos përdorni kurrë përshtatës shumëprizësh ose zgjatues.

Furnizimi me energji duhet të ndërpritet gjatë riparimit ose pastrimit të pajisjes.

Bëni kujdes kur lidhni pajisjet elektrike te prizat që ndodhen pranë furrës.

Nëse pajisja ka funksion gatimi me avull, mos e vini në përdorim nëse kaseta e furnizimit me ujë është e dëmtuar. (Vetëm modeli me funksion avulli)

Nëse kaseta është e krisur ose e thyer, mos e përdorni dhe kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit. (Vetëm modeli me funksion avulli)

Furra është krijuar vetëm për gatimin e ushqimeve të shtëpisë.

Gjatë përdorimit, sipërfaqja e brendshme e furrës nxehet aq sa mund të shkaktojë djegie. Mos i prekni elementet ngrohëse ose sipërfaqen e brendshme të furrës derisa të ftohen.

Mos vendosni kurrë materiale të ndezshme brenda në furrë.

Sipërfaqet e furrës nxehen kur pajisja përdoret në temperaturë të lartë për periudhë të gjatë.

Gjatë gatimit, bëni kujdes kur hapni derën e furrës, pasi mund të dalë ajër i nxehtë ose avull në mënyrë të vrullshme.

Kur gatuani ushqime që përmbajnë alkool, ky i fundit mund të avullojë për shkak të temperaturave të larta dhe avulli mund të marrë flakë nëse bie në kontakt me ndonjë pjesë të nxehtë të furrës.

Për sigurinë tuaj, mos përdorni pastrues me ujë me presion të lartë ose me avull me presion.

Gjatë kohës që furra është në përdorim, fëmijët duhet të mbahen në distancë sigurie.

Ushqimet e ngrira, si picat, duhet të gatuhen në skarën e madhe. Nëse përdorni tavën e pjekjes, ajo mund të deformohet për shkak të ndryshimeve të mëdha të temperaturës.

Mos derdhni ujë në pjesën e poshtme të furrës kur është e nxehtë. Përndryshe mund të dëmtoni sipërfaqen e emaluar.

Dera e furrës duhet të qëndrojë e mbyllur gjatë gatimit.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:27:10 PM

Udhëzimet e sigurisë

Mos e mbuloni pjesën e poshtme të furrës me letër alumini dhe mos i vendosni tava pjekjeje apo tepsi përsipër. Letra e aluminit bllokon nxehtësinë, çka mund të shkaktojë dëmtimin e sipërfaqeve të emaluara dhe rezultate të dobëta në gatim.

Lëngjet e frutave lënë njolla mbi sipërfaqen e emaluar të furrës, të cilat mund të mos hiqen.

Kur gatuani kekë shumë të lëngshëm, përdorni tavën e thellë.

Mos vendosni enë gatimi mbi derën e hapur të furrës.

Mbajini fëmijët larg derës gjatë hapjes ose mbylljes së saj, pasi mund të përplasen me derën ose mund të kapin gishtat.

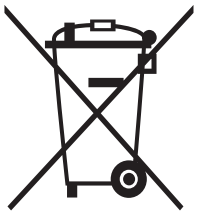
Mos shkelni, mos u mbështesni, mos u ulni dhe mos vendosni objekte të rënda mbi derë.

Mos e hapni derën duke ushtruar forcë të tepërt të panevojshme.

VINI RE: Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti elektrik, edhe pasi të ketë mbaruar procesi i gatimit.

VINI RE: Mos e lini derën hapur ndërkohë që po gatuani në furrë.

Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur)



(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kablloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.

Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

Për informacion mbi zotimet mjedisore të "Samsung" dhe detyrimet rregullatore specifike për produktin, p.sh. "REACH", vizitoni: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funksioni automatik i kursimit të energjisë

- Kur pajisja është në punë, nëse nuk jepni asnjë komandë për njëfarë kohe, do të ndalojë dhe do të kalojë në gjendje pritjeje.
- Drita: Gjatë procesit të gatimit, mund ta fikni llambën e furrës duke shtypur butonin e dritës së furrës. Për kursim të energjisë, drita e furrës do të fiket pak minuta pas fillimit të programit të gatimit.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:27:10 PM

Instalimi

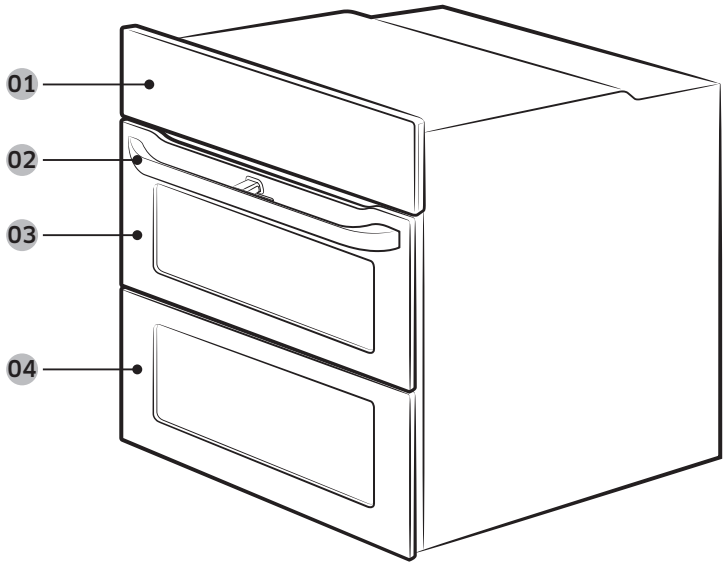
⚠ VINI RE

Furra duhet të instalohet nga një teknik i kualifikuar. Instaluesi është përgjegjës për lidhjen e furrës me rrjetin elektrik, duke zbatuar rregulloret përkatëse të sigurisë së zonës suaj.

Çfarë përfshihet

Sigurohuni që në paketimin e produktit të jenë përfshirë të gjitha pjesët dhe aksesorët. Nëse keni probleme me furrën apo aksesorët, kontaktoni shitësin ose qendrën lokale të shërbimit "Samsung".

Pamje përgjithshme e furrës

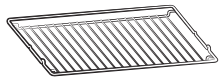


01 Paneli i kontrollit **02** Doreza e derës **03** Dera sipër

04 Dera kryesore

Aksesorët

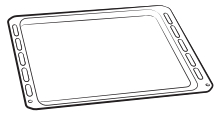
Furra vjen me aksesorë të ndryshëm që ju ndihmojnë në përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.



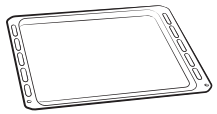
Skarë me tela



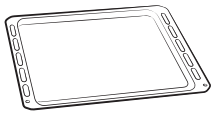
Aksesori i skarës me tela *



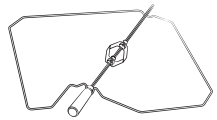
Tavë pjekjeje *



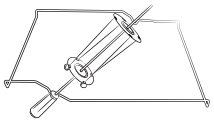
Tavë universale *



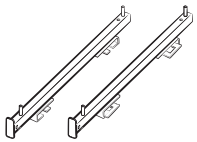
Tavë ekstra e thellë *



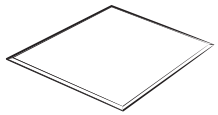
Shishi *



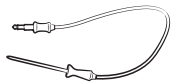
Shishi dhe shashliku *



Shina teleskopike *



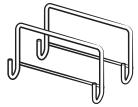
Ndarësi



Termometri i mishit *



2 vida (M4 L25)



Instalimi i dorezës

SHËNIM

Përfshirja e aksesorëve të shënuar me yll (*) varet nga modeli i furrës.

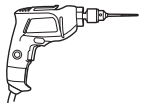
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:27:13 PM

Instalimi

Përgatitja për instalimin e furrës

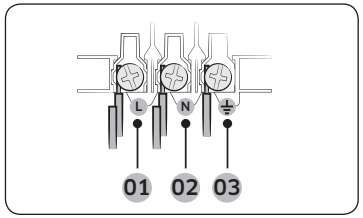


Kaçavidë kryq



Trapano

Lidhja me rrjetin elektrik



Futi spinën e furrës në prizë. Nëse nuk ka lidhje spinë-prizë për shkak të kufizimeve të korrentit të lejuar, përdorni çelës shkyçjeje me shumë pole (me të paktën 3 mm hapësirë midis) për të zbatuar rregulloret e sigurisë. Përdorni kordon elektrik me gjatësi të mjaftueshme që mbështet specifikimin H05 RR-F ose H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

01 KAFE ose E ZEZË
02 BLU ose E BARDHË
03 E VERDHË dhe E GJELBËR

Rryma nominale (A)	Sipërfaqja vertikale minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm²
16 < A ≤ 25	2,5 mm²

Kontrolloni specifikimet elektrike në etiketën e ngjitur mbi furrë.
Hapni kapakun e pasmë të furrës me anë të një kaçavide dhe hiqni vidat në kapësen e kordonit. Më pas, lidhni linjat elektrike me kontaktet e duhura të lidhjes.
Kontakti (⏚) synohet për tokëzimin. Lidhni fillimisht linjën e verdhë dhe të gjelbër (tokëzimi), të cilat duhet të jenë më të gjata se të tjerat. Nëse përdorni lidhje spinë-prizë, spina duhet të jetë e arritshme pas instalimit të pajisjes. "Samsung" nuk mban përgjegjësi për aksidentet e shkaktuara nga mungesa e tokëzimit ose tokëzimi i pasaktë.

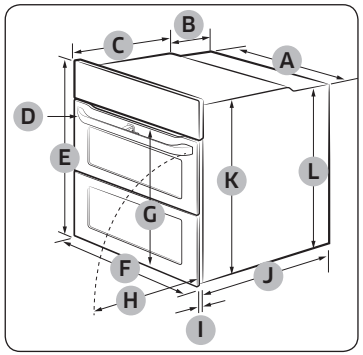
⚠ VINI RE

Mos i shkelni ose përdridhni telat gjatë instalimit, si dhe mbajini larg pjesëve të furrës që çlirojnë nxehtësi.

Montimi i mobilies

Nëse e instaloni furrën në mobilie inkaso, sipërfaqet plastike dhe pjesët ngjitëse të mobilies duhet t'i rezistojnë temperaturës deri në 90 °C. "Samsung" nuk mban përgjegjësi për dëmtimin e mobilieve nga nxehtësia që lëshon furra.
Furra duhet të ketë ajrosjen e duhur. Për ajrosje lini një hapësirë prej rreth 50 mm midis raftit të poshtëm të mobilies dhe murit mbështetës. Nëse e instaloni furrën poshtë një vatre, ndiqni udhëzimet për instalimin e vatrës.

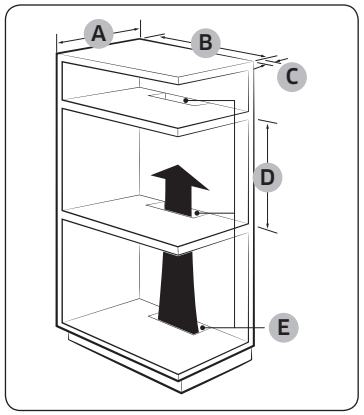
Përmasat e kërkuara për instalimin



Furra (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	175	**H**	Maks. 494
C	370	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:27:13 PM

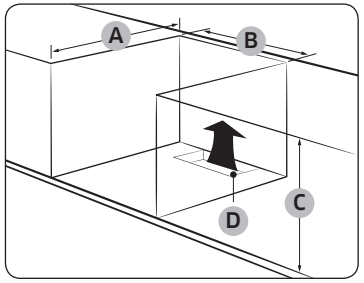


Mobilie inkaso (mm)

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

SHËNIM

Mobilia inkaso duhet të ketë vrima ajrimi **(E)** për nxjerrjen e nxehtësisë dhe qarkullimin e ajrit.



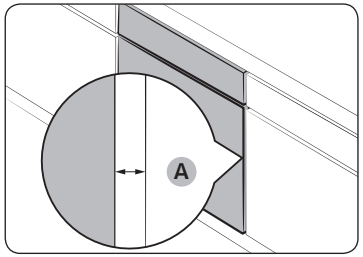
Mobilie nën lavaman (mm)

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

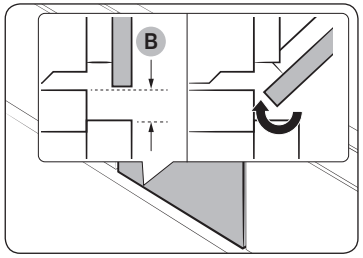
SHËNIM

Mobilia inkaso duhet të ketë vrima ajrimi **(D)** për nxjerrjen e nxehtësisë dhe qarkullimin e ajrit.

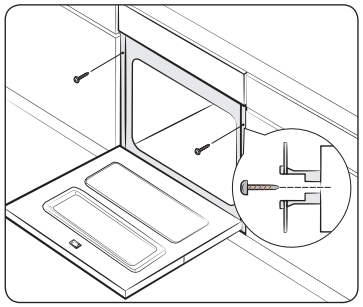
Montimi i furrës



Sigurohuni të lini një hapësirë **(A)** prej së paku 5 mm midis furrës dhe secilës anë të mobilies.



Lini hapësirë prej së paku 3 mm **(B)** në mënyrë që dera të hapet dhe mbyllet lirisht.



Futeni pajisjen në mobilie dhe fiksojeni mirë në të dyja anët me 2 vida.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:27:15 PM

Instalimi

Pas përfundimit të instalimit, hiqni mbështjellësen mbrojtëse, shiritin dhe materialet e tjera të paketimit dhe nxirrni nga furra aksesorët e ofruar. Për ta hequr furrën nga mobilia, fillimisht hiqeni nga priza dhe hiqni 2 vidat në të dyja anët e furrës.

⚠ VINI RE

Furra duhet të ketë ajrosje që të funksionojë normalisht. Në asnjë rrethanë nuk duhet të bllokoni vrimat e ajrosjes.

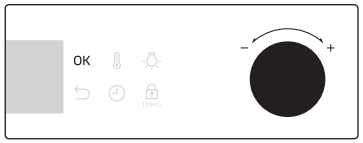
SHËNIM

Pamja reale e furrës mund të ndryshojë në varësi të modelit.

Përpara se të filloni

Cilësimet fillestare

Kur e ndizni furrën për herë të parë, në ekran shfaqet ora standarde "12:00" dhe elementi i orëve ("12") pulson. Ndiqni hapat e mëposhtëm për të caktuar orën aktuale.



1. Ndërsa elementi i orëve është duke pulsuar, rrotulloni graduesin e vlerave (rrotulla në të djathtë) për të caktuar orën dhe më pas shtypni **OK** për të kaluar tek elementi i minutave.



2. Ndërsa elementi i minutave është duke pulsuar, rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar minutat dhe më pas shtypni **OK**.



Për të ndryshuar orën aktuale pas këtij cilësimi fillestar, mbani shtypur butonin ◴ për 3 sekonda dhe ndiqni hapat e mësipërme.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:27:15 PM

Aroma e furrës së re

Përpara përdorimit të furrës për herë të parë, pastroni pjesën e brendshme për të hequr aromën e furrës së re.

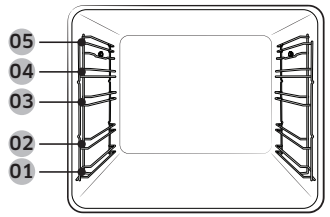
1. Hiqni të gjithë aksesorët nga pjesa e brendshme e furrës.
2. Përdoreni furrën në Konveksion 200 °C ose në Konvencional 200 °C për një orë. Kështu do të digjen të gjitha substancat e prodhimit të mbetura në furrë.
3. Pas përfundimit të këtij procesi, fikeni furrën.

Mekanizmi inteligjent i sigurisë

Nëse e hapni derën kur furra është në përdorim, drita e furrës do të ndizet dhe ventilatori dhe elementet ngrohëse do të ndalojnë së punuari. Kjo ndodh për të parandaluar lëndimet fizike, si djegiet, si dhe humbjen e panevojshme të energjisë. Kur ndodh diçka e tillë, thjesht mbyllni derën dhe furra do të vazhdojë punën normalisht, pasi nuk bëhet fjalë për avari në sistem.

Aksesorët

Për përdorimin e parë, pastrojini aksesorët tërësisht me ujë të ngrohtë, detergjent dhe një leckë të butë e të pastër.



01 Niveli 1

02 Niveli 2

03 Niveli 3

04 Niveli 4

05 Niveli 5

- Futeni aksesorin në pozicionin e duhur brenda furrës.
- Lini të paktën 1 cm hapësirë ndërmjet aksesorit dhe pjesës së poshtme të furrës dhe ndërmjet çdo aksesori tjetër.
- Bëni kujdes kur hiqni enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimet ose aksesorët e nxehtë mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen gjatë ngrohjes. Pasi të jenë ftohur, ata rifitojnë pamjen dhe performancën e mëparshme.

Përdorimi bazë

Për përvojë më të mirë gatimi, njihuni me mënyrën e përdorimit të secilit aksesor.

Skarë me tela	Skara me tela synohet për pjekje në skarë dhe skuqje. Futeni skarën me tela në vend, me pjesët e dala (tapa në të dyja anët) për përpara.
Aksesori i skarës me tela *	Aksesori i skarës me tela përdoret me tavën dhe parandalon derdhjen e lëngjeve në fund të furrës.
Tavë pjekjeje *	Tava e pjekjes (thellësia: 20 mm) përdoret për pjekjen e kekëve, biskotave dhe ëmbëlsirave të tjera. Vendoseni anën e pjerrët përpara.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:27:16 PM

Përpara se të filloni

Tavë universale *	Tava universale (thellësia: 30 mm) përdoret për gatim dhe skuqje. Përdoreni aksesorin e skarës me tela për të parandaluar derdhjen e lëngjeve në pjesën e poshtme të furrës. Vendoseni anën e pjerrët përpara.
Tavë ekstra e thellë *	Tava ekstra e thellë (thellësia: 50 mm) përdoret për skuqje me ose pa aksesorin e skarës me tela. Vendoseni anën e pjerrët përpara.
Shishi *	Shishi përdoret për pjekjen e ushqimeve në skarë, si p.sh. të pulave. Përdoreni shishin vetëm në modalitetin Modaliteti njësh në nivelin 4, kur ka përshtatës shishi. Zhvidhosni dorezën e shishit për ta hequr gjatë pjekjes.
Shishi dhe shashliku *	Vendoseni tavën në pozicionin 1 të skarës për të mbledhur lëngjet e gatimit ose në pjesën e poshtme të furrës për racion të madh mishi. Rekomandohet të përdorni akesorët e shishit për mish nën 1,5 kg. **1.** Futeni shishin në mish. Për të ndihmuar në futjen e shishit, vidhosni dorezën e tij nga skaji i pamprehtë. **2.** Përreth mishit vendosni patate dhe perime të përvëluara. **3.** Vendoseni skeletin në pozicionin e raftit të mesit me formën "V" në pjesën e përparme. Vendoseni shishin te skeleti me majën të drejtuar pas dhe shtyjeni lehtë derisa maja e tij të futet në mekanizmin rrotullues në pjesën e pasme të furrës. Skaji i pamprehtë i shishit duhet të mbështetet në pjesën me formë "V". (Shishi ka dy veshë, të cilët duhet të qëndrojnë pranë derës së furrës për të shmangur lëvizjen e shishit përpara dhe të cilët shërbejnë edhe si kapëse për dorezën.) **4.** Zhvidhosni vidat në dorezë përpara se të gatuani. **5.** Pas gatimit, vidhoseni sërish dorezën për të ndihmuar në heqjen e shishit nga skeleti.

Shinat teleskopike *	Përdorni pllakën e shinës teleskopike për të futur tavën si më poshtë: **1.** Tërhiqni pllakën e shinës teleskopike nga furra. **2.** Vendosni tavën mbi pllakën e shinës dhe rrëshqiteni këtë të fundit brenda në furrë. **3.** Mbyllni derën e furrës.
Ndarësi	Ndarësi synohet për ndarjen e furrën në dy pjesë. Përdoreni ndarësin me modalitetin Gatim dyshe.
Termometri i mishit *	Termometri i mishit mat temperaturën e brendshme të mishit që do ë gatuhet. Përdorni vetëm termometrin e mishit që ofrohet me furrën.

⚠ VINI RE

- Sigurohuni që doreza e shishit të qëndrojë mirë në vend.
- Bëni kujdes kur përdorni shishin. Pirunët dhe kunjat janë me majë dhe të mprehtë dhe mund t'ju lëndojnë!
- Për të parandaluar djegiet, përdorni doreza për të hequr shishin, pasi është shumë i nxehtë.

SHËNIM

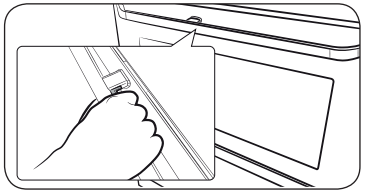
Përfshirja e aksesorëve të shënuar me yll (*) varet nga modeli i furrës.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:27:16 PM

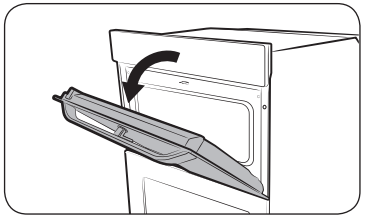
Dera fleksibël

Kjo furrë ka një derë të posaçme fleksibël me mentesha në mes, kështu që mjafton të hapni kanatin e sipërm për të përdorur ndarjen e sipërme. Kur përdorni mundësinë e gatimit dyshe, mund ta përdorni më lehtë hapësirën e sipërme të furrës, si dhe me më shumë efikasitet energjie.

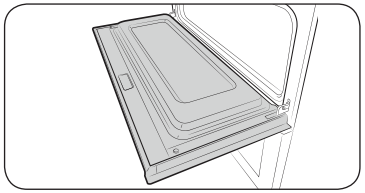
Përdorimi i derës së sipërme



1. Shtypeni tërësisht levën e dorezës.

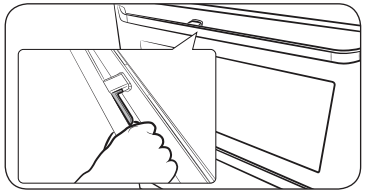


2. Tërhiqni dorezën.

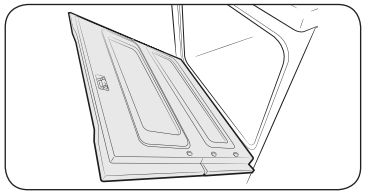


3. Kjo do të hapë vetëm derën e sipërme sipas ilustrimit.

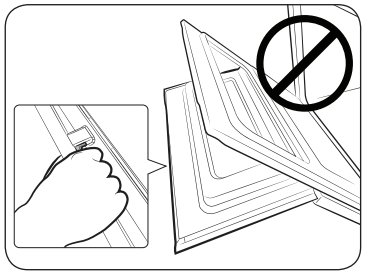
Përdorimi i derës së plotë



1. Mbajeni zonën pa levë të derës dhe më pas tërhiqeni.



2. Kjo do të hapë të gjithë derën sipas ilustrimit.



⚠ KUJDES

Kur të hapni të gjithë derën, sigurohuni ta kapni dorezën nga pjesa pa levë.
Nëse leva shtyhet deri në gjysmë gjatë hapjes së derës, mund të hapet dera e sipërme e të bëhet shkak për lëndim.

SHËNIM

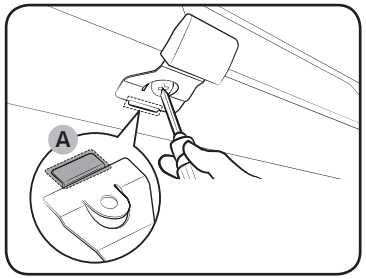
- Mos vendosni sende të rënda mbi derën e sipërme dhe mos i ushtroni forcë të tepërt.
- Mos i lini fëmijët të luajnë me derën e sipërme ose mbi të.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:27:17 PM

Përpara se të filloni

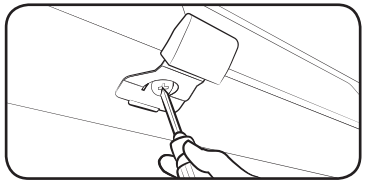
Kyçi mekanik (vetëm modelet përkatëse)

Instalimi



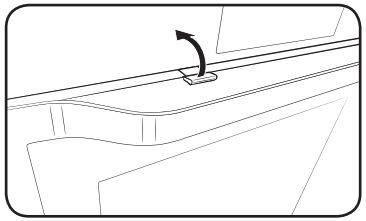
1. Futeni pjesën e hollë **(A)** të kyçit mekanik në folenë përkatëse të dorezës së kyçit, sipas ilustrimit.
2. Shtrëngojeni vidën në dorezën e kyçit.

Çinstalimi



- Lirojeni dhe hiqeni vidën nga doreza e kyçit.

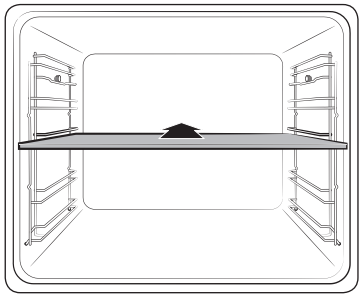
Kyçja/shkyçja



- Për të hapur derën, ngrijeni lehtë dorezën e kyçit për të shkyçur derën. Në vijim, hapeni derën.
- Për të kyçur derën, thjesht mbylleni. Kyçi automatik e kyç automatikisht derën.

Modaliteti Gatim dyshe

Mund të përdorni njëkohësisht ndarjen e sipërme dhe të poshtme për të gatuar dy receta të ndryshme ose thjesht të zgjidhni gatimin vetëm në një ndarje.



Futeni ndarësin në nivelin 3 për ta ndarë dhomën e gatimit në dy pjesë. Furra e dikton ndarësin dhe si rregull aktivizon ndarjen e sipërme.

SHËNIM

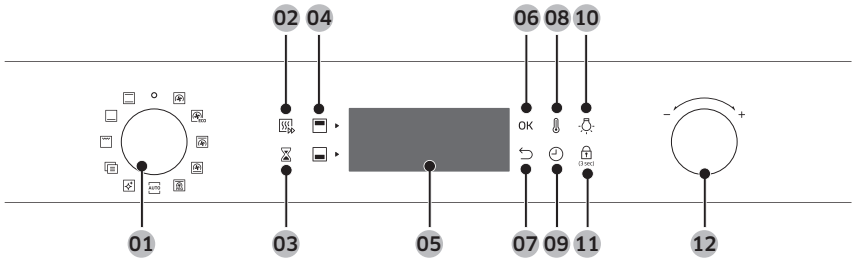
Disponimi i modalitetit Gatim dyshe varet nga receta. Për më shumë informacion, shihni seksionin **Gatimi inteligjent** në këtë manual.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:27:18 PM

Veprimet

Paneli i kontrollit

Paneli i përparmë ofrohet në një gamë të gjerë materialesh dhe ngjyrash. Për cilësi më të mirë, pamja reale e furrës mund të ndryshojë pa njoftim.



01 Graduesi i modaliteteve	Rrotullojeni për të zgjedhur një modalitet ose funksion gatimi.
02 Parangrohje e shpejtë (vetëm për modelet që e kanë)	Ngrohje e shpejtë paraprake e ngroh shpejt furrën në një temperaturë të caktuar. • Shtypeni për të aktivizuar ose çaktivizuar opsionin Ngrohje e shpejtë paraprake. • Disponohet vetëm me modalitetin Gatim njëshe. • Çaktivizuar për temperatura nën 100 °C.
03 Kohëmatësi	Kohëmatësi ju ndihmon të kontrolloni kohën ose kohëzgjatjen e punës gjatë gatimit.
04 Ndarja e sipërme/ poshtme	Treguesit ndizen kur futet ndarësi. Për recetën tuaj mund të zgjidhni Sipër ose Poshtë.
05 Ekrani	Shfaq informacione të nevojshme në lidhje me modalitetet ose cilësimet e zgjedhura.
06 OK	Shtypeni për të konfirmuar cilësimet tuaja.
07 Pas	Anulon cilësimet aktuale dhe ju rikthen në ekranin kryesor.
08 Temperatura	Përdoreni për të caktuar temperaturën.
09 Koha e gatimit	Shtypeni për të caktuar kohën e gatimit.
10 Drita e furrës	Shtypeni për të ndezur ose fikur dritën e brendshme. Drita e furrës ndizet automatikisht kur hapet dera ose kur furra nis të punojë. Ajo fiket automatikisht pas një periudhe kohe pa aktivitet, në mënyrë që të kursehet energji.
11 Bllokimi për fëmijët	Bllokimi për fëmijët çaktivizon të gjitha komandat për të parandaluar aksidentet. Por mund ta fikni duke rrotulluar graduesin e modaliteteve në joaktiv. Mbajeni shtypur për 3 sekonda për ta aktivizuar ose mbajini shtypur sërish për 3 sekonda për ta çaktivizuar bllokimin në panelin e kontrollit.
12 Graduesi i vlerave	Përdorni graduesin e vlerave për të: • Caktuar kohën ose temperaturën e gatimit. • Zgjedhur një nënartikull nga menytë e nivelit të sipërm: "Pastrim, Gatim automatik, Funksion i posaçëm ose Pjekje. • Zgjedhur madhësinë e racionit për programet e gatimit automatik.

SHËNIM

Prekja e ekranit duke mbajtur doreza plastike ose doreza furre mund të mos funksionojë siç duhet.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:27:19 PM

Veprimet

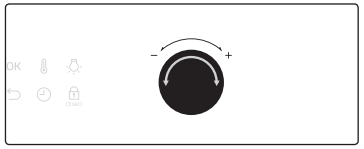
Cilësimet e zakonshme

Temperatura standarde dhe/ose koha standarde e gatimit mund të ndryshohen për të gjitha modalitetet e gatimit. Ndiqni hapat në vijim për të rregulluar temperaturën dhe/ose kohën e gatimit për modalitetin e zgjedhur të gatimit.

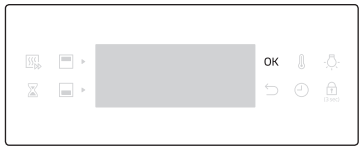
Temperatura



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion. Do të shfaqet temperatura e standarde e secilës zgjedhje.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën e dëshiruar.



3. Shtypni **OK** për të konfirmuar ndryshimet.

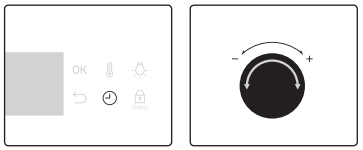
SHËNIM

- Nëse nuk zgjidhni cilësime të tjera brenda disa sekondave, furra fillon të gatuajë automatikisht me cilësimet standarde.
- Për të ndryshuar temperaturën e caktuar, shtypni butonin dhe ndiqni hapat e mësipërm.
- Temperatura e saktë brenda furrës mund të matet me një termometër të autorizuar dhe me mënyrën e përcaktuar nga një institucion i autorizuar. Përdorimi i termometrave të tjerë mund të shkaktojë gabim matjeje.

Koha e gatimit



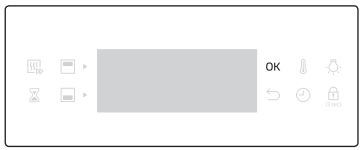
1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion.



2. Shtypni butonin dhe çojeni graduesin në kohën e dëshiruar deri në 23 orë e 59 minuta.



3. Përndryshe, mund ta vononi kohën e përfundimit të gatimit deri në pikën e dëshiruar. Shtypni butonin dhe përdorni graduesin për të caktuar pikën fundore. Për informacione të mëtejshme, shihni **Përfundim i vonuar**.



4. Shtypni **OK** për të konfirmuar ndryshimet.

SHËNIM

- Nëse dëshironi, mund të gatuani pa e caktuar kohën e gatimit. Në këtë rast, furra fillon të gatuajë në temperaturat e caktuara, pa informacion rreth kohës së gatimit, dhe duhet ta ndaloni manualisht furrën kur gatimi të ketë përfunduar.
- Për të ndryshuar orarin e gatimit, shtypni butonin dhe ndiqni hapat e mësipërm.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:27:23 PM

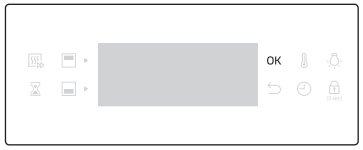
Koha e përfundimit



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion.



2. Shtypni ◴ dy herë dhe rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar kohën e dëshiruar të përfundimit.



3. Shtypni **OK** për të konfirmuar ndryshimet.

SHËNIM

- Nëse dëshironi, mund të gatuani pa e caktuar kohën e përfundimit. Në këtë rast, furra fillon të gatuajë në temperaturat e caktuara, pa informacion rreth kohës së gatimit, dhe duhet ta ndaloni manualisht furrën kur gatimi të ketë përfunduar.
- Për të ndryshuar kohën e përfundimit, shtypni ◴ dy herë dhe ndiqni hapat e mësipërm.

Përfundim i vonuar

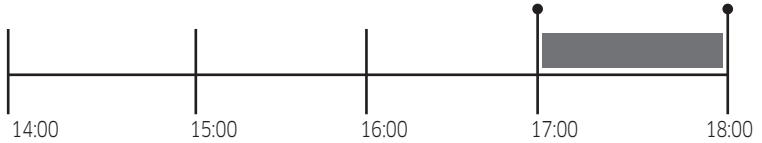
Përfundim i vonuar është krijuar për ta bërë gatimin më praktik.

Rasti 1

Marrim për shembull sikur të keni zgjedhur një recetë njëorëshe në orën 14:00 dhe dëshironi që furra ta përfundojë gatimin në orën 18:00. Për të caktuar kohën e përfundimit, ndryshoni kohën e përgatitjes për në orën 18:00. Furra do ta fillojë gatimin në 17:00 dhe do ta mbarojë ashtu siç e keni caktuar në 18:00.

Ora aktuale: 14:00	Caktoni kohën e gatimit: 1 orë	Caktoni kohën e Përfundim i vonuar: 18:00

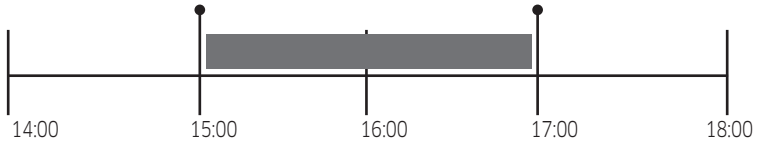
Furra do të fillojë ta fillojë gatimin në 17:00 dhe do ta përfundojë automatikisht në 18:00.



Rasti 2

Ora aktuale: 14:00	Caktoni kohën e gatimit: 2 orë	Caktoni kohën e Përfundim i vonuar: 17:00

Furra do ta fillojë gatimin në 15:00 dhe do ta përfundojë automatikisht në 17:00.



KUJDES

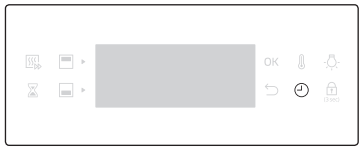
- Përfundim i vonuar nuk disponohet në modalitetin Gatim dyshe.
- Mos e mbani ushqimin e gatuar në furrë për shumë kohë. Ushqimi mund të prishet.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:27:24 PM

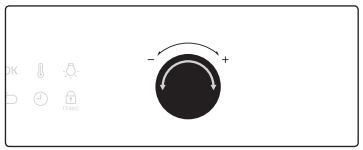
Veprimet

Për të spastruar kohën e gatimit

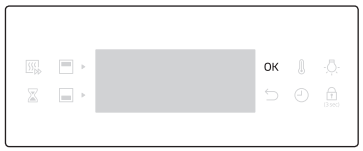
Koha e gatimit mund të spastrohet. Kjo është e dobishme nëse dëshironi ta ndaloni manualisht furrën në çdo kohë gjatë procesit.



1. Ndërkohë që po gatuani në furrë, shtypni butonin ⏲ për të shfaqur kohën standarde të gatimit.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për ta caktuar kohën e gatimin në "00:00". Përndryshe, thjesht shtypni ⮌.



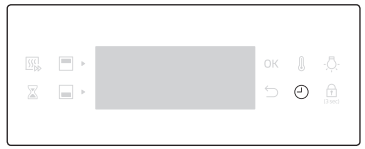
3. Shtypni **OK**.

SHËNIM

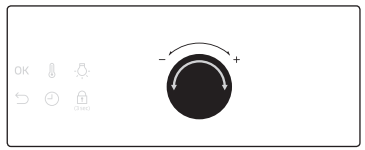
Në modalitetin Gatim dyshe, fillimisht duhet të zgjidhni ndarjen e sipërme ose të poshtme, kohën e gatimit të së cilës dëshironi të spastroni.

Për të spastruar kohën e përfundimit

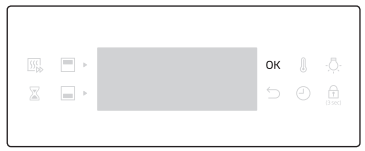
Mund ta spastroni kohën e përfundimit. Kjo është e dobishme nëse dëshironi ta ndaloni manualisht furrën në çdo kohë gjatë procesit.



1. Ndërkohë që furra është duke gatuar, shtypni ⏲ dy herë për të shfaqur kohën e caktuar të përfundimit.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për ta caktuar kohën e përfundimit në orën aktuale. Përndryshe, thjesht shtypni ⮌.



3. Shtypni **OK**.

SHËNIM

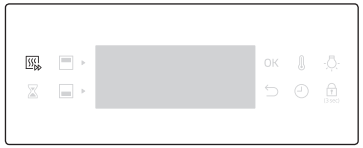
Në modalitetin Gatim dyshe, fillimisht duhet të zgjidhni ndarjen e sipërme ose të poshtme, kohën e përfundimit të së cilës dëshironi të spastroni.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:27:24 PM

Modalitetet e gatimit (përveç modalitetit pjekje)



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet gatimi.
2. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje shihni seksionin **Cilësimet e zakonshme**.



3. Përndryshe, mund ta ngrohni shpejt furrën paraprakisht. Për ta bërë këtë, shtypni butonin dhe caktoni temperaturën e synuar. Treguesi përkatës shfaqet në ekran.



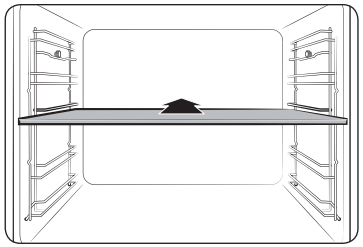
Furra fillon ngrohjen paraprake derisa temperatura e brendshme arrin temperaturën e synuar. Kur përfundon ngrohja paraprake, treguesi zhduket me një tingull. Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha modalitetet e gatimit përveç nëse përcaktohet ndryshe në udhëzimet e gatimit.

SHËNIM

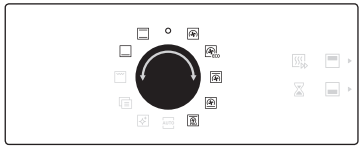
Kohën dhe/ose temperaturën e gatimit mund ta ndryshoni gjatë gatimit.

Modaliteti Gatim dyshe

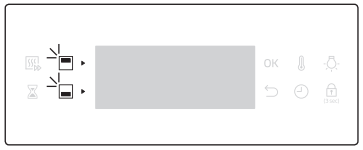
Mund të përdorni ndarësin e ofruar për ta ndarë dhomën e gatimit në ndarjen e sipërme dhe të poshtme. Kjo bën të mundur që përdoruesit të aktivizojnë njëkohësisht dy modalitete gatimi të ndryshme ose thjesht të zgjedhin një ndarje për të gatuar.



1. Futeni ndarësin në nivelin 3 për ta ndarë dhomën e gatimit në dy pjesë.

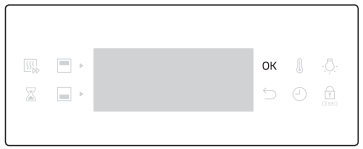


2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet gatimi. Mund të zgjidhni modalitetet Pjekje, Konveksion dhe Ngrohje nga sipër + Konveksion në ndarjen e sipërme dhe Konveksion, Ngrohje nga poshtë + Konveksion dhe Ngrohje nga poshtë në ndarjen e poshtme.



3. Shtypni për të zgjedhur ndarjen e sipërme ose shtypni për të zgjedhur ndarjen e poshtme.
   Shfaqet ikona ▶ në ndarjen e zgjedhur.
4. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje shihni seksionin **Cilësimet e zakonshme**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:27:26 PM



5. Pasi të keni përfunduar, shtypni **OK**.



Furra fillon ngrohjen paraprake derisa temperatura e brendshme arrin temperaturën e synuar. Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha modalitetet e gatimit përveç nëse përcaktohet ndryshe në udhëzimet e gatimit.

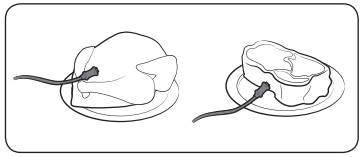
SHËNIM

Disponimi i modalitetit Gatim dyshe varet nga modaliteti i gatimit. Për më shumë informacion, shihni seksionin **Gatimi inteligjent** në këtë manual.

Gatimi me termometrin e mishit

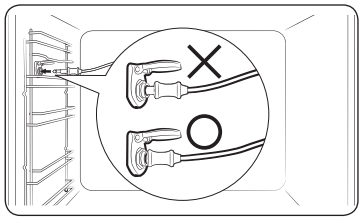
Termometri i mishit mat temperaturën e brendshme të mishit gjatë gatimit. Kur temperatura arrin nivelin e synuar, furra ndalon dhe përfundon gatimin.

- Përdorni vetëm termometrin e mishit që ofrohet me furrën.
- Nuk mund ta caktoni kohën e gatimit nëse termometri i mishit është lidhur në prizë.

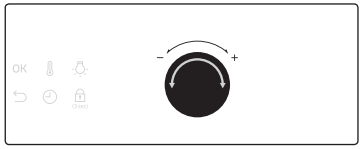


1. Në panelin e funksioneve, shtypni për të zgjedhur një modalitet gatimi.

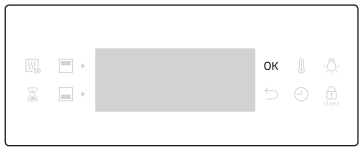
2. Futni majën e termometrit të mishit në qendër të mishit që do gatuhet. Sigurohuni që doreza prej gome të mos jetë vendosur.



3. Vendosni bashkuesin e termometrit në prizë në murin në të majtë. Sigurohuni që të shihni në ekran treguesin e termometrit për mishin me temperaturën aktuale të pjesës së brendshme të mishit.



4. Rrotulloni graduesin e vlerave (rrotulla në të djathtë) për të caktuar temperaturën e brendshme të mishit.



5. Shtypni **OK** për të nisur gatimin. Furra lajmëron përfundimin e gatimit me një tingull kur temperatura e brendshme e mishit arrin temperaturën e caktuar.

VINI RE

- Për të parandaluar dëmtimin, mos përdorni termometrin e mishit me aksesorin e shishit.
- Pas përfundimit të gatimit, termometri i mishit nxehet shumë. Për të parandaluar djegiet, përdorni doreza furre për të nxjerrë ushqimin.

SHËNIM

Përdorimi i termometrit të mishit nuk mbështetet nga të gjitha modalitetet. Nëse përdorni termometrin e mishit me modalitetet e pazbatueshme, treguesi i modalitetit aktual pulson. Kur ndodh kjo, hiqni menjëherë termometrin e mishit.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:27:27 PM

Modalitetet e gatimit (përveç modalitetit pjekje)

Modalitetet e gatimit me yll (*) disponohen për ngrohje të shpejtë paraprake dhe çaktivizohen për temperatura të caktuara në më pak se 100 °C.

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)			Temperatura e sugjeruar (°C)
		Njëshe	Dyshe		
			Sipër	Poshtë	
	Konveksion	* 30-250	40-250	40-250	170
		Elementi i pasmë ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pjekje dhe skuqje në nivele të ndryshme në të njëjtën kohë.			
	Konvencional	* 30-250	-	-	200
		Nxehtësia prodhohet nga elementet e sipërme dhe të poshtme ngrohëse. Ky funksion duhet të përdoret për pjekje dhe skuqje standarde për shumicën e ushqimeve.			
	Ngrohje nga sipër + Konveksion	* 40-250	40-250	-	190
		Elementi i sipërm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për skuqje me sipërfaqe krokante (për shembull, mish ose lazanja).			
	Ngrohje nga poshtë + Konveksion	* 40-250	-	40-250	190
		Elementi i poshtëm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pica, bukë ose kekë.			
	Ngrohje nga poshtë	100-230	-	40-250	190
		Elementi i poshtëm ngrohës prodhon nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet në fund të pjekjes ose gatimit për të skuqur pjesën e poshtme të lakrorëve ose picave.			

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)			Temperatura e sugjeruar (°C)
		Njëshe	Dyshe		
			Sipër	Poshtë	
	Skuqje profesionale	80-200	-	-	160
		Skuqje profesionale kryen një cikël automatik ngrohjeje paraprake derisa temperatura e furrës të arrijë 220 °C. Më pas, elementi i sipërm ngrohës dhe ventilatori me konveksion fillojnë të funksionojnë për të përzhitur ushqime, si mishi. Pas përzhitjes, mishi gatuhet në temperatura të ulëta. Përdoreni këtë modalitet për të gatuar mish viçi, shpendë ose peshk.			
	Konveksion ekonomik	30-250	40-250	40-250	170
		Konveksion ekonomik përdor sistemin e ngrohjes së optimizuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Koha e gatimit rritet ngadalë, por rezultatet e gatimit mbeten të njëjta. Vini re që ky modalitet nuk kërkon ngrohje paraprake. **SHËNIM** • Modaliteti Konveksion ekonomik i ngrohjes që përdoret për të përcaktuar kategorinë e efikasitetit të energjisë është në përputhje me EN60350-1. • Në modalitetin Gatim dyshe, modaliteti Konveksion ekonomik nuk mund të caktohet njëkohësisht në ndarjen e sipërme dhe në atë të poshtme.			

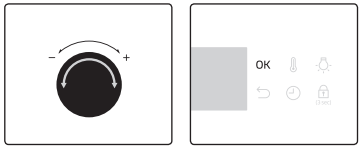
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:27:28 PM

Veprimet

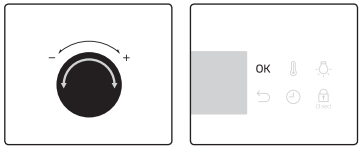
Modalitetet e gatimit (pjekje)



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



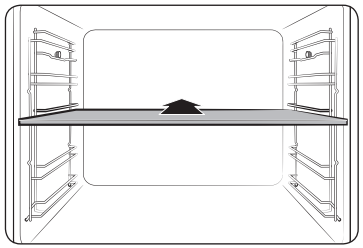
2. Përdorni graduesin e vlerave për të zgjedhur **Skarën e madhe (G 1)** ose **Skarën ekonomike (G 2)** dhe më pas shtypni **OK**.



3. Përdorni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën dhe më pas shtypni **OK**.

Modaliteti Gatim dyshe

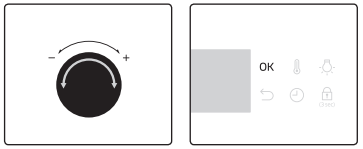
Pjekja me modalitetin Gatim dyshe është e dobishme për të kursyer energji gjatë gatimit të racioneve të vogla. Si rregull, në ndarjen e sipërme disponohet vetëm opsioni Skarë e madhe, sepse furra përdor vetëm elementin e sipërm ngrohës.



1. Futni ndarësin në nivelin 3 për të aktivizuar modalitetin Gatim dyshe.



2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur . Si rregull, vetëm **Skara e madhe (G 1)** zgjidhet automatikisht.



3. Përdorni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën dhe më pas shtypni **OK**.

Modalitetet e gatimit (Pjekje)

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)			Temperatura e sugjeruar (°C)
		Njëshe	Dyshe		
			Sipër	Poshtë	
G 1	Skarë e madhe	100-270	40-250	-	240
		Skara e madhe çliron nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet për skuqjen e sipërfaqeve të sipërme të ushqimeve (për shembull, të mishit, lazanjave ose gatimeve të furrës).			
G 2	Skara ekonomike	100-270	-	-	240
		Skara e vogël çliron nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet për ushqime që kanë nevojë për më pak nxehtësi, të tilla si peshku dhe bagetat e mbushura.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:27:29 PM

Diapazoni i cilësimit të temperaturës për modalitetin Gatim dyshe

Mund të përdorni njëkohësisht ndarjen e sipërme dhe të poshtme për procese të ndryshme gatimi. Në modalitetin Gatim dyshe, diapazoni i temperaturës së njërës ndarje ndikohet nga cilësimet e temperaturës së ndarjes tjetër. Për shembull, pjekja në ndarjen e sipërme do të kufizohet nga temperatura e gatimit në ndarjen e poshtme. Megjithatë, secila ndarje i kufizon cilësimet e temperaturës së saj midis minimumi 40 dhe maksimumi 250 gradë.

Nëse Sipër caktohet në (°C)	Ndarja e poshtme kufizohet në (°C)	
	Minimumi	Maksimumi
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Nëse Poshtë caktohet në (°C)	Ndarja e sipërme kufizohet në (°C)	
	Minimumi	Maksimumi
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:27:29 PM

Veprimet

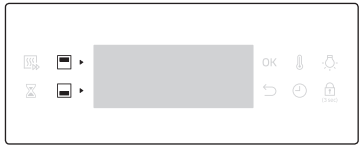
Për të ndërprerë gatimin

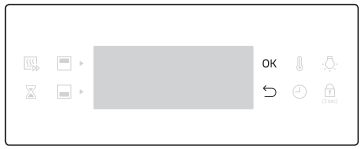


Ndërkohë që gatuani në furrë, rrotulloni graduesin e modaliteteve në "O". Furra fiket brenda pak sekondash. Kjo ndodh për shkak se për të shmangur pranimin e komandave të gabuara të përdoruesve, furra pret disa sekonda në mënyrë që ata të korrigjojnë zgjedhjen e tyre.

Për të ndaluar gatimin në një ndarje të caktuar

Për të ndërprerë gatimin në modalitetin Gatim dyshe, ndiqni këto udhëzime.





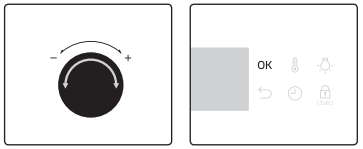
1. Shtypni ▬ për të zgjedhur ndarjen e sipërme ose shtypni ▬ për të zgjedhur ndarjen e poshtme.
2. Shtypni ⮌ dhe më pas shtypni **OK**. Furra ndalon gatimin në ndarjen e zgjedhur.

Funksion i posaçëm

Për të përmirësuar rezultatet e gatimit, shtoni funksione të posaçme ose shtesë. Funksionet e posaçme nuk aktivizohen në modalitetin Gatim dyshe.



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur ⧉.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një funksion dhe shtypni **OK**. Shfaqet temperatura standarde.
3. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje shihni seksionin **Cilësimet e zakonshme**.



4. Shtypni **OK** për të nisur funksionin.

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)	Temperatura e sugjeruar (°C)	Udhëzimet
F 1	Mbajtje ngrohtë	40-100	80	Përdoreni vetëm për të mbajtur ngrohtë ushqimet e sapogatuara.
F 2	Ngrohje e pjatave	30-80	60	Përdoreni për ngrohjen e gatimeve ose enëve të furrës.

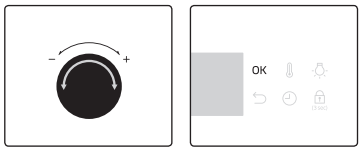
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:27:30 PM

Gatim automatik

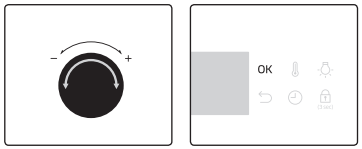
Furra ofron një total prej 50 recetash gatimi automatik për kuzhinierët pa përvojë. Përfitoni nga ky funksion për të kursyer kohë ose për të mësuar sa më shpejt. Koha dhe temperatura e gatimit do të rregullohet sipas recetës së zgjedhur.



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur AUTO.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një program dhe më pas shtypni **OK**.

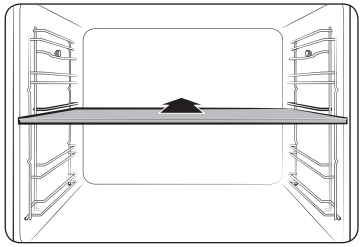


3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur madhësinë e racionit. Diapazoni i peshës varet nga programi.
4. Shtypni **OK** për të nisur gatimin.

SHËNIM

- Disa prej artikujve në programet e Gatim automatik përfshijnë ngrohjen paraprake. Për këto artikuj shfaqet ecuria e ngrohjes paraprake. Futeni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake. Më pas, shtypni **Koha e gatimit** për të nisur Gatim automatik.
- Për më shumë informacion, shihni seksionin **Programet automatike të gatimit** në këtë manual.

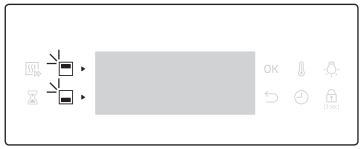
Modaliteti Gatim dyshe



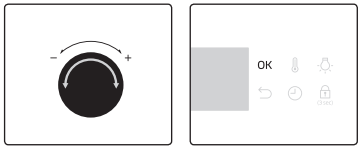
1. Futni ndarësin në nivelin 3 për të aktivizuar modalitetin Gatim dyshe.



2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur AUTO.



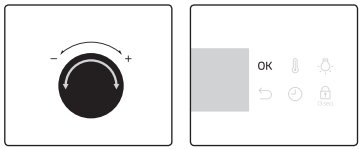
3. Shtypni ▬ për të zgjedhur ndarjen e sipërme ose shtypni ▬ për të zgjedhur ndarjen e poshtme.
   Shfaqet ikona ▶ në ndarjen e zgjedhur.



4. Rrotulloni çelësin e vlerës për të zgjedhur një program për ndarjen e sipërme dhe shtypni **OK**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:27:31 PM

Veprimet



5. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur madhësinë e racionit. Diapazoni i peshës varet nga programi.
6. Shtypni **OK** për të nisur gatimin.

SHËNIM

Për më shumë informacion, shihni seksionin **Programet automatike të gatimit** në këtë manual.

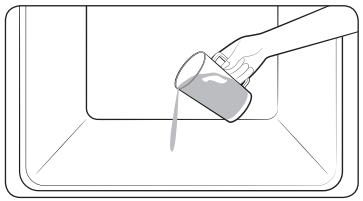
Pastrim

Disponohen dy modalitete pastrimi për ju. Ky funksion kursen kohë duke evituar nevojën për pastrim të rregullt manual.

Funksioni		Udhëzimet
C 1	Pastrim me avull	Ky funksion është i dobishëm për pastrimin me avull të ndotjeve të lehta.
C 2	Pastrim pirolitik	Funksioni pirolitik kryen pastrim termik në temperaturë të lartë. Ai eliminon mbetjet e yndyrave për të lehtësuar pastrimin manual.

Pastrim me avull

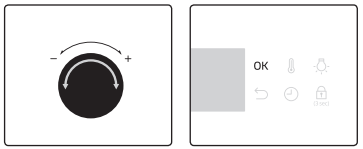
Ky funksion është i dobishëm për pastrimin me avull të ndotjeve të lehta.



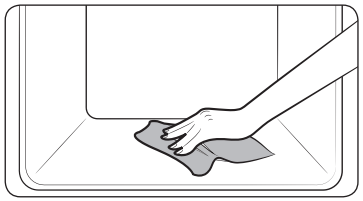
1. Hidhni 400 ml (3/4 pintë) ujë në pjesën e poshtme të furrës dhe mbyllni derën e furrës.



2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur pastrimin me avull (**C 1**) dhe shtypni **OK** për të filluar pastrimin.



4. Përdorni një leckë të thatë për të pastruar pjesën e brendshme të furrës.

VINI RE

Mos e hapni derën përpara përfundimit të ciklit. Uji brenda furrës është shumë i nxehtë dhe mund të shkaktojë djegie.

SHËNIM

- Nëse furra është shumë e ndotur me yndyrë, për shembull, pas keni skuqur ose pjekur në skarë, rekomandohet që t'i pastroni manualisht njollat e forta me një agjent pastrues para se të aktivizoni pastrimin me avull.
- Pas përfundimit të ciklit, lëreni derën e furrës pak të hapur. Kjo bëhet për të mundësuar tharjen e plotë të sipërfaqes së brendshme të emaluar.
- Nëse furra është e nxehtë brenda, pastrimi nuk aktivizohet. Prisni derisa furra të ftohet dhe provoni sërish.
- Mos derdhni ujë me forcë në pjesën e poshtme. Bëjeni me të lehtë. Përndryshe, uji do të vërshojë në pjesën e përparme.

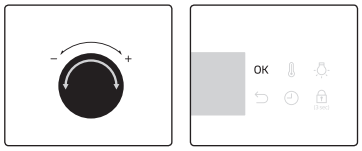
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:27:32 PM

Pastrim pirolitik

Funksioni pirolitik kryen pastrim termik në temperaturë të lartë. Ai eliminon mbetjet e yndyrave për të lehtësuar pastrimin manual.



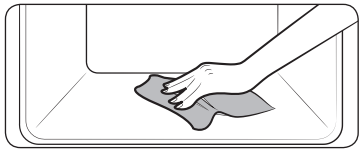
1. Hiqni të gjithë aksesorët, edhe skarat anësore, dhe fshini manualisht pjesët e mëdha të papastërtive në pjesën e brendshme të furrës. Përndryshe, ato mund të shkaktojnë flakë gjatë ciklit të pastrimit, duke shkaktuar zjarr.
2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur Pastrim pirolitik (**C 2**) dhe shtypni **OK**.



4. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një kohë pastrimi nga 3 nivele: 1 orë 50 min, 2 orë 10 min dhe 2 orë 30 min.
5. Shtypni **OK** për të filluar pastrimin.



6. Pas përfundimit të pastrimit, prisni derisa furra të ftohet dhe fshini cepat e derës me një leckë të njomë.

KUJDES

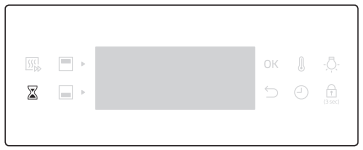
- Mos e prekni furrën, pasi nxehet shumë gjatë ciklit.
- Për të shmangur aksidentet, mbajini fëmijët larg furrës.
- Pas përfundimit të ciklit, mos e fikni furrën kur është në punë ventilatori ftohës për ftohjen e saj.

SHËNIM

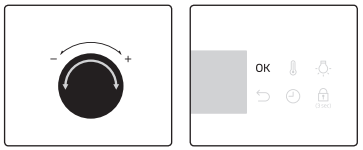
- Pjesa e brendshme e furrës nxehet sapo fillon cikli. Më pas, dera do të kyçet për arsye sigurie. Dera do të zhbllokohet pas përfundimit të ciklit dhe pasi furra të jetë ftohur.
- Sigurohuni ta zbrazni furrën përpara pastrimit. Aksesorët mund të deformohen për shkak të temperaturave të larta brenda furrës.

Kohëmatësi

Kohëmatësi ju ndihmon të kontrolloni kohën ose kohëzgjatjen e punës gjatë gatimit.



1. Shtypni .

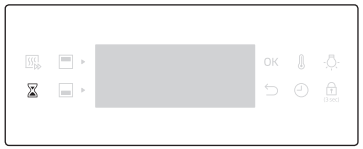


2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar orën dhe më pas shtypni **OK**.

SHËNIM

- Kur ora e caktuar ka kaluar, dëgjohet sinjali akustik i furrës dhe në ekran pulson mesazhi "00:00".
- Cilësimet e kohëmatësit mund t'i ndryshoni në çdo kohë.

Tingulli aktiv/joaktiv



- Për të heshtur zërin, mbani shtypur për 3 sekonda.
- Për të heshtur zërin, mbajeni sërish shtypur për 3 sekonda.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:27:33 PM

Gatimi inteligjent

Gatimi manual

⚠ PARALAJMËRIM për akrilamidën

Akrilamida që prodhohet gjatë pjekjes së ushqimeve që përmbajnë niseshte, si patatinat, patatet e skuqura dhe buka mund të shkaktojë probleme shëndetësore. Rekomandohet që këto ushqime të gatuhen në temperatura të ulëta dhe të shmanget mbipjekja, tharja e tepërt ose djegia e tyre.

⚠ KUJDES

Ushqimet që prishen shpejt (të tilla si qumështi, vezët, peshku, mishi ose mishi i shpendëve) nuk duhet të qëndrojnë më shumë se 1 orë në furrë përpara nisjes së gatimit, si dhe duhet të hiqen menjëherë pas përfundimit të gatimit. Ngrënia e ushqimeve të prishura mund të shkaktojë të vjella si pasojë e helmimit nga ushqimi.

SHËNIM

- Nëse nuk specifikohet ndryshe në udhëzimet e gatimit, për të gjitha modalitetet e gatimit rekomandohet ngrohja paraprake.
- Gjatë përdorimit të funksionit Skara ekonomike, vendoseni ushqimin në qendër të tavës shtesë.

Këshilla për aksesorët

Furra vjen me një numër të ndryshëm ose lloje të ndryshme aksesorësh. Mund të vini re që disa prej aksesorëve nuk paraqiten në tabelën e mëposhtme. Megjithatë, edhe nëse nuk ju ofrohen aksesorët e specifikuar në këto udhëzime gatimi, mund të përdorni aksesorët që keni dhe të arrini të njëjtat rezultate.

- Tava e pjekjes dhe tava universale mund të përdoren në vend të njëra-tjetrës.
- Gjatë gatimit të ushqimeve me yndyrë, rekomandohet vendosja e një tave poshtë skarës me tela për të mbledhur yndyrën e tepërt. Nëse ju është dhënë aksesori i skarës me tela, mund ta përdorni bashkë me tavën.
- Nëse ju është dhënë tava universale ose tava ekstra e thellë apo të dyja, për gatimin e ushqimeve me yndyrë rekomandohet të përdoret tava më e thellë.

Pjekja

Për rezultatet më të mira, rekomandojmë ta ngrohni furrën paraprakisht.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kek i fryrë	Skarë me tela, tepsi ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Kek bardhezi	Skarë me tela, tepsi për kek të rrumbullakët	3		175-185	50-60
Tartë	Skarë me tela, tepsi për tarta ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kek me maja në tavë, me fruta dhe thërrime	Tavë universale	2		160-180	40-50
Copëza frutash	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	3		170-180	25-30
Kuleç	Tavë universale	3		180-190	30-35
Lazanja	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	3		190-200	25-30
Mafishe	Tavë universale	3		80-100	100-150
Sufle	Skarë me tela, kupa sufleje	3		170-180	20-25
Kek me mollë dhe maja	Tavë universale	3		150-170	60-70
Picë shtëpie, 1-1,2 kg	Tavë universale	2		190-210	10-15
Peta të shkrifëta brumi, të ngrira dhe të mbushura	Tavë universale	2		180-200	20-25
Lakror	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	2		180-190	25-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:27:33 PM

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Byrek me mollë	Skarë me tela, tepsi ø 20 cm	2		160-170	65-75
Picë e ftohtë	Tavë universale	3		180-200	5-10

Skuqja

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Mish (Viçi/Derri/Qengji)					
Filetë viçi, 1 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		160-180	50-70
Filetë viçi pa kockë, 1,5 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		160-180	90-120
Rosto derri, 1 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200-210	50-60
Mish derri, 1 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		160-180	100-120
Kofshë qengji me kockë, 1 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		170-180	100-120

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Shpendë (Pulë/Eosë/Gjeldeti)					
Pulë, e plotë, 1,2 kg *	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	3 1		200	65-80 *
Copa mishi pule	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200-220	25-35
Gjoks rose	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200-210	20-30
Gjeldeti i vogël, i plotë, 5 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		180-200	120-150
Perime					
Perime, 0,5 kg	Tavë universale	3		220-230	15-20
Gjysma patatesh të pjekura, 0,5 kg	Tavë universale	3		190-200	40-50
Peshk					
Filetë peshku, e pjekur	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200-220	20-30
Peshk i skuqur	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		180-200	30-40

* Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:27:34 PM

Gatimi inteligjent

Pjekja në skarë

Rekomandojmë ta ngrohni furrën paraprakisht duke përdorur modalitetin skara e madhe. Kthejeni pasi ka kaluar gjysma e kohës.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Bukë					
Tost	Skarë me tela	5		250-270	2-4
Tost me djathë	Tavë universale	4		200	4-8
Mish viçi					
Biftek *	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		240-250	15-20
Hamburgerë *	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		250-270	13-18
Mish derri					
Copa mishi derri	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		250-270	15-20
Salsiçe	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		260-270	10-15
Pulë					
Pulë, gjoks	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-240	30-35
Pulë, kofshë	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-240	25-30

* Kthejeni pas $^{2}/_{3}$ të kohës së gatimit.

Ushqim i gatshëm i ngrirë

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Picë e ngrirë, 0,4-0,6 kg	Skarë me tela	3		200-220	15-25
Lazanja e ngrirë	Skarë me tela	3		180-200	45-50
Patate furre të ngrira	Tavë universale	3		220-225	20-25
Kroketa të ngrira	Tavë universale	3		220-230	25-30
Djathë kamember i ngrirë	Skarë me tela	3		190-200	10-15
Bageta të ngrira me shtresë sipër	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		190-200	10-15
Kotëleta peshku të ngrira	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		190-200	15-25
Hamburger me ton peshku të ngrirë	Skarë me tela	3		180-200	20-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:27:34 PM

Skuqje profesionale

Ky modalitet ka një cikël ngrohjeje automatike deri në 220 °C. Ngrohësi i sipërm dhe ventilatori me konveksion funksionojnë gjatë procesit të përzhitjes së mishit. Pas kësaj faze, ushqimi gatuhet ngadalë në temperaturën e ulët të zgjedhjes paraprake. Ky proces kryhet ndërkohë që ngrohësi i sipërm dhe ai i poshtëm janë në punë. Ky modalitet është i përshtatshëm për pjekjen e mishit dhe të shpendëve.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (orë)
Rosto viçi	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	3-4
Rosto derri	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	4-5
Rosto qengji	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	3-4
Gjoks rose	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	2-3

Gatim dyshe

Përpara se të përdorni funksionin Gatim dyshe, futni ndarësin në furrë. Për rezultatet më të mira, rekomandojmë ta ngrohni paraprakisht furrën.

Në tabelën e mëposhtme paraqiten 5 udhëzimet për Gatim dyshe që ju rekomandojmë për gatimin, skuqjen dhe pjekjen. Me funksionin Gatim dyshe do të jeni në gjendje të gatuani njëkohësisht pjatën kryesore dhe pjatën e dytë ose pjatën kryesore dhe ëmbëlsirën.

- Me funksionin Gatim dyshe koha e ngrohjes paraprake mund të zgjatet.

Nr.	Dhomëza	Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
1	Sipër	Kek i fryrë	Skarë me tela, tepsi Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Poshtë	Picë shtëpie, 1,0-1,2 kg	Tavë universale	1		190-210	13-18
2	Sipër	Perime të pjekura, 0,4-0,8 kg	Tavë universale	4		220-230	13-18
	Poshtë	Byrek me mollë	Skarë me tela, tepsi Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Sipër	Pite	Tavë universale	4		230-240	13-18
	Poshtë	Patate furre, 1,0-1,5 kg	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	1		180-190	45-50

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:27:35 PM

Gatimi inteligjent

Nr.	Dhomëza	Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
4	Sipër	Pulë, kofshë	Skarë me tela + Tavë universale	4 4		230-250	30-35
	Poshtë	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Sipër	Filetë peshku, e pjekur	Skarë me tela + Tavë universale	4 4		210-230	15-20
	Poshtë	Peta të shkrifëta brumi me mollë	Tavë universale	1		170-180	25-30

Mund të përdorni ndarjen e sipërme ose të poshtme vetëm për të kursyer energji. Koha e gatimit mund të zgjatet kur të përdorni ndarjen e veçuar. Për rezultatet më të mira, rekomandojmë ta ngrohni paraprakisht furrën.

Sipër

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Patate furre	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	4		160-170	40-50
Kuleç	Tavë universale	4		180-190	30-35
Lazanja	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	4		180-190	25-35
Pulë, kofshë *	Skarë me tela + Tavë universale	4 4		230-250	30-35

* Mos e ngrohni paraprakisht furrën.

Poshtë

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kek gjerman në formë drejtkëndore	Skarë me tela, tepsi keku drejtkëndore 24 cm	1		170-180	50-60
Kek bardhezi	Skarë me tela, tepsi për kek të rrumbullakët	1		160-170	60-70
Byrek me mollë	Skarë me tela, tepsi ø 20 cm	1		160-170	70-80
Picë shtëpie, 1,0-1,2 kg	Tavë universale	1		190-210	13-18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:27:36 PM

Konveksion ekonomik

Ky modalitet përdor sistemin e ngrohjes së optimizuar për të mundësuar kursim të energjisë gjatë gatimit të ushqimeve. Për shifrat e kësaj kategorie, në mënyrë që të kursehet më shumë energji, sugjerohet që furra të mos ngrohet paraprakisht.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (min.)
Copëza frutash, 0,8-1,2 kg	Skarë me tela, enë furre 24 cm	2	160-180	60-80
Patate me lëkurë, 0,4-0,8 kg	Tavë universale	2	190-200	70-80
Salsiçe, 0,3-0,5 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	160-180	20-30
Patate furre të ngrira, 0,3-0,5 kg	Tavë universale	3	180-200	25-35
Feta patatesh të ngrira, 0,3-0,5 kg	Tavë universale	3	190-210	25-35
Filetë peshku të pjekura, 0,4-0,8 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	200-220	30-40
Fileta krokante peshku, me thërrime buke, 0,4-0,8 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	200-220	30-45
Filetë viçi e pjekur, 0,8-1,2 kg	Skarë me tela + Tavë universale	2 1	180-200	65-75
Perime të pjekura, 0,4-0,6 kg	Tavë universale	3	200-220	25-35

Gatim dyshe – modaliteti Konveksion ekonomik

Për të kursyer energji, modaliteti konveksion ekonomik mund të përdoret edhe në ndarjen e sipërme ose të poshtme.

Për shifrat e kësaj kategorie, në mënyrë që të kursehet më shumë energji, sugjerohet që furra të mos ngrohet paraprakisht.

Sipër

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (min.)
Lazanja	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	4	180-200	30-45
Patate furre të ngrira	Tavë universale	4	200-210	25-35
Feta patatesh të ngrira	Tavë universale	4	200-210	25-35
Filetë viçi e pjekur	Skarë me tela + Tavë universale	4 4	170-180	60-80

Poshtë

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kek bardhezi	Skarë me tela, tepsi për kek të rrumbullakët	1	170-180	60-70
Kek gjerman në formë drejtkëndore	Skarë me tela, tepsi keku drejtkëndore 24 cm	1	170-180	50-60
Patate me lëkurë	Tavë universale	1	190-200	70-90
Picë e ngrirë	Skarë me tela	1	200-210	25-30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:27:36 PM

Gatimi inteligjent

Programet automatike të gatimit

⚠ **KUJDES**

Ushqimet që prishen shpejt (të tilla si qumështi, vezët, peshku, mishi ose mishi i shpendëve) nuk duhet të qëndrojnë më shumë se 1 orë në furrë përpara nisjes së gatimit, si dhe duhet të hiqen menjëherë pas përfundimit të gatimit. Ngrënia e ushqimeve të prishura mund të shkaktojë të vjella si pasojë e helmimit nga ushqimi.

Gatim njëshe

Në tabelën e mëposhtme paraqiten 40 programe automatike për gatim, skuqje dhe pjekje.
Tabela përmban sasitë, diapazonet e peshës dhe rekomandimet e duhura. Modalitetet dhe kohët e gatimit janë programuar paraprakisht për lehtësi përdorimi. Në librin e udhëzimeve jepen disa receta për programet automatike.
Programet automatike të gatimit 1-19, 38 dhe 39 përfshijnë ngrohje paraprake dhe shfaqin ecurinë e saj. Futeni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake.
Më pas, shtypni **Koha e gatimit** për të nisur Gatim automatik.

VINI RE

Përdorni gjithmonë doreza furre gjatë nxjerrjes së ushqimit.

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 1	Patate furre	1,0-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatisni patate të freskëta furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 2	Perime furre	0,8-1,2	Skarë me tela	3
		Përgatisni perime të freskëta furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 3	Makarona furre	1,2-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatisni makarona furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 4	Lazanja	1,0-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatitni lazanja shtëpie duke përdorur enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 5	Gjellë me perime franceze	1,2-1,5	Skarë me tela	3
		Futini përbërësit e gjellës me perime franceze në një enë me kapak. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës. Piqeni të mbuluar. Trazojeni para se ta shërbeni.		
A 6	Byrek me mollë	1,2-1,4	Skarë me tela	2
		Përgatisni byrek me mollë duke përdorur enë pjekjeje të rrumbullakët dhe metalike 24-26 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 7	Briosh	0,3-0,4	Tavë universale	3
		Përgatisni brioshë (brumë i gatshëm i ftohtë). Vendosini mbi letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		
A 8	Peta të shkrifëta brumi me mollë	0,3-0,4	Tavë universale	3
		Vendosini petat e shkrifëta të brumit me mollë mbi një letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:27:36 PM

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 9	Pandispanjë keku me fruta	0,4-0,5	Skarë me tela	3
		Për të përgatitur pandispanjën, vendosni brumin në një enë metalike të zezë për pjekje, të lyer me gjalpë. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 10	Lakror Lorene	1,2-1,5	Skarë me tela	2
		Përgatisni brumin e lakrorit, vendoseni në një enë të rrumbullakët për lakror me diametër 25 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, shtoni mbushjen dhe vendosni enën në qendër të skarës.		
A 11	Bukë e bardhë	0,6-0,7	Skarë me tela	3
		Përgatisni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të zezë drejtkëndore për pjekje (me gjatësi 25 cm). Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 12	Bukë me drithëra të përziera	0,8-0,9	Skarë me tela	3
		Përgatisni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të zezë drejtkëndore për pjekje (me gjatësi 25 cm). Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 13	Panine	0,3-0,5	Tavë universale	3
		Përgatisni paninet (brumë i gatshëm i ngrirë). Vendosini mbi letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 14	Copëza frutash	0,8-1,2	Skarë me tela	3
		Vendosni fruta të freskëta (mjedër, manaferra, feta molle ose pjeshke) në një enë furre me madhësi 22-24 cm. Shpërndajini thërrimet në pjesën e sipërme. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 15	Kuleç	0,5-0,6	Tavë universale	3
		Vendosini kuleçtë (me diametër 5-6 cm) mbi një letër gatimi në tavë. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		
A 16	Kek i fryrë	0,5-0,6	Skarë me tela	3
		Përgatisni brumin e hollë të kekut dhe vendoseni në një enë metalike të rrumbullakët e të zezë për pjekje me diametër 26 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 17	Kek bardhezi	0,7-0,8	Skarë me tela	2
		Përgatisni brumin e hollë të kekut dhe vendoseni në një enë metalike të rrumbullakët ose me vrimë në mes. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 18	Kek gjerman në formë drejtkëndore	0,7-0,8	Skarë me tela	2
		Përgatisni brumin e hollë të kekut dhe vendoseni në një enë metalike të zezë drejtkëndore për pjekje (me gjatësi 25 cm). Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 19	Kek me çokollatë	0,7-0,8	Skarë me tela	3
		Përgatisni brumin e hollë të kekut duke përdorur një enë zjarrduruese 20-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:27:36 PM

Gatimi inteligjent

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 20	Filetë viçi e pjekur	0,8-1,3	Skarë me tela	2
			Tavë universale	1
		Marinoni mishin e viçit dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendoseni në skarën me tela me pjesën e yndyrshme lart.		
A 21	Rosto viçi e gatuar ngadalë	0,8-1,3	Skarë me tela	2
			Tavë universale	1
		Marinoni mishin e viçit dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendoseni në skarën me tela me pjesën e yndyrshme lart.		
A 22	Brinjë të pjekura qengji me erëza	0,4-0,9	Skarë me tela	4
			Tavë universale	1
		Marinoni brinjët e qengjit me erëza dhe vendosini në skarën me tela.		
A 23	Kofshë qengji me kockë	1,0-1,5	Skarë me tela	3
			Tavë universale	1
		Marinoni mishin e qengjit dhe vendoseni në skarën me tela.		
A 24	Rosto derri me kërce	0,8-1,3	Skarë me tela	3
			Tavë universale	2
		Vendosni në skarën me tela roston e derrit me pjesën e yndyrshme lart.		
A 25	Brinjë derri në skarë	0,8-1,3	Skarë me tela	3
			Tavë universale	3
		Vendosni brinjët e derrit në skarë.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 26	Pulë, e plotë	1,0-1,5	Skarë me tela	2
			Tavë universale	1
		Shpëlani dhe pastroni pulën. Lyejeni pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni në skarë me anën e gjoksit poshtë dhe kthejeni sapo të bjerë sinjali akustik i furrës.		
A 27	Pulë, gjoks	0,5-1,0	Skarë me tela	4
			Tavë universale	1
		Marinoni gjokset e pulës dhe vendosini në skarë.		
A 28	Kofshë pule	0,5-1,0	Skarë me tela	4
			Tavë universale	1
		Hidhni vaj dhe erëza dhe vendosini në skarë.		
A 29	Rosë, gjoks	0,3-0,8	Skarë me tela	4
			Tavë universale	1
		Vendoseni gjoksin e rosës në skarë me pjesën e yndyrshme lart. Cilësimi i parë shërben për nivel mesatar gatimi dhe i dyti për nivel mesatar deri në të gatuar mirë.		
A 30	Fileta peshku të pjekura	0,3-0,8	Tavë universale	4
		Vendosini filetat e troftës në tavën universale me pjesën e lëkurës lart.		
A 31	Troftë	0,3-0,8	Skarë me tela	4
			Tavë universale	1
		Shpëlani dhe pastroni peshkun dhe vendoseni në skarë nga koka te bishti. Shtoni lëng limoni, kripë dhe erëza brenda peshkut. Pritni me thikë sipërfaqen e lëkurës. Hidhni vaj dhe kripë.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:27:37 PM

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 32	Shojzë deti	0,3-0,8	Tavë universale	3
		Vendosni shojzën në letër gatimi në tavën universale. Pritni me thikë sipërfaqen.		
A 33	Biftek/filetë salmoni	0,3-0,8	Skarë me tela	4
			Tavë universale	1
		Shpëlani dhe pastroni filetat. Vendosni filetat në skarë me pjesën e lëkurës lart.		
A 34	Perime të pjekura	0,3-0,8	Tavë universale	4
		Shpëlani dhe përgatisni feta kungulli, patëllxhani, specash, qepësh dhe domatesh të vogla. Hidhni vaj ulliri dhe erëza. Vendosini njëtrajtësisht në tavën universale.		
A 35	Gjysma patatesh të pjekura	0,5-1,0	Tavë universale	3
		Pritni patatet e mëdha përgjysmë për së gjati (secila 200 g). Vendosini në tavën universale me pjesën e prerë lart dhe hidhni vaj ulliri dhe erëza.		
A 36	Patate furre të ngrira	0,3-0,8	Tavë universale	3
		Shpërndani patatet e ngrira të furrës njëtrajtësisht në tavën universale.		
A 37	Feta patatesh të ngrira	0,3-0,8	Tavë universale	3
		Shpërndani fetat e patateve të ngrira njëtrajtësisht në tavën universale.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 38	Picë e ngrirë	0,3-0,8	Skarë me tela	3
		Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni picën e ngrirë në mes të skarës me tela. Cilësimi i parë shërben për picat e holla italiane ndërsa cilësimi i dytë për picat e trasha.		
A 39	Picë shtëpie	0,8-1,3	Tavë universale	2
		Përgatisni picë shtëpie me brumë me maja dhe vendoseni në tavën universale. Pesha përfshin brumin dhe përbërësit në pjesën e sipërme si salca, perimet, proshuta dhe djathi. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		
A 40	Fryrja e brumit	0,3-0,8	Skarë me tela	2
		Përgatisni brumin në tas dhe mbulojeni me qese plastike. Vendoseni në qendër të skarës. Cilësimi i parë shërben për brumë pice dhe keku, ndërsa cilësimi i dytë për brumë buke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:27:37 PM

Gatimi inteligjent

Gatim dyshe

Tabela e mëposhtme paraqet 10 programe automatike për gatim, skuqje dhe pjekje. Mund të përdorni vetëm dhomëzën e sipërme ose dhomëzën e poshtme, ose mund t'i përdorni të dyja dhomëzat njëherësh.
Programi përmban sasitë, diapazonet e peshave dhe rekomandimet e duhura. Modalitetet dhe kohët e gatimit janë programuar paraprakisht për lehtësi përdorimi. Në librin e udhëzimeve jepen disa receta për programet automatike.
Të gjitha programet automatike të gatimit të dyfishtë përfshijnë ngrohjen paraprake dhe shfaqin ecurinë e saj.
Futeni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake.
Më pas, shtypni **Koha e gatimit** për të nisur Gatim automatik.

⚠ VINI RE

Përdorni gjithmonë doreza furre gjatë nxjerrjes së ushqimit.

1. Sipër

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 1	Patate furre	1,0-1,5	Skarë me tela	4
		Përgatisni patate të freskëta furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 2	Lazanja	1,0-1,5	Skarë me tela	4
		Përgatitni lazanja shtëpie duke përdorur enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 3	Kofshë pule	0,5-1,0	Skarë me tela	4
			Tavë universale	4
		Hidhni vaj dhe erëza dhe vendosini në skarë.		
A 4	Gjysma patatesh të pjekura	0,5-1,0	Tavë universale	4
		Pritni patatet e mëdha përgjysmë për së gjati (secila 200 g). Vendosini në tavën universale me pjesën e prerë lart dhe hidhni vaj ulliri dhe erëza.		
A 5	Patate furre të ngrira	0,3-0,8	Tavë universale	4
		Shpërndani patatet e ngrira të furrës njëtrajtësisht në tavën universale.		

2. Poshtë

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 1	Byrek me mollë	1,2-1,4	Skarë me tela	1
		Përgatisni byrek me mollë duke përdorur enë pjekjeje të rrumbullakët dhe metalike 24-26 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 2	Peta të shkrifëta brumi me mollë	0,3-0,4	Tavë universale	1
		Vendosini petat e shkrifëta të brumit me mollë mbi një letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		
A 3	Lakror Lorene	1,2-1,5	Skarë me tela	1
		Përgatisni brumin e lakrorit, vendoseni në një enë të rrumbullakët për lakror me diametër 25 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, shtoni mbushjen dhe vendosni enën në qendër të skarës.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:27:37 PM

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 4	Picë e ngrirë	0,3-0,8	Skarë me tela	1
		Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni picën e ngrirë në mes të skarës me tela. Cilësimi i parë shërben për picat e holla italiane ndërsa cilësimi i dytë për picat e trasha.		
A 5	Picë shtëpie	0,8-1,3	Tavë universale	1
		Përgatisni picë shtëpie me brumë me maja dhe vendoseni në tavën universale. Pesha përfshin brumin dhe përbërësit në pjesën e sipërme si salca, perimet, proshuta dhe djathi. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën brenda në furrë.		

3. I ndarë

Mund të zgjidhni një program automatik për ndarjen e poshtme dhe të sipërme dhe të gatuani njëkohësisht.

⚠ **KUJDES**

Nëse përdorni ndarjen e sipërme ose të poshtme, ventilatori dhe ngrohësi i ndarjes tjetër mund të funksionojë për performancë optimale. Ndarja që nuk është vënë në punë nuk duhet të përdoret për qëllime të pasynuara.

Pjatat e testit

Sipas standardit EN 60350-1

1. Pjekja

Rekomandimet për pjekjen janë për furrë të ngrohur paraprakisht. Mos e përdorni funksionin Ngrohje e shpejtë paraprake. Vendosini gjithmonë tavat me anën e pjerrët të drejtuar nga dera.

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kekë të vegjël	Tavë universale	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Galetë e shkurtër	Tavë universale + Tavë universale	1+3		140	30-35
Kek i fryrë pa yndyrë	Skarë me tela + Tepsi keku në formë spiraleje (Me veshje të errët, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Byrek me mollë	Skarë me tela + 2 tepsi keku në formë spiraleje * (Me veshje të errët, ø 20 cm)	2, e vendosur diagonalisht		160	70-80
	Tavë universale + Skarë me tela + 2 tepsi keku në formë spiraleje ** (Me veshje të errët, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Në skarë janë vendosur dy kekë, njëri mbrapa në të majtë dhe tjetri para në të djathtë.

** Janë vendosur dy kekë në qendër, sipër njëri-tjetrit.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:27:37 PM

Gatimi inteligjent

2. Pjekja në skarë

Ngrohni paraprakisht furrën bosh për 5 minuta duke përdorur funksionin Skarë e madhe.

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Tost me bukë të bardhë	Skarë me tela	5		270 (maks.)	1-2
Hamburgerë me mish viçi * (12 copë)	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	4 1		270 (maks.)	1 15-18 2-ta 5-8

* Kthejeni pas 2/3 të kohës së gatimit.

3. Skuqja

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
E gjithë pula *	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	3 1		200	65-80 *

* Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

Mbledhje recetash gatimi automatike të shpeshta

Patate furre

Përbërësit 800 g patate, 100 ml qumësht, 100 ml krem, 50 g vezë e plotë e rrahur, 1 lugë gjelle kripë, piper, arrëmyshk, 150 g djathë i grirë, gjalpë, trumzë

Udhëzimet Qëroni patatet dhe pritini në feta me trashësi 3 mm. Lyejeni të gjithë sipërfaqen e një ene për skarë me gjalpë (22-24 cm). Shpërndani fetat në një leckë të pastër dhe mbajini të mbuluara me të ndërkohë që përgatisni pjesën e mbetur të përbërësve.
Përzieni në një tas të madh pjesën e mbetur të përbërësve, përveç djathit të grirë, dhe trazojini mirë. Vendosini në enë fetat e patates, të cilat mbivendosen pak me njëra-tjetrën, dhe hidhni përzierjen mbi patate. Shpërndani djathin e grirë mbi sipërfaqe sipër dhe piqini. Pasi të jenë gatuar, shërbejini duke vendosur copëza nga gjethet e freskëta të trumzës.

Perime furre

Përbërësit 800 g perime (kungull, domate, qepë, karota, speca, patate të gatuara paraprakisht), 150 ml krem, 50 g vezë e plotë e rrahur, 1 lugë gjelle kripë për secilën, erëza (piper, majdanoz ose rozmarinë), 150 g djathë i grirë, 3 lugë gjelle vaj ulliri, disa gjethe trumze

Udhëzimet Lani perimet dhe pritini në feta me trashësi 3-5 mm. Vendosni fetat në një enë furre (22-24 cm) dhe hidhni vajin mbi perime. Përzieni pjesën e mbetur të përbërësve, përveç djathit të grirë, dhe hidhini sipër perimeve. Shpërndani djathin e grirë mbi sipërfaqe sipër dhe piqini. Pastaj, shërbejini duke vendosur copëza nga gjethet e freskëta të trumzës.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:27:38 PM

Lazanja

Përbërësit 2 lugë gjelle vaj ulliri, 500 g mish viçi i grirë, 500 ml salcë domateje, 100 ml lëng mishi,150 g petë lazanje të thara, 1 qepë (e copëtuar), 200 g djathë i grirë, 1 lugë majdanoz i grirë, rigon, borzilok

Udhëzimet Përgatisni salcën e domateve me mish. Nxehni vajin në një tigan për skuqje, pastaj gatuani mishin e grirë të viçit dhe qepën e copëtuar për rreth 10 minuta derisa të skuqen njëtrajtësisht. Hidhni salcën e domates dhe lëngun e mishit të viçit dhe shtoni erëzat e thara. Vendosini për t'i zier dhe ziejini për 30 minuta.
Gatuajini makaronat për lazanjë sipas udhëzimeve të paketimit. Vendosni makaronat për lazanjë, salcën e mishit, djathin dhe përsërisni të njëjtën gjë. Pastaj hidhni sipër njëtrajtësisht djathin e mbetur mbi shtresën e fundit të makaronave për lazanjë dhe piqeni.

Byrek me mollë

Përbërësit
- **Brumi**: 275 g miell, 1/2 lugë gjelle kripë, 125 g sheqer të bardhë pluhur, 8 g sheqer vaniljeje, 175 g gjalpë i ngrirë, 1 vezë (e rrahur)
- **Mbushja**: 750 g mollë të plota të forta, 1 lugë gjelle lëng limoni, 40 g sheqer, 1/2 lugë gjelle kanellë, 50 g rrush i thatë pa fara, 2 lugë gjelle thërrime buke

Udhëzimet Sitni miellin me kripën mbi një tas të madh. Sitni sheqerin pluhur dhe sheqerin me vanilje me të. Pritni me 2 thika në kuba të vegjël gjalpin në miell. Shtoni 3/4 e vezës së rrahur. Përziejini të gjithë përbërësit në frulator derisa të shfaqet një masë që mund të thërrmohet. Formoni brumin me duar dhe mblidheni top. Mbështilleni me qese plastike dhe lëreni të ftohet për rreth 30 minuta.
Lyejeni tepsinë në formë spiraleje (me diametër 24-26 cm) me yndyrë dhe pluhurosni sipërfaqen me miell. Hapni 3/4 e brumit deri në një trashësi 5 mm. Vendoseni në tepsi (në pjesën e poshtme dhe në anë).
Qëroni mollët dhe hiqni pjesën e mesit. Pritini në kubikë rreth 3/4 x 3/4 cm. Spërkatni mollët me lëng limoni dhe përziejini mirë. Lani dhe thani stafidhet dhe rrushin e thatë. Shtoni sheqer, kanellë, rrush të thatë dhe stafidhet. Përziejini mirë dhe spërkatni pjesën e poshtme të brumit me thërrime buke. Ngjisheni lehtë.
Hapni pjesën e mbetur të brumit. Priteni brumin në rripa të hollë dhe vendosini tërthorazi në mbushje. Lyeni byrekun njëtrajtësisht me pjesën e mbetur të vezës së rrahur.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:27:38 PM

Gatimi inteligjent

Lakror Lorene

Përbërësit

- **Brumi**: 200 g miell i zakonshëm, 80 g gjalpë, 1 vezë
- **Mbushja**: 75 g pastërma pa yndyrë në kubikë, 125 ml krem, 125 g salcë kosi, 2 vezë të rrahura, 100 g djathë i grirë zviceran, kripë dhe piper

Udhëzimet

Për të përgatitur brumin, vendosni miellin, gjalpin dhe vezën në një tas dhe përziejini sa të formohet brumë i zbutur, më pas vendoseni në frigorifer për 30 minuta. Hapni brumin në petë dhe vendoseni në një enë qeramike të lyer me yndyrë për lakror (diametër 25 cm). Shponi pjesën e poshtme me pirun. Përzini vezën, kremin, salcën e kosit, djathin, kripën dhe piperin. Hidheni përzierjen te brumi menjëherë përpara pjekjes.

Copëza frutash

Përbërësit

- **Pjesa e sipërme**: 200 g miell, 100 g gjalpë, 100 g sheqer, 2 g kripë, 2 g pluhur kanelle
- **Fruta**: 600 g fruta të përziera

Udhëzimet

Përzini të gjithë përbërësit derisa të arrihet një masë e thërrmueshme për të përgatitur shtresën e sipërme. Shpërndani frutat e përziera në një enë furre dhe spërkatni masën e thërrmueshme.

Picë shtëpie

Përbërësit

- **Brumi i picës**: 300 g miell, 7 g maja e tharë, 1 lugë gjelle vaj ulliri, 200 ml ujë të ngrohtë, 1 lugë gjelle sheqer dhe kripë
- **Pjesa e sipërme**: 400 g perime të grira (patëllxhan, kungull, qepë, domate), 100 g proshutë ose or pastërma (e copëtuar), 100 g djathë i grirë

Udhëzimet

Vendosni miellin, majanë, vajin, kripën, sheqerin dhe ujin e ngrohtë në një tas dhe përziejini në brumë të njomë. Ngjisheni në mikser ose me dorë rreth 5-10 minuta. Mbulojeni me kapak dhe vendoseni në furrë për 30 minuta në 35 °C për t'u pjekur. Hapni brumin në një sipërfaqe me miell në formë drejtkëndore dhe vendoseni në tavë ose në tepsi për pica. Shpërndani purenë e domateve në brumë dhe vendosni proshutë, kërpudha, ullinj dhe domate. Spërkatni njëtrajtësisht me djathë pjesën e sipërme dhe piqeni.

Filetë viçi e pjekur

Përbërësit

1 kg filetë viçi, 5 g kripë, 1 g piper, 3 g secila rozmarinë, trumzë

Udhëzimet

Marinoni mishin me kripë, piper dhe rozmarinë dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendosni skarën me tela. Vendoseni në furrë dhe piqeni.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:27:38 PM

Brinjë të pjekura qengji me erëza

Përbërësit 1 kg brinjë qengji (6 copa), 4 thelpinj të mëdhenj hudhre (të shtypura), 1 lugë gjelle trumzë (e thërrmuar), 1 lugë gjelle rozmarinë e freskët (e thërrmuar), 2 lugë gjelle kripë, 2 lugë gjelle vaj ulliri

Udhëzimet Përzini kripën, hudhrën, erëzat, vajin dhe shtoni mishin e qengjit. Mbulojeni dhe lëreni në temperaturën e dhomës të paktën 30 minuta deri një 1 orë.

Brinjë derri në skarë

Përbërësit 2 kotëleta me brinjë derri, 1 lugë gjelle piper i zi kokërr, 3 gjethe dafine, 1 qepë (e copëtuar), 3 koka hudhrash (të copëtuara), 85 g sheqer i kuq, 3 lugë gjelle salcë Uorçesteri, 2 lugë gjelle pure domateje, 2 lugë gjelle vaj ulliri

Udhëzimet Përgatisni një salcë për pjekje. Ngrohni vajin në një tenxhere dhe shtoni qepën. Skuqeni derisa të zbutet dhe shtoni përbërësit e mbetur. Ziejeni, ulni nxehtësinë dhe më pas ziejeni për 30 minuta derisa të trashet. Marinoni brinjën me salcën për pjekje dhe lëreni për të paktën 30 minuta deri një 1 orë.

Mirëmbajtja

Pastrim

Për pastrim më të lehtë, pastroni rregullisht furrën.

⚠ VINI RE

- Sigurohuni që furra dhe aksesorët të jenë ftohur përpara pastrimit.
- Mos përdorni agjentë gërryes pastrimi, furça të ashpra, tel enësh apo leckë të ashpër, fije metalike, thika apo materiale të tjera gërryese.

Pjesa e brendshme e furrës

- Për të pastruar pjesën e brendshme të furrës, përdorni një leckë të pastër dhe një solucion delikat pastrimi ose ujë të ngrohtë me sapun.
- Mos e pastroni me dorë gominën e derës.
- Për të shmangur dëmtimin e sipërfaqeve të emaluara, përdorni vetëm pastrues standardë furre.
- Për të hequr njollat e forta, përdorni një pastrues të posaçëm për furrën.

Pjesa e jashtme e furrës

Për të pastruar pjesën e jashtme të furrës, si p.sh. derën e furrës, dorezën dhe ekranin, përdorni një leckë të pastër dhe një detergjent delikat pastrimi ose ujë të ngrohtë me sapun dhe thajini me letër kuzhine ose peshqir të thatë.
Yndyra dhe papastërtitë mund të mbeten, veçanërisht përreth dorezës për shkak të ajrit të nxehtë që del nga brenda furrës. Rekomandohet pastrimi i dorezës pas çdo përdorimi.

Aksesorët

Pastrojini aksesorët pas çdo përdorimi dhe thajini me leckë kuzhine. Për të pastruar papastërtitë e forta, futini në ujë të ngrohtë me sapun aksesorët e përdorur për rreth 30 minuta përpara larjes.

Sipërfaqe e emaluar katalitike (vetëm për modelet që e kanë)

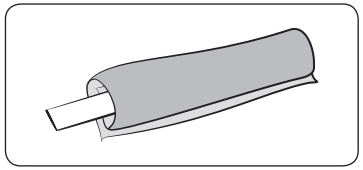
Pjesët e lëvizshme janë të mbështjella me emal katalitik me ngjyrë gri të errët. Ato mund të ndoten nga vaji dhe stërpikjet e yndyrës nga qarkullimi i ajrit përgjatë ngrohje konveksioni. Megjithatë, këto papastërti digjen në temperaturë furre prej 200 °C e lart.

1. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra.
2. Pastroni pjesën e brendshme të furrës.
3. Zgjidhni modalitetin Konveksion me temperaturë maksimale dhe kryejeni ciklin për një orë.

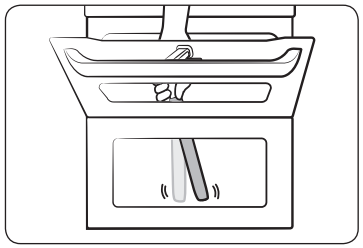
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:27:38 PM

Mirëmbajtja

Dera



1. Lidhni leckën e lagur me shkopin.

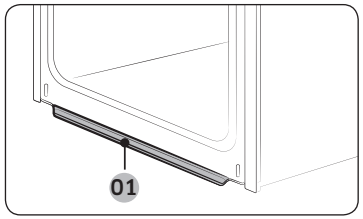


2. Vendosni peshqirin poshtë derës.
3. Pastroni derën.
4. Vendosni detergjent në leckë dhe pastrojeni sërish.
5. Fshini lagështirën dhe flluskat me leckën e thatë.

⚠ KUJDES

Mos e shkëputni derën për ta pastruar.

Ujëmbledhësi



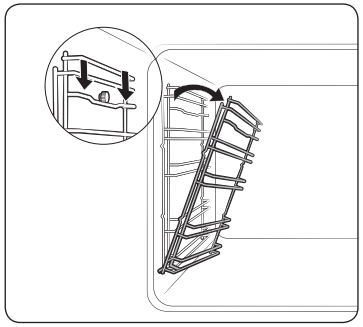
Ujëmbledhësi mbledh jo vetëm lagështirën e tepërt por edhe mbetjet e ushqimit. Zbrazni dhe pastroni rregullisht ujëmbledhësin.

⚠ VINI RE

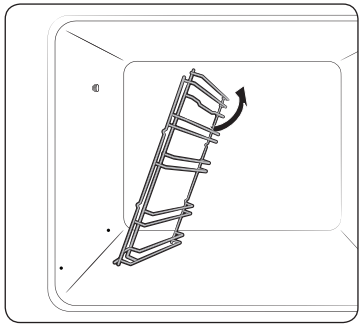
Nëse shikoni rrjedhje të ujit nga ujëmbledhësi, na kontaktoni në qendrën lokale të shërbimit "Samsung".

01 Ujëmbledhësi

Skarat anësore (vetëm për modelet që i kanë)



1. Shtypni telin e sipërm në anën e skarës anësore të majtë dhe uleni afërsisht 45°.



2. Tërhiqni dhe hiqni telin e poshtëm të skarës anësore të majtë.
3. Hiqni skarën anësore të djathtë në të njëjtën mënyrë.
4. Pastrojini të dyja skarat anësore.
5. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapat e mësipërm 1 deri në 2 në rend të anasjelltë për të rivendosur skarat anësore.

SHËNIM

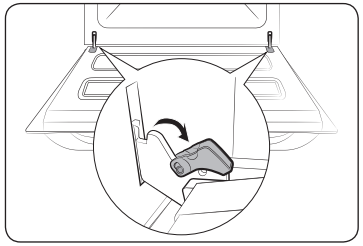
Furra punon pa skarat anësore dhe skarat të vendosura në vend.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:27:39 PM

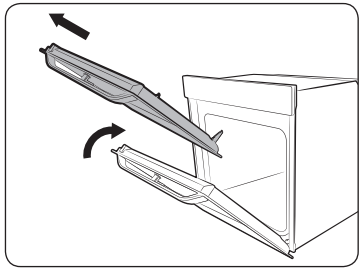
Shkëputja e derës

⚠ VINI RE

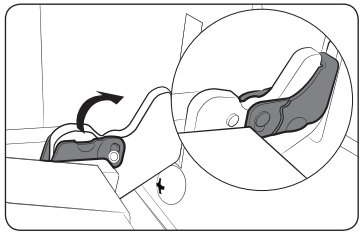
Dera e furrës është e rëndë.



1. Hapni derën dhe me një goditje të lehtë hapni kapësen në të dyja menteshat.



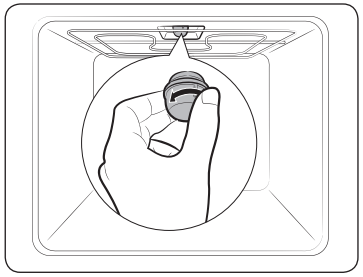
2. Mbylleni derën afërsisht 70°. Mbani me të dyja duart derën e furrës nga anët, ngrijeni dhe tërhiqeni lart derisa të hiqen menteshat.



3. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapat 1 deri në 2 në rend të anasjelltë për të riinstaluar derën. Sigurohuni që kapësen të jenë varur në të dyja anët.

Ndërrimi

Llambat

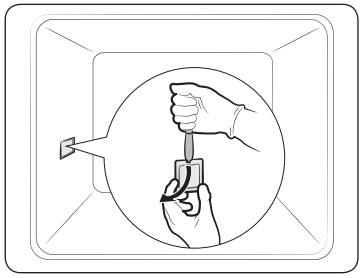


1. Hiqni kapakun prej xhami duke e rrotulluar në drejtim kundërorar.
2. Ndërroni dritën e furrës.
3. Pastroni kapakun prej xhami.
4. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapin e mësipërm 1 në rend të anasjelltë për të rivendosur kapakun prej xhami.

⚠ VINI RE

- Përpara ndërrimit të llambës, fikni furrën dhe hiqeni nga priza.
- Përdorni vetëm llamba rezistente ndaj nxehtësisë 25-40 W / 220-240 V, 300 °C. Mund të blini llamba të miratuara në qendrën lokale të shërbimit "Samsung".
- Përdorni gjithmonë një leckë të thatë kur mbani një llambë halogjeni. Kjo gjë bëhet për të ndaluar prekjen e llambës me gishta ose djersë, gjë që do të shkaktonte cikël të shkurtuar jete.

Drita anësore e furrës



1. Mbani pjesën fundore të kapakut të dritës anësore të furrës me një dorë dhe përdorni një mjet të mprehtë, si p.sh. thikë buke, për ta hequr kapakun siç tregohet.
2. Ndërroni dritën anësore të furrës.
3. Rivendosni kapakun e dritës.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:27:40 PM

Diagnostikimi

Pikat e kontrollit

Nëse hasni një problem me furrës, së pari kontrolloni tabelën më poshtë dhe provoni sugjerimet. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni një qendër lokale shërbimi "Samsung".

Problemi	Shkaku	Veprimi
Butonat nuk mund të shtypen siç duhet.	• Nëse ka lëndë të huaj të ngecur midis butonave • Modeli me prekje: nëse ka lagështi në pjesën e jashtme • Nëse vendoset funksioni i bllokimit	• Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri. • Hiqni lagështinë dhe provoni përsëri. • Kontrolloni nëse është vendosur funksioni i bllokimit.
Nuk shfaqet ora.	• Nëse nuk ka furnizim me energji	• Kontrolloni nëse ka furnizim me energji.
Furra nuk punon.	• Nëse nuk ka furnizim me energji	• Kontrolloni nëse ka furnizim me energji.
Furra ndalon ndërkohë që është në përdorim.	• Nëse është e hequr nga priza	• Rilidhni furnizimin me energji.
Energjia fiket përgjatë përdorimit.	• Nëse gatimi merr kohë të gjatë • Nëse ventilatori ftohës nuk punon • Nëse furra është e instaluar në një vend pa ajrim të mirë • Gjatë përdorimit të disa spinave në të njëjtën prizë	• Pas gatimit për një kohë të gjatë, lëreni furrën të ftohet. • Prisni derisa të dëgjoni tingullin e ventilatorit ftohës. • Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit. • Përdorni një prizë të vetme.
Nuk ka furnizim me energji të furrës.	• Nëse nuk ka furnizim me energji	• Kontrolloni nëse ka furnizim me energji.
Pjesa e jashtme e furrës është shumë e nxehtë përgjatë përdorimit.	• Nëse furra është e instaluar në një vend pa ajrim të mirë	• Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
Dera nuk mund të hapet siç duhet.	• Nëse ka mbetje të ushqimit të ngecur midis derës dhe pjesës së brendshme	• Pastroni mirë furrën dhe më pas hapni sërish derën.
Drita e brendshme errësohet ose nuk ndizet fare.	• Nëse llamba ndizet dhe më pas fiket • Nëse llamba është e mbuluar me lëndë të huaj gjatë gatimit	• Llamba fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe për të kursyer energji. Mund ta ndizni sërish duke shtypur butonin e dritës së furrës. • Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe pastaj kontrolloni.
Në furrë ndodh elektroshok.	• Nëse rrjeti elektrik nuk është tokëzuar siç duhet • Nëse po përdorni një prizë pa tokëzim	• Kontrolloni nëse rrjeti elektrik është tokëzuar siç duhet.
Ka rrjedhje të ujit. Ka dalje të avujve nëpërmjet një të çare në derë. Ka ujë të mbetur në furrë.	• Mund të jetë ujë ose avull në disa raste, në varësi të ushqimit. Ky nuk është defekt i produktit	• Lëreni furrën të ftohet dhe më pas fshijeni me një peshqir të thatë.
Ndriçimi brenda furrës ndryshon.	• Ndriçimi ndryshon në varësi të ndryshimeve të energjisë	• Ndryshimet e energjisë gjatë përdorimit nuk janë defekte, pra nuk ka arsye për t'u shqetësuar.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:27:40 PM

Problemi	Shkaku	Veprimi
Gatimi ka përfunduar, por ventilatori i ftohet po funksionon akoma.	• Ventilatori funksionon automatikisht për një periudhë të caktuar kohe për të ajrosur pjesën e brendshme të furrës	• Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.
Furra nuk nxeh.	• Nëse dera është e hapur • Nëse komandat e furrës nuk janë vendosur siç duhet • Nëse është djegur siguresa e shtëpisë ose nëse nuk takon automati	• Mbyllni derën dhe rindizeni. • Referojuni kapitullit mbi funksionimin e furrës dhe rindizni furrën. • Ndërroni siguresat ose rindizni qarkun. Nëse kjo ndodh vazhdimisht, telefononi elektricistin.
Tymi del jashtë gjatë funksionimit.	• Përgjatë funksionimit fillestar • Nëse ka ushqim në ngrohës	• Tymi mund të dalë nga ngrohësi kur përdorni për herë të parë furrën. Ky nuk është defekt, dhe nëse e vini furrën 2-3 herë në punë, nuk do të ndodhë më. • Lëreni furrën të ftohet mjaftueshëm dhe hiqni ushqimin nga ngrohësi.
Ndihet aromë djegie ose plastike kur përdorni furrën.	• Nëse përdoren enë plastike ose të tjera që nuk janë rezistente ndaj nxehtësisë	• Përdorni enë xhami të përshtatshme për temperatura të larta.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Furra nuk gatuan siç duhet.	• Nëse dera shpesh është e hapur gjatë gatimit	• Mos e hapni shpesh derën, përveçse nëse po gatuani ushqime që duhet të kthehen. Nëse e hapni derën vazhdimisht, temperatura e brendshme do të ulet dhe kjo mund të ndikojë në rezultatet e gatimit tuaj.
Furra është e nxehtë gjatë pastrimit pirolitik.	• Kjo ndodh sepse pastrimi pirolitik përdor temperatura të larta	• Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.
Ka aromë djegieje gjatë pastrimit pirolitik.	• Pastrimi pirolitik përdor temperatura të larta, kështu që mund të nuhasni aroma të djegies së mbetjeve të ushqimit	• Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.
Sistemi i pastrimit të avujve nuk punon.	• Kjo ndodh sepse temperatura është shumë e lartë	• Lëreni furrën të ftohet dhe pastaj përdoreni.
Modaliteti Gatim dyshe nuk funksionon.	• Nëse ndarësi nuk është montuar siç duhet	• Vendosni siç duhet ndarësin dhe përdoreni.
Modaliteti Gatim njëshe nuk punon.	• Nëse ndarësi është vendosur në furrë	• Nxirrni ndarësin dhe përdoreni.
Ventilatori i ndarjes, i cili nuk përdoret në Gatim dyshe, po punon (ose temperatura e ndarjes është e lartë).	• Për performancë dhe rezultate maksimale gatimi, ventilatori dhe ngrohësi i ndarjes që nuk po përdoret mund të vihet në punë	• Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:27:41 PM

Diagnostikimi

Kodet informuese

Nëse furra nuk funksionon, mund të shihni një kod informues në ekran. Kontrolloni tabelën më poshtë dhe provoni sugjerimet.

Kodi	Kuptimi	Veprimi
C-d1	Defekte të bllokimit të derës.	Fikni furrën dhe më pas rindizeni. Nëse problemi vazhdon, fikni të gjithë rrjetin elektrik për 30 sekonda ose më shumë dhe rilidheni. Nëse problemi nuk është rregulluar, kontaktoni një qendër shërbimi.
C-20	Defekte të sensorit.	
C-21		
C-22		
C-F1	Ndodh vetëm gjatë leximit/shkrimit të "EEPROM".	
C-F0	Nëse nuk ka komunikim ndërmjet qarkut kryesor dhe qarkut dytësor.	
C-F2	Ndodh kur ka problem me komunikimin ndërmjet "Touch IC" dhe "micom" kryesor ose dytësor.	Fikni furrën dhe më pas rindizeni. Nëse problemi vazhdon, fikni të gjithë rrjetin elektrik për 30 sekonda ose më shumë dhe rilidheni. Nëse problemi nuk është rregulluar, kontaktoni një qendër shërbimi.
C-d0	Problem me butona Ndodh kur një buton shtypet dhe mbahet shtypur për një periudhë kohe.	Pastroni butonat dhe sigurohuni që të mos ketë ujë në to ose përreth tyre. Fikni furrën dhe provoni përsëri. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni një qendër lokale shërbimi "Samsung".
-dC-	Nëse ndarësi hiqet gjatë gatimit në modalitetin Gatim dyshe. Nëse ndarësi futet gjatë gatimit në modalitetin Gatim njëshe.	Ndarësi nuk duhet të hiqet gjatë gatimit në modalitetin Gatim dyshe. Fikni furrën dhe më pas rindizeni. Nëse problemi vazhdon, fikni të gjithë rrjetin elektrik për 30 sekonda ose më shumë dhe rilidheni. Nëse problemi nuk është rregulluar, kontaktoni një qendër shërbimi.
S-01	Opsioni i fikjes për siguri Furra ka vazhduar funksionimin në temperaturën e caktuar për një kohë të gjatë. • Nën 105 °C - 16 orë • Nga 105 °C deri në 240 °C - 8 orë • Nga 245 °C deri në maks. - 4 orë	Kjo nuk është avari e sistemit. Fikni furrën dhe hiqni ushqimin. Pastaj, provoni sërish normalisht.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:27:41 PM

Specifikimet teknike

"SAMSUNG" përpiqet të përmirësojë produktet e tij në çdo kohë. Si specifikimet për dizajnin, ashtu edhe këto udhëzime përdorimi i nënshtrohen ndryshimit pa njoftim.

Përmasat (Gj x L x Th)	Jashtë	595 x 595 x 570 mm
Volumi		75 litra
Pesha	Neto	47,2 kg
Voltazhi i lidhjes		230-240 V ~ 50 Hz
Energjia maksimale e ngarkuar e lidhur		3650-3950 W

Shtojca

Fleta teknike e produktit

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikimi i modelit	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Lloji i dhomëzës	Njëshe	Sipër	Poshtë
Treguesi i efikasitetit të energjisë për dhomëz (dhomëza EEI)	81,6	98,6	100,0
Kategoria e efikasitetit të energjisë për dhomëz	A+	A	A
Konsumi i energjisë i nevojshëm për ngrohjen e një ngarkese të standardizuar në një dhomëz furre me ngrohje elektrike gjatë një cikli në modalitet konvencional për dhomëz (energjia përfundimtare elektrike) (EC dhomëza elektrike)	1,05 kWh/ cikël	-	-
Konsumi i energjisë i nevojshëm për ngrohjen e një ngarkese të standardizuar në një dhomëz furre me ngrohje elektrike gjatë një cikli në modalitet ventilimi për dhomëz (energjia përfundimtare elektrike) (EC dhomëza elektrike)	0,71 kWh/ cikël	0,68 kWh/ cikël	0,68 kWh/ cikël
Numri i dhomëzave	3 (Njëshe, Sipër, Poshtë)		
Burimi i nxehtësisë për dhomëz (energji elektrike ose gaz)	energji elektrike		
Vëllimi për dhomëz (V)	75 L	34 L	32 L
Lloji i furrës	E integruar		
Pesha e pajisjes (M)	47,2 kg		

Të dhënat të përcaktuara sipas standardit EN 60350-1 dhe rregulloreve të Komisionit (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:27:41 PM

Shtojca

Këshilla për kursimin e energjisë

- Gjatë gatimit, dera e furrës duhet të qëndrojë e mbyllur, përveç rastit kur e ktheni ushqimin nga ana tjetër. Për të ruajtur temperaturën e furrës dhe për të kursyer energji, mos e hapni shpesh derën gjatë gatimit.
- Planifikoni përdorimin e furrës në mënyrë të atillë që të evitoni fikjen midis gatimit të një ushqimi dhe tjetrit, si dhe që të reduktoni kohën e nevojshme për ringrohjen e furrës.
- Nëse koha e gatimit është mbi 30 minuta, furrën mund ta fikni 5-10 minuta përpara përfundimit të gatimit për të kursyer energji. Nxehtësia e mbetur do të përfundojë procesin e gatimit.
- Kurdo të jetë e mundur gatuani disa ushqime njëherësh.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:27:41 PM

Shënime

SAMSUNG

PYETJE OSE KOMENTE?

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Vgradna pečica

Priročnik za uporabo in namestitev

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 1 2/13/2018 12:27:44 PM

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
Priprava na namestitev pečice 8
Priključitev napajanja 8
Namestitev v omaro 8

Pred uporabo 10

Prvotne nastavitve 10
Vonj po novem 11
Pametni varnostni mehanizem 11
Dodatna oprema 11
Prilagodljiva vrata 13
Mehanski zaklep (samo pri določenih modelih) 14
Dvojni način peke 14

Delovanje 15

Nadzorna plošča 15
Splošne nastavitve 16
Načini peke (razen žara) 19
Načini peke (žar) 22
Razpon temperature v dvojnem načinu peke 23
Prekinitev peke 24
Posebne funkcije 24
Samodejna peka 25
Čiščenje 26
Časovnik 27
Vklop/izklop zvoka 27

Pametna peka 28

Ročna peka 28
Programi samodejne peke 34
Preizkus posode 39
Zbirka pogostih receptov za samodejno peko 40

Vzdrževanje 43

Čiščenje 43
Odstranjevanje vrat 45
Menjava 45

Odpravljanje težav 46

Točke preverjanja 46
Informativne kode 48

Tehnični podatki 49

Dodatek 49

Podatkovni list izdelka 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:27:44 PM

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:27:45 PM

Varnostna navodila

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
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. 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.

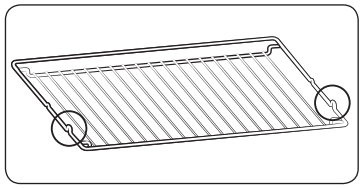
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:27:45 PM

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.

Ne zlivajte vode na dno pečice, ko je ta vroča. Emajlirana površina se lahko poškoduje.

Med peko morajo biti vrata pečice zaprta.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:27:45 PM

Varnostna navodila

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.

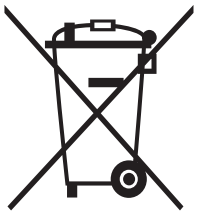
Na vrata ne stopajte, sedajte, nanje se ne naslanjajte in ne postavljajte težkih predmetov.

Vrat ne odpirajte s preveliko silo.

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.

Za informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi z izdelki, npr. REACH, obiščite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html.

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

- Če med delovanjem aparata uporabnik določen čas ne vnese nobenih nastavitev, aparat neha delovati in preklopi v stanje pripravljenosti.
- 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:27:45 PM

Namestitev

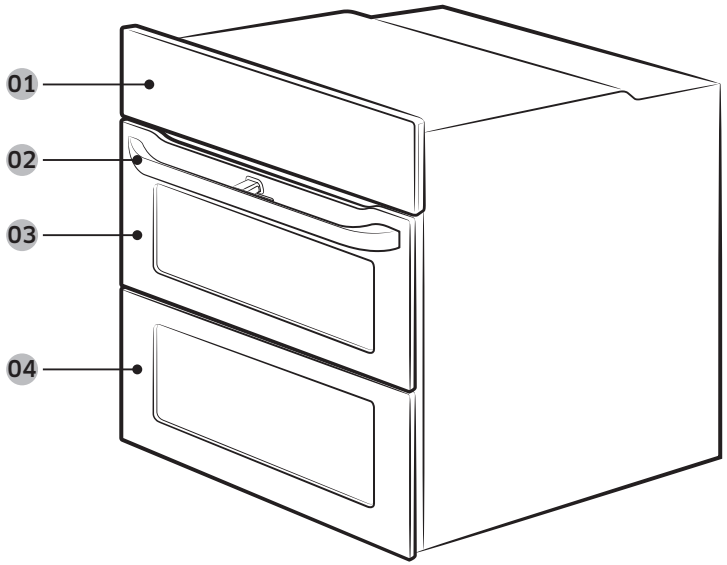
⚠ OPOZORILO

Pečico lahko priključi samo usposobljen strokovnjak. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

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

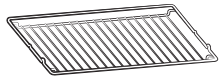


01 Nadzorna plošča **02** Ročaj vrat **03** Zgornja vrata

04 Glavna vrata

Dodatna oprema

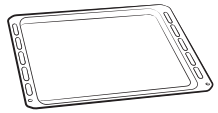
Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.



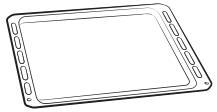
Kovinska rešetka



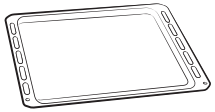
Rešetkast vložek *



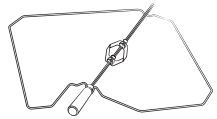
Pekač *



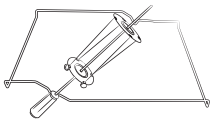
Univerzalni pekač *



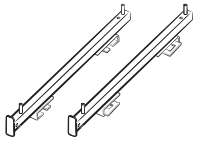
Globoki pekač *



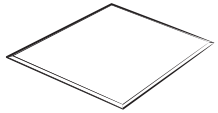
Raženj *



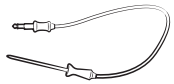
Raženj in nabodalo *



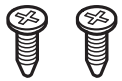
Teleskopsko vodilo *



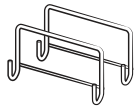
Razdelilnik



Sonda za meso *



2 vijaka (M4 L25)



Namestitveni ročaj

OPOMBA

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

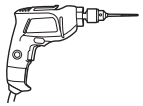
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:27:47 PM

Namestitev

Priprava na namestitev pečice

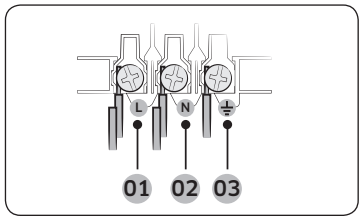


Križni izvijač



Vrtalnik

Priključitev napajanja



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.

01 RJAVA ali ČRNA
02 MODRA ali BELA
03 RUMENA in ZELENA

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 pa 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.

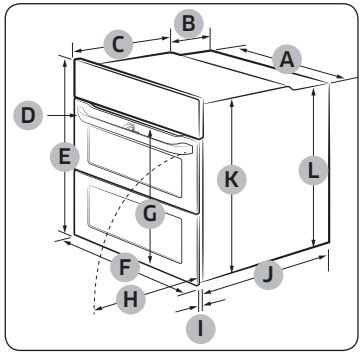
⚠ OPOZORILO

Med namestitvijo ne stopajte na kable in jih ne zvijajte ter jih ne izpostavljajte delom pečice, ki oddajajo toploto.

Namestitev v omaro

Pri namestitvi pečice v vgradno omaro morajo biti plastične površine in lepilo za pečico odporni na temperaturo do 90 °C. Podjetje Samsung ne odgovarja za poškodbe pohištva zaradi oddajanja toplote 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.

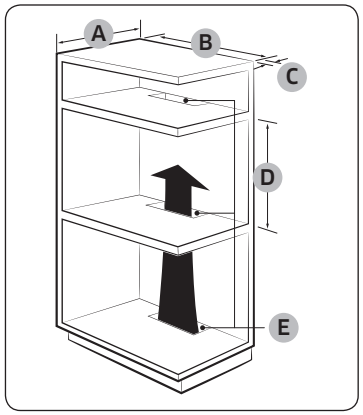
Zahtevane mere za namestitev



Pečica (mm)

A	560	**G**	Najv. 506
B	175	**H**	Najv. 494
C	370	**I**	21
D	Najv. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:27:48 PM

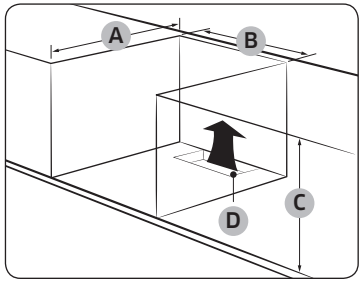


Vgradna omara (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 50
D	Najm. 590 – Najv. 600
E	Najm. 460 × Najm. 50

OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji **(E)**, ki zračijo vročino in skrbijo za kroženje zraka.



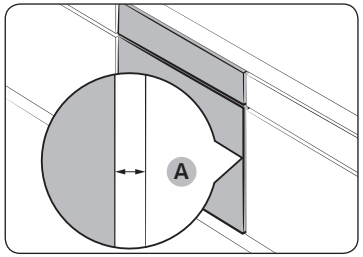
Omarica pod umivalnikom (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 600
D	Najm. 460 × Najm. 50

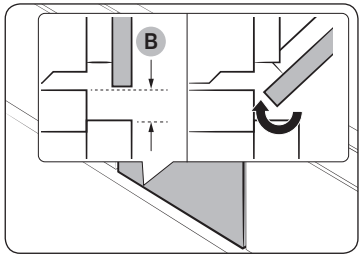
OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji **(D)**, ki zračijo vročino in skrbijo za kroženje zraka.

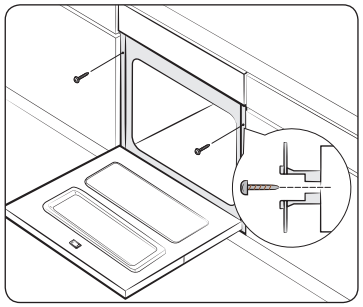
Namestitev pečice



Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm velika reža **(A)**.



Pustite najmanj 3 mm veliko režo **(B)** za tekoče odpiranje in zapiranje vrat.



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:27:49 PM

Namestitev

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 odstranite 2 vijaka na obeh straneh pečice.

⚠ OPOZORILO

Za normalno delovanje pečice je potrebno prezračevanje. Pod nobenim pogojem ne zakrijte odprtin za zračenje.

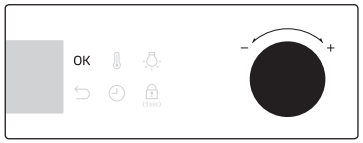
OPOMBA

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.

Pred uporabo

Prvotne nastavitve

Pri prvem vklopu pečice se na zaslonu prikaže privzeti čas "12:00", pri čemer element za ure ("12") utripa. Za nastavitev trenutnega časa upoštevajte spodnja navodila.



1. Ko element za ure utripa, zavrtite gumb za nastavitev vrednosti (desni gumb), da nastavite uro, in nato pritisnite **OK** za pomik na element za minute.



2. Ko element za minute utripa, zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite minute, in nato pritisnite **OK**.



Če želite po začetni nastavitvi trenutni čas spremeniti, pridržite gumb 🕒 3 sekunde in upoštevajte zgornja navodila.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:27:50 PM

Vonj po novem

Pred prvo uporabo pečice je treba očistiti njeno notranjost, da odstranite vonj po novem.

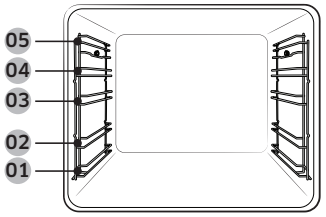
1. Iz pečice odstranite vso dodatno opremo.
2. Vklopite pečico s konvekcijskim ali običajnim gretjem na 200 °C in jo pustite vklopljeno eno uro. S tem se s površin pečice odstranijo morebitne snovi, ki so ostale od proizvodnega postopka.
3. Ko je postopek končan, izklopite pečico.

Pametni varnostni mehanizem

Če med delovanjem pečice odprete vrata, se vklopi luč v pečici, ventilator in grelnik pa nehata delovati. To preprečuje telesne poškodbe, kot so opekline, in nepotrebno izgubo energije. V takem primeru samo zaprite vrata in pečica bo naprej delovala normalno, saj ne gre za okvaro sistema.

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

- Dodatno opremo vstavite na ustrezen položaj v pečici.
- 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) usmerjenimi 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:27:50 PM

Pred uporabo

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.
Raženj *	Raženj se uporablja za pečenje hrane, kot je piščanec, na žaru. Raženj uporabljajte samo v enojnem načinu na 4. ravni, kjer je nameščen prilagojevalnik. Med pečenjem na žaru odvijte in odstranite ročaj ražnja.
Raženj in nabodalo *	Postavite pekač na 1. raven, da se bodo v njem zbirali sokovi, ali na dno pečice, če nameravate peči večji kos mesa. Uporaba ražnja je priporočljiva za peko mesa, ki ima manj kot 1,5 kg. **1.** Raženj vstavite v meso. Da boste lažje vstavili raženj, na topi konec privijte ročaj. **2.** Okoli mesa razporedite predhodno kuhan krompir in zelenjavo. **3.** Pladenj vstavite na srednji položaj tako, da je držalo "V" spredaj. Raženj položite na pladenj tako, da je s koničastim delom obrnjen proti zadnjem delu, in ga rahlo potisnite, da se konica ražnja sklene z mehanizmom za obračanje na zadnjem delu pečice. Topa konica ražnja mora biti položena na držalo "V". (Raženj ima dve ušesi, ki morata biti najbliže vratom pečice, da se raženj ne pomika naprej; ušesi tudi držita ročaj.) **4.** Pred začetkom pečenja odvijte ročaj. **5.** Po pečenju privijte ročaj nazaj, da boste raženj laže odstranili z okvirja.

Teleskopski vodili *	Za vstavitev pekača na teleskopski vodili upoštevajte naslednja navodila: **1.** Povlecite teleskopski vodili iz pečice. **2.** Pekač postavite na vodili in jih potisnite v pečico. **3.** Zaprite vrata pečice.
Razdelilnik	Z razdelilnikom lahko pečico ločite na dva predelka. Uporabljajte ga za dvojni način peke.
Sonda za meso *	Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa med peko. Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.

⚠ OPOZORILO

- Preverite, ali je bil ročaj ražnja pravilno vstavljen.
- Raženj uporabljajte previdno. Vilice in konice so koničaste in ostre, zato lahko povzročijo telesne poškodbe.
- Raženj je zelo vroč. Za odstranitev uporabite rokavice, da preprečite opekline.

OPOMBA

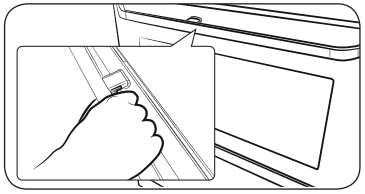
Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:27:50 PM

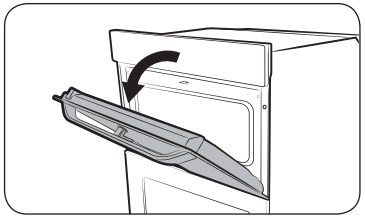
Prilagodljiva vrata

Pečica ima edinstvena prilagodljiva vrata, ki imajo tečaje na sredini, zato lahko za dostop do zgornjega predelka odprete samo zgornjo polovico. Ko uporabljate možnost dvojnega načina peke, je dostop do zgornjega prostora pečice veliko lažji, pa tudi energijsko učinkovitejši.

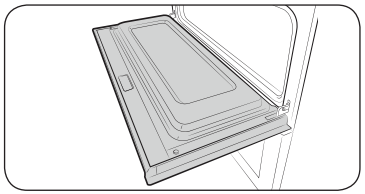
Uporaba zgornjih vrat



1. Popolnoma stisnite ročico na ročaju.

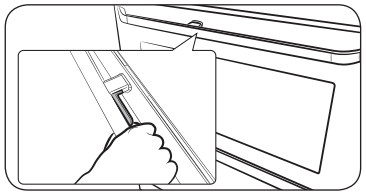


2. Povlecite ročaj.

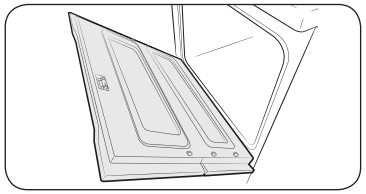


3. Odprejo se samo zgornja vrata, kot je prikazano.

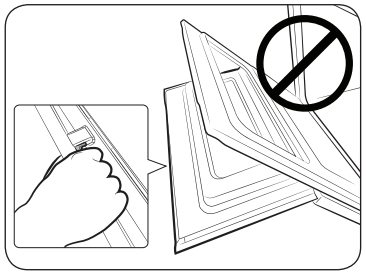
Uporaba celotnih vrat



1. Ročaj primite na mestu, kjer ni ročice, in povlecite.



2. Odprejo se celotna vrata, kot je prikazano.



⚠ POZOR

Pri odpiranju celotnih vrat pazite, da primete ročaj na mestu, kjer ni ročice.
Če pritisnete ročico, ko so vrata že na pol odprta, se lahko zgornja vrata odprejo in povzročijo telesno poškodbo.

OPOMBA

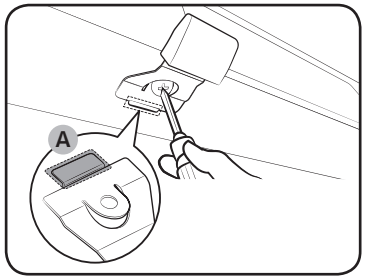
- Na zgornja vrata ne nameščajte težkih predmetov ali dovajajte prekomerne sile.
- Otrokom ne dopustite igranja z zgornjimi vrati ali na zgornjih vratih.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:27:52 PM

Pred uporabo

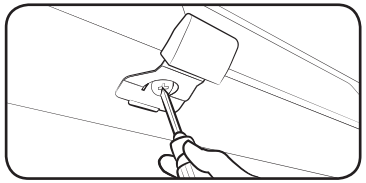
Mehanski zaklep (samo pri določenih modelih)

Namestitev



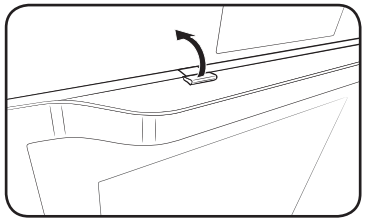
1. Tanki del **(A)** mehanskega zaklepa ustavite v ustrezno režo za ročaj zaklepa.
2. Privijte vijak ročaja zaklepa.

Odstranitev



- Odvijte in odstranite vijak iz ročaja zaklepa.

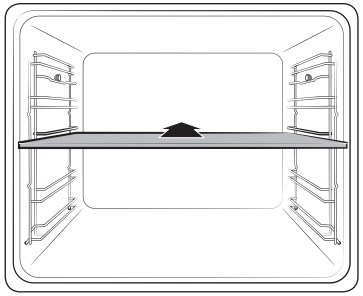
Zaklepanje in odklepaje



- Za odpiranje vrat rahlo privzdignite ročaj zaklepa, da odklenete vrata. Nato odprite vrata.
- Za zaklepanje vrat ta enostavno zaprite. Mehanski zaklep samodejno zaklene vrata.

Dvojni način peke

V zgornjem in spodnjem predelku lahko pečete dve jedi, pečete pa ju lahko tudi samo v enem predelku.



Za razdelitev notranjosti pečice na dva predelka razdelilnik vstavite na 3. raven. Pečica zazna razdelilnik in privzeto vklopi zgornji predelek.

OPOMBA

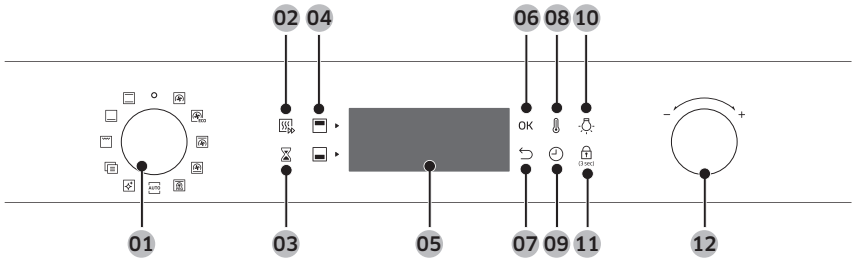
Možnost dvojnega načina peke je odvisna od recepta. Več informacij najdete v razdelku **Pametna peka** v tem priročniku.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:27:53 PM

Delovanje

Nadzorna plošča

Sprednja plošča je na voljo v najrazličnejših materialih in barvah. Za izboljšanje kakovosti se lahko dejanski videz pečice spremeni brez predhodnega obvestila.



01 Izbirnik načina	Izbirnik zavrtite za izbiro načina peke ali funkcije.
02 Hitro predhodno segrevanje (samo pri določenih modelih)	S funkcijo Hitrega predhodnega segrevanja se pečica hitro segreje na nastavljeno temperaturo. • Gumb pritisnite za vklop ali izklop funkcije Hitrega predhodnega segrevanja. • Na voljo je samo v enojnem načinu. • Za temperature, nižje od 100 °C, ta funkcija ni na voljo.
03 Časovnik	Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.
04 Zgornji/spodnji predelek	Indikatorja se vklopita, ko vstavite razdelilnik. Izberete lahko zgornji ali spodnji predelek glede na vaš recept.
05 Zaslon	Na zaslonu so prikazane informacije o izbranih načinih ali nastavitvah.
06 OK	S tem gumbom potrdite svoje nastavitve.
07 Nazaj	S tem gumbom prekličete trenutne nastavitve in se vrnete na glavni zaslon.
08 Temperatura	S tem gumbom nastavite temperaturo.
09 Čas peke	S tem gumbom nastavite čas peke.
10 Luč v pečici	S tem gumbom vklopite ali izklopite luč v pečici. Luč v pečici se samodejno vklopi, ko odprete vrata ali ko pečica začne delovati. Luč se po določenem času neaktivnosti samodejno izklopi zaradi varčevanja z energijo.
11 Zaklepanje za zaščito otrok	Zaklepanje za zaščito otrok onemogoči vse upravljalne elemente, da prepreči nastanek nesreč. Lahko ga izklopite, če izbirnik načina nastavite v izklopljen položaj. Pridržite 3 sekunde za vklop ali 3 sekunde za izklop zaklepa nadzorne plošče.
12 Gumb za nastavitev vrednosti	Ta gumb omogoča: • izbiro časa peke ali temperature; • izbiro podelementa glavnih menijev: čiščenje, samodejna peka, posebna funkcija ali žar; • izbiro velikosti porcije v programih samodejne peke.

OPOMBA

Če imate na rokah plastične ali kuharske rokavice, zaslona ne boste mogli ustrezno upravljati z dotikom.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:27:53 PM

Delovanje

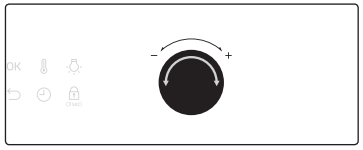
Splošne nastavitve

Privzeto temperaturo in/ali čas peke lahko spremenite v vseh načinih peke. Če želite nastaviti temperaturo in/ali čas peke za izbran način peke, upoštevajte spodnja navodila.

Temperatura



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo. Prikaže se privzeta temperatura za vsak izbor.



2. Za nastavitev želene temperature zavrtite gumb za nastavitev vrednosti.



3. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

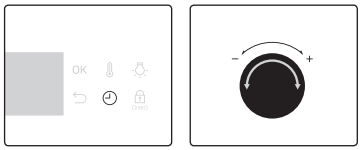
OPOMBA

- Če v nekaj sekundah ne spremenite nobene nastavitve, pečica začne samodejno peči s privzetimi nastavitvami.
- Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo, pritisnite gumb in upoštevajte zgornja navodila.
- Točno temperaturo v pečici lahko izmerite z odobrenim termometrom po načinu, ki ga določi pooblaščena ustanova. Če uporabite drug termometer, lahko pride do napake pri merjenju.

Čas peke



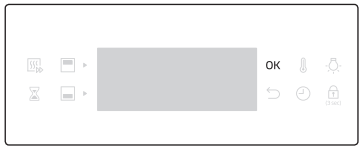
1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Pritisnite gumb in nato zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da čas nastavite na do 23 ur in 59 minut.



3. Končni čas peke lahko po želji zakasnite. Pritisnite gumb in z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite končni čas. Za več informacij glejte razdelek Zakasnitev konca.



4. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

OPOMBA

- Če želite, lahko pečete brez nastavitve časa peke. V tem primeru začne pečica peči z nastavljenimi temperaturami brez informacije o času, pečico pa morate po končani peki ročno izklopiti.
- Če želite spremeniti nastavljeni čas peke, pritisnite gumb in upoštevajte zgornja navodila.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:27:54 PM

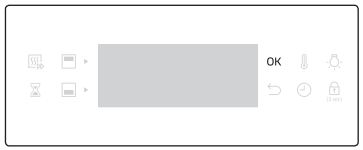
Čas konca



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Dvakrat pritisnite ⏲ in zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite želeni končni čas.



3. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

OPOMBA

- Če želite, lahko pečete brez nastavitve časa konca. V tem primeru začne pečica peči z nastavljenimi temperaturami brez informacije o času, pečico pa morate po končani peki ročno izklopiti.
- Če želite spremeniti končni čas, dvakrat pritisnite ⏲ in upoštevajte zgornja navodila.

Zakasnitev konca

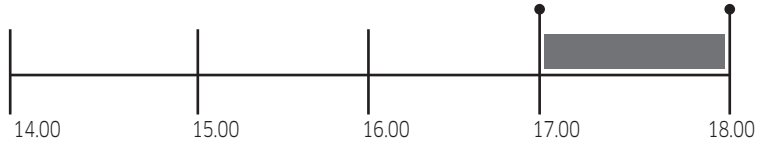
Funkcija zakasnitve konca omogoča enostavnejšo peko.

1. primer

Ob 14.00 uri ste izbrali recept za jed, ki se peče eno uro, in želite, da je hrana pečena ob 18.00 uri. Za nastavitev končnega časa spremenite čas v možnosti Pripravljeno na 18.00 uro. Pečica bo začela peči ob 17.00 in končala ob 18.00 uri, kot ste nastavili končni čas.

Trenutni čas: 14.00 Nastavitev časa peke: 1 ura Nastavitev zakasnitve konca: 18.00

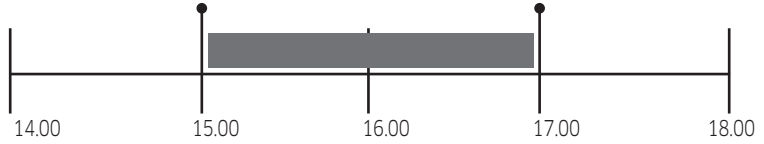
Pečica bo samodejno začela peči ob 17.00 in končala ob 18.00.



2. primer

Trenutni čas: 14.00 Nastavitev časa peke: 2 uri Nastavitev zakasnitve konca: 17.00

Pečica bo samodejno začela peči ob 15.00 in končala ob 17.00.



⚠ POZOR

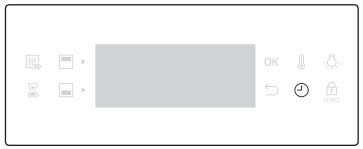
- Zakasnitev konca ni na voljo v dvojnem načinu peke.
- Pečene hrane ne puščajte v pečici predolgo, saj se lahko pokvari.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:27:55 PM

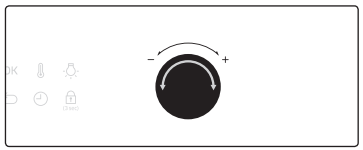
Delovanje

Razveljavitev časa peke

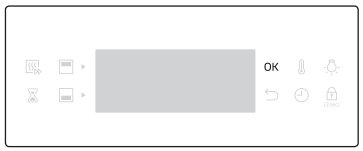
Čas peke lahko razveljavite. Ta funkcija je uporabna, če želite pečico ročno izklopiti med peko ob poljubnem času.



1. Med peko pritisnite gumb , da se prikaže privzeti čas peke.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite čas na "00:00". Druga možnost je, da pritisnete gumb .



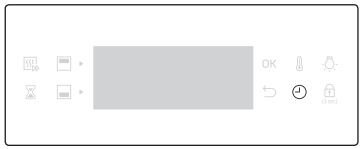
3. Pritisnite **OK**.

OPOMBA

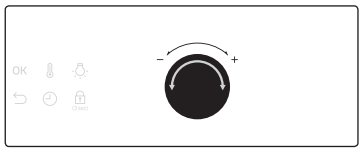
V dvojnem načinu peke morate najprej izbrati zgornji ali spodnji predelek, kjer želite razveljaviti čas peke.

Razveljavitev časa konca

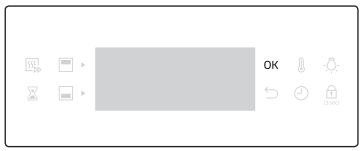
Čas konca lahko razveljavite. Ta funkcija je uporabna, če želite pečico ročno izklopiti med peko ob poljubnem času.



1. Med peko dvakrat pritisnite , da se prikaže nastavljeni končni čas.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite čas konca na trenutni čas. Druga možnost je, da pritisnete gumb .



3. Pritisnite **OK**.

OPOMBA

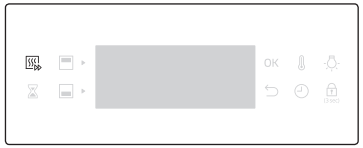
V dvojnem načinu peke morate najprej izbrati zgornji ali spodnji predelek, kjer želite razveljaviti čas konca.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:27:55 PM

Načini peke (razen žara)



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način peke.
2. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo. Za podrobne informacije glejte razdelek **Splošne nastavitve**.



3. Pečico lahko hitro predhodno segrejete. To storite tako, da pritisnete gumb in nastavite ciljno temperaturo. Na zaslonu se pojavi ustrezen indikator.



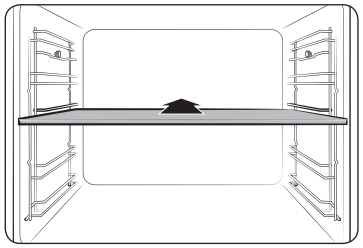
Pečica se predhodno segreva, dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature. Ko je predhodno segrevanje končano, se oglasi zvočni signal in indikator izgine. Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.

OPOMBA

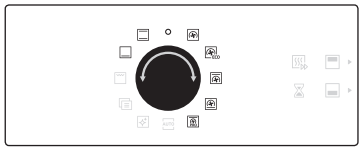
Čas peke in/ali temperaturo lahko spreminjate med peko.

Dvojni način peke

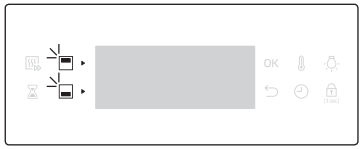
S priloženim razdelilnikom lahko notranjost pečice razdelite na zgornji in spodnji predelek. To uporabnikom omogoča uporabo dveh različnih načinov peke hkrati ali peko v samo enem predelku.



1. Za razdelitev notranjosti pečice na dva predelka razdelilnik vstavite na 3. raven.



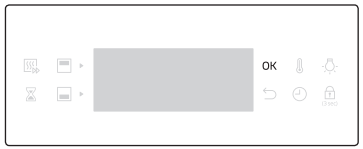
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način peke. Za zgornji predelek lahko izberete načine Žar, Konvekcijsko gretje ter Gretje z zgornje strani + Konvekcijsko gretje, za spodnji predelek pa načine Konvekcijsko gretje, Gretje s spodnje strani + Konvekcijsko gretje ter Gretje s spodnjim grelnikom.



3. Za izbiro zgornjega predelka pritisnite , za izbiro spodnjega predelka pa pritisnite . Za izbrani predelek se pojavi ikona .
4. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo. Za podrobne informacije glejte razdelek **Splošne nastavitve**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:27:56 PM

Delovanje



5. Ko končate, pritisnite **OK**.



Pečica se predhodno segreva, dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature. Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.

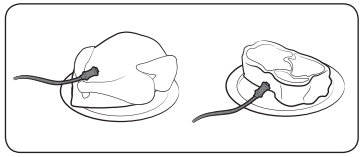
OPOMBA

Možnost dvojnega načina peke je odvisna od načina peke. Več informacij najdete v razdelku **Pametna peka** v tem priročniku.

Peka s sondo za meso

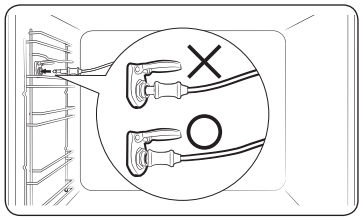
Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa med peko. Ko doseže ciljno temperaturo, se peka konča.

- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
- Časa peke ne morete nastaviti, če je vstavljena sonda za meso.

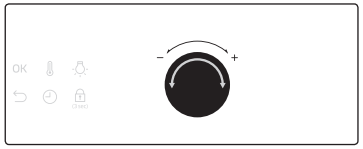


1. Na zaslonu s funkcijami s pritiskom izberite način peke.

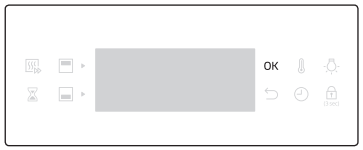
2. Vstavite konico sonde za meso v sredico mesa, ki ga želite speči. Gumijasti del ročaja ne sme biti vstavljen v meso.



3. Priključek sonde priključite v vtičnico na levi steni. Na zaslonu se mora prikazati indikator sonde za meso s trenutno temperaturo sredice mesa.



4. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti (desni gumb), da nastavite notranjo temperaturo mesa.



5. Za začetek peke pritisnite **OK**. Ko notranja temperatura mesa doseže nastavljeno temperaturo, pečica zaključi peko in sproži zvočni signal.

OPOZORILO

- Sonde za meso ne uporabljajte skopaj z ražnjem, ker lahko pride do poškodb.
- Ko je peka končana, sonda za meso postane zelo vroča. Uporabljajte kuhinjske rokavice, ko jemljete hrano iz pečice, da preprečite nastanek opeklin.

OPOMBA

Nekateri načini niso primerni za uporabo sonde za meso. Če sondo za meso uporabljate skupaj z neustreznimi načini peke, začne utripati indikator trenutnega načina. Če se to zgodi, takoj odstranite sondo za meso.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:27:58 PM

Načini peke (razen žara)

Načini peke z zvezdico (*) omogočajo hitro predhodno segrevanje in so onemogočeni za peko pri temperaturi, nižji od 100 °C.

Način		Temperaturni razpon (°C)			Predlagana temperatura (°C)
		Enojni	Dvojno		
			Zgornji	Spodnji	
	Konvekcijsko gretje	* 30–250	40–250	40–250	170
		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	* 30–250	–	–	200
		Toploto proizvajata zgornji in spodnji grelnik. Ta funkcija je primerna za standardno peko sladic in skoraj vseh vrst jedi.			
	Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje	* 40–250	40–250	–	190
		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	* 40–250	–	40–250	190
		Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita.			
	Gretje s spodnjim grelnikom	100–230	–	40–250	190
		Toploto proizvaja spodnji grelnik. Ta način uporabite ob koncu pečenja, da bo pica ali slana pita na dnu lepo zapečena.			

Način		Temperaturni razpon (°C)			Predlagana temperatura (°C)
		Enojni	Dvojno		
			Zgornji	Spodnji	
PRO	Napredno praženje	80–200	–	–	160
		Program za napredno praženje opravi samodejni cikel predhodnega segrevanja, dokler temperatura pečice ne doseže 220 °C. Nato se vklopita zgornji grelnik in ventilator za konvekcijsko gretje, da se hrana, kot je meso, hrustljavo zapeče. Ko se meso hrustljavo zapeče, sledi peka pri nizkih temperaturah. Ta način je primeren za govedino, perutnino in ribe.			
ECO	Varčno konvekcijsko gretje	30–250	40–250	40–250	170
		Program za varčno konvekcijsko gretje uporablja optimiran grelni sistem za varčevanje z energijo med peko. Čas peke je nekoliko daljši, vendar so rezultati peke enaki. V tem načinu predhodno segrevanje ni potrebno. **OPOMBA** • Način varčnega konvekcijskega gretja je, glede na razred energetske učinkovitosti, skladen s standardom EN60350-1. • Pri dvojnem načinu peke načina varčnega konvekcijskega gretja ni mogoče istočasno nastaviti za zgornji in spodnji predelek.			

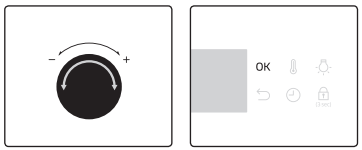
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:27:59 PM

Delovanje

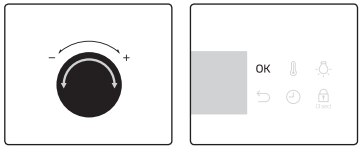
Načini peke (žar)



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



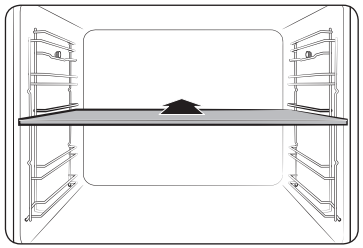
2. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite možnost **Veliki žar (G 1)** ali **Varčni žar (G 2)** in nato pritisnite **OK**.



3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite temperaturo in pritisnite **OK**.

Dvojni način peke

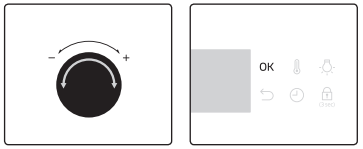
Pečenje v dvojnem načinu peke je uporabno pri manjših porcijah hrane zaradi varčevanja z energijo. Privzeto je možnost velikega žara na voljo samo v zgornjem predelku, saj pečica uporablja samo zgornji grelnik.



1. Za vklop dvojnega načina peke vstavite razdelilnik na 3. raven.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način . Privzeto je samodejno izbran samo način **Veliki žar (G 1)**.



3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite temperaturo in pritisnite **OK**.

Načini peke (žar)

Način		Temperaturni razpon (°C)			Predlagana temperatura (°C)
		Enojni	Dvojno		
			Zgornji	Spodnji	
G 1	Veliki žar	100–270	40–250	–	240
		Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lazanje ali gratinirane jedi).			
G 2	Varčni žar	100–270	–	–	240
		Toploto oddaja majhni žar. Ta način je primeren za hrano, za katero potrebujete manj toplote, kot so ribe in nadevane bagete.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:28:00 PM

Razpon temperature v dvojnem načinu peke

Zgornji in spodnji predelek pečice lahko uporabljate hkrati za različne načine peke.
V dvojnem načinu peke na temperaturni razpon enega predelka vplivajo nastavitve temperature drugega predelka. Na primer, temperaturo pečenja na žaru v zgornjem predelku omejuje peka v spodnjem predelku. Nastavitev temperature v obeh predelkih je omejena med najmanj 40 in največ 250 °C.

Če je temperatura zgornjega predelka nastavljena na (°C)	Omejitev temperature spodnjega predelka na (°C)	
	Najmanj	Največ
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Če je temperatura spodnjega predelka nastavljena na (°C)	Omejitev temperature zgornjega predelka na (°C)	
	Najmanj	Največ
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:28:00 PM

Delovanje

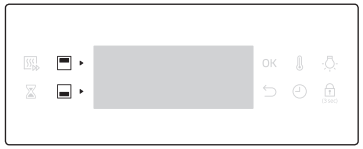
Prekinitev peke



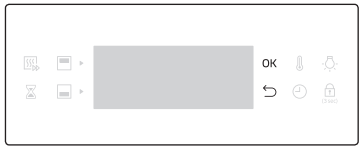
Med peko izbirnik načina zavrtite na položaj "O". Pečica se izklopi čez nekaj sekund. Pečica se izogne sprejetju napačnih ukazov uporabnika tako, da počaka nekaj sekund, da lahko uporabnik popravi svojo izbiro.

Prekinitev peke v posameznem predelku

Za prekinitev peke v dvojnem načinu peke upoštevajte naslednja navodila.



1. Za izbiro zgornjega predelka pritisnite ▬, za izbiro spodnjega predelka pa pritisnite ▬.



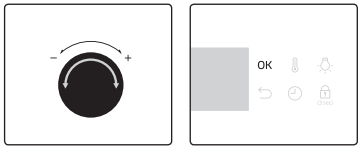
2. Pritisnite ⮌ in nato **OK**. Pečica prekine peko v izbranem predelku.

Posebne funkcije

Za več užitka pri peki lahko pečici dodate posebne ali dodatne funkcije. Posebne funkcije niso mogoče v dvojnem načinu peke.



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ▣.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite funkcijo in nato pritisnite **OK**. Prikaže se privzeta temperatura.
3. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo. Za podrobne informacije glejte razdelek **Splošne nastavitve**.



4. Za zagon funkcije pritisnite **OK**.

Način		Temperaturni razpon (°C)	Predlagana temperatura (°C)	Navodila
F 1	Ohranjanje tople hrane	40–100	80	To funkcijo uporabite za to, da bo že pečena hrana ostala topla.
F 2	Gretje posode	30–80	60	Ta funkcija je primerna za gretje posode ali pečice.

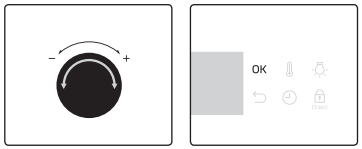
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:28:01 PM

Samodejna peka

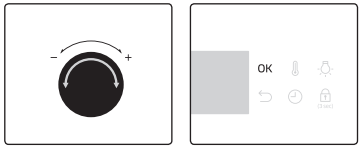
Pečica za neizkušene kuharje ponuja 50 receptov samodejne peke. Izkoristite to funkcijo, če želite prihraniti čas ali skrajšati čas učenja. Čas peke in temperatura bosta nastavljena glede na izbrani recept.



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način AUTO.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite program in nato pritisnite **OK**.



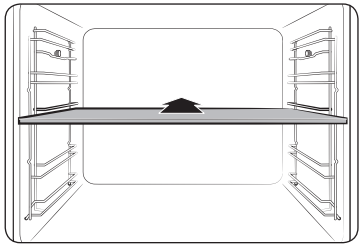
3. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite velikost porcije. Razpon teže je odvisen od programa.

4. Za začetek peke pritisnite **OK**.

OPOMBA

- Nekateri elementi v programih samodejne peke vključujejo predhodno segrevanje. Pri teh elementih je prikazan napredek predhodnega segrevanja. Ko se oglasi zvočno opozorilo za končano predhodno segrevanje, jed vstavite v pečico. Nato pritisnite **Čas peke**, da začnete samodejno peko.
- Več informacij najdete v razdelku **Programi samodejne peke** v tem priročniku.

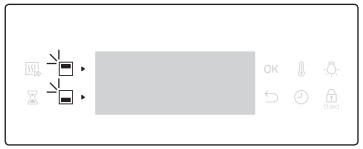
Dvojni način peke



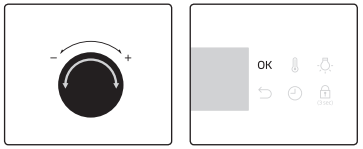
1. Za vklop dvojnega načina peke vstavite razdelilnik na 3. raven.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način AUTO.



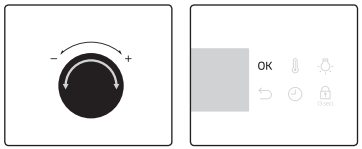
3. Za izbiro zgornjega predelka pritisnite , za izbiro spodnjega predelka pa pritisnite . Za izbrani predelek se pojavi ikona .



4. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite program za zgornji predelek in nato pritisnite **OK**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:28:02 PM

Delovanje



5. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite velikost porcije. Razpon teže je odvisen od programa.
6. Za začetek peke pritisnite **OK**.

OPOMBA

Več informacij najdete v razdelku **Programi samodejne peke** v tem priročniku.

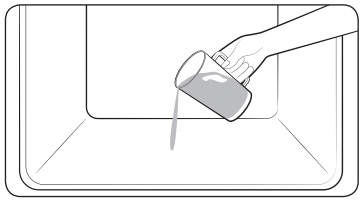
Čiščenje

Na voljo sta dva načina čiščenja. Ta funkcija prihrani čas, saj odpravi potrebo po rednem ročnem čiščenju.

Funkcija		Navodila
C 1	Čiščenje s paro	Ta funkcija je uporabna za čiščenje rahle umazanije s paro.
C 2	Pirolitično čiščenje	Pirolitično čiščenje je toplotno čiščenje pri visoki temperaturi. Z izgorevanjem ostankov olja poenostavi ročno čiščenje.

Čiščenje s paro

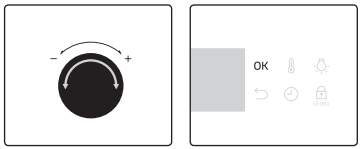
Ta funkcija je uporabna za čiščenje rahle umazanije s paro.



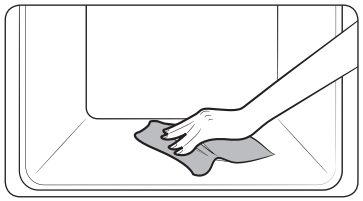
1. Na dno pečice natočite 400 ml vode in zaprite vrata pečice.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na čiščenje s paro (**C 1**) in pritisnite **OK** za začetek čiščenja.



4. Notranjost pečice obrišite s suho krpo.

OPOZORILO

Vrat ne odpirajte, dokler cikel ni končan, saj je voda v pečici zelo vroča in lahko povzroči opekline.

OPOMBA

- Če je pečica močno zamaščena, na primer po praženju ali pečenju mesa na žaru, je priporočljivo, da pred vklopom čiščenja s paro trdovratno umazanijo odstranite ročno s čistilnim sredstvom.
- Po končanem ciklu vrata pečice pustite priprta, da se notranja emajlirana površina temeljito posuši.
- Če je pečica vroča, se čiščenje ne vklopi. Počakajte, da se ohladi, in nato poskusite znova.
- Vode ne vlijte na dno prehitro. To storite počasi, sicer bo voda poplavila sprednji del.

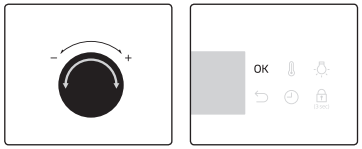
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:28:04 PM

Pirolitično čiščenje

Pirolitično čiščenje je toplotno čiščenje pri visoki temperaturi. Z izgorevanjem ostankov olja poenostavi ročno čiščenje.



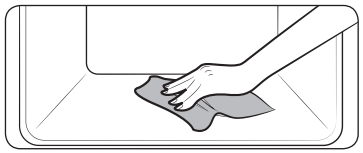
1. Odstranite vso dodatno opremo, vključno s stranskimi vodili, nato pa ročno obrišite večje delce umazanije v notranjosti pečice. V nasprotnem primeru lahko med ciklom čiščenja pride do vžiga in požara.
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na pirolitično čiščenje (**C 2**) in pritisnite **OK**.



4. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti in izbirajte med 3 stopnjami čiščenja: 1 ura 50 minut, 2 uri 10 minut in 2 uri 30 minut.
5. Za začetek čiščenja pritisnite **OK**.



6. Ko se čiščenje konča, počakajte, da se pečica ohladi, nato pa vrata in robove obrišite z mokro krpo.

⚠ POZOR

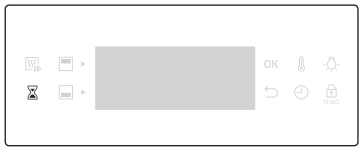
- Pečice se ne dotikajte, ker se med ciklom čiščenja možno segreje.
- Poskrbite, da se otroci ne zadržujejo okoli pečice, saj s tem preprečite možnost nesreče.
- Ko se cikel konča, pečice ne izklopite, dokler ventilator za hlajenje ohlaja pečico.

OPOMBA

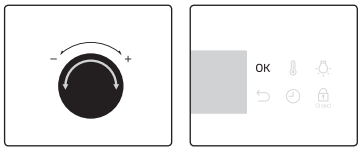
- Ko se cikel zažene, se notranjost pečice segreje. Iz varnostnih razlogov se vrata zaklenejo. Ko je cikel končan in se pečica ohladi, se vrata odklenejo.
- Pečico izpraznite pred čiščenjem. Dodatna oprema se zaradi visokih temperatur v pečici lahko deformira.

Časovnik

Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.



1. Pritisnite .

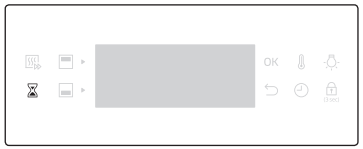


2. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite čas in nato pritisnite gumb **OK**.

OPOMBA

- Ko nastavljeni čas poteče, se v pečici sliši zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo "00:00".
- Nastavitev časovnika lahko kadar koli spremenite.

Vklop/izklop zvoka



- Za izklop zvoka pridržite 3 sekunde.
- Če želite ponovno vklopiti zvok, ju zopet pritisnite in pridržite za 3 sekunde.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:28:05 PM

Pametna peka

Ročna peka

⚠ OPOZORILO o akrilamidu

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

Hrana, ki se hitro pokvari (na primer mleko, jajca, ribe, meso ali perutnina), v pečici ne sme stati več kot 1 uro pred začetkom peke, prav tako jo je treba vzeti iz pečice takoj po koncu peke. Uživanje 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 varčnega žara 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 najgloblji 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 s premerom 22–24 cm	3		170–180	25–30
Kolački	Univerzalni pekač	3		180–190	30–35
Lazanja	Kovinska rešetka, posoda 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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:28:06 PM

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Slana pita	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22–24 cm	2		180–190	25–35
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 1		160–180	50–70
Telečja ledvena pečenka, 1,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160–180	90–120
Svinjska pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–210	50–60
Svinjsko stegno, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160–180	100–120
Jagenjčkova krača, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		170–180	100–120

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Perutnina (Piščanec/Raca/Puran)					
Cel piščanec, 1,2 kg *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	3 1		200	65–80 *
Kosi piščanca	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–220	25–35
Račja prsa	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–210	20–30
Manjši puran, cel, 5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180–200	120–150
Zelenjava					
Zelenjava, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		220–230	15–20
Pečene krompirjeve polovice, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		190–200	40–50
Ribe					
Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200–220	20–30
Pečena riba	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180–200	30–40

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:28:06 PM

Pametna peka

Žar

V načinu velikega žara priporočamo predhodno segrevanje pečice. Na polovici pretečenega časa obrnite.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Kruh					
Toast	Kovinska rešetka	5		250–270	2–4
Toast s sirom	Univerzalni pekač	4		200	4–8
Govedina					
Zrezek *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		240–250	15–20
Hamburgerji *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		250–270	13–18
Svinjina					
Svinjske zarebrnice	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		250–270	15–20
Klobase	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		260–270	10–15
Perutnina					
Piščančja prsa	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		230–240	30–35
Piščančja bedra	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		230–240	25–30

* Obrnite, ko pretečeta 2/3 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
Zamrznjena lazanja	Kovinska rešetka	3		180–200	45–50
Zamrznjen pečen krompirček	Univerzalni pekač	3		220–225	20–25
Zamrznjeni polpeti	Univerzalni pekač	3		220–230	25–30
Zamrznjeni camembert	Kovinska rešetka	3		190–200	10–15
Zamrznjene bagete z dodatkom	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		190–200	10–15
Zamrznjene ribje palčke	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		190–200	15–25
Zamrznjen ribji hamburger	Kovinska rešetka	3		180–200	20–35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:28:07 PM

Napredno praženje

Ta način vključuje samodejen cikel segrevanja do 220 °C. Med peko mesa delujeta zgornji grelnik in ventilator za konvekcijsko gretje. Po tej fazi nastopi lahka peka pri nizki temperaturi, ki jo predhodno izberete. Ta postopek pečenja vključuje gretje zgornjega in spodnjega grelnika. Ta način je primeren za mesne pečenke in perutnino.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ure)
Goveja pečenka	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	3–4
Svinjska pečenka	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	4–5
Pečena jagnjetina	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	3–4
Račja prsa	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	80–100	2–3

Dvojni način peke

Pred uporabo dvojnega načina peke v pečico vstavite razdelilnik. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

V naslednji tabeli je 5 nasvetov za dvojni način peke, ki jih priporočamo za peko, pečenje in praženje. Z dvojnim načinom peke lahko istočasno pečete glavno jed in priloge ali glavno jed in sladico.

- Pri uporabi te funkcije je lahko čas predhodnega segrevanja daljši.

Št.	Predelek	Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
1	Zgornji	Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Spodnji	Doma pripravljena pica, 1,0–1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190–210	13–18
2	Zgornji	Pečena zelenjava, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pekač	4		220–230	13–18
	Spodnji	Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	1		160–170	70–80
3	Zgornji	Pita kruh	Univerzalni pekač	4		230–240	13–18
	Spodnji	Gratiniran krompir, 1,0–1,5 kg	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22–24 cm	1		180–190	45–50

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:28:08 PM

Pametna peka

Št.	Predelek	Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
4	Zgornji	Piščančja bedra	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		230–250	30–35
	Spodnji	Lazanja, 1,0–1,5 kg	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Zgornji	Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		210–230	15–20
	Spodnji	Jabolčni zavitek iz listnatega testa	Univerzalni pekač	1		170–180	25–30

Lahko se odločite za peko v zgornjem ali spodnjem predelku, s čimer boste privarčevali energijo. Če pečete v ločenih predelkih, se čas peke lahko podaljša. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Zgornji

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Gratiniran krompir	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	4		160–170	40–50
Kolački	Univerzalni pekač	4		180–190	30–35
Lazanja	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	4		180–190	25–35
Piščanec, bedra *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4		230–250	30–35

* Pečice ne segrejte predhodno.

Spodnji

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Kvadratni kolač	Kovinska rešetka, pekač za kolač s premerom 24 cm	1		170–180	50–60
Marmorni kolač	Kovinska rešetka, pekač za šarkelj	1		160–170	60–70
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	13–18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:28:09 PM

Varčno konvekcijsko gretje

Ta način uporablja optimiran grelni sistem, ki omogoča varčevanje z energijo med peko jedi. Za še večji prihranek energije je priporočljivo, da pečice pred peko ne segrevate.

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 srajčki, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pekač	2	190–200	70–80
Klobase, 0,3–0,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	160–180	20–30
Zamrznjen pečen krompirček, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pekač	3	180–200	25–35
Zamrznjen krompir v kosih, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pekač	3	190–210	25–35
Pečeni ribji fileji, 0,4–0,8 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	200–220	30–40
Panirani ribji fileji, 0,4–0,8 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1	200–220	30–45
Pečena pljučna pečenka, 0,8–1,2 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	2 1	180–200	65–75
Pečena zelenjava, 0,4–0,6 kg	Univerzalni pekač	3	200–220	25–35

Dvojni način peke – način varčnega konvekcijskega gretja

Način varčnega konvekcijskega gretja lahko uporabite za zgornji in spodnji predelek in tako varčujete z energijo.

Za še večji prihranek energije je priporočljivo, da pečice pred peko ne segrevate.

Zgornji

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Lazanja	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	4	180–200	30–45
Zamrznjen pečen krompirček	Univerzalni pekač	4	200–210	25–35
Zamrznjen krompir v kosih	Univerzalni pekač	4	200–210	25–35
Pečena pljučna pečenka	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 4	170–180	60–80

Spodnji

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Marmorni kolač	Kovinska rešetka, pekač za šarkelj	1	170–180	60–70
Kvadratni kolač	Kovinska rešetka, pekač za kolač s premerom 24 cm	1	170–180	50–60
Krompir v oblicah	Univerzalni pekač	1	190–200	70–90
Zamrznjena pica	Kovinska rešetka	1	200–210	25–30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:28:09 PM

Pametna peka

Programi samodejne peke

⚠ **POZOR**

Hrana, ki se hitro pokvari (na primer mleko, jajca, ribe, meso ali perutnina), v pečici ne sme stati več kot 1 uro pred začetkom peke, prav tako jo je treba vzeti iz pečice takoj po koncu peke. Uživanje pokvarjene hrane lahko povzroči slabost zaradi zastrupitve s hrano.

Enojni način peke

V naslednji tabeli je predstavljenih 40 samodejnih programov za peko in praženje.
Vsebuje količine, razpone teže in ustrezna priporočila. Načini peke in časi so bili predhodno programirani za lažjo uporabo. Recepte za samodejne programe najdete v knjižici z navodili.
Programi samodejne peke od 1 do 19, 38 in 39 vključujejo predhodno segrevanje. Na zaslonu imajo prikazan čas predhodnega segrevanja. Ko se oglasi zvočno opozorilo za končano predhodno segrevanje, jed vstavite v pečico.
Nato pritisnite **Čas peke**, da začnete samodejno peko.

⚠ **OPOZORILO**

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 1	Gratiniran krompir	1,0–1,5	Kovinska rešetka	3
		Svež gratiniran krompir pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 2	Gratinirana zelenjava	0,8–1,2	Kovinska rešetka	3
		Svežo gratinirano zelenjavo pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 3	Zapečene testenine	1,2–1,5	Kovinska rešetka	3
		Gratinirane testenine pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 4	Lazanja	1,0–1,5	Kovinska rešetka	3
		Doma pripravljeno lazanjo pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 5	Ratatouille	1,2–1,5	Kovinska rešetka	3
		Sestavine za ratatouille dajte v ovalno posodo s pokrovom. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke. Jed naj bo med peko pokrita. Premešajte, preden postrežete.		
A 6	Jabolčna pita	1,2–1,4	Kovinska rešetka	2
		Jabolčno pito pripravite v okroglem kovinskem pekaču s premerom 24–26 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 7	Rogljički	0,3–0,4	Univerzalni pekač	3
		Pripravite rogljičke (ohlajeno pripravljeno testo). Naložite jih na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 8	Jabolčni zavitek iz listnatega testa	0,3–0,4	Univerzalni pekač	3
		Jabolčni zavitek iz listnatega testa položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:28:10 PM

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 9	Sadni kolač	0,4–0,5	Kovinska rešetka	3
		Testo položite v namaščen črn kovinski pekač za torto. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 10	Slana pita Lorraine	1,2–1,5	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za slano pito in ga položite v okroglo posodo za pite s premerom 25 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje dodajte nadev ter posodo postavite na sredino rešetke.		
A 11	Bel kruh	0,6–0,7	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo in ga položite v črn pravokoten kovinski pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 12	Kruh iz več žit	0,8–0,9	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo in ga položite v črn pravokoten kovinski pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 13	Žemljice	0,3–0,5	Univerzalni pekač	3
		Pripravite žemljice (ohlajeno pripravljeno testo). Naložite jih na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 14	Drobljenec s sadjem	0,8–1,2	Kovinska rešetka	3
		Sveže sadje (maline, robide, rezine jabolk ali hrušk) dajte v posodo s premerom 22–24 cm. Po vrhu posipajte drobljenec. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 15	Kolački	0,5–0,6	Univerzalni pekač	3
		Kolačke (premera 5–6 cm) položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 16	Biskvit	0,5–0,6	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo za torto in ga položite v črn okrogli kovinski pekač s premerom 26 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 17	Marmorni kolač	0,7–0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za torto in ga položite v kovinski okrogli model za šarkelj ali pekač za peko okroglih kolačev. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 18	Kvadratni kolač	0,7–0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za torto in ga položite v črn pravokoten kovinski pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 19	Rjavčki	0,7–0,8	Kovinska rešetka	3
		Testo za torto pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 20–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:28:10 PM

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 20	Pečena pljučna pečenka	0,8–1,3	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		
A 21	Počasi pečena goveja pečenka	0,8–1,3	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		
A 22	Marinirane jagnječje zarebrnice	0,4–0,9	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Jagnječje zarebrnice marinirajte v zeliščih in začimbah ter jih položite na kovinsko rešetko.		
A 23	Jagenjčkova krača	1,0–1,5	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	1
		Jagnjetino marinirajte in položite na kovinsko rešetko.		
A 24	Svinjska pečenka s hrustljavo skorjo	0,8–1,3	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	2
		Svinjsko pečenko položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		
A 25	Svinjska rebra	0,8–1,3	Kovinska rešetka	3
			Univerzalni pekač	3
		Svinjska rebra položite na rešetko.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 26	Cel piščanec	1,0–1,5	Kovinska rešetka	2
			Univerzalni pekač	1
		Piščanca operite in očistite. Piščanca namažite z oljem in začimbami. Položite ga na rešetko tako, da so prsa obrnjena navzdol, in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal.		
A 27	Piščančja prsa	0,5–1,0	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Prsa marinirajte in jih položite na rešetko.		
A 28	Piščančja bedra	0,5–1,0	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Namažite z oljem in začimbami ter jih položite na rešetko.		
A 29	Račja prsa	0,3–0,8	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Račja prsa položite na rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzdol. Prva nastavitev je za srednje zapečeno meso, druga pa za srednje do dobro zapečeno meso.		
A 30	Pečen file postrvi	0,3–0,8	Univerzalni pekač	4
		Fileje postrvi položite na univerzalni pekač tako, da je stran s kožo obrnjena navzgor.		
A 31	Postrv	0,3–0,8	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Ribe operite in očistite ter jih položite na rešetko tako, da sta skupaj glava in rep. V ribo dodajte limonin sok, sol in začimbe. Kožo prerežite z nožem. Namažite jih z oljem in soljo.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:28:10 PM

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 32	Morski list	0,3–0,8	Univerzalni pekač	3
		Morski list položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Kožo prerežite z nožem.		
A 33	Zrezek/file lososa	0,3–0,8	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	1
		Fileje ali zrezke operite in očistite. Postavite jih na rešetko tako, da je koža obrnjena navzgor.		
A 34	Pečena zelenjava	0,3–0,8	Univerzalni pekač	4
		Zelenjavo operite in narežite bučke, jajčevec, papriko, čebulo in češnjev paradižnik na rezine. Premažite jih z olivnim oljem, zelišči in začimbami. Zelenjavo enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		
A 35	Pečene krompirjeve polovice	0,5–1,0	Univerzalni pekač	3
		Večje krompirje (vsak po 200 g) po dolžini narežite na polovice. Krompir položite na univerzalni pekač tako, da je prerezana stran obrnjena navzgor, ter ga namažite z olivnim oljem, zelišči in začimbami.		
A 36	Zamrznjen pečen krompirček	0,3–0,8	Univerzalni pekač	3
		Zamrznjen pečen krompirček enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		
A 37	Zamrznjen krompir v kosih	0,3–0,8	Univerzalni pekač	3
		Zamrznjen krompir v kosih enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 38	Zamrznjena pica	0,3–0,8	Kovinska rešetka	3
		Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke. Prva nastavitev je za tanko italijansko pico, druga pa za debelo pico iz pekača.		
A 39	Doma pripravljena pica	0,8–1,3	Univerzalni pekač	2
		Pico pripravite s kvašenim testom, ki ga položite na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in dodatke, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 40	Vzhajanje testa	0,3–0,8	Kovinska rešetka	2
		Testo pripravite v posodi in ga pokrijte s folijo za živila. Položite ga na sredino rešetke. Prva nastavitev je za testo za pico in torto, druga pa za testo za kruh.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:28:10 PM

Pametna peka

Dvojni način peke

V naslednji tabeli je predstavljenih 10 samodejnih programov za peko in praženje. Uporabljate lahko samo zgornji ali samo spodnji predelek ali zgornji in spodnji predelek hkrati.
Program vsebuje količine, razpone teže in ustrezna priporočila. Načini peke in časi so bili predhodno programirani za lažjo uporabo. Recepte za samodejne programe najdete v knjižici z navodili.
Vsi programi samodejnega dvojnega načina peke vključujejo predhodno segrevanje. Na zaslonu imajo prikazan čas predhodnega segrevanja.
Ko se oglasi zvočno opozorilo za končano predhodno segrevanje, jed vstavite v pečico.
Nato pritisnite **Čas peke**, da začnete samodejno peko.

⚠ OPOZORILO

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

1. Zgornji

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 1	Gratiniran krompir	1,0–1,5	Kovinska rešetka	4
		Svež gratiniran krompir pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 2	Lazanja	1,0–1,5	Kovinska rešetka	4
		Doma pripravljeno lazanjo pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22–24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 3	Piščančja bedra	0,5–1,0	Kovinska rešetka	4
			Univerzalni pekač	4
		Namažite z oljem in začimbami ter jih položite na rešetko.		
A 4	Pečene krompirjeve polovice	0,5–1,0	Univerzalni pekač	4
		Večje krompirje (vsak po 200 g) po dolžini narežite na polovice. Krompir položite na univerzalni pekač tako, da je prerezana stran obrnjena navzgor, ter ga namažite z olivnim oljem, zelišči in začimbami.		
A 5	Zamrznjen pečen krompirček	0,3–0,8	Univerzalni pekač	4
		Zamrznjen pečen krompirček enakomerno porazdelite po univerzalnem pekaču.		

2. Spodnji

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 1	Jabolčna pita	1,2–1,4	Kovinska rešetka	1
		Jabolčno pito pripravite v okroglem kovinskem pekaču s premerom 24–26 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 2	Jabolčni zavitek iz listnatega testa	0,3–0,4	Univerzalni pekač	1
		Jabolčni zavitek iz listnatega testa položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		
A 3	Slana pita Lorraine	1,2–1,5	Kovinska rešetka	1
		Pripravite testo za slano pito in ga položite v okroglo posodo za pite s premerom 25 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje dodajte nadev ter posodo postavite na sredino rešetke.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:28:10 PM

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 4	Zamrznjena pica	0,3–0,8	Kovinska rešetka	1
		Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke. Prva nastavitev je za tanko italijansko pico, druga pa za debelo pico iz pekača.		
A 5	Doma pripravljena pica	0,8–1,3	Univerzalni pekač	1
		Pico pripravite s kvašenim testom, ki ga položite na univerzalni pekač. Teža vključuje testo in dodatke, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite v pečico.		

3. Dvojni

Izberete lahko samodejni program za spodnji in zgornji predelek ter pečete istočasno na dveh ravneh.

⚠ **POZOR**

Ob uporabi spodnjega ali zgornjega predelka lahko ventilator in grelnik drugega predelka delujeta za doseganje optimalne učinkovitosti. Predelka, ki ni v uporabi, se ne sme uporabljati v nepredvidene namene.

Preizkus posode

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		155	25–35
		1 + 3		155	30–35
Masleno pecivo	Univerzalni pekač in univerzalni pekač	1 + 3		140	30–35
Biskvit brez maščobe	Kovinska rešetka in pločevinast pekač z obročem za torte (S temnim premazom in premerom 26 cm)	2		160	30–35
		2		160	35–40
		1 + 4		155	40–45
Jabolčna pita	Kovinska rešetka in 2 pločevinasta pekača z obročem za torte * (S temnim premazom in premerom 20 cm)	2, položeno diagonalno		160	70–80
	Univerzalni pekač, kovinska rešetka in 2 pločevinasta pekača z obročem za torte ** (S temnim premazom in premerom 20 cm)	1 + 3		160	80–90

* Torti sta na rešetki postavljeni ena zadaj levo in ena spredaj desno.

** Torti sta postavljeni na sredini ena vrh druge.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:28:10 PM

Pametna peka

2. Žar

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		270 (najv.)	1–2
Goveji burgerji * (12 kosov)	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	4 1		270 (najv.)	1. stran: 15–18 2. stran: 5–8

* Obrnite, ko pretečeta $^{2}/_{3}$ časa peke.

3. Praženje

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Cel piščanec *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	3 1		200	65–80 *

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

Zbirka pogostih receptov za samodejno peko

Gratiniran krompir

Sestavine 800 g krompirja, 100 ml mleka, 100 ml smetane, 50 g stepenih jajc, po 1 čajna žlička soli, popra, muškatnega oreščka, 150 g naribanega sira, maslo, timijan

Navodila Krompir olupite in ga narežite na 3 mm debele rezine. Namažite maslo po celotni površini posode za gratiniranje (22–24 cm). Rezine razporedite po čisti kuhinjski krpi in jih pokrijte z njo ter pripravite ostale sestavine. Vse sestavine, razen naribanega sira, zmešajte v veliki posodi in jih dobro premešajte. Rezine krompirja naložite v posodo tako, da se nekoliko prekrivajo, nato pa zmes polijte po krompirju. Po vrhu posujte nariban sir in jed specite. Pečeno jed postrezite okrašeno z nekaj listi timijana.

Gratinirana zelenjava

Sestavine 800 g zelenjave (bučke, paradižnik, čebula, korenje, paprika, kuhan krompir), 150 ml smetane, 50 g stepenih jajc, po 1 čajna žlička soli, začimb (poper, peteršilj ali rožmarin), 150 g naribanega sira, 3 čajne žličke olivnega olja, nekaj listov timijana

Navodila Zelenjavo umijte in jo narežite na 3–5 mm debele rezine. Rezine naložite v posodo za gratiniranje (22–24 cm) in zelenjavo polijte z oljem. Ostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte in jih polijte po zelenjavi. Po vrhu posujte nariban sir in jed specite. Pečeno jed postrezite okrašeno z nekaj listi timijana.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:28:11 PM

Lazanja

Sestavine 2 čajni žlički olivnega olja, 500 g mlete govedine, 500 ml paradižnikove omake, 100 ml goveje jušne osnove, 150 g listov za lazanjo, 1 sesekljana čebula, 200 g naribanega sira, po 1 čajna žlička posušenega peteršilja, origana, bazilike

Navodila Pripravite paradižnikovo omako. V ponvi segrejte olje ter pražite mleto govedino in sesekljano čebulo približno 10 minut, da porjavi. Dolijte paradižnikovo omako in jušno osnovo ter dodajte posušene začimbe. Počakajte, da zavre, in dušite 30 minut.
Testenine za lazanjo pecite v skladu z navodili na embalaži. Eno vrh druge polagajte plasti testenin za lazanjo, mesne omake in sira. Preostali sir enakomerno potresite po zgornji plasti testenin in jed specite.

Jabolčna pita

Sestavine

- **Testo**: 275 g moke, 1/2 čajne žličke soli, 125 g belega sladkorja v prahu, 8 g vanilijevega sladkorja, 175 g hladnega masla, 1 jajce (stepeno)
- **Nadev**: 750 g čvrstih celih jabolk, 1 čajna žlička limoninega soka, 40 g sladkorja, 1/2 čajne žličke cimeta, 50 g rozin brez koščic, 2 čajni žlički drobtin

Navodila Moko s soljo presejte v veliko posodo. Presejte tudi sladkor v prahu in vanilijev sladkor. Maslo v moki narežite z 2 nožema na majhne kocke. Dodajte 3/4 stepenega jajca. Vse sestavine zmešajte v mešalniku, dokler ne dobite drobljene mase. Testo z rokami oblikujte v kroglo. Zavijte ga v plastično folijo in ga pustite počivati na hladnem približno 30 minut.
Namažite pekač (premer 24–26 cm) in ga pomokajte. 3/4 testa razvaljajte na debelino 5 mm. Položite ga v pekač (na dno in ob straneh).
Jabolka olupite in izrežite sredico. Narežite jih na kocke, velike približno 3/4 × 3/4 cm. Jabolka pokapajte z limoninim sokom in dobro premešajte.
Rozine operite in obrišite. Dodajte sladkor, cimet in rozine. Dobro premešajte in dno testa potrosite z drobtinami. Rahlo pritisnite.
Razvaljajte še ostalo testo. Testo narežite na majhne trake in jih prekrižano položite na nadev. Pito enakomerno namažite z ostankom stepenega jajca.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:28:11 PM

Pametna peka

Slana pita Lorraine

Sestavine

- **Testo**: 200 g večnamenske moke, 80 g masla, 1 jajce
- **Nadev**: 75 g nemastne slanine v kockah, 125 ml smetane, 125 g kisle smetane, 2 stepeni jajci, 100 g naribanega švicarskega sira, sol in poper

Navodila

Za pripravo testa v posodi zmešajte moko, maslo in jajce v mehko testo ter ga za 30 minut postavite v hladilnik. Testo razvaljajte in ga položite v namaščen keramičen pekač za pito (premer 25 cm). Dno naluknjajte z vilicami. Zmešajte jajce, smetano, kislo smetano, sir, sol in poper. Zmes polijte po testu tik pred peko.

Drobljenec s sadjem

Sestavine

- **Posip**: 200 g moke, 100 g masla, 100 g sladkorja, 2 g soli, 2 g mletega cimeta
- **Sadje**: 600 g mešanega sadja

Navodila

Zmešajte vse sestavine, da dobite posip iz drobljenca. Mešano sadje razporedite po posodi in ga posujte z drobljencem.

Doma pripravljena pica

Sestavine

- **Testo za pico**: 300 g moke, 7 g suhega kvasa, 1 čajna žlička olivnega olja, 200 ml tople vode, 1 čajna žlička sladkorja in soli
- **Dodatek**: 400 g na rezine narezane zelenjave (jajčevci, bučke, čebula, paradižnik), 100 g narezane šunke ali slanine, 100 g naribanega sira

Navodila

Moko, kvas, olje, sol, sladkor in toplo vodo v posodi zmešajte v mokro testo. Testo zmešajte v mešalniku ali ga gnetite z rokami približno 5–10 minut. Testo pokrijte s pokrovom in ga za 30 minut postavite v pečico na 35 °C, da vzhaja. Testo na pomokani površini razvaljajte v pravokotno obliko, nato pa ga položite na pekač ali v pekač za pico. Po testu razmažite paradižnikovo omako ter potresite šunko, gobe, olive in paradižnik. Po vrhu posujte sir in jed specite.

Pečena pljučna pečenka

Sestavine

1 kg pljučne pečenke, 5 g soli, 1 g popra, po 3 g rožmarina in timijana

Navodila

Govedino začinite s soljo, poprom in rožmarinom ter jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko. Postavite ga v pečico in ga pecite.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:28:11 PM

Marinirane jagnječje zarebrnice

Sestavine	1 kg jagnječjih zarebrnic (6 kosov), 4 veliki stroki česna (strti), 1 čajna žlička zdrobljenega svežega timijana, 1 čajna žlička zdrobljenega svežega rožmarina, 2 čajni žlički soli, 2 čajni žlički olivnega olja
Navodila	Zmešajte sol, česen, začimbe in olje ter mešanici dodajte jagnjetino. Meso obrnite, da ga namažete, nato pa ga od 30 minut do 1 ure pustite na sobni temperaturi.

Svinjska rebra

Sestavine	2 kosa svinjskih reber, 1 čajna žlička zrn črnega popra, 3 lovorovi listi, 1 narezana čebula, 3 stroki česna (narezani), 85 g rjavega sladkorja, 3 čajne žličke Worchesterske omake, 2 čajni žlički paradižnikovega pireja, 2 čajni žlički olivnega olja
Navodila	Pripravite omako za žar. Olje segrejte v ponvi in dodajte čebulo. Pecite toliko časa, da se zmehča, in nato dodajte ostale sestavine. Pecite in zmanjšajte toploto ter 30 minut dušite, da se zgosti. Rebra marinirajte v omaki za žar od najmanj 30 minut do 1 ure.

Vzdrževanje

Čiščenje

Za enostavnejše čiščenje redno čistite pečico.

⚠ 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.

Zunanjost pečice

Za čiščenje zunanjosti pečice, na primer vrat, ročaja in zaslona, uporabite čisto krpo in blago čistilo ali toplo milnico ter obrišite s papirnato brisačo ali kuhinjsko 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)

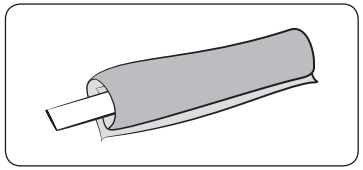
Odstranljivi deli so prevlečeni s temno sivim katalitičnim emajlom. Zaradi kroženja zraka pri konvekcijskem gretju se lahko umažejo z oljem in maščobo. Te obloge pri temperaturi 200 °C in več odpadejo.

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.

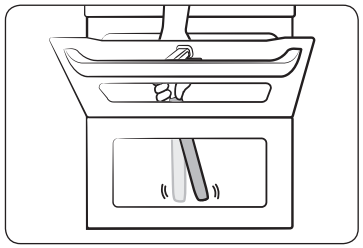
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:28:11 PM

Vzdrževanje

Vrata



1. Okrog palice ovijte mokro papirnato brisačo.

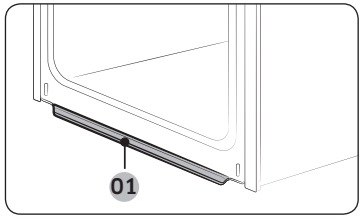


2. S papirnato brisačo sezite za vrata.
3. Očistite vrata.
4. Na papirnato brisačo nanesite detergent in ponovite čiščenje.
5. S suho papirnato brisačo obrišite mokroto in milne mehurčke.

⚠ **POZOR**

Med čiščenjem ne odstranjujte vrat.

Zbiralnik vode



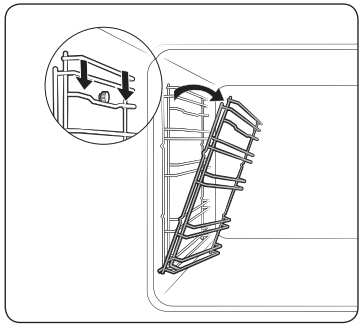
01 Zbiralnik vode

V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnik vode redno praznite in čistite.

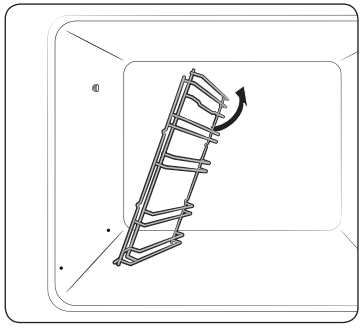
⚠ **OPOZORILO**

Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Stranski vodili (samo pri določenih modelih)



1. Pritisnite zgornji del levega stranskega vodila in ga nagnite za približno 45°.



2. Povlecite in odstranite spodnji del levega stranskega vodila.
3. Desno vodilo odstranite na enak način.
4. Očistite obe vodili.
5. Ko končate, za ponovno namestitev stranskih vodil upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

OPOMBA

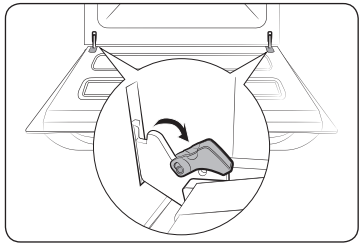
Pečica deluje brez stranskih vodil in rešetk na svojem mestu.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:28:12 PM

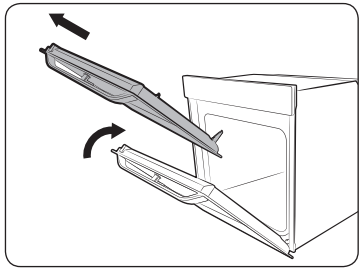
Odstranjevanje vrat

⚠ OPOZORILO

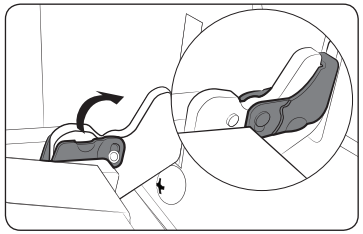
Vrata pečice so težka.



1. Odprite vrata in odprite objemki na obeh tečajih.



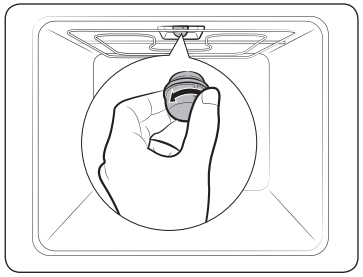
2. Zaprite vrata za približno 70°. Vrata držite ob straneh z obema rokama, nato pa jih dvignite in povlecite navzgor, dokler tečaja nista odstranjena.



3. Ko končate, za ponovno namestitev vrat upoštevajte 1. in 2. korak v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, ali sta objemki na obeh straneh nameščeni na tečajih.

Menjava

Žarnice

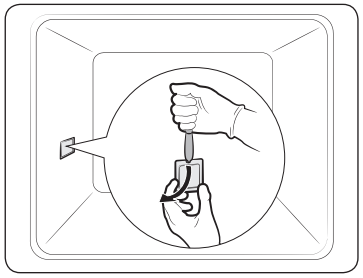


1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

⚠ 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 luč v pečici



1. Z eno roko držite spodnji del pokrovčka stranske luči v pečici in ga odstranite s topim orodjem (npr. jedilnim nožem), kot je prikazano na sliki.
2. Zamenjajte stransko žarnico v pečici.
3. Ponovno namestite pokrovček za luč.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:28:13 PM

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 • Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga • Morda je nastavljena funkcija zaklepanja	• Odstranite tujek in poskusite znova. • Odstranite vlago in poskusite znova. • 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.
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 • Morda ventilator za hlajenje ne deluje • Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem • Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov	• Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi. • Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje. • Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka. • 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 • Morda je bila luč med peko prekrita s tujki	• Luč se po določenem času samodejno izkopi zaradi varčevanja z energijo. Lahko jo vklopite nazaj tako, da pritisnete gumb za luč v pečici. • Očistite notranjost pečice in znova preverite.
V pečici je prišlo do električnega udara.	• Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno • 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	• Pečico pustite, da se 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:28:13 PM

Težava	Vzrok	Ukrep
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.
Pečica se ne segreva.	• Morda so odprta vrata pečice • Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni • Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje	• Zaprite vrata in znova zaženite program. • Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite. • Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.
Med delovanjem se iz pečice kadi.	• Kadi se med prvo uporabo • 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. • 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.

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 pirolitičnim čiščenjem je pečica topla.	• Pirolitično čiščenje uporablja visoke temperature	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Med pirolitičnim čiščenjem se voha vonj po zažganem.	• Med pirolitičnim čiščenjem se uporabljajo visoke temperature, zato boste morda zaznali vonj po zažganih ostankih hrane	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Čiščenje s paro ne deluje.	• Vzrok je previsoka temperatura	• Počakajte, da se pečica ohladi, in nato uporabite to funkcijo.
Dvojni način peke ne deluje.	• Morda razdelilnik ni ustrezno vstavljen	• Razdelilnik pravilno vstavite in nato uporabite to funkcijo.
Enojni način peke ne deluje.	• Morda je v pečico vstavljen razdelilnik	• Iz pečice vzemite razdelilnik in uporabite funkcijo.
Ventilator predelka, ki ni v uporabi pri dvojnem načinu peke, deluje (ali je temperatura vroča).	• Za najboljšo učinkovitost in rezultate peke lahko ventilator in grelnik neuporabljenega predelka delujeta	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:28:13 PM

Odpravljanje težav

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	Okvara pri zaklepanju vrat.	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-20	Okvare senzorja.	
C-21		
C-22		
C-F1	Okvara se pojavi samo ob uporabi pomnilnika EEPROM za branje in pisanje.	
C-F0	Če ni komunikacije med glavno in pomožno ploščo tiskanega vezja.	
C-F2	Okvara se pojavi, če obstaja težava v komunikaciji med vmesnikom za upravljanje na dotik in glavnim ali pomožnim mikroračunalnikom.	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-d0	Težava z gumbi 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.
-dC-	Če med peko v dvojnem načinu peke odstranite razdelilnik. Če med peko v enojnem načinu peke vstavite razdelilnik.	Med peko v dvojnem načinu peke razdelilnika ne smete odstraniti. Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
S-01	Varnostni izklop Pečica že predolgo deluje pri nastavljeni temperaturi. • Pod 105 °C – 16 ur • Od 105 do 240 °C – 8 ur • Od 245 °C do najvišje temperature – 4 ure	Ne gre za okvaro sistema. Izklopite pečico in odstranite hrano, nato pa znova poskusite kot običajno.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:28:13 PM

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Mere (Š x V x G)	Zunanje	595 x 595 x 570 mm
Prostornina		75 litrov
Teža	Neto	47,2 kg
Napetost priključka		230–240 V ~ 50 Hz
Največja povezana obremenitev		3650–3950 W

Dodatek

Podatkovni list izdelka

SAMSUNG	SAMSUNG		
Oznaka modela	NV75N5671BS/NV75N5671RM/ NV75N5671RS/NV75N5672RM/ NV75N5672RS		
Vrsta predelka	Enojni	Zgornji	Spodnji
Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI prostor za peko)	81,6	98,6	100,0
Razred energijske učinkovitosti za vsak predelek	A+	A	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	0,68 kWh/ cikel	0,68 kWh/ cikel
Število prostorov za peko	3 (enojni, zgornji, spodnji)		
Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin)	elektrika		
Prostornina vsakega prostora za peko (V)	75 l	34 l	32 l
Vrsta pečice	Vgradna		
Masa aparata (M)	47,2 kg		

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-1 in uredbama Komisije (EU) št. 65/2014 in št. 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:28:13 PM

Dodatek

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 peka traja več kot 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:28:13 PM

Beležke

SAMSUNG

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Beépíthető sütő

Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



SAMSUNG

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 1 2/13/2018 12:28:16 PM

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
A sütő beszerelésének előkészületei 8
Hálózati csatlakozás 8
Szekrénybe való beszerelés 8

Kezdés előtt 10

Kezdeti beállítások 10
Az új sütő illata 11
Intelligens biztonsági mechanizmus 11
Tartozékok 11
Rugalmas ajtó 13
Mechanikus zár (csak meghatározott modellek esetén) 14
Kettős sütési mód 14

Műveletek 15

Kezelőpanel 15
Általános beállítások 16
Sütési üzemmódok (kivéve grill mód) 19
Sütési üzemmódok (grill) 22
A kettős sütés mód beállítható hőmérséklet-tartománya 23
A sütés leállítása 24
Különleges funkció 24
Automatikus sütés 25
Tisztítás 26
Időzítő 27
Hang be-/kikapcsolása 27

Sütés okosan 28

Manuális sütés 28
Automatikus sütési programok 34
Próbaételek 39
Kedvelt automatikus sütési receptek gyűjteménye 40

Karbantartás 43

Tisztítás 43
Az ajtó leszerelése 45
Csere 45

Hibaelhárítás 46

Ellenőrzési pontok 46
Információkódok 48

Műszaki adatok 49

Függelék 49

Termékadatlap 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:28:16 PM

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:

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést, halált és/vagy vagyoni kárt okozhat**.

⚠ VIGYÁZAT

Veszélyes vagy nem biztonságos üzemeltetés, 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

⚠ FIGYELMEZTETÉS

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:28:16 PM

Biztonsági előírások

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.
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. 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.

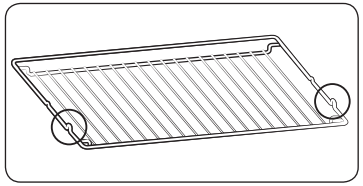
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:28:16 PM

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:28:16 PM

Biztonsági előírások

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.

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.

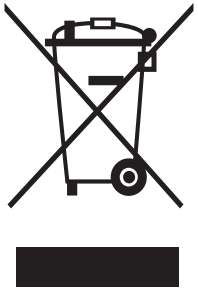
Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

FIGYELMEZTETÉS: A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: 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.

A Samsung környezetvédelem iránti elkötelezettségével és termékspecifikus jogszabályi kötelezettségeivel (pl.: REACH) kapcsolatban látogasson el a samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html weboldalra

Automatikus energiatakarékos funkció

- Ha a készülék működése közben a felhasználó egy adott ideig semmilyen műveletet nem végez, a készülék leáll és készenléti állapotba kapcsol.
- Világítás: Sütés közben a „sütővilágítás” gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékossági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:28:16 PM

Üzembe helyezés

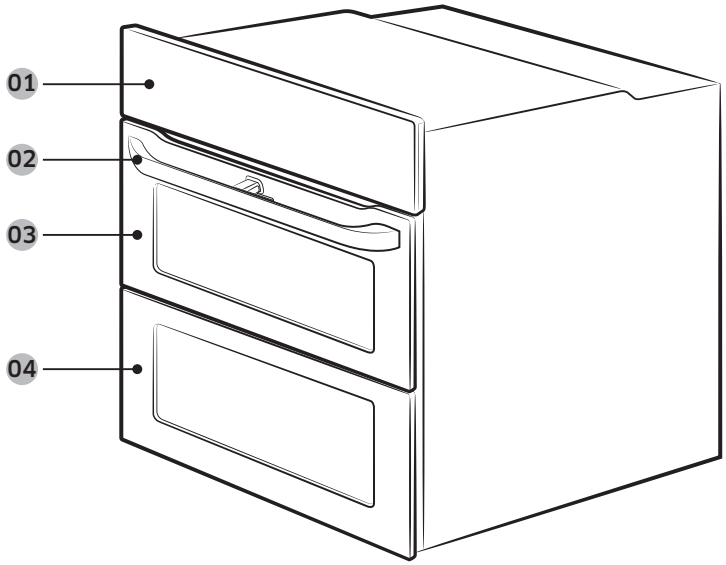
⚠ FIGYELMEZTETÉS

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.

A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha problémája akad a sütővel vagy a tartozékokkal, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy a kereskedőhöz.

A sütő áttekintése

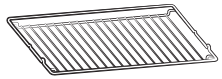


01 Kezelőpanel **02** Ajtófogantyú **03** Felső ajtó

04 Fő ajtó

Tartozékok

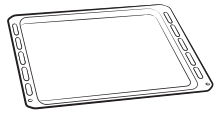
A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.



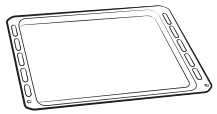
Sütőrács



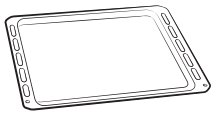
Sütőrácsbetét *



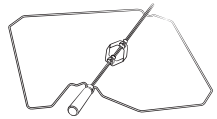
Tepsi *



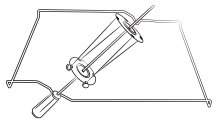
Univerzális tepsi *



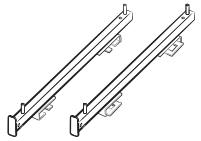
Extra mély tepsi *



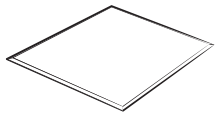
Pecsenyesütő nyárs *



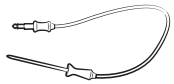
Pecsenyesütő és saslik nyárs *



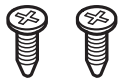
Teleszkópos vezetősín *



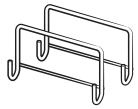
Osztó



Húshőmérő *



2 db csavar (M4 L25)



Szerelőfogantyú

MEGJEGYZÉS

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

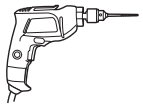
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:28:18 PM

Üzembe helyezés

A sütő beszerelésének előkészületei

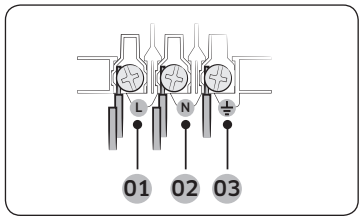


Csillagcsavarhúzó



Fúró

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, minimum 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 (⏚) érintkezőt földelésre tervezték. 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.

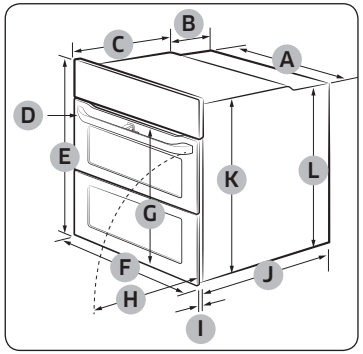
⚠ FIGYELMEZTETÉS

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 be beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai 90 °C-ig 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.

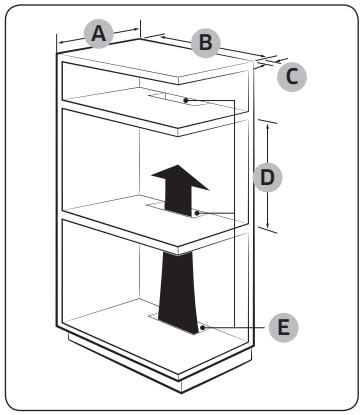
A beszereléshez szükséges méretek



Sütő (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:28:18 PM

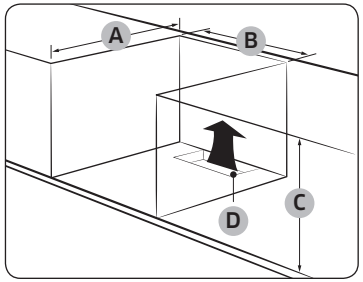


Beépített szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal **(E)** kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringtetése érdekében.



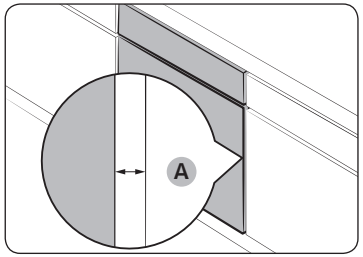
Mosogató alatti szekrény (mm)

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

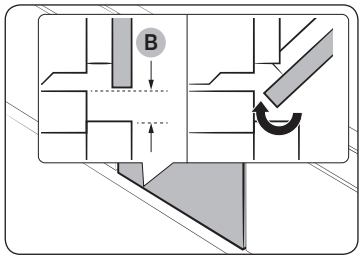
MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringtetése érdekében.

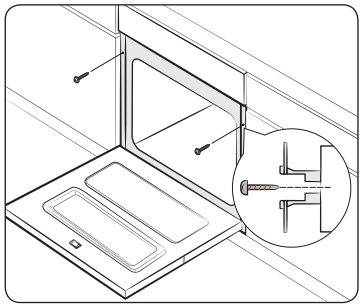
A sütő beszerelése



Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** legyen.



Az ajtó zavartalan nyitása és zárása érdekében hagyjon legalább 3 mm-es rést **(B)**.



Helyezze be a sütőt a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:28:19 PM

Üzembe helyezés

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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A sütő normál működéséhez megfelelő szellőzésre van szükség. Semmilyen körülmények között ne akadályozza a szellőzőnyílásokat.

MEGJEGYZÉS

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

Kezdés előtt

Kezdeti beállítások

A sütő első alkalommal történő áram alá helyezésekor az alapértelmezett idő („12:00”) jelenik meg a kijelzőn, és az óra számjegyei („12”) villognak. Kövesse az alábbi lépéseket a pontos idő beállításához.



1. Az óra számjegyeinek villogása közben a forgógombot (jobb oldali gomb) elforgatva állítsa be az órát, majd nyomja meg az **OK** gombot a perc számjegyeire lépéshez.



2. A perc számjegyeinek villogása közben forgassa el a forgógombot a perc beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.



A pontos idő első beállítás utáni módosításához tartsa lenyomva a ◴ gombot 3 másodpercig, majd kövesse a fenti lépéseket.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:28:20 PM

Az új sütő illata

A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

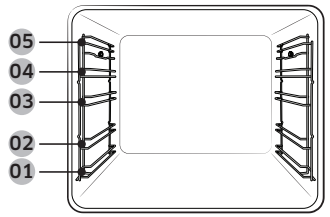
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
3. Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

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 működését, mivel ez nem számít rendszerhibának.

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 tartozékokat a megfelelő helyzetbe helyezze be a sütő belsejében.
- 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. Úgy helyezze be a sütőrácsot, 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:28:20 PM

Kezdés előtt

Univerzális tepsi *	Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. 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.
Pecsenyesütő nyárs *	A pecsenyesütő nyárssal húsokat, például csirkét grillezhet. A pecsenyesütő nyárs csak normál üzemmódban, a 4. szinten használható, mivel itt található a forgatószerkezet. A grillezéshez csavarja le a nyárs fogantyúját.
Pecsenyesütő és saslik nyárs *	Helyezze a tepsit az 1. rácshelyzetbe a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljába nagy adag hús sütése esetén. 1,5 kg-nál kisebb húsok esetében azt javasoljuk, hogy használja a nyárstartozékokat. **1.** Szúrja bele a nyársat a húsba. A nyárs beszúrásának megkönnyítéséhez csavarja fel a nyárs fogantyúját a nyárs tompa végére. **2.** Helyezzen előfőzött burgonyát és zöldséget a hús köré. **3.** Helyezze a keretet a középső tepsihelyzetbe úgy, hogy a „V” alak előre nézzen. Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, amíg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „V” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.) **4.** A sütés megkezdése előtt csavarozza le a fogantyút. **5.** Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.

Teleszkópos vezetősínek *	A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a teleszkópos vezetősín használatával: **1.** Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből. **2.** Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe. **3.** Csukja be az sütő ajtaját.
Osztó	Az osztó segítségével két külön részre oszthatja a sütőt. Használja az osztót kettős sütési módban.
Húshőmérő *	A húshőmérő az elkészítendő hús belső hőmérsékletét méri. Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- Győződjön meg arról, hogy a pecsenyesütő fogantyúja megfelelően van-e felszerelve.
- Körültekintően járjon el a pecsenyesütő használatakor. A villák és tűk hegyesek és élesek, és személyi sérüléseket okozhatnak!
- Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon sütőkesztyűt a forró pecsenyesütő kivételéhez.

MEGJEGYZÉS

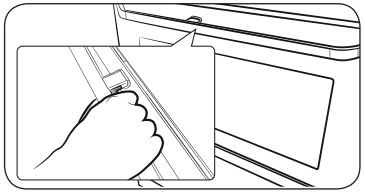
A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:28:20 PM

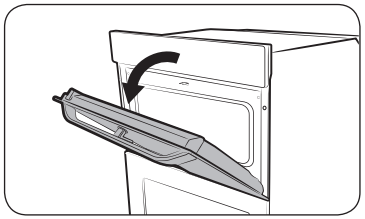
Rugalmas ajtó

Ez a sütő egyedülálló rugalmas ajtóval van felszerelve, amelynek középen is vannak zsanérjai, így ha a felső sütőtérhez kíván hozzáférni, elég a felső részt kinyitnia. A kettős sütés funkció használatakor a felső sütőtérhez sokkal könnyebben és nagyobb energiahatékonysággal tud hozzáférni.

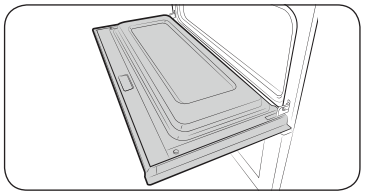
A felső ajtó használata



1. Teljesen nyomja be a fogantyúkart.

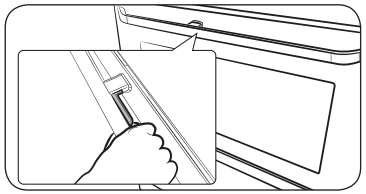


2. Húzza meg a fogantyút.

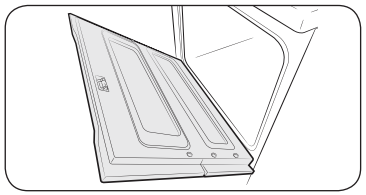


3. Így az ábrán látható módon csak a felső ajtó fog kinyílni.

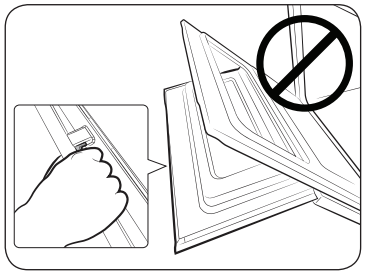
A teljes ajtó használata



1. Fogja meg a fogantyú kar nélküli részét, majd húzza meg.



2. Így az ábrán látható módon a teljes ajtó ki fog nyílni.



⚠ VIGYÁZAT

A teljes ajtó kinyitásakor ügyeljen rá, hogy a fogantyút a kar nélküli részen markolja meg. Ha a kart az ajtó nyitása közben félúton nyomja meg, a felső ajtó kinyílhat, és fizikai sérülést okozhat.

MEGJEGYZÉS

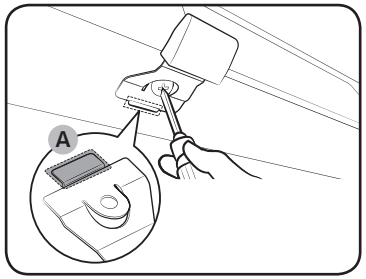
- Ne helyezzen nehéz tárgyakat és ne hasson túl nagy erővel a felső ajtóra.
- Ne engedje, hogy a gyerekek a felső ajtón játsszanak.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:28:21 PM

Kezdés előtt

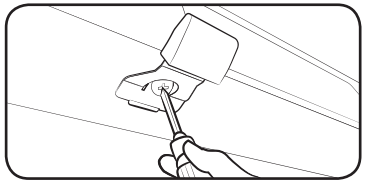
Mechanikus zár (csak meghatározott modellek esetén)

Üzembe helyezés



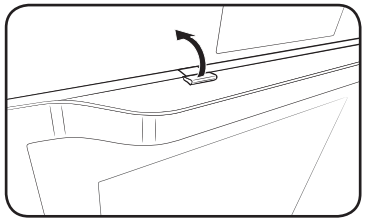
1. Az ábra szerint helyezze a mechanikus zár vékony részét **(A)** a zárfogantyú megfelelő nyílásába.
2. Húzza meg a zárfogantyún lévő csavart.

Leszerelés



- Lazítsa meg és szerelje ki a csavart a zárfogantyúból.

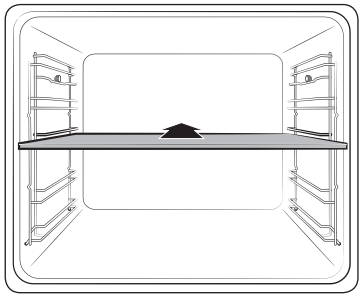
Reteszelés/kioldás



- Ha ki akarja nyitni az ajtót, az ajtó kioldásához egy kicsit emelje fel a zárfogantyút. Ezután nyissa ki az ajtót.
- Az ajtó bezárásához egyszerűen csukja be az ajtót. A mechanikus zár automatikusan bezárja az ajtót.

Kettős sütési mód

Az alsó és felső részben egyszerre két különböző ételt is készíthet, de külön is használhatja az egyik részt.



A sütőtér megosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre. A sütő érzékeli az osztót, és alapbeállításként a felső részt aktiválja.

MEGJEGYZÉS

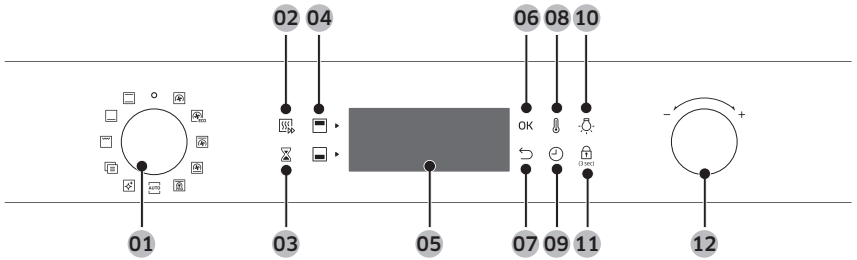
A kettős sütés mód elérhetősége a recepttől függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató Sütés okosan című részét.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:28:22 PM

Műveletek

Kezelőpanel

Az elülső panel számos anyagból és színben készülhet. A minőség javítása érdekében a sütő tényleges megjelenése előzetes értesítés nélkül változhat.



01 Üzemmódválasztó	Forgassa el egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
02 Gyors előmelegítés (csak meghatározott modellek esetén)	A gyors előmelegítés funkció rövid idő alatt felmelegíti a sütőt a beállított hőmérsékletre. • Nyomja meg a gyors előmelegítés opció be- vagy kikapcsolásához. • Csak normál módban használható. • Nem elérhető 100 °C-nál alacsonyabb hőmérséklet beállítása esetén.
03 Időzítő	Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.
04 Felső/alsó rész	Az osztó behelyezésekor a visszajelzők bekapcsolnak. Kiválaszthatja a felső vagy az alsó részt a receptjéhez.
05 Kijelző	A kiválasztott móddal vagy beállításokkal kapcsolatos információk megjelenítésére szolgál.
06 OK	A beállítások megerősítésére szolgál.
07 Vissza	Törli az aktuális beállításokat, és visszatér a főképernyőre.
08 Hőmérséklet	A hőmérséklet beállítására szolgál.
09 Elkészítési idő	Nyomja meg a sütési idő beállításához.
10 Sütővilágítás	Nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. A sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják vagy amikor a sütő működésbe lép. Egy bizonyos időtartamú inaktivitás után azonban energiatakarékosság céljából automatikusan kikapcsol.
11 Gyermekzár	A balesetek megelőzése érdekében a gyermekzár funkció minden kezelőszervet letilt. Az üzemmódválasztót kikapcsolt állásba fordítva kikapcsolhatja ezt a funkciót. A kezelőpanel zárolásának aktiváláshoz tartsa lenyomva 3 másodpercig. A zárolás feloldásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig.
12 Forgógomb	A forgógomb segítségével: • Beállíthatja a sütési időt vagy a hőmérsékletet. • Kiválaszthatja a felső menüszint almenüit: Tisztítás, automatikus sütés, különleges funkció vagy grill. • Kiválaszthatja az adagot az automatikus sütési programokhoz.

MEGJEGYZÉS

Előfordulhat, hogy a kijelző nem működik megfelelően, ha műanyag vagy edényfogó kesztyűben érinti meg.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:28:22 PM

Műveletek

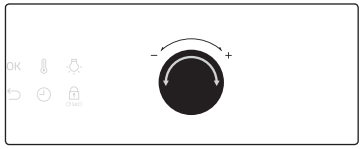
Általános beállítások

Az alapértelmezett hőmérsékletet és/vagy sütési időt gyakran módosítani kell a különböző sütési módok esetében. Kövesse az alábbi lépéseket a kiválasztott sütési mód hőmérsékletének és/vagy sütési idejének beállításához.

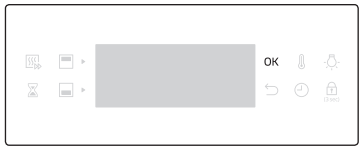
Hőmérséklet



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához. Minden kiválasztásnál megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.



2. A forgógomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

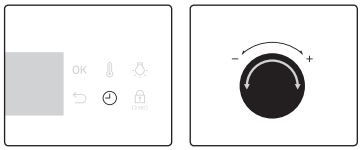
MEGJEGYZÉS

- Ha nem ad meg további beállítást néhány másodpercig, a sütő automatikusan elindítja a sütést az alapértelmezett beállításokkal.
- A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.
- A sütőben lévő pontos hőmérséklet jóváhagyott hőmérővel, illetve jóváhagyott szervezet által elismert módszerekkel mérhető. Más hőmérők használata mérési hibát okozhat.

Elkészítési idő



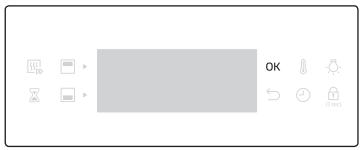
1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg a gombot, majd a forgógombbal állítsa be a kívánt időtartamot (a maximális érték 23 óra 59 perc).



3. A sütés befejezési idejét egy későbbi időpontra is beállíthatja. Nyomja meg a gombot, majd a forgógombbal állítsa be a befejezési időt. További információkért lásd: **Késleltetett befejezés**.



4. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

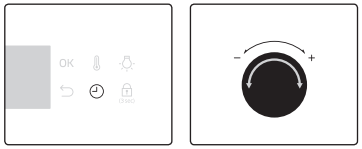
- A sütési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A beállított sütési idő módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:28:23 PM

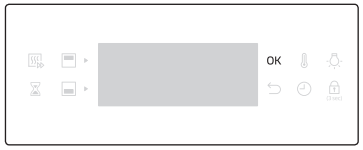
Befejezési idő



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg kétszer a ◷ gombot, majd forgassa el a forgógombot a kívánt befejezési idő beállításához.



3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- A befejezési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A befejezési idő módosításához nyomja meg kétszer a ◷ gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Késleltetett befejezés

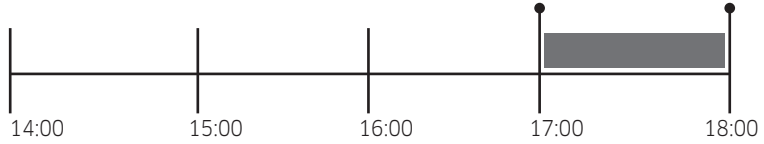
A késleltetett befejezés funkciót arra tervezték, hogy még kényelmesebbé tegye a sütést.

1. eset

Tegyük fel, hogy egy egyórás receptet választ 14 órakor, és azt szeretné, hogy a sütő 18 órakor fejezze be a sütést. A befejezési idő beállításához módosítsa az Elkészülési idő értékét 18:00-ra. A sütő 17 órakor elkezd sütni, majd a beállítás szerint 18 órakor leáll.

Jelenlegi idő: 14:00 | Beállított sütési idő: 1 óra | Késleltetett befejezés beállított ideje: 18:00

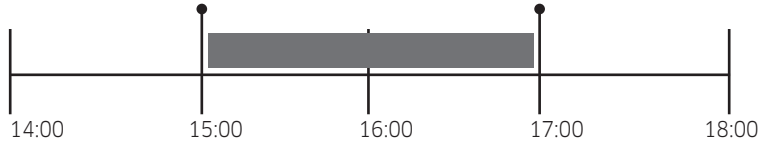
A sütő 17 órakor elindul, majd 18 órakor automatikusan leáll.



2. eset

Jelenlegi idő: 14:00 | Beállított sütési idő: 2 óra | Késleltetett befejezés beállított ideje: 17:00

A sütő 15 órakor elindul, majd 17 órakor automatikusan leáll.



⚠ VIGYÁZAT

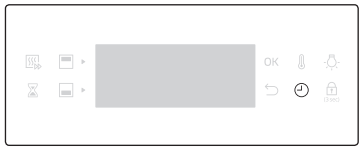
- A késleltetett befejezés funkció nem érhető el kettős sütés módban.
- Ne hagyja az elkészült ételt a sütőben túl sokáig. Az étel megromolhat.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:28:24 PM

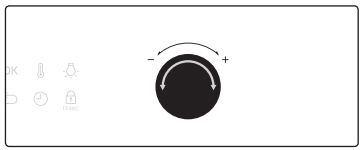
Műveletek

A sütési idő törlése

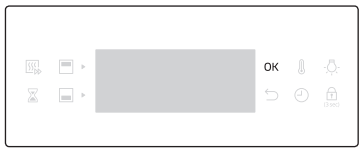
A sütési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha manuálisan kívánja leállítani a sütőt sütés közben.



1. Sütés közben nyomja meg a gombot az alapértelmezett sütési idő megjelenítéséhez.



2. A forgógombbal állítsa be a sütési időt a „00:00” értékre. Ez a gomb megnyomásával is beállítható.



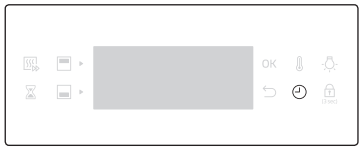
3. Nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

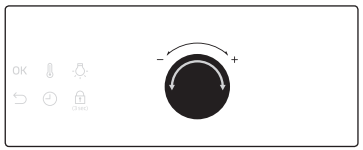
Kettős sütés módban először ki kell választania a felső vagy az alsó részt attól függően, hogy melyik részben kívánja törölni a sütési időt.

A befejezési idő törlése

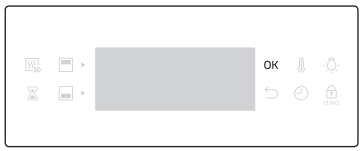
A befejezési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha manuálisan kívánja leállítani a sütőt sütés közben.



1. Sütés közben nyomja meg kétszer a gombot a beállított befejezési idő megjelenítéséhez.



2. A forgógombbal állítsa be az aktuális időt befejezési időként. Ez a gomb megnyomásával is beállítható.



3. Nyomja meg az **OK** gombot.

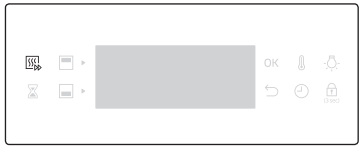
MEGJEGYZÉS

Kettős sütés módban először ki kell választania a felső vagy az alsó részt attól függően, hogy melyik részben kívánja törölni a befejezési időt.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:28:24 PM

Sütési üzemmódok (kivéve grill mód)







1. Az üzemmódválasztóval válasszon ki egy sütési módot.
2. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. A részletekért lásd: **Általános beállítások** című rész.
3. Alternatív megoldásként akár gyorsan elő is melegítheti a sütőt. Ehhez nyomja meg a gombot, és állítsa be a célhőmérsékletet. Ekkor megjelenik a kijelzőn a megfelelő ikon.

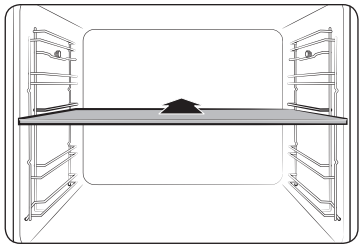
A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a célhőmérsékletet. Az előmelegítés befejezésekor a visszajelző egy sípoló hangjelzés kíséretében eltűnik a kijelzőről. Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.

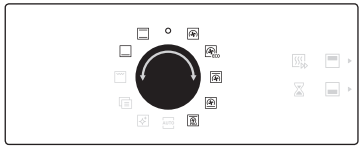
MEGJEGYZÉS

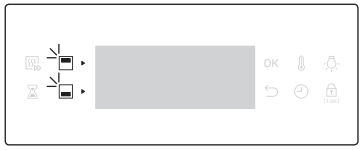
Sütés közben módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet.

Kettős sütési mód

Az mellékelt osztóval két részre, egy felső és egy alsó részre oszthatja a sütőteret. Ennek köszönhetően két különböző sütési módot használhat egyszerre, de a két rész akár külön-külön is használhatja.



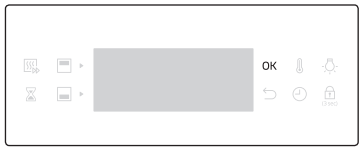




1. A sütőtér megosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre.
2. Az üzemmódválasztóval válasszon ki egy sütési módot. A felső részben a grill, légkeveréses és felső sütés + légkeverés üzemmódot, az alsó részben pedig a légkeveréses, alsó sütés + légkeverés és az alsó sütés üzemmódot lehet kiválasztani.
3. A felső részt a gombbal, míg az alsó részt a gombbal választhatja ki. A kiválasztott rész mellett megjelenik az ikon.
4. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. A részletekért lásd: **Általános beállítások** című rész.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:28:25 PM

Műveletek



5. Ha elkészült, nyomja meg az **OK** gombot.



A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a célhőmérsékletet. Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.

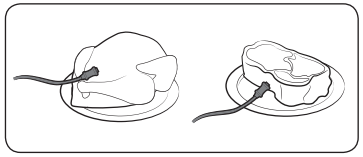
MEGJEGYZÉS

A kettős sütés mód elérhetősége a sütési módtól függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató Sütés okosan című részét.

Sütés a húshőmérővel

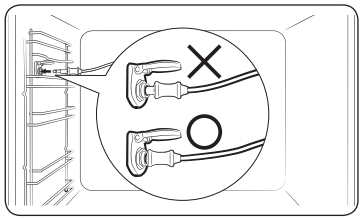
A húshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri sütés közben. Amikor a hőmérséklet eléri a célhőmérsékletet, a sütő kikapcsol és befejezi a sütést.

- Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
- Ha a húshőmérő be van dugva, a sütési időt nem lehet beállítani.

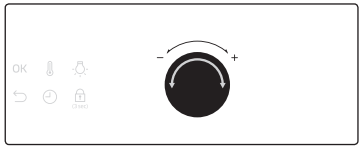


1. A funkciópanelen a nyomógombokkal válasszon ki egy sütési módot.

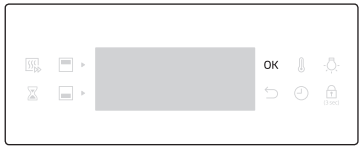
2. A húshőmérő hegyét szúrja bele az elkészítendő hús közepébe. Ügyeljen rá, hogy a gumifogantyú ne nyomódjon bele a húsba.



3. Dugja be a hőmérő csatlakozóját a bal oldali falon lévő foglalatba. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn megjelenik-e a Húshőmérő jelzőfény a hús közepének aktuális hőmérsékletével.



4. A forgógomb (jobb oldali gomb) elforgatásával állítsa be a hús belső hőmérsékletét.



5. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő egy dallammal fejezi be a sütést.

FIGYELMEZTETÉS

- A károsodás megelőzése érdekében a húshőmérőt ne használja a nyárstartozékkal együtt.
- A sütés befejezésekor a húshőmérő nagyon forróvá válik. Az égési sérülések megelőzése érdekében az étel kiemeléséhez használjon sütőkesztyűt.

MEGJEGYZÉS

A húshőmérő használata nem mindegyik üzemmódban lehetséges. Ha nem megfelelő üzemmóddal használja a húshőmérőt, az aktuális mód jelzőfénye villog. Ilyen esetben haladéktalanul távolítsa el a húshőmérőt.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:28:26 PM

Sütési üzemmódok (kivéve grill mód)

A csillaggal (*) jelölt sütési módok elérhetők gyors előmelegítéshez, azonban nem elérhetők 100 °C alatti hőmérséklet esetén.

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)			Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős		
			Felső	Alsó	
	Légkeverés	* 30–250	40–250	40–250	170
		A hátsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.			
	Hagyományos	* 30–250	-	-	200
		A hőt a felső és alsó fűtőelemek termelik. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható.			
	Felső sütés + Légkeverés	* 40–250	40–250	-	190
		A felső fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Akkor használja ezt az üzemmódot, ha ropogósra szeretné pirítani az étel tetejét (pl. hús vagy lasagne).			
	Alsó sütés + Légkeverés	* 40–250	-	40–250	190
		Az alsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez.			
	Alsó sütés	100–230	-	40–250	190
		Az alsó fűtőelem hőt termel. A sütés végén olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítésénél használja ezt a módot, amelyeknél jó, ha az aljuk barnára sül.			

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)			Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős		
			Felső	Alsó	
	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 a felső fűtőelem és a légkeverés ventilátora elkezdi pirítani az ételt (pl. húst). A pirítás után a húst alacsony hőmérsékleten süti meg. Használja ezt az üzemmódot marha, szárnyas vagy hal készítéséhez.			
	Energiatakarékos légkeverés	30–250	40–250	40–250	170
		Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ az energiatakarékosság érdekében sütés közben. A sütési idő kis mértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ne feledje, hogy ennél a módnál nincs szükség előmelegítésre. **MEGJEGYZÉS** • A készülék energiahatékonysági besorolása az Energiatakarékos légkeveréses üzemmóddal történt, ami megfelel az EN60350-1 szabványnak. • Kettős sütés módban az Energiatakarékos légkeverést nem lehet egyszerre a felső és az alsó sütőtérben is beállítani.			

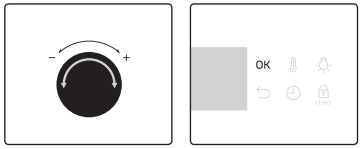
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:28:27 PM

Műveletek

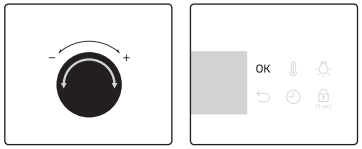
Sütési üzemmódok (grill)



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



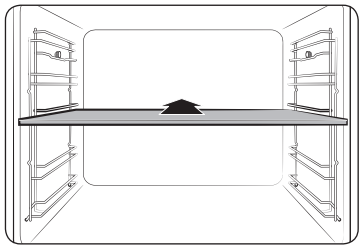
2. A forgógombbal válassza ki a Nagy méretű grill (G 1) vagy az Energiatakarékos grill (G 2) módot, majd nyomja meg az **OK** gombot.



3. Használja a forgógombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.

Kettős sütési mód

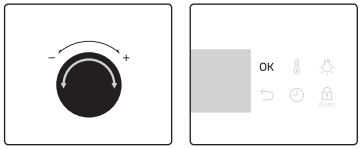
A kettős sütés móddal való grillezés nagyon hasznos kis adagok esetén, mivel energiát takarít meg. Alapértelmezett beállításként a felső részben csak a nagy méretű grill opció érhető el, mivel a sütő csak a felső fűtőelemet használja.



1. Helyezze be az osztót a 3. szintre a kettős sütés üzemmód aktiválásához.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot. Alapértelmezett beállításként csak a Nagy méretű grill (G 1) kerül kiválasztásra automatikusan.



3. Használja a forgógombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.

Sütési üzemmódok (grill)

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)			Ajánlott hőmérséklet (°C)
		Normál	Kettős		
			Felső	Alsó	
G 1	Nagy méretű grill	100–270	40-250	-	240
		A nagy méretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel tetejének pirításához használhatja (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya).			
G 2	Energiatakarékos grill	100–270	-	-	240
		A kis méretű grill hőt bocsát ki. Olyan ételeknél használja ezt az üzemmódot, amelyek kevesebb hőt igényelnek (pl. hal vagy töltött bagettek).			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:28:28 PM

A kettős sütés mód beállítható hőmérséklet-tartománya

A felső és az alsó részt is használhatja egyszerre különböző sütési műveletek végzéséhez.
Kettős sütés módban az egyik rész hőmérséklet-tartományára hatással van a másik rész hőmérséklet-beállítása. Például, az alsó részben végzett művelet korlátozza a felső részben végzett pirítást a sütési hőmérséklet tekintetében. Azonban mindét rész minimum 40 és maximum 250 fok között korlátozza a hőmérséklet-beállítását.

Ha a felső rész beállítása (°C)	Az alsó rész hőmérsékletének korlátozott értéke (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ha az alsó rész beállítása (°C)	A felső rész hőmérsékletének korlátozott értéke (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:28:28 PM

Műveletek

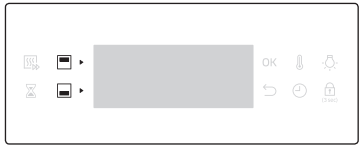
A sütés leállítása



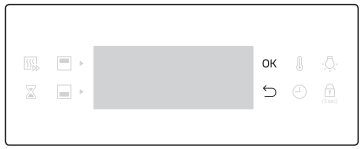
Amíg a sütés tart, az üzemmódválasztót forgassa „O” állásba. A sütő néhány másodperc múlva kikapcsol. A sütő a hibás parancsok elfogadásának elkerülése érdekében vár néhány másodpercet, így a felhasználó javíthatja kiválasztását.

A sütés leállítása az egyik részben

Kettős sütés üzemmódban a sütés leállításához kövesse az alábbi utasításokat.



1. A felső részt a gombbal, míg az alsó részt a gombbal választhatja ki.



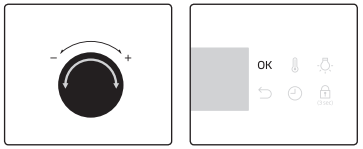
2. Nyomja meg a , majd az **OK** lehetőséget. A sütő leállítja a sütést a kiválasztott részben.

Különleges funkció

Adjon hozzá különleges vagy kiegészítő funkciókat, hogy még nagyobb élmény legyen a sütés. A különleges funkciók nem érhetők el kettős sütés módban.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



2. A forgógombbal válasszon ki egy funkciót, majd nyomja meg az **OK** gombot. Ekkor megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.
3. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. A részletekért lásd: **Általános beállítások** című rész.



4. Nyomja meg az **OK** gombot a funkció elindításához.

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Utasítások
F 1	Melegen tartás	40–100	80	Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.
F 2	Tányér melegítése	30–80	60	Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja.

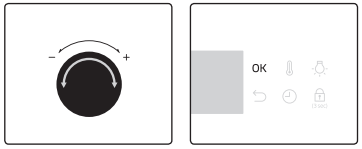
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:28:29 PM

Automatikus sütés

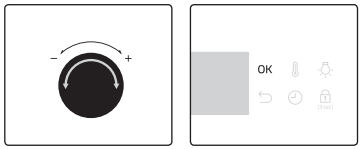
A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 50 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A főzési idő és hőmérséklet a kiválasztott receptnek megfelelően módosul.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a AUTO üzemmódot.



2. A forgógombbal válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az **OK** gombot.



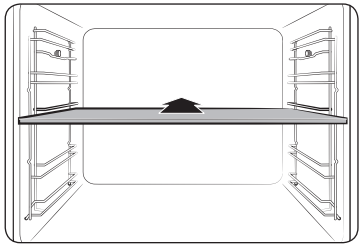
3. A forgógomb elforgatásával válasszon ki egy adagot. A súlytartomány a programtól függ.

4. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- Az automatikus sütés néhány programja magában foglalja az előmelegítést is. Ezeknél a programoknál az előmelegítési folyamat megjelenik a kijelzőn. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezután nyomja meg a Sütési idő gombot az automatikus sütés elindításához.
- További információkért tekintse meg a jelen útmutató Automatikus sütési programok című részét.

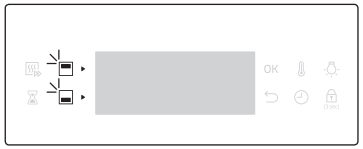
Kettős sütési mód



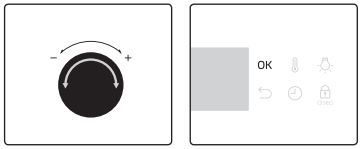
1. Helyezze be az osztót a 3. szintre a kettős sütés üzemmód aktiválásához.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a AUTO üzemmódot.

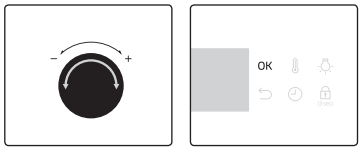


3. A felső részt a ▬ gombbal, míg az alsó részt a ▬ gombbal választhatja ki. A kiválasztott rész mellett megjelenik az ▶ ikon.



4. A forgógombbal válasszon ki egy programot a felső részhez, majd nyomja meg az **OK** gombot.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:28:30 PM



5. A forgógomb elforgatásával válasszon ki egy adagot. A súlytartomány a programtól függ.
6. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

További információkért tekintse meg a jelen útmutató **Automatikus sütési programok** című részét.

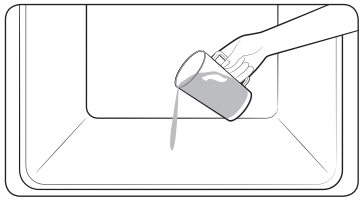
Tisztítás

Két tisztító üzemmód áll rendelkezésre. így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra.

Funkció		Utasítások
C 1	Gőztisztítás	Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel,
C 2	Pirolitikus tisztítás	A pirolitikus funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. Elégeti a zsíros ételmaradékokat a kézi tisztítás elősegítéséhez.

Gőztisztítás

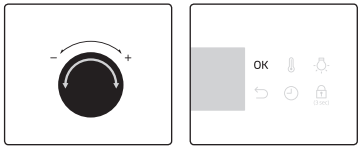
Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel,



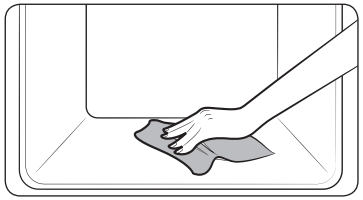
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és zárja be az ajtaját.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



3. A forgógombbal válassza ki a gőztisztítás (**C 1**) lehetőséget, majd a tisztítás megkezdéséhez nyomja meg az **OK**-t.



4. Egy száraz ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

FIGYELMEZTETÉS

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.
- Ha a sütő belseje még forró, a tisztítás nem indul el. 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:28:30 PM

Pirolitikus tisztítás

A pirolitikus funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. Elégeti a zsíros ételmaradékokat a kézi tisztítás elősegítéséhez.



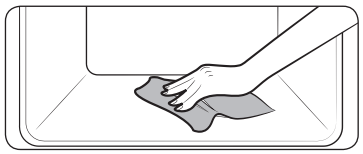
1. Távolítson el minden tartozékot, az oldalsíneket is beleértve, és kézzel törölje le a nagyobb szennyeződéseket a sütő belsejéből. Ellenkező esetben azok meggyulladhatnak a tisztítási program közben, és tüzet okozhatnak.
2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a ✧ üzemmódot.



3. A forgógombbal válassza ki a pirolitikus tisztítás (**C 2**) lehetőséget, majd nyomja meg az **OK**-t.



4. A forgógombbal válassza ki a tisztítási időt az alábbi 3 lehetőség közül: 1 óra 50 perc, 2 óra 10 perc, és 2 óra 30 perc
5. A tisztítás elindításához nyomja meg az **OK** gombot.



6. Amikor elkészült, várjon, amíg a sütő lehűl, majd törölje le annak ajtaját és széleit egy nedves ruhával.

⚠ VIGYÁZAT

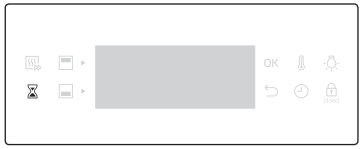
- Ne érjen a sütőhöz, mert a program alatt az nagyon felforrósodik.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A program befejezését követően, amíg a hűtőventilátor a sütő hűtését végzi, ne kapcsolja ki a készüléket.

MEGJEGYZÉS

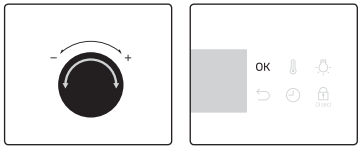
- A program elindulásával a sütő belseje felforrósodik. Ezt követően a sütő ajtaja biztonsági okokból bezáródik. A program befejezését és a sütő lehűlését követően az ajtó automatikusan kinyílik.
- Tisztítás előtt győződjön meg róla, hogy kiürítette a sütőt. A sütő belsejében a magas hőmérséklet hatására eldeformálódhatnak a tartozékok.

Időzítő

Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.



1. Nyomja meg a ⧖ gombot.



2. A forgógombbal állítsa be az időt, majd nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- Az idő leteltekor a sütő sípoló hangot ad, a kijelzőn pedig villogni kezd a „00:00” felirat.
- Bármikor módosíthatja az időzítő beállításait.

Hang be-/kikapcsolása



- A hang elnémításához tartsa lenyomva 3 másodpercig a ⧖ gombot.
- A hang visszakapcsolásához tartsa újabb 3 másodpercen át lenyomva a fenti gombokat.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:28:31 PM

Sütés okosan

Manuális sütés

⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítő tartalmú ételek (pl. burgonyachips, sültkrumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ajánlott ezeket az ételeket alacsonyabb hőmérsékleten sütni, és elkerülni a túlsütést, az égést, illetve azt, hogy az ételek felülete nagyon ropogós legyen.

⚠ VIGYÁZAT

A könnyen megromló élelmiszereket (pl. tej, tojás, hal, baromfi- és egyéb húsok) nem szabad a sütés megkezdése előtt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben tartani, és a sütés befejezésekor haladéktalanul ki kell őket venni a sütőből. Romlott étel fogyasztása ételmérgezés miatti gyomorrontáshoz 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 tartozék tepsi 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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:28:31 PM

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott leveles tészta, töltött	Univerzális tepsi	2		180–200	20–25
Lepény	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	2		180–190	25–35
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)					
Hátszín, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160–180	50–70
Csontozott borjúhús, 1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160–180	90–120
Sertéssült, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200–210	50–60
Sertéscsülök, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160–180	100–120
Csontos báránycomb, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		170–180	100–120
Szárnyas (Csirke/Kacsa/Pulyka)					
Csirke, egész, 1,2 kg *	Sütőrács + Univerzális tepsi (cseppfelfogáshoz)	3 1		200	65–80 *
Csirkedarabok	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200–220	25–35
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		200–210	20–30
Kisebb pulyka, egész, 5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 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 1		200–220	20-30
Sült hal	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		180–200	30–40

* Félidőnél fordítsa meg.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:28:32 PM

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		250-270	2-4
Sajtos melegszendvics	Univerzális tepsi	4		200	4-8
Marhahús					
Steak *	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		240-250	15-20
Hamburgerpogácsa *	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		250-270	13-18
Sertéshús					
Sertésborda	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		250-270	15-20
Kolbászfélék	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		260-270	10-15
Baromfi					
Csirke, mell	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		230-240	30-35
Csirke, comb	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 1		230-240	25-30

* A sütési idő $^{2}/_{3}$-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
Mélyhűtött 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		190-200	10-15
Fagyasztott bagett feltéttel	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		190-200	10-15
Fagyasztott halrudacskák	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		190-200	15-25
Fagyasztott halburger	Sütőrács	3		180-200	20-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:28:32 PM

Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os melegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeveréses 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 1	80–100	3–4
Sertéssült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	4–5
Báránysült	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	3–4
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	80–100	2–3

Kettős sütés

A kettős sütési funkció használatához először helyezze be a sütőbe az osztót. Ajánlott előmelegíteni a sütőt a legjobb eredmény elérése érdekében.

Az alábbi táblázatban 5 olyan útmutatót talál, amelyeket a kettős sütési módban való főzéshez és sütéshez ajánlunk. A kettős sütési funkció segítségével egy időben készítheti el a főételt és a köretet, vagy a főételt és a desszertet.

- A kettős sütési funkció használatakor az előmelegítési idő hosszabb lehet.

Sz.	Sütőrész	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		160–170	70–80
3	Felső	Pitakenyér	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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:28:33 PM

Sütés okosan

Sz.	Sütőrész	Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
4	Felső	Csirke, comb	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 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 4		210–230	15–20
	Alsó	Almával töltött leveles tészta	Univerzális tepsi	1		170–180	25–30

Energiatakarékosság céljából is használhatja csak a felső vagy csak az alsó részt. A sütési idő külön részek használata esetén is meghosszabbítható. Ajánlott előmelegíteni a sütőt a legjobb eredmény elérése érdekében.

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 4		230–250	30–35

* Ne melegítse elő a sütőt.

Alsó

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Holland négyszögletes sütemény	Sütőrács, 24 cm-es négyszögletes süteményforma	1		170–180	50-60
Márványkuglóf	Sütőrács, kuglófforma	1		160–170	60–70
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	13–18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:28:34 PM

Energiatakarékos légkeverés

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sütés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam esetében javasolt nem előmelegíteni a sütőt a sütés előtt az energiatakarékosság érdekében.

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 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 1	200–220	30–40
Ropogós halfilé, panírozott, 0,4–0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1	200–220	30–45
Sült hátszín, 0,8–1,2 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	2 1	180–200	65–75
Sült zöldségek, 0,4-0,6 kg	Univerzális tepsi	3	200–220	25–35

Kettős sütés – energiatakarékos légkeverés mód

A kisebb energiafogyasztás érdekében az energiatakarékos légkeverés üzemmódot is használhatja a felső vagy az alsó részben.

Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam esetében javasolt nem előmelegíteni a sütőt a sütés előtt az energiatakarékosság érdekében.

Felső

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Lasagne	Sütőrács, 22–24 cm-es sütőtál	4	180-200	30-45
Fagyasztott hasábburgonya	Univerzális tepsi	4	200-210	25-35
Fagyasztott burgonyacikkek	Univerzális tepsi	4	200-210	25-35
Sült hátszín	Sütőrács + Univerzális tepsi	4 4	170-180	60-80

Alsó

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Márványkuglóf	Sütőrács, kuglófforma	1	170–180	60-70
Holland négyszögletes sütemény	Sütőrács, 24 cm-es négyszögletes süteményforma	1	170–180	50-60
Héjában sült burgonya	Univerzális tepsi	1	190–200	70-90
Fagyasztott pizza	Sütőrács	1	200–210	25-30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:28:34 PM

Sütés okosan

Automatikus sütési programok

⚠ **VIGYÁZAT**

A könnyen megromló élelmiszereket (pl. tej, tojás, hal, baromfi- és egyéb húsok) nem szabad a sütés megkezdése előtt 1 óránál hosszabb ideig a sütőben tartani, és a sütés befejezésekor haladéktalanul ki kell őket venni a sütőből. Romlott étel fogyasztása ételmérgezés miatti gyomorrontáshoz vezethet.

Normál sütés

A lenti táblázatban 40 automatikus 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.
Az 1–19., 38. és 39. automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést és az előmelegítési folyamat megjelenítését is. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.
Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS**

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 1	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.		
A 2	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.		
A 3	Csőben sült tészta	1,2–1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült tésztát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 4	Lasagne	1,0–1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagne-t. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 5	Lecsó	1,2–1,5	Sütőrács	3
		Tegye a lecsó hozzávalóit egy casserole edénybe, és fedje le fedővel. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. Lefedve főzze. Tálalás előtt keverje meg.		
A 6	Almás pite	1,2–1,4	Sütőrács	2
		Egy 24-26 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.		
A 7	Croissant	0,3–0,4	Univerzális tepsi	3
		Készítse el a croissantokat (fagyasztott késztészta). Helyezze a croissant-okat sütőpapíron az univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:28:34 PM

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 8	Almával töltött leveles tészta	0,3–0,4	Univerzális tepsi	3
		Az almával töltött leveles tésztát sütőpapíron helyezze az univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 9	Gyümölcskosárka-alap	0,4–0,5	Sütőrács	3
		Tegye a tésztát egy kivajazott, fekete, fém sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Sütőrács	2
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 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.		
A 11	Fehérkenyér	0,6–0,7	Sütőrács	3
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 12	Vegyes gabonából készült kenyér	0,8–0,9	Sütőrács	3
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 13	Zsömle	0,3–0,5	Univerzális tepsi	3
		Készítse el a zsemléket (fagyasztott késztészta). Helyezze a zsemléket sütőpapíron az univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 14	Gyümölcsös morzsasütemény	0,8-1,2	Sütőrács	3
		Tegye a friss gyümölcsöket (málna, szeder, almaszeletek vagy körteszeletek) egy 22-24 cm-es, hőálló edénybe. Ossza el a tésztamorzsát a tetején. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 15	Pogácsa	0,5–0,6	Univerzális tepsi	3
		A pogácsákat (átmérő: 5–6 cm) sütőpapíron helyezze az univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 16	Piskótatészta	0,5–0,6	Sütőrács	3
		Készítse el a híg piskótatésztát, majd öntse egy fekete, fémből készült, kerek, 26 cm átmérőjű sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 17	Márványkuglóf	0,7–0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a híg piskótatésztát, majd öntse egy kerek, fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:28:34 PM

Sütés okosan

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 18	Holland négyszögletes sütemény	0,7–0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a híg piskótatésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 19	Brownie	0,7–0,8	Sütőrács	3
		Egy 20–24 cm-es hőálló edényben készítse el a híg piskótatésztát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 20	Sült hátszín	0,8-1,3	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.		
A 21	Marhasült lassú tűzön	0,8-1,3	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.		
A 22	Fűszeres báránysült	0,4-0,9	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányszeleteket fűszerekkel, és helyezze őket a sütőrácsra.		
A 23	Csontos báránycomb	1,0-1,5	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányhúst, és helyezze a sütőrácsra.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 24	Bőrös sertéssült	0,8-1,3	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	2
		A zsíros felével felfelé helyezze a sertéssültet a sütőrácsra.		
A 25	Sertésborda	0,8-1,3	Sütőrács	3
			Univerzális tepsi	3
		Helyezze a sertésbordát a rácsra.		
A 26	Csirke, egész	1,0-1,5	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 rácsra, majd a hangjelzésre fordítsa át.		
A 27	Csirke, mell	0,5-1,0	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a melleket, és helyezze őket a sütőrácsra.		
A 28	Csirkecomb	0,5-1,0	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Dörzsölje be olajjal és fűszerekkel, majd helyezze a rácsra.		
A 29	Kacsa, mell	0,3-0,8	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Helyezze a kacsamelleket a zsíros felükkel felfelé a rácsra. Az első beállítás a közepesen, a második a közepesen/jól átsült szinthez tartozik.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:28:34 PM

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 30	Pisztrángfilé, sült	0,3-0,8	Univerzális tepsi	4
		Helyezze a pisztrángfiléket a bőrös felükkel felfelé az univerzális tepsire.		
A 31	Pisztráng	0,3-0,8	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket egymáshoz képest fordítva a rácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a hal belsejét. Irdalja be a bőrt egy késsel. Dörzsölje be olajjal és sóval.		
A 32	Nyelvhal	0,3-0,8	Univerzális tepsi	3
		Helyezze a nyelvhalat sütőpapíron az univerzális tepsire. Irdalja be egy késsel.		
A 33	Lazacszelet/-filé	0,3-0,8	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a filéket vagy szeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a filéket a rácsra.		
A 34	Sült zöldség	0,3-0,8	Univerzális tepsi	4
		Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, padlizsánt, paprikát, hagymát és koktélparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen az univerzális tepsin.		
A 35	Sült burgonya (félbe vágva)	0,5-1,0	Univerzális tepsi	3
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és kenje meg őket olívaolajjal és fűszerekkel.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 36	Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya	0,3-0,8	Univerzális tepsi	3
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát az univerzális tepsin.		
A 37	Fagyasztott burgonyacikkek	0,3-0,8	Univerzális tepsi	3
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyacikkeket az univerzális tepsin.		
A 38	Fagyasztott pizza	0,3-0,8	Sütőrács	3
		Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Az első beállítás a vékony olasz pizzára, a második a vastag tepsis pizzára vonatkozik.		
A 39	Házi pizza	0,8-1,3	Univerzális tepsi	2
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsire. 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.		
A 40	Kelesztés	0,3-0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát egy tálban, takarja le háztartási fóliával. Helyezze a rács közepére. Az első beállítás a pizzára és süteménytésztára, a második beállítás a kenyértésztára vonatkozik.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:28:34 PM

Sütés okosan

Kettős sütés

A lenti táblázatban 10 automatikus sütési és roston sütési programot talál. A felső és alsó sütőteret külön-külön, de akár együtt is használhatja.
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 magában foglalja az előmelegítést és az előmelegítési folyamat kijelzését is.
Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.
Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Felső

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 1	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.		
A 2	Lasagne	1,0–1,5	Sütőrács	4
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagne-t. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 3	Csirkecomb	0,5-1,0	Sütőrács	4
			Univerzális tepsi	4
		Dörzsölje be olajjal és fűszerekkel, majd helyezze a rácsra.		
A 4	Sült burgonya (félbe vágva)	0,5-1,0	Univerzális tepsi	4
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé az univerzális tepsire, és kenje meg őket olívaolajjal és fűszerekkel.		
A 5	Fagyasztott hasábburgonya	0,3-0,8	Univerzális tepsi	4
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát az univerzális tepsin.		

2. Alsó

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 1	Almás pite	1,2–1,4	Sütőrács	1
		Egy 24-26 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.		
A 2	Almával töltött leveles tészta	0,3–0,4	Univerzális tepsi	1
		Az almával töltött leveles tésztát sütőpapíron helyezze az univerzális tepsire. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit a sütőbe.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Sütőrács	1
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 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.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:28:34 PM

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 4	Fagyasztott pizza	0,3-0,8	Sütőrács	1
		Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Az első beállítás a vékony olasz pizzára, a második a vastag tepsis pizzára vonatkozik.		
A 5	Házi készítésű pizza	0,8-1,3	Univerzális tepsi	1
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze az univerzális tepsire. 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.		

3. Iker

Az alsó és a felső sütőtérhez is kiválaszthat egy-egy automatikus programot, és süthet bennük párhuzamosan.

⚠ **VIGYÁZAT**

Amikor csak az egyik sütőteret használja, az optimális teljesítmény érdekében a másik sütőtér ventilátora és fűtőszála is bekapcsolhat. A nem használt sütőteret ezért nem szabad a rendeltetésétől eltérő módon használni.

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		155	25-35
		1+3		155	30-35
Vajas tészta	Univerzális tepsi + Univerzális tepsi	1+3		140	30-35
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőrács + Nyitható sütőforma (Sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Almás pite	Sütőrács + 2 nyitható sütőforma * (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	2, átlósan elhelyezve		160	70-80
	Univerzális tepsi + Sütőrács + 2 nyitható sütőforma ** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1+3		160	80-90

* 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:28:35 PM

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		270 (max.)	1–2
Marhahúspogácsák * (12 db)	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4 1		270 (max.)	1. 15–18 2. 5–8

* A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg.

3. Sütés (roston)

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Egész csirke *	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	65–80 *

* Félidőnél fordítsa meg.

Kedvelt automatikus sütési receptek gyűjteménye

Csőben sült burgonya

Hozzávalók 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert tojás, 1 teáskanál a következőkből: só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt sajt, vaj, kakukkfű

Utasítások Hámozza meg a burgonyát, és szeletelje fel 3 mm-es vastagságúra. Kenje be a sütőtál (22-24 cm) teljes belső felületét vajjal. A felszeletelt burgonyát oszlassa el egy tiszta törlőruhán, és takarja le a ruhával, amíg előkészíti a többi hozzávalót. A reszelt sajt kivételével keverje össze a többi összetevőt egy nagy méretű tálban, és alaposan keverje össze. Rétegezze egymásra a burgonyaszeleteket a sütőtálban úgy, hogy kis átfedés legyen köztük, és öntse rá az összekevert szószt. Oszlassa el a reszelt sajtot a tetején, és süsse meg. A sütés végeztével tálaláskor szórja meg friss kakukkfűlevelekkel.

Csőben sült zöldség

Hozzávalók 800 g zöldség (cukkini, paradicsom, hagyma, sárgarépa, paprika, előfőzött burgonya), 150 ml tejszín, 50 g felvert tojás, 1 evőkanál a következőkből: só, fűszerek (bors, petrezselyem vagy rozmaring), 150 g reszelt sajt, 3 evőkanál olívaolaj, néhány levél kakukkfű

Utasítások Mossa meg a zöldségeket, és szeletelje fel őket 3–5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze a szeleteket egy sütőtálba (22-24 cm), majd öntsön olajat a zöldségekre. A reszelt sajt kivételével keverje össze a hozzávalókat, és szórja őket a zöldségekre. Oszlassa el a reszelt sajtot a tetején, és süsse meg. A tálaláskor szórja meg friss kakukkfűlevéllel.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:28:35 PM

Lasagne

Hozzávalók 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 500 ml paradicsomszósz, 100 ml marha alaplé, 150 g száraz lasagnetésztalap, 1 hagyma (felkockázva), 200 g reszelt sajt, 1 teáskanál a következőkből: szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom

Utasítások Készítse el a paradicsomos hússzószt. Hevítse fel az olajat serpenyőben, majd főzze a darált marhahúst és a felkockázott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen barna nem lesz. Öntse rá a paradicsomszószt és a marha alaplevet, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Hevítse forrásig, majd párolja lassan 30 percen át.
Főzze meg a lasagnetésztát a csomagolás útmutatója szerint. Rétegezze egymásra a lasagnetésztát, a hússzószt és a sajtot, majd ismételje meg. Ezt követően szórja meg egyenletesen a megmaradt sajttal a tészta felső rétegét, és süsse meg.

Almás pite

Hozzávalók
- **Tészta**: 275 g liszt, 1/2 evőkanál só, 125 g porcukor, 8 g vaníliás cukor, 175 g hideg vaj, 1 tojás (felverve)
- **Töltelék**: 750 g kemény húsú egész alma, 1 evőkanál citromlé, 40 g cukor, 1/2 evőkanál fahéj, 50 g magtalan mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa

Utasítások Szitálja bele a lisztet és a sót egy nagy tálba. Szitálja hozzá a porcukrot és a vaníliás cukrot. 2 kés segítségével vágja kis darabokra a vajat a lisztben. Adja hozzá a felvert tojás 3/4-ét. Gyúrja át az összes hozzávalót a konyhai robotgéppel, amíg omlós masszává nem válik. Formázzon kézzel gömböt a tésztából. Csomagolja műanyag fóliába, és hagyja hűlni kb. 30 percig. Zsírozza ki a (24-26 cm-es átmérőjű) nyitható formát, és szórja be liszttel. Nyújtsa ki a tészta 3/4-ét 5 mm vastagságúra. Helyezze a formába (alul és oldalt).
Hámozza meg és magozza ki az almákat. Vágja őket kb. 3/4 x 3/4 cm-es kockákra. Locsolja meg az almákat citromlével, és keverje jól össze. Mossa meg és szárítsa meg a ribizlit és a mazsolát. Adjon hozzá cukrot, fahéjat, mazsolát és ribizlit. Keverje össze jól, és szórja be a tészta alját zsemlemorzsával. Finoman nyomkodja le.
Nyújtsa ki a megmaradt tésztát. Vágja a tésztát vékony csíkokra, és helyezze őket rácsosan a töltelékre. Kenje be a pitét egyenletesen a maradék felvert tojással.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:28:35 PM

Sütés okosan

Quiche Lorraine

Hozzávalók

- **Tészta**: 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás
- **Töltelék**: 75 g felkockázott, zsiradék nélküli szalonna, 125 ml tejszín, 125 g tejföl, 2 felvert tojás, 100 g reszelt svájci sajt, só és bors

Utasítások

A tészta elkészítéséhez tegye a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze őket puha tésztává, majd hagyja hűtőben állni 30 percen át. Nyújtsa ki a tésztát, és helyezze egy zsírral kikent, lepényekhez való kerámiaedénybe (25 cm átmérőjű). Szurkálja meg az alját egy villával. Keverje össze a tojást, tejszínt, crème fraiche-t, sajtot, sót és borsot. Öntse rá a tésztára közvetlenül a sütés előtt.

Gyümölcsös morzsasütemény

Hozzávalók

- **Feltét**: 200 g liszt, 100 g vaj, 100 g cukor, 2 g só, 2 g őrölt fahéj
- **Gyümölcs**: 600 g vegyes gyümölcs

Utasítások

Keverje össze az összes hozzávalót, amíg morzsás állagú nem lesz. Ossza el az összekevert gyümölcsöket egy hőálló tálban, majd morzsolja rá a tésztát.

Házi pizza

Hozzávalók

- **Pizzatészta**: 300 g liszt, 7 g szárított élesztő, 1 evőkanál olívaolaj, 200 ml langyos víz, 1 evőkanál cukor és só
- **Feltét**: 400 g felszeletelt zöldség (padlizsán, cukkini, hagyma, paradicsom), 100 g sonka vagy szalonna (felkockázva), 100 g reszelt sajt

Utasítások

Tegye a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót, a cukrot és a langyos vizet egy tálba, és keverje össze, amíg lágy tésztává nem áll össze. Dagassza robotgéppel vagy kézzel 5–10 percen át. Fedje le fedővel, helyezze a sütőbe, és hagyja kelni 35 °C-on 30 percig. Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra egy liszttel beszórt felületen, majd helyezze a tepsibe vagy egy pizzatepsibe. Oszlassa el a paradicsompürét a tésztán, majd szórja meg sonkával, gombával, olajbogyóval és paradicsommal. Szórjon a tetejére sajtot, majd süsse meg.

Sült hátszín

Hozzávalók

1 kg hátszín, 5 g só, 1 g bors, 3-3 g rozmaring és kakukkfű

Utasítások

Fűszerezze be a marhahúst sóval, borssal és rozmaringgal, és hagyja hűtőben állni 1 órán át. Helyezze a sütőrácsra. Tegye be a sütőbe, és süsse meg.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:28:35 PM

Fűszeres báránysült

Hozzávalók 1 kg szeletelt bárányhús (6 szelet), 4 nagyobb gerezd fokhagyma (szétnyomva), 1 evőkanál friss kakukkfű (morzsolva), 1 evőkanál friss rozmaring (morzsolva), 2 evőkanál só, 2 evőkanál olívaolaj

Utasítások Keverje össze a sót, a fokhagymát, a fűszereket és az olajat, majd adja hozzá a bárányhúst. Forgassa meg, hogy az olaj jól bevonja a húst, és hagyja állni szobahőmérsékleten legalább 30 perc–1 óra időre.

Sertésborda

Hozzávalók 2 sertésborda, 1 evőkanál szemes feketebors, 3 babérlevél, 1 hagyma (felkockázva), 3 gerezd fokhagyma (felkockázva), 85 g barnacukor, 3 evőkanál Worcestershire szósz, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 evőkanál olívaolaj

Utasítások Készítse el a barbecue szószt. Hevítse fel az olajat egy serpenyőben, és adja hozzá a hagymát. Süsse, amíg meg nem puhul, majd adja hozzá a többi hozzávalót. Pirítsa meg, csökkentse a hőmérsékletet, majd párolja lassan 30 percen át, amíg be nem sűrűsödik. Pácolja a bordát barbecue szószban 0,5–1 órán át.

Karbantartás

Tisztítás

A tisztítás megkönnyítése érdekében rendszeresen tisztítsa ki a sütőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- 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.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének tisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törlőkendőt vagy száraz ruhát.
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)

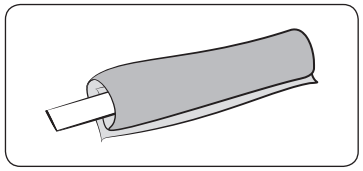
Az eltávolítható alkatrészeket sötétszürke katalitikus zománcbevonattal látták el. Felületükre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. Azonban ezek a szennyeződések a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:28:35 PM

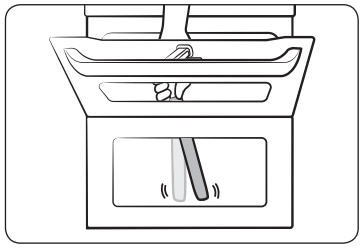
Karbantartás

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



1. A nedves törlőruhát tekerje egy rúd köré.

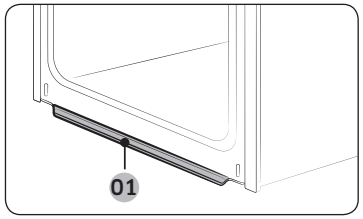


2. Helyezze a törlőruhát az alsó ajtóra.
3. Tisztítsa meg az ajtót.
4. Tegyen mosószert a törlőruhára, és tisztítsa meg újból.
5. A nedvességet és a buborékokat törölje le egy száraz ruhával.

⚠ VIGYÁZAT

Ne szerelje le az ajtót a tisztításhoz.

Vízgyűjtő



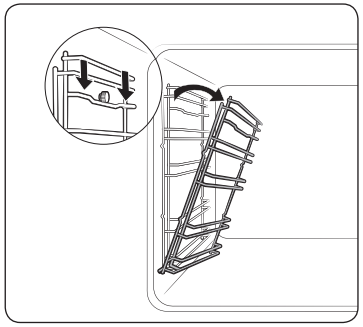
A vízgyűjtő nem csak a sütéskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. Rendszeresen ürítse ki és tisztítsa meg a vízgyűjtőt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

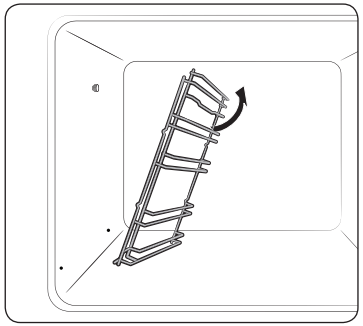
Ha a vízgyűjtőből víz szivárog, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

01 Vízgyűjtő

Oldalsó sínek (csak meghatározott modellek esetén)



1. Nyomja meg a bal oldali sín felső sorát, és eressze le körülbelül 45°-ban.



2. Húzza meg és távolítsa el a bal oldali sín alsó sorát.
3. Azonos módon távolítsa el a jobb oldali sínt.
4. Tisztítsa meg az oldalsó síneket.
5. Ha elkészült, az oldalsó sínek visszaszereléséhez kövesse a fenti 1–2. lépéseket fordított sorrendben.

MEGJEGYZÉS

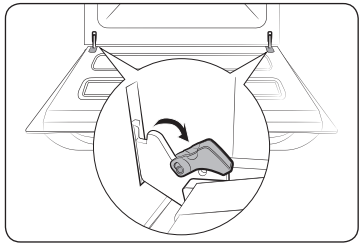
A sütő anélkül is működik, hogy az oldalsó sínek és a rácsok a helyükön lennének.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:28:36 PM

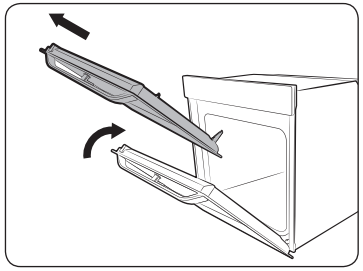
Az ajtó leszerelése

⚠ FIGYELMEZTETÉS

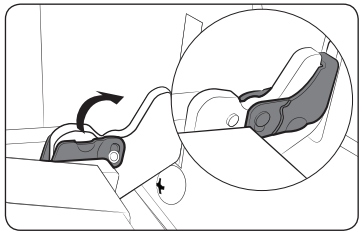
A sütő ajtaja nehéz.



1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki mindkét ajtóbeakasztót.



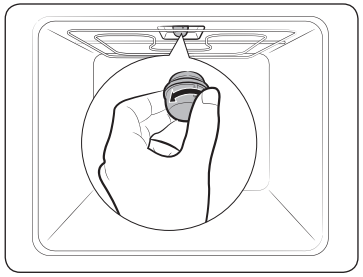
2. Csukja beljebb az ajtót kb. 70°-os szögbe. Mindkét kezével tartsa a sütő ajtaját az oldalánál, majd emelje és húzza felfelé, amíg az ajtóbeakasztók le nem válnak.



3. Ha elkészült, az ajtó visszaszereléséhez kövesse az 1–2. lépéseket fordított sorrendben. Győződjön meg arról, hogy az ajtóbeakasztók megfelelően csatlakoznak mindkét oldalon.

Csere

Izzók

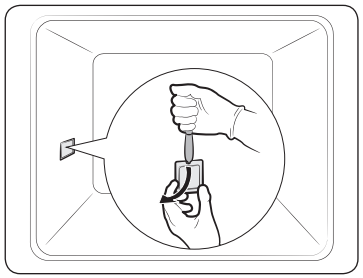


1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegbúrát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
4. Ha elkészült, az üvegbúra visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. lépést fordított sorrendben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- 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 halogén izzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:28:37 PM

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.	• Ha idegen anyag került a gombok közé. • Érintőgombos típusok esetén: ha nedvesség került a külső részre. • Ha a zárás funkció be van kapcsolva.	• Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra. • Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra. • Ellenőrizze, hogy a zárás funkció be van-e kapcsolva.
Az idő nem jelenik meg.	• Ha nincs tápellátás.	• Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.
A sütő nem működik.	• Ha nincs tápellátás.	• Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.
A sütő működés közben leáll.	• Ha ki van húzva a tápaljzatból.	• Csatlakoztassa vissza a tápellátást.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	• Ha folyamatosan, hosszú ideig használja a sütőt. • Ha a hűtőventilátor nem működik. • Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be. • Ha több tápcsatlakozót használnak ugyanahhoz az aljzathoz.	• A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt. • Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját. • Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat. • Használjon egy csatlakozót.
A sütő nincs áram alatt.	• Ha nincs tápellátás.	• Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	• Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be.	• Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	• Ha ételmaradék ragadt az ajtó és a termék beltere közé.	• Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	• Ha a lámpa be-, majd kikapcsol. • Ha idegen anyag kerül a lámpára sütés közben.	• A lámpa egy adott idő után automatikusan kikapcsol az energiatakarékosság érdekében. A sütővilágítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja. • Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Áramütés tapasztalható a sütőn.	• Ha a tápellátás nincs megfelelően földelve. • Ha földelés nélküli aljzatot használ.	• Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelően földelt-e.
Vízcsepegés tapasztalható.	• Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását.	• Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törlőkendővel törölje ki.
Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson.		
Víz marad a sütőben.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:28:37 PM

Probléma	Ok	Teendő
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	• A fényerő a tápellátás teljesítményének változásaitól függően változik.	• A tápellátás 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.
A sütő nem melegít.	• Ha az ajtó nyitva van. • Ha a sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva. • Ha az egyik biztosíték kiégett vagy az áramkör-megszakító kioldott.	• Csukja be az ajtót, és indítsa újra. • Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és állítsa alaphelyzetbe a sütőt. • Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Füst látható a működés közben.	• A sütő első használata során. • Ha 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. • Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	• Ha olyan műanyag vagy egyéb edényt használ, amely nem hőálló.	• Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.
A sütő nem süt megfelelően.	• Ha az ajtót gyakran kinyitják sütés közben.	• Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha gyakran kinyitja az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet a sütési eredményre.
A pirolitikus tisztítás alatt a sütő belseje meleg.	• Ennek az az oka, hogy a pirolitikus tisztítás magas hőmérsékleten történik.	• Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A pirolitikus tisztítás alatt égett szag érezhető.	• A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékleten történik, így előfordulhat, hogy az ételmaradék égett 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.
A kettős sütés mód nem működik.	• Ha az osztó nincs megfelelően behelyezve.	• Helyezze be az osztót megfelelően, majd próbálja meg újra.
A normál sütés mód nem működik.	• Ha az osztó be van helyezve a sütőbe.	• Vegye ki az osztót, majd próbálja meg újra.
A kettős sütés során nem használt sütőtér ventilátora működik (vagy a sütőtér felforrósodik).	• A legjobb sütési teljesítmény érdekében a nem használt sütőtér ventilátora és fűtőszála is működésbe léphet.	• Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:28:37 PM

Hibaelhárítás

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 probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-20	Érzékelőhiba.	
C-21		
C-22		
C-F1	Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik.	
C-F0	Ha nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között.	
C-F2	Kommunikációs hiba áll fenn az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy alárendelt micom között.	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 probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-d0	Gombhiba Ez abban az eseten következik be, ha a gombot a megnyomás után 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.
-dC-	Ha az osztót eltávolították a kettős sütés mód használata közben. Ha az osztót behelyezték a normál sütés mód használata közben.	Az osztót tilos eltávolítani a kettős sütés mód használata közben. 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 probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközponthoz.
S-01	Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működött. • 105 °C alatt – 16 óra • 105 °C és 240 °C között – 8 óra • 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:28:37 PM

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

Méret (szé. × ma. × mé.)	Kívül	595 × 595 × 570 mm
Űrtartalom		75 liter
Tömeg	Nettó	47,2 kg
Csatlakozási feszültség		230–240 V ~ 50 Hz
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye		3650–3950 W

Függelék

Termékadatlap

SAMSUNG	SAMSUNG		
A modell megjelölése	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Sütőtér típusa	Normál	Felső	Alsó
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI cavity)	81,6	98,6	100,0
Energiahatékonysági mutató sütőterenként	A+	A	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	0,68 kWh/ciklus	0,68 kWh/ciklus
A sütőterek száma	3 (normál, felső, alsó)		
Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz)	villamos energia		
Térfogat sütőterenként (V)	75 l	34 l	32 l
A sütő típusa	Beépíthető		
A készülék tömege (M)	47,2 kg		

Az EN 60350-1 szabvány és a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján meghatározott adatok.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:28:37 PM

Függelék

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:28:37 PM

Jegyzet

SAMSUNG

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

ORSZÁG	HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT:	VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA:
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00

Built-in Oven

User & Installation manual

NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS /
NV75N5672RM / NV75N5672RS



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
Prepare to install the oven 8
Power connection 8
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
New oven smell 11
Smart safety mechanism 11
Accessories 11
Flexible Door 13
Mechanical lock (applicable models only) 14
Dual cook mode 14

Operations 15

Control panel 15
Common settings 16
Cooking modes (except for grill) 19
Cooking modes (grill) 22
Dual cook mode temperature setting range 23
To stop cooking 24
Special function 24
Auto cook 25
Cleaning 26
Timer 27
Sound on/off 27

Cooking smart 28

Manual cooking 28
Auto cook programmes 34
Test dishes 39
Collection of frequent auto cook recipes 40

Maintenance 43

Cleaning 43
Detaching the door 45
Replacement 45

Troubleshooting 46

Checkpoints 46
Information codes 48

Technical specifications 49

Appendix 49

Product data sheet 49

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 2 2/13/2018 12:28:40 PM

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 3 2/13/2018 12:28:40 PM

Safety instructions

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.
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. 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.

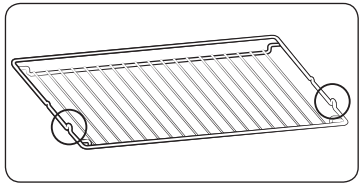
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 4 2/13/2018 12:28:40 PM

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.

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 5 2/13/2018 12:28:40 PM

Safety instructions

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.

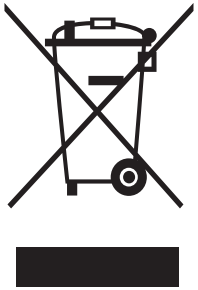
Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

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 visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 6 2/13/2018 12:28:41 PM

Installation

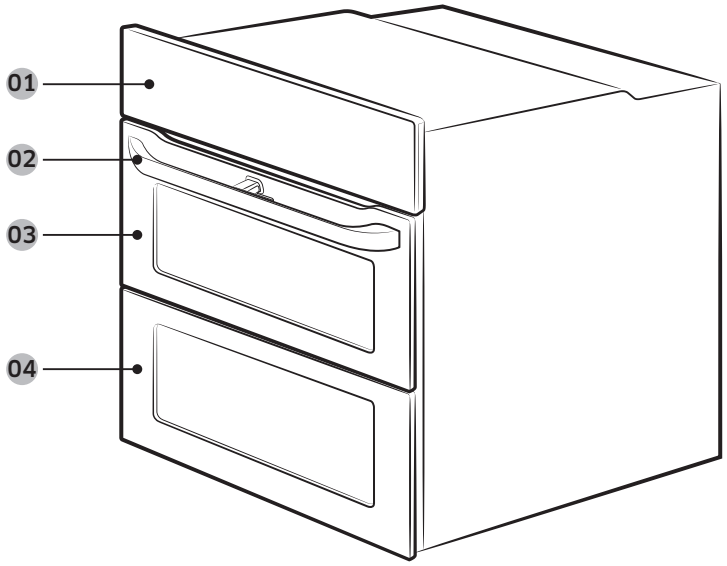
⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance

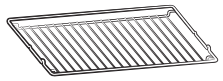


01 Control panel **02** Door handle **03** Up door

04 Main door

Accessories

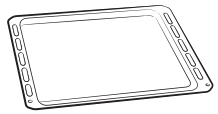
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



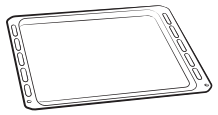
Wire rack



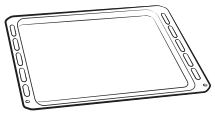
Wire rack insert *



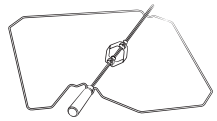
Baking tray *



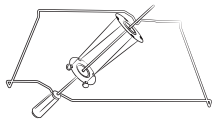
Universal tray *



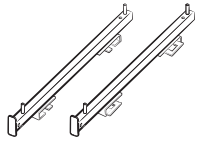
Extra-deep tray *



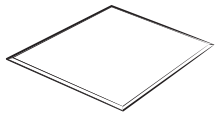
Rotisserie spit *



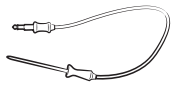
Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *



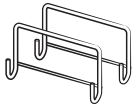
Divider



Meat probe *



2 screws (M4 L25)



Install Handle

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

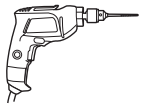
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 7 2/13/2018 12:28:42 PM

Installation

Prepare to install the oven

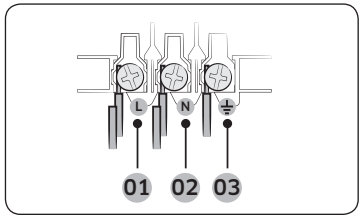


Phillips Screwdriver



Drill

Power connection



Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5-2.5 mm².

01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Rated current (A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

Check the output specifications on the label attached to the oven.
Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏚)-terminal is designed for earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthgrounding.

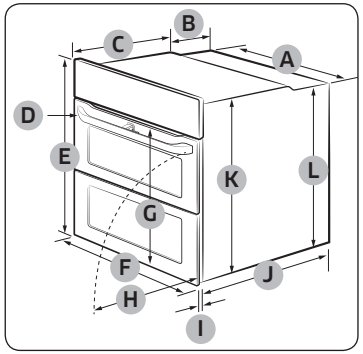
⚠ WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

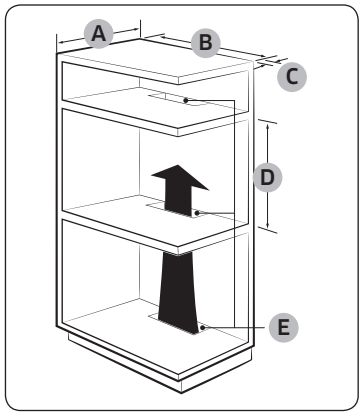
Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	175	**H**	Max. 494
C	370	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	572
F	595	**L**	550

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 8 2/13/2018 12:28:43 PM

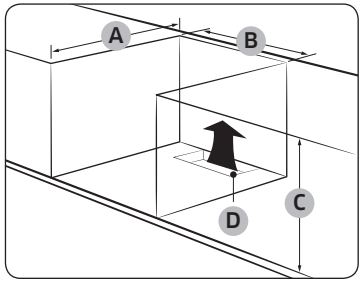


Built-in cabinet (mm)

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.



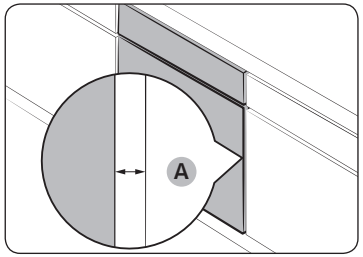
Under-sink cabinet (mm)

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

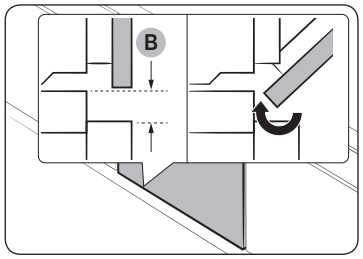
NOTE

The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.

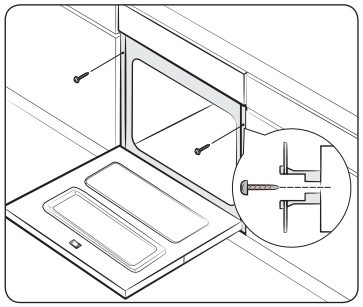
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 9 2/13/2018 12:28:44 PM

Installation

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.

Before you start

Initial settings

When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the ⏲ button for 3 seconds and follow the above steps.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 10 2/13/2018 12:28:44 PM

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

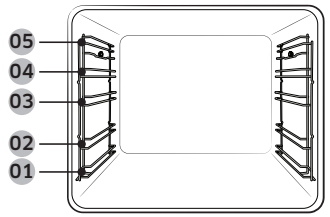
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

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.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



01 Level 1 **02** Level 2

03 Level 3 **04** Level 4

05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 11 2/13/2018 12:28:45 PM

Before you start

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.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.
Rotisserie spit and Shashlik *	Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg. **1.** Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. **2.** Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. **3.** Put the cradle at the middle tray position with the “V” shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “V” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) **4.** Unscrew the handle before cooking. **5.** After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

⚠ WARNING

- Make sure that the rotisserie handle is seated properly.
- Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury!
- To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.

NOTE

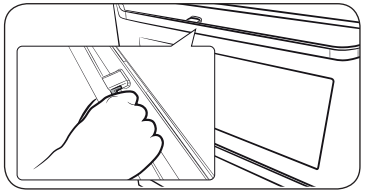
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 12 2/13/2018 12:28:45 PM

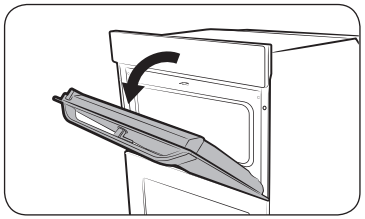
Flexible Door

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 cavity. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

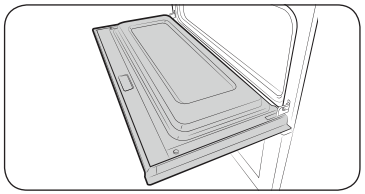
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

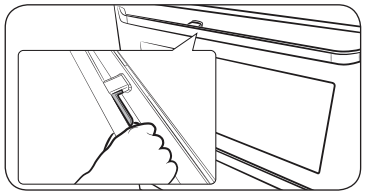


2. Pull the handle.

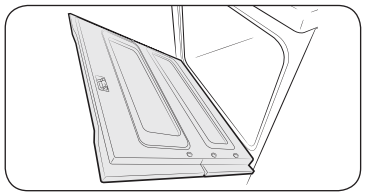


3. This will open only the upper door as shown.

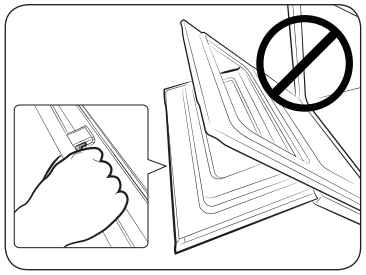
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



⚠ CAUTION

When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

NOTE

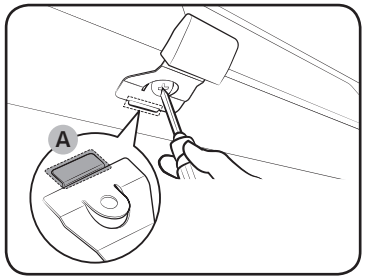
- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 13 2/13/2018 12:28:46 PM

Before you start

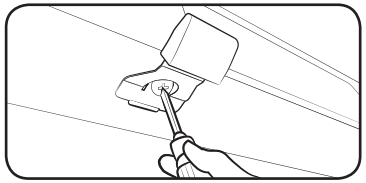
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



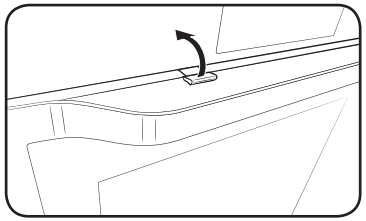
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

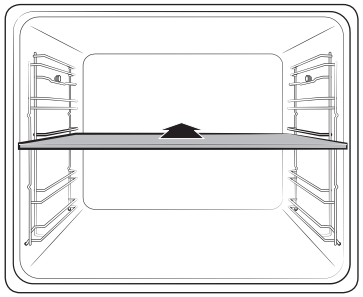
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

NOTE

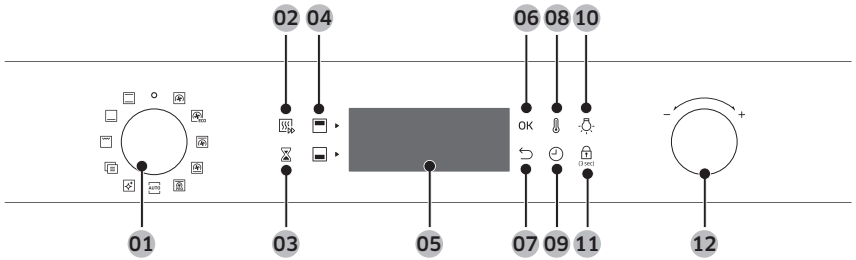
Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the Cooking smart section in this manual.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 14 2/13/2018 12:28:47 PM

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat (applicable models only)	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. • Press to toggle on or off the Fast Preheat option. • Available only with Single mode. • Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.
10 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
11 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
12 Value dial	Use the value dial to: • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 15 2/13/2018 12:28:47 PM

Operations

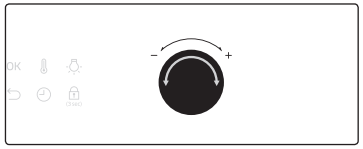
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

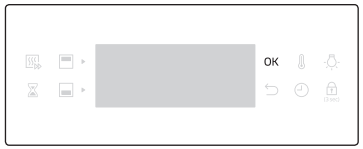
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.



2. Turn the value dial to set a desired temperature.



3. Press **OK** to confirm your changes.

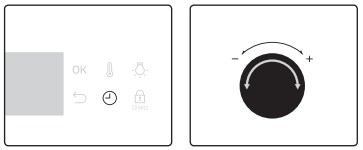
NOTE

- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

Cooking time



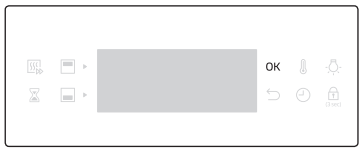
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.



4. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 16 2/13/2018 12:28:48 PM

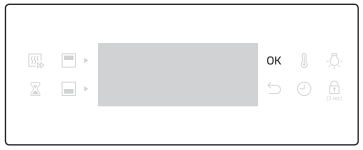
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press ◴ twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press ◴ twice, and follow the above steps.

Delay End

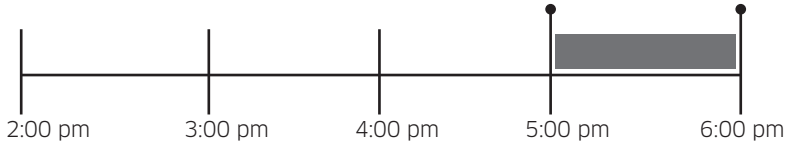
Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

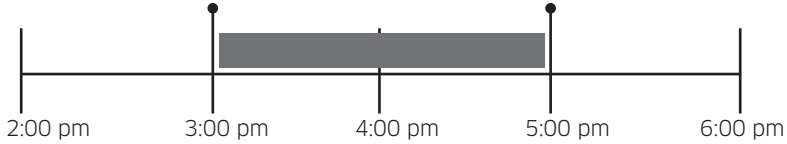
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.



⚠ CAUTION

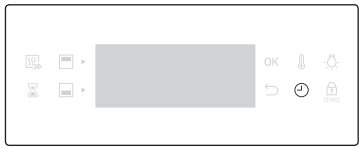
- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 17 2/13/2018 12:28:48 PM

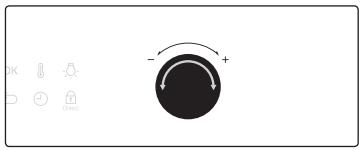
Operations

To clear the cooking time

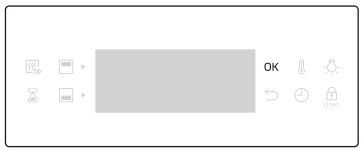
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to “00:00”. Alternatively, simply press .



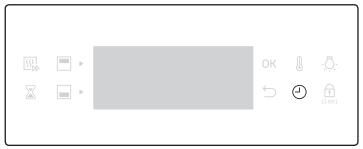
3. Press **OK**.

NOTE

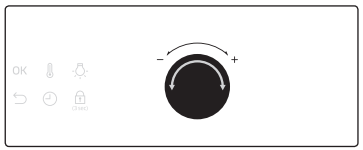
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.

To clear the end time

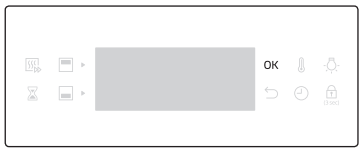
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .



3. Press **OK**.

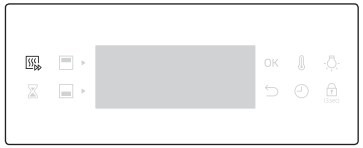
NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 18 2/13/2018 12:28:49 PM

Cooking modes (except for grill)







1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the Common settings section for details.
3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the button, and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.

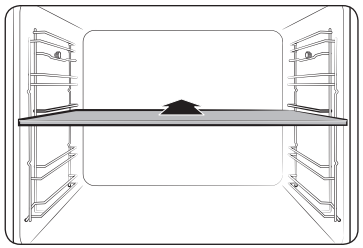
The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE

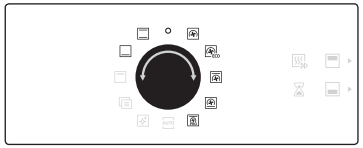
You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Dual cook mode

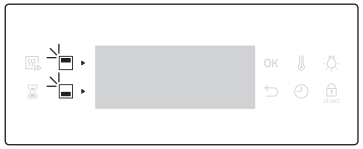
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.



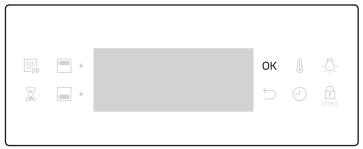
2. Turn the mode selector to select an cooking mode. You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.



3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
   icon will appear on the selected compartment.
4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the Common settings section for details.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 19 2/13/2018 12:28:50 PM

Operations



5. When done, press **OK**.



The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

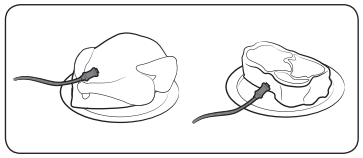
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the Cooking smart section in this manual.

Cooking with the meat probe

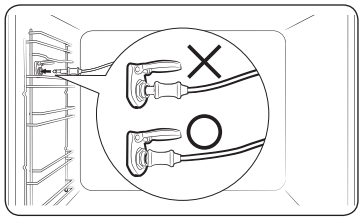
The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.

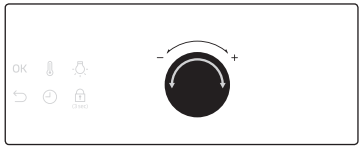


1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.

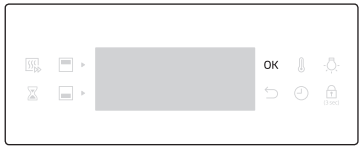
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the leftsided wall. Make sure you see the Meat Probe indicator with the current temperature of the meat's core on the display.



4. Turn the value dial (right-sided dial) to set the internal temperature of the meat.



5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

WARNING

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 20 2/13/2018 12:28:51 PM

Cooking modes (except for grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	170
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.			
	Conventional	* 30-250	-	-	200
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.			
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	190
		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	* 40-250	-	40-250	190
		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	190
		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.			

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Pro-Roasting	80-200	-	-	160
		Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			
	Eco Convection	30-250	40-250	40-250	170
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** • ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1. • In Dual cook mode, Eco Convection mode cannot be set on the upper and lower cavity simultaneously.			

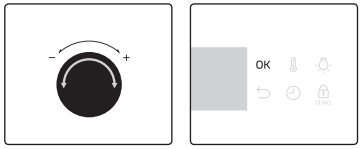
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 21 2/13/2018 12:28:52 PM

Operations

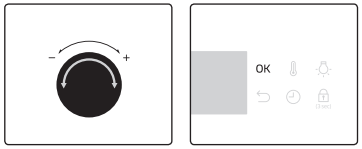
Cooking modes (grill)



1. Turn the mode selector to select .



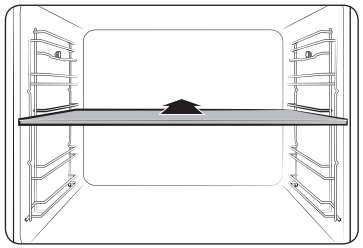
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Dual cook mode

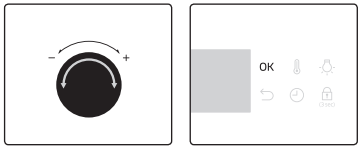
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
G 1	Large grill	100-270	40-250	-	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
G 2	Eco grill	100-270	-	-	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 22 2/13/2018 12:28:52 PM

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.
In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (℃)	Lower compartment is limited to (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (℃)	Upper compartment is limited to (℃)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 23 2/13/2018 12:28:52 PM

Operations

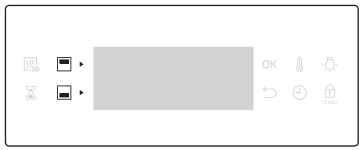
To stop cooking



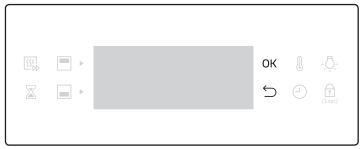
While cooking is in process, turn the mode selector to "O". The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press ▬ to select the upper compartment, or press ▬ to select the lower compartment.



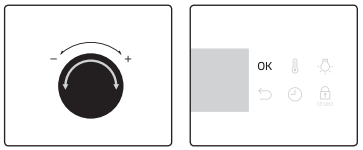
2. Press ⮌, and then press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

Special function

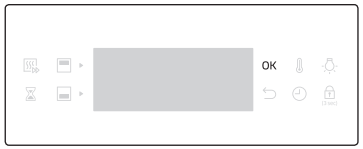
Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.



1. Turn the mode selector to select 🗐.



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.



4. Press **OK** to start the function.

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

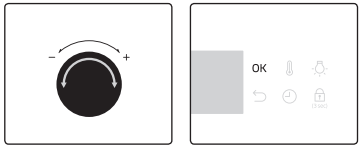
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 24 2/13/2018 12:28:54 PM

Auto cook

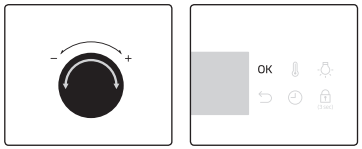
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select AUTO.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.

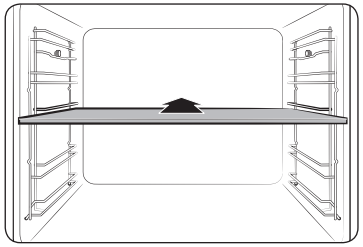


3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
4. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press Cooking time to start Auto Cook.
- For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

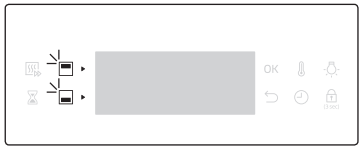
Dual cook mode



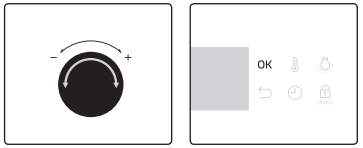
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select AUTO.

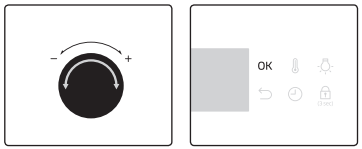


3. Press ▬ to select the upper compartment, or press ▬ to select the lower compartment.
   ▶ icon will appear on the selected compartment.



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 25 2/13/2018 12:28:55 PM



5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

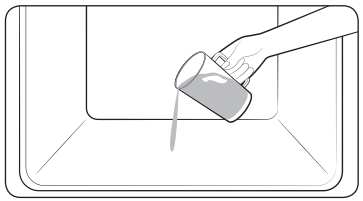
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

Function		Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

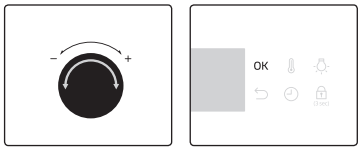
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



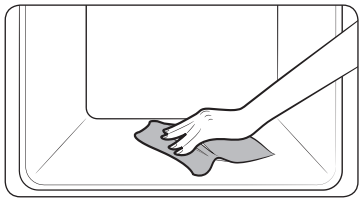
1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select ✧.



3. Turn the value dial to select Steam cleaning (**C 1**), and then press **OK** to start cleaning.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 26 2/13/2018 12:28:56 PM

Pyro cleaning

Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



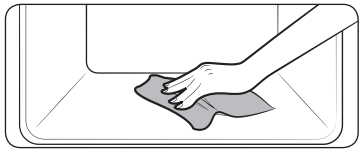
1. Remove all accessories including the side racks, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (**C 2**), and then press **OK**.



4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

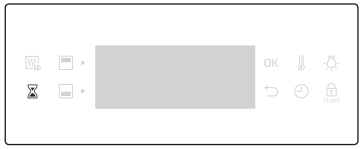
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

NOTE

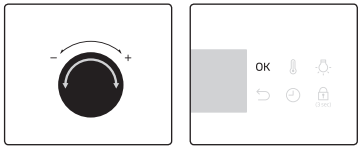
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .



2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**.

NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of “00:00” on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound on/off



- To mute the sound, hold down for 3 seconds.
- To unmute the sound, hold down again for 3 seconds.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 27 2/13/2018 12:28:57 PM

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. Eating 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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 28 2/13/2018 12:28:58 PM

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		190-200	40-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	20-30
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 29 2/13/2018 12:28:58 PM

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		250-270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after 2/3 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		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 30 2/13/2018 12:28:58 PM

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

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 recommended 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.	Cavity	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		160-170	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

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 31 2/13/2018 12:28:59 PM

Cooking smart

No.	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
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

You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Potato gratin	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		160-170	40-50
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4		180-190	25-35
Chicken, drumstick *	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1		170-180	50-60
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1		160-170	60-70
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	13-18

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 32 2/13/2018 12:29:00 PM

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack, 24 cm oven dish	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Dual cook – eco convection mode

You can alse use eco convection mode at upper or lower compartment to save power.

The times of this category are sugessted to not be preheated before cooking for saving more energy.

Upper

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	4	180-200	30-45
Frozen oven chips	Universal tray	4	200-210	25-35
Frozen potato wedges	Universal tray	4	200-210	25-35
Roast sirloin of beef	Wire rack + Universal tray	4 4	170-180	60-80

Lower

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	1	170-180	60-70
Dutch loaf cake	Wire rack, 24 cm loaf cake tin	1	170-180	50-60
Jacket potatoes	Universal tray	1	190-200	70-90
Frozen pizza	Wire rack	1	200-210	25-30

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 33 2/13/2018 12:29:00 PM

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 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep.
Then, press Cooking time to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 3	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.		
A 4	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.		
A 5	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.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 7	Croissant	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.		
A 8	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.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 34 2/13/2018 12:29:00 PM

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 9	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.		
A 10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 11	White loaf of bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 12	Mixed Grain loaf of bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 13	Bread rolls	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.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	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.		
A 15	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.		
A 16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 17	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.		
A 18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 35 2/13/2018 12:29:00 PM

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 20	Roast sirloin of beef	0.8-1.3	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.		
A 21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.3	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.		
A 22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.3	Wire rack	3
			Universal tray	2
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.3	Wire rack	3
			Universal tray	3
		Put rack of pork rib on rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, Whole	1.0-1.5	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, Breast	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 29	Duck, Breast	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		
A 30	Trout fillet, bake	0.3-0.8	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
A 31	Trout	0.3-0.8	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.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 36 2/13/2018 12:29:00 PM

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.8	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon steak/fillet	0.3-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
A 34	Roast vegetable	0.3-0.8	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
A 35	Baked potato halves	0.5-1.0	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.		
A 36	Frozen Oven Chips	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.8	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
A 38	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 39	Homemade Pizza	0.8-1.3	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.		
A 40	Dough Proofing	0.3-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 37 2/13/2018 12:29:00 PM

Cooking smart

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity 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.
Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	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.		
A 2	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.		
A 3	Chicken Drumstick	0.5-1.0	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 4	Baked potato halves	0.5-1.0	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.		
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.8	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 38 2/13/2018 12:29:00 PM

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 4	Frozen Pizza	0.3-0.8	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 5	Home made Pizza	0.8-1.3	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.		

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper cavity and cook simultaneously.

⚠ **CAUTION**

When you use either the upper or lower cavity, the fan and the heater of the other cavity may operate for optimal performance. The cavity that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Test dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Shortbread	Universal tray + Universal tray	1+3		140	30-35
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
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

* 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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 39 2/13/2018 12:29:01 PM

Cooking smart

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (Max.)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (Max.)	1st 15-18 2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-80 *

* Turnover after half of time.

Collection of frequent auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 40 2/13/2018 12:29:01 PM

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

Ingredients

- **Pastry**: 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten)
- **Filling**: 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min.
Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides).
Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly.
Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 41 2/13/2018 12:29:01 PM

Cooking smart

Quiche Lorraine

Ingredients
- **Pastry**: 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
- **Filling**: 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraiche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions: To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraiche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

Ingredients
- **Topping**: 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
- **Fruit**: 600 g mixed fruits

Directions: Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

Ingredients
- **Pizza dough**: 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
- **Topping**: 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions: Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

Ingredients: 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions: Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 42 2/13/2018 12:29:01 PM

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 rib

Ingredients	2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil
Directions	Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

For easier cleaning, regularly clean the oven.

⚠ 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.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.
Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

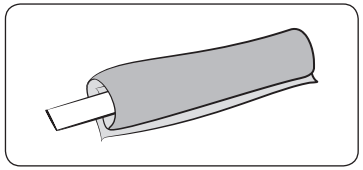
The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

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.

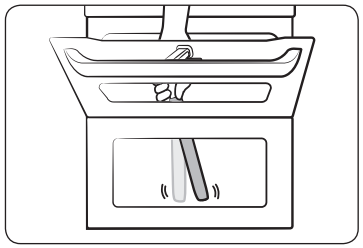
NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 43 2/13/2018 12:29:01 PM

Maintenance

Door



1. Tie the wet tissue to stick.

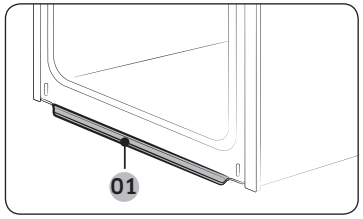


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

⚠ **CAUTION**

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



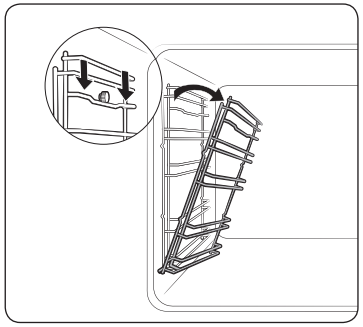
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

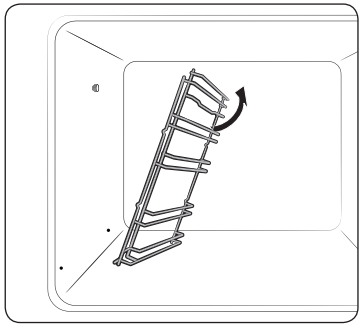
⚠ **WARNING**

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

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 above in the reverse order to reinsert the side racks.

NOTE

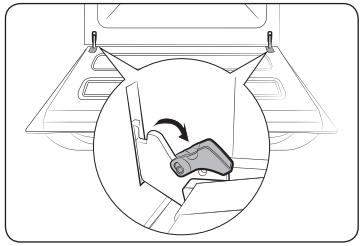
The oven operates without the side racks and racks in position.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 44 2/13/2018 12:29:02 PM

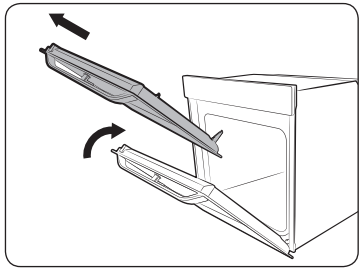
Detaching the door

⚠ WARNING

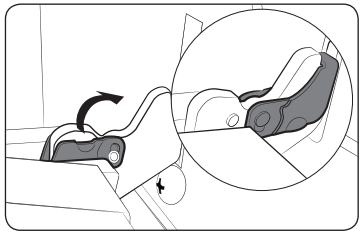
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



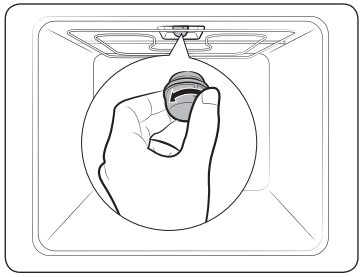
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.



3. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Replacement

Bulbs

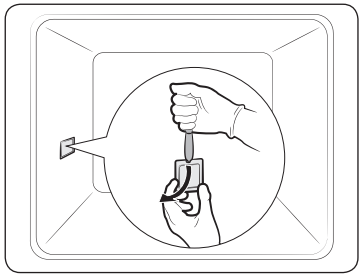


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 45 2/13/2018 12:29:03 PM

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons • Touch model: if there is moisture on the exterior • If the lock function is set	• Remove the foreign matter and try again. • Remove the moisture and try again. • Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time • If the cooling fan does not work • If the oven is installed in a place without good ventilation • When using several power plugs in the same socket	• After cooking for a long time, let the oven cool. • Listen for the sound of the cooling fan. • Keep the gaps specified in the product installation guide. • Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off • If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button. • Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 46 2/13/2018 12:29:03 PM

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	• The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	• If the door is open • If oven controls are not correctly set • If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	• Close the door and restart. • Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. • Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation • If there is food on the heater	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. • Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	• This is because pyro cleaning uses high temperatures.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	• If the divider is not properly assembled	• Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	• If the divider is inserted in the oven.	• Take out the divider and use.
The fan of the cavity, that is not being used in Dual cook, is operating (or the temperature of the cavity is hot).	• For the best cooking performance and results, fan and the heater of the cavity that is not being used may operate.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 47 2/13/2018 12:29:03 PM

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. • Under 105 °C - 16 hours • From 105 °C to 240 °C - 8 hours • From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Thenm try again normally.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 48 2/13/2018 12:29:03 PM

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.

Dimensions (W x H x D)	Outside	595 x 595 x 570 mm
Volume		75 liter
Weight	Net	47.2 kg
Connection voltage		230-240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3650-3950 W

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75N5671BS / NV75N5671RM / NV75N5671RS / NV75N5672RM / NV75N5672RS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	81.6	98.6	100.0
Energy Efficiency Class per cavity	A+	A	A
Energy consumption 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	0.68 kWh/ cycle	0.68 kWh/ cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 L	34 L	32 L
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance (M)	47.2 kg		

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 49 2/13/2018 12:29:04 PM

Appendix

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.

NV75N5671RS_OL_DG68-01055F-00_BG+HR+RO+SR+SQ+SL+HU+EN.indb 50 2/13/2018 12:29:04 PM

Memo

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	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

DG68-01055F-00