Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 1 2021-03-12 12:47:34

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 6

Какво е включено 6

Свързване към захранването 7

Монтиране в шкаф 8

Преди да започнете 10

Първоначални настройки 10

Миризма на нова фурна 10

Интелигентен механизъм за безопасност 10

Аксесоари 11

Операции 12

Командно табло 12

Стандартни настройки 12

Режим на готвене 14

Специална функция 16

Автоматично готвене 16

Почистване 17

Звук 18

Интелигентно готвене 18

Ръчно готвене 18

Автоматични програми на готвене 22

Съдове за изпитания 24

Поддръжка 25

Почистване 25

Смяна 27

Отстраняване на неизправности 28

Контролни точки 28

Информационни кодове 30

Технически спецификации 30

Приложение 31

Технически данни за продукта 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 2 2021-03-12 12:47:34

Използване на това ръководство

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

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Инструкции за безопасност

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

Важни предпазни мерки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
Децата трябва да бъдат под надзор, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.
След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател съобразно правилата за окабеляване.
Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.
За фиксиране не трябва да се използват адхезивни материали, тъй като те не се считат за надеждни методи на фиксиране.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 3 2021-03-12 12:47:35

Инструкции за безопасност

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се правят от деца без наблюдение. Дръжте уреда и захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.
Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи във вътрешността на фурната.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагреят по време на работа. Пазете малките деца настрани.
Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.
Ако този уред има функция почистване, излишните пръски трябва да се премахнат преди почистване и всички съдове трябва да се премахнат от фурната по време на почистване с пара или самопочистване. Функцията за почистване зависи от модела.

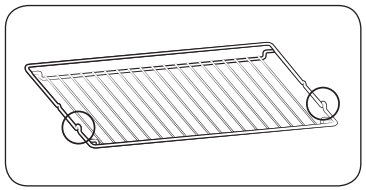
Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. По отношение на употребата на уреди с пиролитичен процес на почистване, някои животни, особено птици, могат да проявят чувствителност към изпаренията и локалните температурни колебания при протичане на пиролитичния процес на почистване, затова докато трае този процес, трябва да бъдат преместени в подходящо за тях и добре вентилирано място.
Проветрете помещението по време на и след завършване на процеса на пиролитично почистване.
Функцията за почистване зависи от модела.
Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (модел само със сонда за месо)
Не трябва да се използва пароструйка.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че устройството е изключено, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.
Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагреят по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 4 2021-03-12 12:47:35

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.

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.

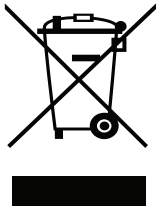
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте завършили готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 5 2021-03-12 12:47:35

Инструкции за безопасност

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 за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните регулаторни изисквания за продукта, например OEEO, посетете:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Автоматична функция за пестене на енергия

- 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.

Монтиране

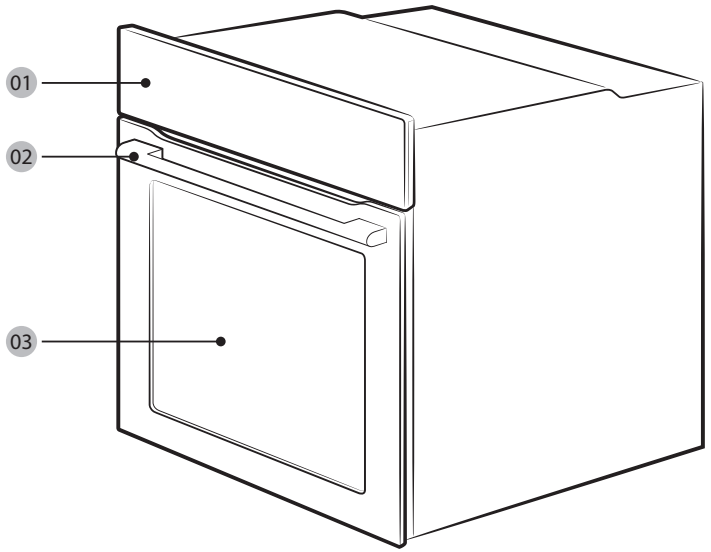
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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** Врата

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 6 2021-03-12 12:47:35

Аксесоари

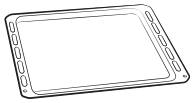
Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да приготвяте различни видове храна.



Скара



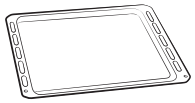
Подложка за скара *



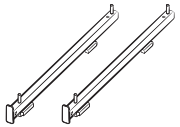
Тава за печене *



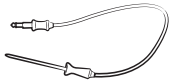
Универсална тава *



Тава с допълнителна дълбочина *



Телескопична релса *

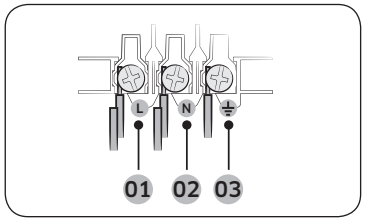


Сонда за месо *

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Свързване към захранването



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

Включете фурната в електрически контакт. Ако не е наличен контакт за щепсел поради ограничения за допустим ток, използвайте многополюсен изолаторен прекъсвач (с поне 3 мм междинно разстояние), за да спазите наредбите за безопасност. Използвайте захранващ кабел с достатъчна дължина, който поддържа спецификацията H05 RR-F или H05 VV-F, мин. 1,5~2,5 мм².

Номинален ток (A)	Минимално сечение
10 < A ≤ 16	1,5 мм²
16 < A ≤ 25	2,5 мм²

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 7 2021-03-12 12:47:36

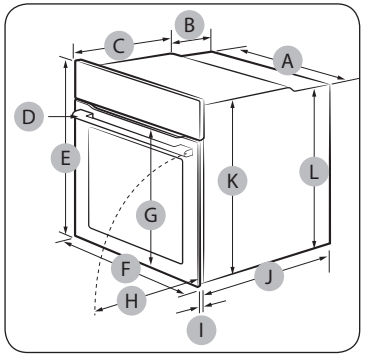
Монтиране

Монтиране в шкаф

Ако вграждате фурната в шкаф, неговите пластмасови повърхности трябва да са термоустойчиви до 90 °C. Samsung не отговаря за повреди на мебели вследствие на излъчваната от фурната топлина.

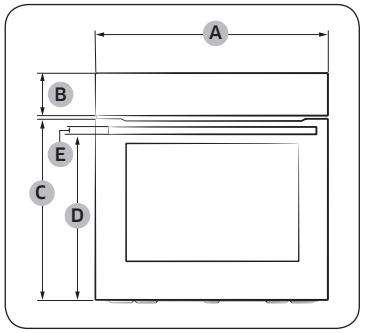
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставяте разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

Необходими размери за монтиране



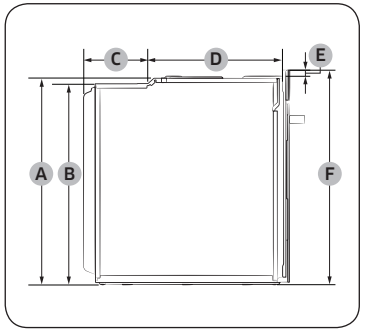
Фурна (мм)

A	560	G	Макс. 506
B	177	H	Макс. 494
C	372	I	21
D	Макс. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



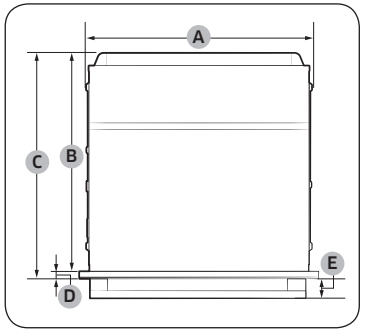
Фурна (мм)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



Фурна (мм)

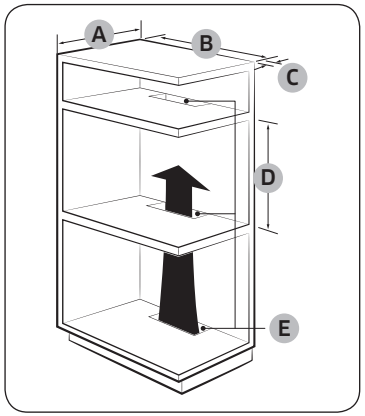
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Фурна (мм)

A	560	D	21
B	549	E	Макс. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 8 2021-03-12 12:47:36

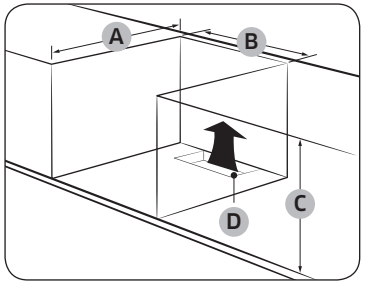


Вграждане в шкаф (мм)

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.

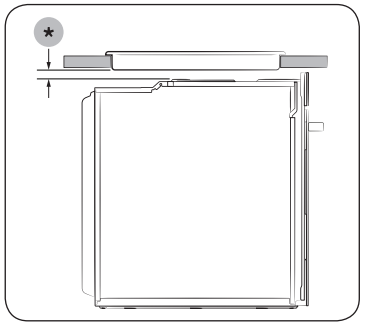


Шкаф под мивката (мм)

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

ЗАБЕЛЕЖКА

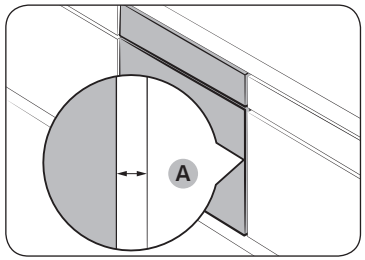
- В шкафа за вграждане трябва да има отвори **(D)** за излизане на топлината и циркулация на въздуха.
- Изискването за минимална височина **(C)** се спазва само при монтаж на фурна.



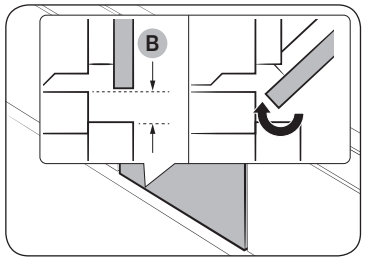
Инсталиране с котлон

За да монтирате котлон върху фурната, проверете ръководството за монтаж на котлона за изискванията относно възможните места, където може да се монтира **(*)**.

Монтиране на фурната



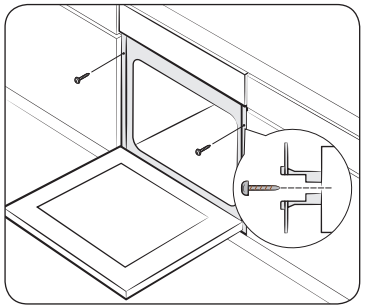
Уверете се, че оставяте разстояние **(A)** от поне 5 сантиметра между фурната и всяка страна на шкафа.



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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 9 2021-03-12 12:47:37

Монтиране



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

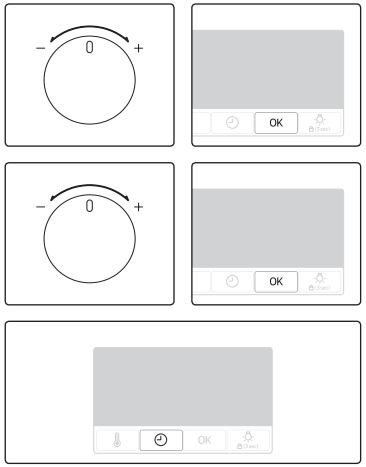
ЗАБЕЛЕЖКА

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

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.

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.

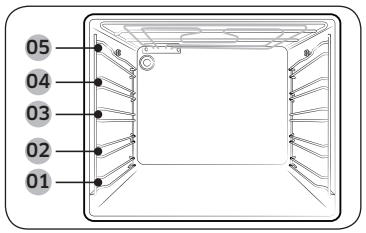
Интелигентен механизъм за безопасност

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 10 2021-03-12 12:47:37

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 гответе по-добре, се запознайте с използването на всеки аксесоар.

Скара	Скарата е предназначена за гответе на грил и печене на ястия. Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и предотвратява стичането на течности по дъното на фурната.
Тава за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.
Универсална тава *	Универсалната тава (дълбочина: 30 мм) се използва за гответе 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.
Телескопични релси *	Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва: **1.** Издърпайте плоскостта с релси от фурната. **2.** Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. **3.** Затворете вратата на фурната.
Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, което ще бъде гответо. Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.

ЗАБЕЛЕЖКА

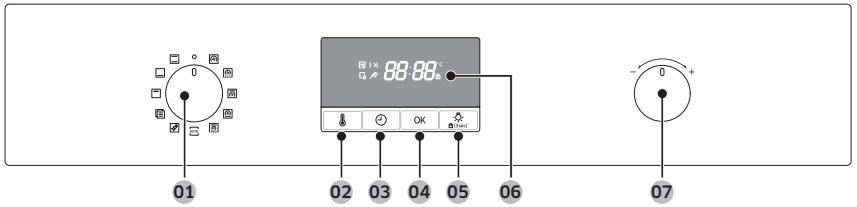
Наличността на аксесоарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 11 2021-03-12 12:47:37

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.

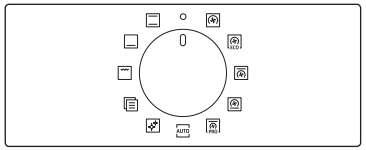


01 Селектор за режим	Завъртете, за да изберете режим на готвене или функция.
02 Температура	Използвайте, за да зададете температурата.
03 Време на готвене	Натиснете, за да зададете времето на готвене.
04 OK	Натиснете, за да потвърдите настройките си.
05 Осветление на фурната (Заключване за деца)	Натиснете, за да включите или изключите вътрешното осветление на фурната. Осветлението на фурната се включва автоматично, когато тя започне работа. То се изключва автоматично след определен период на неактивност, за да се пести енергия. **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.
06 Дисплей	Показва необходимата информация за избраните режими на готвене или настройките.
07 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.

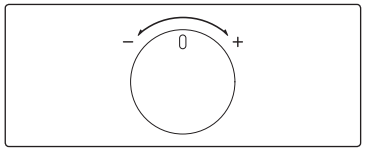
Стандартни настройки

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.



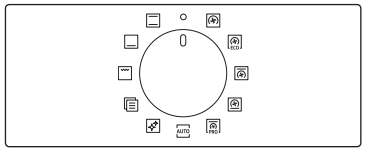
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

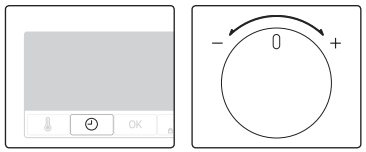
Ако не направите други настройки в рамките на няколко секунди, фурната започва да работи автоматично с настройките по подразбиране.
За да промените зададената температура, натиснете бутона и следвайте стъпките по-горе.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 12 2021-03-12 12:47:38

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 желания час.
   Можете да зададете часа на макс. 23 часа и 59 минути.



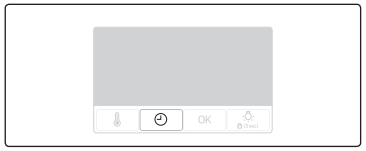
3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

ЗАБЕЛЕЖКА

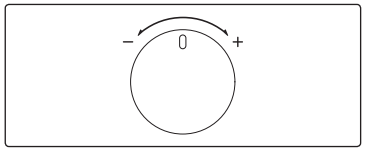
- Ако желаете, можете да готвите, без да задавате времето на готвене. В този случай фурната ви започва да готви на зададената температура без информация за времето и вие трябва да я спрете ръчно, когато готвенето завърши.
- За да промените зададеното време за готвене, натиснете бутона ◷ и следвайте горните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

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 ◷, за да покажете оставащото време на готвене.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете времето на готвене на "00:00".

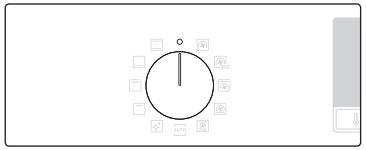


3. Натиснете **OK**. Фурната продължава да готви при зададените температури без информация за времето.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако сте отменили времето на готвене, трябва да спрете фурната ръчно, когато то завърши.

За да спрете готвенето

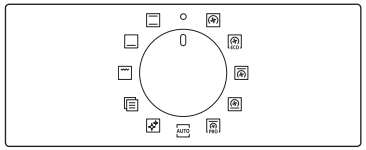


1. Трябва само да завъртите селектора за режим на O, докато готвите.

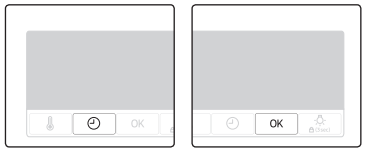
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 13 2021-03-12 12:47:38

Операции

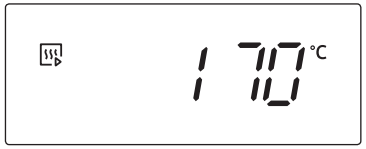
Режим на готвене



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



2. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата.
   За повече информация вижте "Стандартни настройки".



Фурната започва да се загрява и показва иконата , докато вътрешната температура не достигне целевата.
Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в указанията за готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Режими на готвене

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)
	Конвекция	30-250	160
		Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.	
ECO	Икономична конвекция	30-250	160
		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	
	Горно нагряване + конвекция	40-250	180
		Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).	
	Долно нагряване + конвекция	40-250	200
		Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.	
PRO	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.	

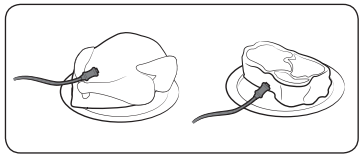
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 14 2021-03-12 12:47:39

Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)
	Конвенционално	30-250	180
		Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.	
	Долно нагряване	100-230	150
		Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене, за да запечете долната част на киш или пица.	
	Голям грил	100-250	220
		Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).	

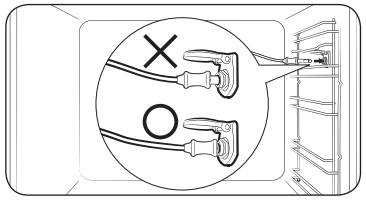
Готвене със сондата за месо (само приложими модели)

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

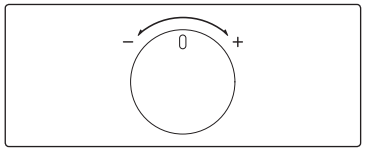
- Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.
- Не можете да зададете време на готвене, ако сондата за месо не е включена.



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



2. Включете конектора на сондата в контакта на стената отдясно. Уверете се, че индикаторът за сондата за месо се вижда на дисплея .



3. Изберете режима на готвене и температурата.
4. Натиснете отново бутона и след завъртете селектора за стойност, за да зададете желаната температура на сондата (30~99 °C).
   - Готвенето ще спре, когато температурата на месото достигне зададената ѝ стойност.



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

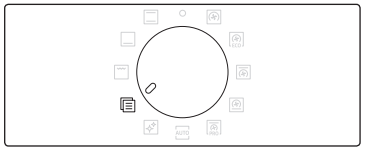
Не всички режими поддържат използването на сондата за месо. Ако използвате сондата за месо с несъвместими режими, започва да мига индикаторът за текущ режим. Когато това стане, веднага извадете сондата за месо.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 15 2021-03-12 12:47:40

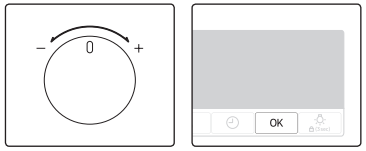
Операции

Специална функция

Допълнителни функции за подобряване на вашия опит в готвенето.



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.

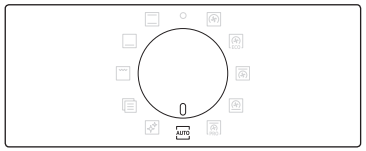


4. Натиснете **OK**, за да стартирате функцията.

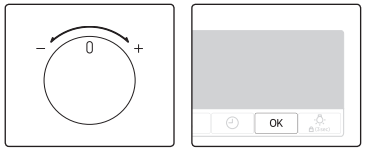
Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)	Инструкции
F1	Запазете топли	40-100	60	Използвайте това само за поддържане на току-що сготвена храна топла.
F2	Затопляне на съда	30-80	50	Използвайте това за затопляне на съдове.

Автоматично готвене

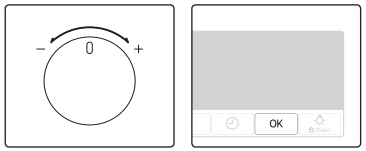
За неопитни готвачи фурната предлага общо 20 готови рецепти за автоматизирано приготвяне на храна. Възползвайте се от тази функция, за да пестите време и да се научите по-бързо. Времето на готвене и температурата ще се настроят според избраната програма и размера на порцията.



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



2. Завъртете селектора за стойност, за да изберете програма, и после натиснете **OK**. Ще ви бъде показан наличния диапазон на тегло (размер на порцията).



3. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размер на порцията, и после натиснете **OK**, за да стартирате 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 за готвене“ в това ръководство.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 16 2021-03-12 12:47:40

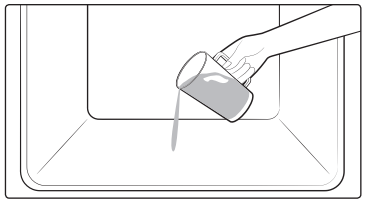
Почистване

Има два режима на почистване. Тази функция ви пести време, като премахва необходимостта от редовно ръчно почистване. По време на този процес на дисплея се показва оставащото време.

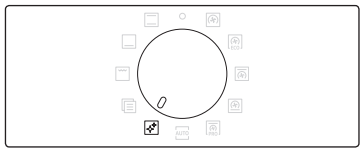
Функция		Инструкции
C1	Почистване с пара	Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.
C2	Пиролитично почистване	Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване.

Почистване с пара

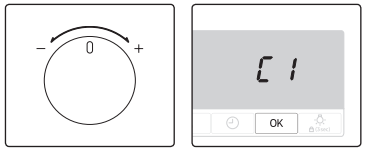
Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.



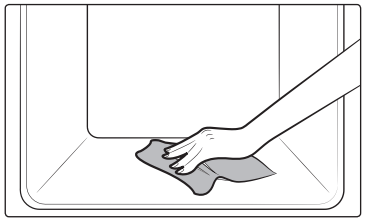
1. Налейте 400 мл (3/4 пинта) в долната част на фурната и затворете вратата ѝ.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



3. Завъртете селектора за стойност, за да изберете **C1** (Почистване с пара), и после натиснете **OK**, за да стартирате почистването. Почистването с пара продължава 26 минути.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

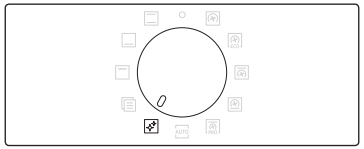
Не отваряйте вратата, докато цикълът не завърши. Водата във вътрешността на фурната е много гореща и може да причини изгаряния.

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.
- Докато вътрешността на фурната е гореща, автоматичното почистване се активира. Изчакайте, докато фурната изстине, и опитайте пак.
- Не изливайте рязко вода в долната част. Направете го внимателно. В противен случай може да прелее отпред.

Пиролитично почистване

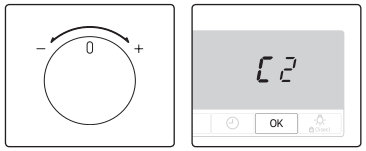
Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване.



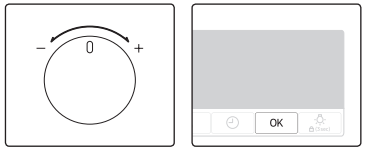
1. Извадете всички аксесоари, включително страничните плъзгачи, и избършете едрите замърсявания от вътрешността на фурната ръчно. В противен случай те могат да се възпламенят по време на цикъла за почистване, което да доведе до пожар.
2. Завъртете селектора за режим, за да изберете .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 17 2021-03-12 12:47:41

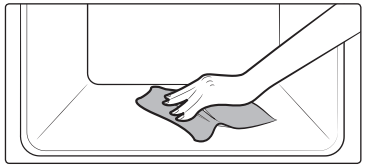
Операции



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.

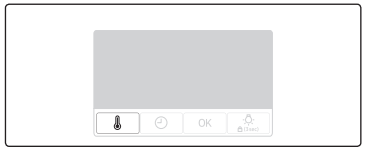
⚠ ВНИМАНИЕ

- 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.

Звук



- За да заглушите звука, докоснете и задръжте (иконата за температура) за 3 секунди.
- За да включите звука, докоснете и задръжте отново за 3 секунди.
- Избраната опция ще мига.

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

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

ЗАБЕЛЕЖКА

- Предварителното загряване се препоръчва за всички режими на готвене освен ако не е посочено друго в 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 18 2021-03-12 12:47:41

Печене

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	2		160-170	35-40
Мраморен кекс	Скара, гугелхупф форма за печене	3		175-185	50-60
Торта	Скара, Ø 20 см форма за печене на торта	3		190-200	50-60
Кекс с мая върху тава с плодове и галета	Универсална тава	2		160-180	40-50
Плодове с галета	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		170-180	25-30
Курабийки	Универсална тава	3		180-190	30-35
Лазаня	Скара, 22-24 см съд за фурна	3		190-200	25-30
Целувки	Универсална тава	3		80-100	100-150
Суфле	Скара, купички за суфле	3		170-180	20-25
Кейк с ябълково тесто в тавичка	Универсална тава	3		150-170	60-70
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	2		190-210	10-15
Замразено многолистно тесто с пълнеж	Универсална тава	2		180-200	20-25
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35
Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	2		160-170	65-75
Охладена пица	Универсална тава	3		180-200	5-10

Печене на месо

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Месо (говеждо/свинско/агнешко)					
Говеждо филе, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	50-70
Телешко филе с кост, 1,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	90-120
Печено свинско, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200-210	50-60
Свинско месо около ставата, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		160-180	100-120
Агнешки бут с костта, 1 кг	Скара + Универсална тава	3 1		170-180	100-120
Птиче месо (пилешко/патешко/пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг *	Скара + Универсална тава	3 1		205	80-100
Парчета пиле	Скара + Универсална тава	3 1		200-220	25-35

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 19 2021-03-12 12:47:41

Интелигентно готвене

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1		200	45-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-230	10-15
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на половината време.

Печене на грил

Препоръчваме при използване на режима на работа с голямата скара, фурната да се загрее предварително за 5-10 минути. Обърнете след изтичане на половината време.

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Хляб					
Препечени филийки	Скара	5		240-250	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		200	4-8

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Телешки					
стек *	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	15-20
Бургери *	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	15-20
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	20-30
Наденици	Скара + Универсална тава	4 1		230-250	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	30-35
Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 1		230-240	25-35

* Обърнете след изтичане на 2/3 от времето на готвене.

Готови замразени ястия

Храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразена пица	Скара	3		200-220	15-25
Замразен чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 20 2021-03-12 12:47:42

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

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.
Можете да увеличите или намалите времето на готвене и/или температурата според вашите предпочитания.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Плодове с галета, 0,8-1,2 кг	Скара	2	160-180	40-60
Небелени картофи, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	2	190-200	50-70
Наденици, 0,3-0,5 кг	Скара + Универсална тава	3 1	160-180	15-25
Замразен чипс за фурна, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	180-200	20-30
Замразени картофени уеджис, 0,3-0,5 кг	Универсална тава	3	190-210	20-30
Печени рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	20-30
Панирани хрупкави рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара + Универсална тава	3 1	200-220	20-30
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 кг	Скара + Универсална тава	2 1	180-200	50-70
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 кг	Универсална тава	3	200-220	20-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 21 2021-03-12 12:47:42

Интелигентно готвене

Автоматични програми на готвене

В следната таблица са показани 20 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 8, 18 и 19 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.

№	Храна	Тегло (kг)	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	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 4	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 5	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 6	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 7	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 8	Детски 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 9	Печено говеждо филе	0,9-1,1	Скара + Универсална тава	2
		1,1-1,3		1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 10	Печени агнешки пържоли с подправки	0,4-0,6	Скара + Универсална тава	4
		0,6-0,8		1
		Мариновайте парчетата агнешко месо с подправки и ги поставете на скарата.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 22 2021-03-12 12:47:42

№	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A11	Цяло пиле	0,9-1,1	Скара + Универсална тава	2
		1,1-1,3		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.		
A12	Пилешки гърди	0,4-0,6	Скара + Универсална тава	4
		0,6-0,8		1
		Мариновайте гърдите и ги сложете върху скарата.		
A13	Пъстърва	0,3-0,5	Скара + Универсална тава	4
		0,5-0,7		1
		Изплакнете и почистете рибата и я поставете вертикално на скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки в рибата. Нарежете повърхността на кожата с нож. Намажете с олио и сол.		
A14	Филе от сьомга	0,4-0,6	Скара + Универсална тава	4
		0,6-0,8		1
		Изплакнете и почистете филетата стекове. Поставете филетата с кожата нагоре върху скарата.		
A15	Печени зеленчуци	0,4-0,6	Универсална тава	4
		0,6-0,8		
		Нарежете и пригответе резени тиквички, патладжан, чушка, лук и чери домати. Намажете със зехтин и подправки. Разпределете ги равномерно върху тавата.		
A16	Печени картофи на половинки	0,6-0,8	Универсална тава	3
		0,8-1,0		
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху тава и ги намажете със зехтин и подправки.		

№	Храна	Тегло (кг)	Аксесоар	Ниво
A17	Замразен чипс на фурна	0,3-0,5	Универсална тава	3
		0,5-0,7		
		Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		
A18	Замразена пица	0,3-0,6	Скара	3
		0,6-0,9		
		Поставете замразената пица в средата на скарата. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, поставете скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.		
A19	Домашна пица	0,8-1,0	Универсална тава	2
		1,0-1,2		
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху тавата. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуете бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 20	Ферментация на тесто с мая	0,5-0,6	Скара	2
		0,7-0,8		
		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.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 23 2021-03-12 12:47:42

Интелигентно готвене

Съдове за изпитания

Съгласно стандарт EN60350-1.

1. Печене

Препоръките за печене се отнасят до предварително загрята фурна.
Винаги поставяйте наклонената страна към предната врата.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Маслен бисквит	Универсална тава	1+3		140	28-33
Безмаслен пандишпанен кейк	Скара + Прибираща се форма за сладкиши (с тъмно покритие, ø 26 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ябълков пай	Скара + 2 прибиращи се форми за сладкиши ** (с тъмно покритие, ø 20 см)	2, поставени диагонално		160	70-80
	Универсална тава + Скара + 2 прибиращи се форми за сладкиши *** (с тъмно покритие, ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Увеличете времето за готвене с 5 минути, ако използвате конвенционален режим на готвене със стъклена фурна (ø 26 см).

** Върху скарата могат да се поберат два сладкиша, вляво отзад и вдясно отпред.

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

2. Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути (тост) или за 10 минути (бургер), като използвате функцията за голяма скара.

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара	5		250 (макс.)	3-4
Телешки бургери * 12 ea	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	4 1		250 (макс.)	1во 15-18 2ро 5-8

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

3. Печене на месо

Тип храна	Аксесоар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле * 1,3-1,5 кг	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	65-75
Цяло пиле * 1,5-1,7 кг	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	70-85

* Обърнете след изтичане на половината време.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 24 2021-03-12 12:47:42

Поддръжка

Почистване

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Вътрешна част на фурната

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

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.

ЗАБЕЛЕЖКА

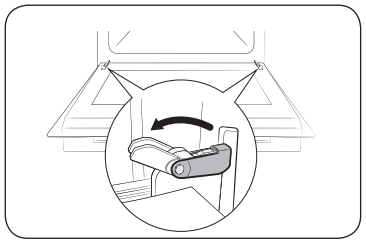
Каталитичните части са покрити от една или от три страни в зависимост от модела.

Сваляне на вратата

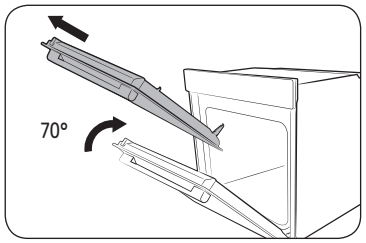
За нормална употреба вратата на фурната не трябва да се сваля, но, ако е необходимо сваляне, например за почистване, спазвайте следните инструкции.

⚠ ВНИМАНИЕ

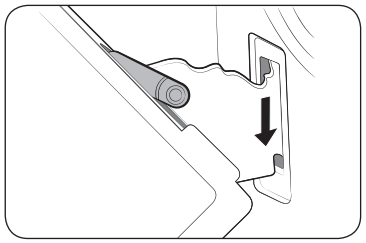
Вратата на фурната е тежка.



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. След почистване, за да поставите вратата, повторете стъпки 1 и 2 в обратен ред. Скобата на пантата трябва да е затворена от двете страни.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 25 2021-03-12 12:47:43

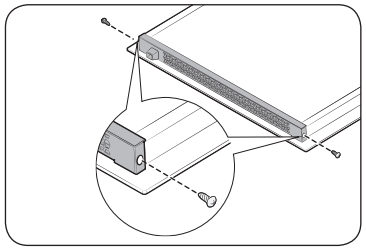
Поддръжка

Сваляне на стъклото на вратата

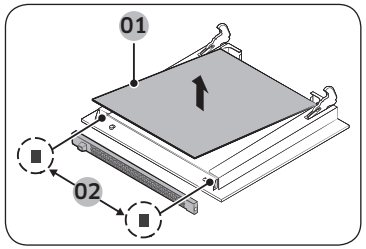
Вратата на фурната е снабдена с 3 стъкла, поставени едно към друго.
Те могат да се свалят за лесно почистване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Вратата на фурната трябва да се свали от фурната за почистване на стъклото.

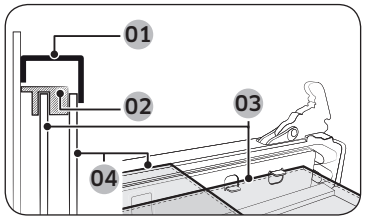


1. Свалете двата винта от лявата и дясната страна на вратата.



2. Свалете капака и отстранете стъкло 1 и 2 и 2 гумени водача от вратата.

01 Стъкло 1
02 2 Гуми на водача



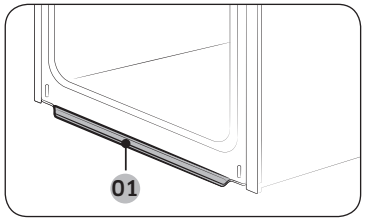
3. След почистване на стъклата за сглобяване повторете стъпки 1 и 2 в обратен ред. Сверете правилните позиции на стъклата с илюстрацията по-горе.

01 Капак
02 Гуми на водача (отдясно и отляво)
03 Стъкло 2
04 Стъкло 1

ЗАБЕЛЕЖКА

Когато сглобявате вътрешното стъкло 1, уверете се, че не използвате стъкло 2, и разположете отпечатаното в посоката, указана по-долу.

Колектор за вода



01 Колектор за вода

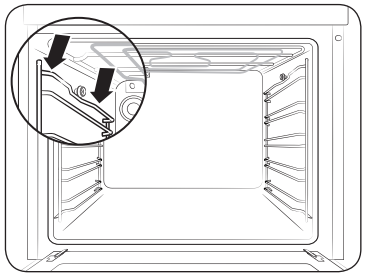
Колекторът за вода събира не само излишната влага от готвенето, но също и остатъците храна. Контейнерът за вода не може да бъде свален. Когато фурната се охлажда след завършване на готвенето, попийте водата върху контейнера за вода.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

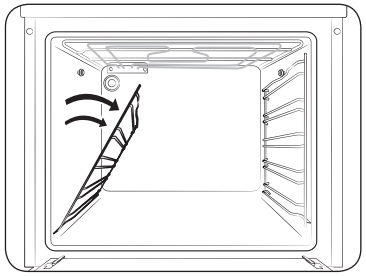
Ако възникне утичане на вода от колектора се свържете с местен сервизен център на Samsung.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 26 2021-03-12 12:47:43

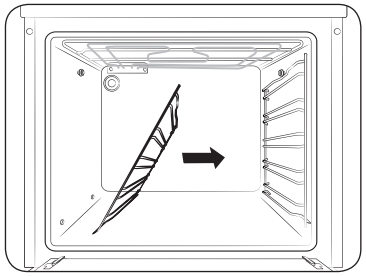
Сваляне на страничните плъзгачи (в зависимост от модела)



1. Натиснете централната част на горната част на страничния плъзгач.



2. Завъртете страничния плъзгач приблизително 45°.



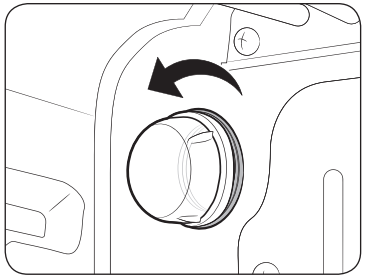
3. Издърпайте и извадете страничния водач от долните два отвора.

ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната работи без поставени на място странични скари и скари.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 27 2021-03-12 12:47:44

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

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

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	• Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните	• Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	• Сензорен модел: ако има влага по външната част	• Отстранете влагата и опитайте отново.
	• Ако е зададена функцията за заключване	• Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Не се показва часът.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Фурната спира, докато работи.	• Ако е изключена от контакта	• Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	• Ако продължителното готвене отнема повече време	• След готвене дълго време оставете фурната да изстине.
	• Ако охлаждащият вентилатор не работи	• Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.
	• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация	• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	• Когато се използват няколко щепсела за един контакт	• Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация	• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
Вратата не може да се отвори правилно.	• Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта	• Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	• Ако лампата се включва и след това се изключва	• Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона за осветление на фурната.
	• Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене	• Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква токов удар.	• Ако захранването не е правилно заземено	• Проверете дали захранването е правилно заземено.
	• Ако използвате контакт без заземяване	
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 28 2021-03-12 12:47:44

Проблем	Причина	Действие
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	• Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Фурната не се загрява.	• Ако вратата е отворена	• Затворете вратата и започнете отначало.
	• Ако контролите на фурната не са настроени правилно	• Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте.
	• Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан.	• Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
По врене на работа излиза дим.	• При първоначално монтиране	• При първото използване на фурната от нагревателя може да идва дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	• Ако има храна по нагревателя	• Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	• Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви	• Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не готви правилно.	• Ако вратата е отворена по време на готвене	• Не отваряйте често вратата освен ако не гответе неща, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
Уредът е топъл по време на 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 я използвайте след това

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 29 2021-03-12 12:47:44

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-23		
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.
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.

Технически спецификации

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

Напрежение на захранване		230-240 V ~ 50 Hz
Максимална мощност на натоварване		3600-3900 W
Размери (Ш x В x Д)	Основна единица	595 x 595 x 570 мм
	Вградена	560 x 578 x 549 мм
Обем		68 литра
Тегло	Нето (с всички аксесоари)	35,3 кг

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 30 2021-03-12 12:47:44

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG	SAMSUNG
Код за разпознаване на модела	NV68A1170**, NV68A1172**
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI $_{\text{затв.отдел.}}$)	95,2
Клас на енергийна ефективност за кухина	A
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC $_{\text{ел.затв.отдел.}}$)	0,99 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 $_{\text{ел.затв.отдел.}}$)	0,80 kWh/цикъл
Брой на затворените отделения	1
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество
Обем за всяко затворено отделение (V)	68 л
Вид на фурната	Вградена
Маса на уреда (M)	35,3 кг

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

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.

Бележка

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_BG.indd 31 2021-03-12 12:47:44

SAMSUNG

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în reţea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 101	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 1 2021-03-09 4:46:08

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 6

Sadržaj paketa 6
Napajanje 7
Nosač ormarića 8

Prije početka 10

Početne postavke 10
Miris nove pećnice 10
Pametni sigurnosni mehanizam 10
Pribor 11

Rad 12

Upravljačka ploča 12
Opće postavke 12
Način kuhanja 14
Posebna funkcija 16
Automatsko kuhanje 16
Čišćenje 17
Zvuk 18

Pametno kuhanje 18

Ručno kuhanje 18
Programi automatskog kuhanja 22
Testirano posuđe 24

Održavanje 25

Čišćenje 25
Zamjena 27

Rješavanje problema 28

Kontrolne točke 28
Informacijske šifre 30

Tehničke specifikacije 30

Dodatak 31

List s podacima o proizvodu 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 2 2021-03-09 4:46:08

Korištenje ovog priručnika

Zahvaljujemo što ste odabrali ugradbenu pećnicu tvrtke SAMSUNG.
Priručnik sadrži važne sigurnosne upute i upute za pomoć pri rukovanju i održavanju uređaja.
Pročitajte priručnik prije korištenja pećnice i knjižicu spremite za buduću upotrebu.

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:

⚠ UPOZORENJE

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **teškim tjelesnim ozljedama, smrću i/ili materijalnom štetom**.

⚠ OPREZ

Rizični ili opasni postupci koji mogu rezultirati **tjelesnim ozljedama i/ili materijalnom štetom**.

NAPOMENA

Korisni savjeti, preporuke ili informacije koje korisnicima pomažu pri korištenju proizvoda.

Sigurnosne upute

Pećnicu smije montirati isključivo licencirani električar. Postavljač je odgovoran za priključivanje uređaja na izvor napajanja u skladu s odgovarajućim sigurnosnim preporukama.

Važne mjere opreza

⚠ UPOZORENJE

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.
Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem.
Isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.
Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.
Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost.
Navedeni način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 3 2021-03-09 4:46:08

Sigurnosne upute

Uređaj smiju koristiti djeca s navršenih 8 i više godina, osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, ali samo pod nadzorom te ako su upućeni u rukovanje uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora. Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Tijekom korištenja uređaj postaje vruć. Izbjegavajte dodirivanje grijača unutar pećnice.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući za vrijeme korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, prije čišćenja mora se ukloniti prolivena tekućina, a tijekom čišćenja parom ili samostalnog čišćenja u pećnici se ne smije nalaziti nikakvo posuđe. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, tijekom čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje. Za uređaje s funkcijom pirolitičkog čišćenja određene životinje, posebice ptice, mogu biti osjetljive na paru i lokalne promjene temperature do kojih dolazi tijekom pirolitičkog čišćenja, stoga ih tijekom tog postupka treba premjestiti u dobro prozračeni prostor.

Prozračite prostor tijekom i nakon izvođenja postupka pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

Koristite samo sondu za očitavanje temperature preporučenu za ovu pećnicu (samo model sa sondom za meso).

Ne smije se čistiti parom.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije zamjene lampe kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

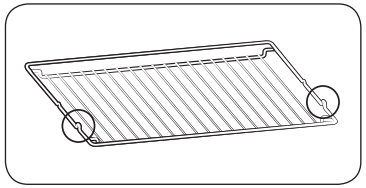
UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata. Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 4 2021-03-09 4:46:08

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.

Nemojte pokrivati dno pećnice aluminijskom folijom i nemojte stavljati posude za pečenje ili lim na nju. Aluminijska folija blokira toplinu što može dovesti do oštećenja emajliranih površina i loših rezultata kuhanja.

Sokovi od voća ostavit će mrlje koje se ne mogu izbrisati s emajliranih površina pećnice.

Prilikom pripreme vrlo sočnih kolača koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posuđe za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili priklještila prste pri zatvaranju.

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

Pri otvaranju vrata nemojte koristiti prekomjernu snagu.

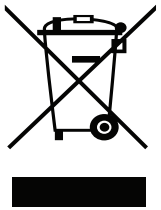
UPOZORENJE: Ne iskapčajte uređaj iz napajanja čak ni nakon što je kuhanje završeno.

UPOZORENJE: Ne ostavljajte vrata pećnice otvorena tijekom rada.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 5 2021-03-09 4:46:09

Sigurnosne upute

Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)



(Primjenjivo Primjenjuje se u zemljama s posebnim sustavima za prikupljanje otpada)
Ova oznaka na proizvodu, dodatnoj opremi ili u literaturi ukazuje na to da se proizvod i njegova elektronička oprema (npr., punjač, slušalice, USB kabel) ne bi trebali odlagati s ostalim kućanskim otpadom na kraju radnog vijeka. Da biste spriječili moguću štetu za okoliš ili ljudsko zdravlje nekontroliranim odlaganjem otpada, odvojite ovaj predmet od ostalih vrsta otpada i odgovorno reciklirajte kako biste promicali održivu ponovnu upotrebu materijalnih resursa. Korisnici u kućanstvima trebali bi kontaktirati prodavača kod kojega su kupili proizvod ili ured lokalne vlasti za pojedinosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.
Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

Dodatne informacije o obvezama tvrtke Samsung u pogledu zaštite okoliša i regulatornih obveza specifičnih za proizvod, kao što su REACH, WEEE, baterije, potražite na web-mjestu: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

Montaža

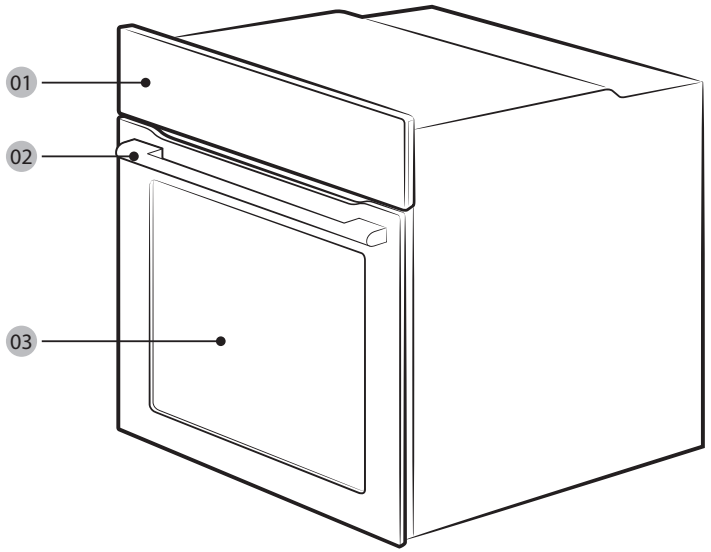
⚠ UPOZORENJE

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** Vrata

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 6 2021-03-09 4:46:09

Pribor

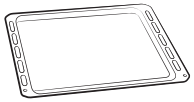
Pećnica se isporučuje s različitim priborom koji omogućuje pripremu različitih vrsta jela.



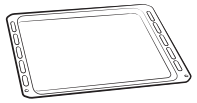
Žičana rešetka



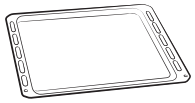
Umetak za žičanu rešetku *



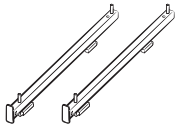
Posuda za pečenje *



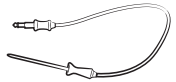
Univerzalna posuda *



Vrlo duboka posuda *



Teleskopska vodilica *

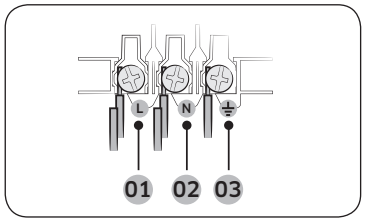


Sonda za meso *

NAPOMENA

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

Napajanje



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

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

Nazivna struja (A)	Minimalni presjek
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

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.

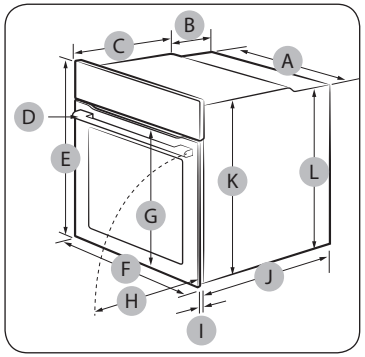
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 7 2021-03-09 4:46:09

Montaža

Nosač ormarića

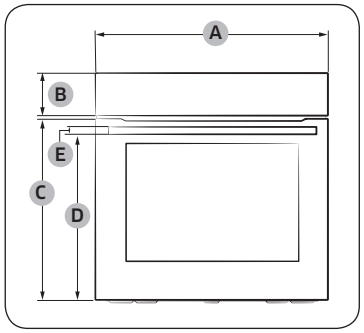
Ako pećnicu ugrađujete u ormarić, njegove plastične površine i ljepilo moraju biti otporni na temperaturu do 90 °C. Tvrtka Samsung ne odgovara za oštećenje namještaja uslijed otpuštanja topline pećnice.
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute ove montažu ploče za kuhanje.

Dimenzije potrebne za postavljanje



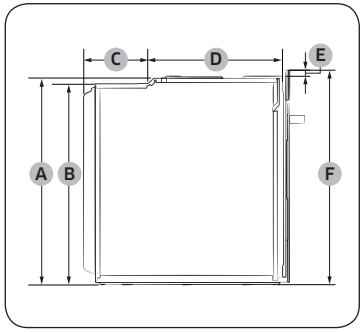
Pećnica (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	177	**H**	Maks. 494
C	372	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



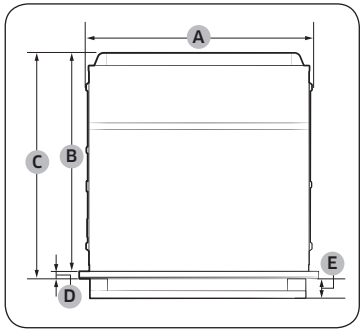
Pećnica (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



Pećnica (mm)

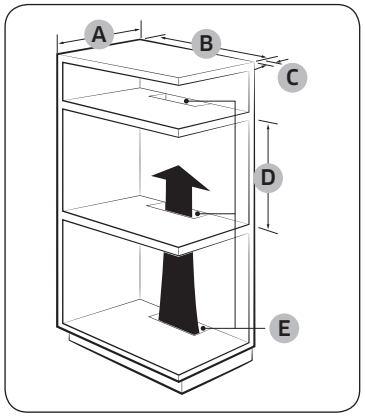
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Pećnica (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Maks. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 8 2021-03-09 4:46:10

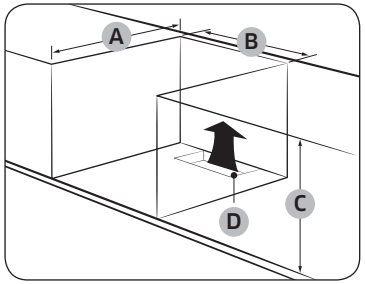


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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

NAPOMENA

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

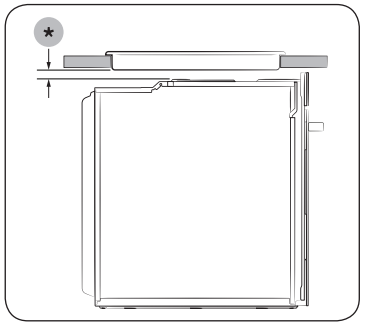


Ormarić ispod sudopera (mm)

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

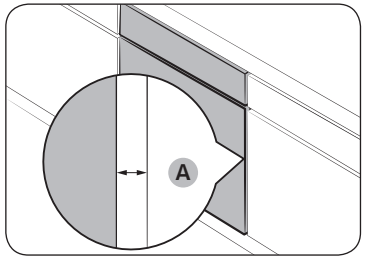
NAPOMENA

- Ugrađeni ormarić mora imati otvore **(D)** radi otpuštanja topline i prozračivanja.
- Minimalna visina **(C)** odnosi se na postavljanje samo pećnice.

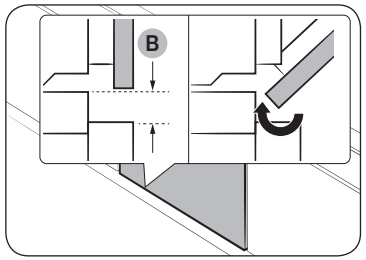


Postavljanje pećnice s pločom za kuhanje
Prije postavljanja ploče za kuhanje na pećnicu pogledajte vodič za postavljanje za informacije o potrebnom prostoru **(*)**.

Montiranje pećnice



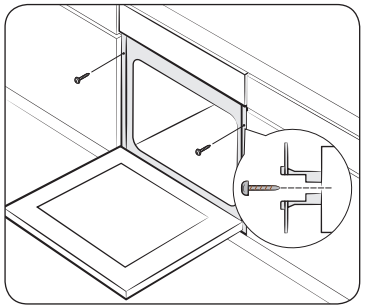
Pazite da ostavite razmak **(A)** od minimalno 5 mm između pećnice i strana ormarića.



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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 9 2021-03-09 4:46:10

Montaža



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

Nakon montaže uklonite zaštitnu foliju, traku i ostalu ambalažu te izvadite isporučeni pribor iz pećnice. Kako biste pećnicu izvadili iz ormarića, najprije isključite napajanje pećnice i zatim uklonite 2 vijka s obje strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica treba ventilaciju kako bi normalno funkcionirala. Ni u kojem slučaju nemojte blokirati ventilacijske otvore.

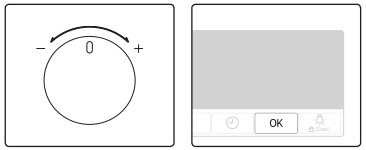
NAPOMENA

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

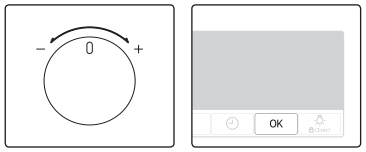
Prije početka

Početne postavke

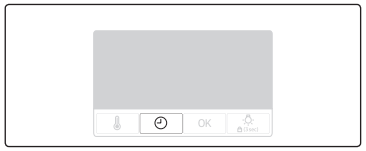
Kada pećnicu prvi put uključite u struju, na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme “12:00” pri čemu oznaka sata (“12”) treperi. Slijedite korake u nastavku kako biste postavili trenutačno vrijeme.



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.

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.

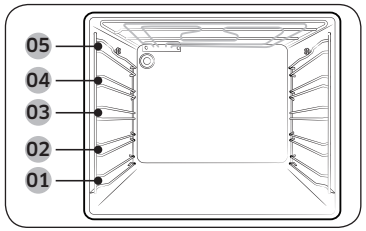
Pametni sigurnosni mehanizam

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 10 2021-03-09 4:46:11

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.
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.
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.
Sonda za meso *	Sonda za meso mjeri internu temperaturu mesa koje se kuha. Koristite samo sondu za meso koja se isporučuje s pećnicom.

NAPOMENA

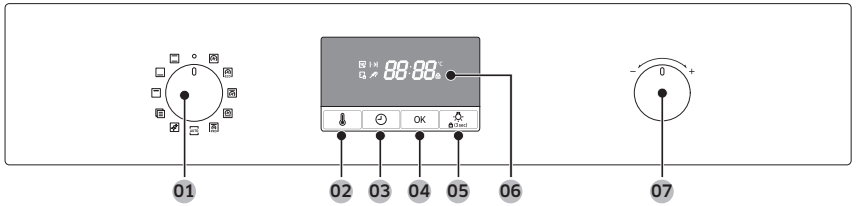
Dostupnost pribora označenog zvjezdicom (*) ovisi o modelu pećnice.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 11 2021-03-09 4:46:11

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.

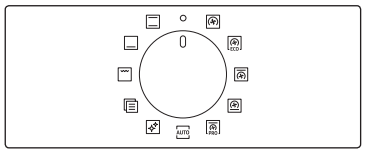


01 Birač načina rada	Okrenite ga kako biste odabrali način ili funkciju kuhanja.
02 Temperatura	Koristite za postavljanje temperature.
03 Vrijeme kuhanja	Pritisnite kako biste postavili vrijeme kuhanja.
04 OK	Pritisnite kako biste odabrali postavke.
05 Svjetlo u pećnici (Zaštita za djecu)	Pritisnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. Svjetlo u pećnici automatski se uključuje kad pećnica započne s radom. Automatski se isključuje nakon određenog vremena neaktivnosti kako bi se uštedjela energija. **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.
06 Zaslon	Prikazuje potrebne informacije o odabranim načinima ili postavkama rada.
07 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.

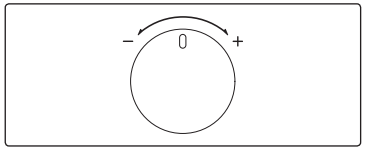
Opće postavke

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.



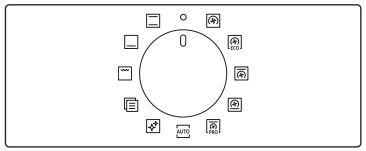
3. Pritisnite **OK** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

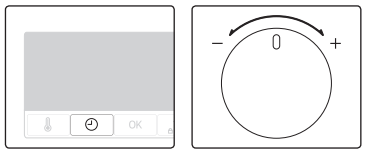
Ako ne odaberete dodatne postavke u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti s radom prema zadanim postavkama.
Kako biste postavili temperaturu, pritisnite gumb i slijedite gore navedene korake.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 12 2021-03-09 4:46:12

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. Vrijeme možete postaviti na najviše 23 sata i 59 minuta.



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

NAPOMENA

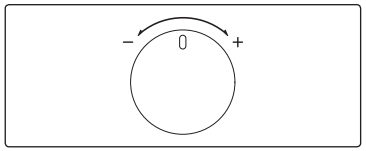
- Ako želite, možete kuhati bez postavljanja vremena kuhanja. U tom slučaju pećnica započninje s kuhanjem na postavljenoj temperaturi bez informacija o vremenu te morate ručno zaustaviti rad pećnice nakon što je kuhanje dovršeno.
- Kako biste promijenili vrijeme kuhanja, pritisnite gumb ◷ i slijedite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

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 ◷ kako bi se prikazalo preostalo vrijeme kuhanja.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste vrijeme kuhanja postavili na “00:00”.

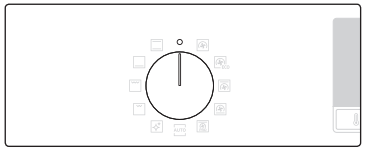


3. Pritisnite **OK**. Pećnica nastavlja kuhati na postavljenoj temperaturi bez informacija o vremenu.

NAPOMENA

Ako ste otkazali vrijeme kuhanja, pećnicu morate zaustaviti ručno kada je kuhanje gotovo.

Zaustavljanje kuhanja



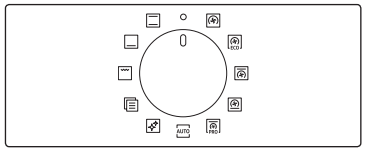
1. Tijekom kuhanja jednostavno okrenite birač načina rada na „O“.

Rad

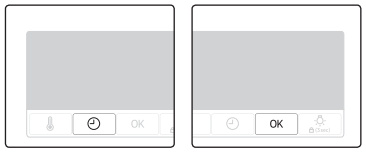
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 13 2021-03-09 4:46:12

Rad

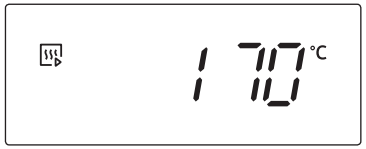
Način kuhanja



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



2. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperaturu ako je to potrebno.
Dodatne informacije potražite u odjeljku Opće postavke.



Pećnica će započeti sa zagrijavanjem uz prikazanu ikonu dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljanu temperaturu.
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.

Načini kuhanja

Način rada		Raspon temperature (°C)	Predložena temperatura (°C)
	Vrući zrak	30–250	160
		Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.	
ECO	Eko-vrući zrak	30–250	160
		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	
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	40–250	180
		Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lazanja).	
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	40–250	200
		Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.	
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.	

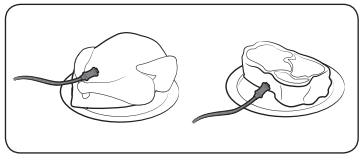
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 14 2021-03-09 4:46:13

Način rada		Raspon temperature (°C)	Predložena temperatura (°C)
	Klasično	30–250	180
		Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.	
	Zagrijavanje odozdo	100–230	150
		Donji grijač stvara toplinu. Ovaj način rada koristite pri kraju pečenja ili kuhanja za bolje pečenje donje strane pite ili pizze.	
	Roštilj na velikoj rešetki	100–250	220
		Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lazanja ili gratina).	

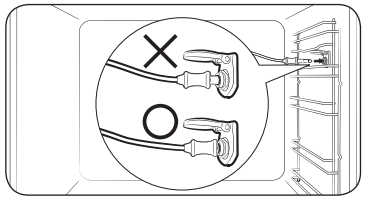
Kuhanje uz sondu za meso (odnosi se samo na određene modele)

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

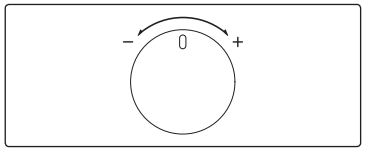
- Koristite samo sondu za meso koja se isporučuje s pećnicom.
- Ako je uključena sonda za meso, nije moguće postaviti vrijeme kuhanja.



1. Umetnite vrh sonde za meso u sredinu mesa koje se kuha. Pripazite da ne umetnete gumenu ručku.



2. Priključite priključak sonde u utičnicu na lijevoj stjenki. Provjerite vidite li indikator sonde za meso na zaslonu.



3. Odaberite način kuhanja i temperaturu.
4. Ponovno pritisnite gumb , a zatim okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu sonde (30~99 °C).
   - Kuhanje se zaustavlja kad temperatura mesa dostigne postavljenu temperaturu.



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

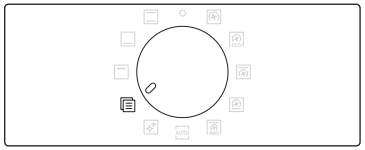
Ne podržavaju svi načini rada sondu za meso. Ako sondu za meso koristite u neprimjenjivom načinu rada, zatreperit će indikator trenutnog načina rada. Kada se to dogodi, odmah izvadite sondu za meso.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 15 2021-03-09 4:46:14

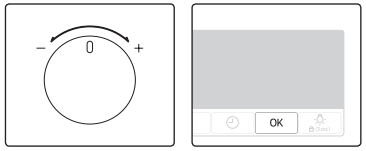
Rad

Posebna funkcija

Dodatne funkcije za bolji kulinarski doživljaj.



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**.

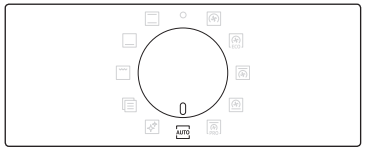


4. Pritisnite **OK** kako biste pokrenuli funkciju.

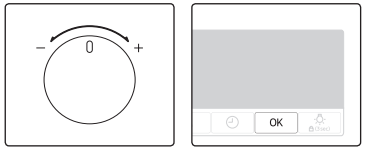
Način rada		Raspon temperature (°C)	Predložena temperatura (°C)	Upute
F 1	Održavanje hrane toplom	40–100	60	Ovu funkciju koristite samo za održavanje topline hrane koju ste upravo pripremili.
F 2	Zagrijavanje tanjura	30–80	50	Ovu funkciju koristite za zagrijavanje posuđa ili vatrostalnih posuda.

Automatsko kuhanje

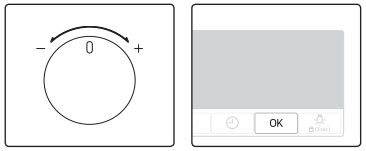
Za neiskusne kuhare pećnica nudi ukupno 20 recepata za automatsko kuhanje. Koristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja kuhanja. Vrijeme kuhanja i temperature prilagodit će se u skladu s odabranim programom i veličinom porcije.



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



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali program, a zatim pritisnite **OK**. Prikazuje se raspon dostupnih težina (veličina porcija).



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili veličinu porcije, a zatim pritisnite **OK** kako biste započeli kuhanje.

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 odjeljku s programima za funkciju Automatsko kuhanje u ovom priručniku.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 16 2021-03-09 4:46:14

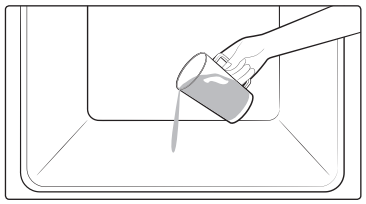
Čišćenje

Na raspolaganju su vam dva načina čišćenja. Ta funkcija štedi vrijeme uklanjajući potrebu za redovitim ručnim čišćenjem. Tijekom ovog postupka na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

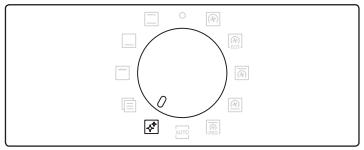
Funkcija		Upute
C 1	Čišćenje parom	Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom.
C 2	Piro-čišćenje	Pirolitičko čišćenje uključuje termičko čišćenje visokim temperaturama. Masne mrlje tako izgaraju i olakšavaju ručno čišćenje.

Čišćenje parom

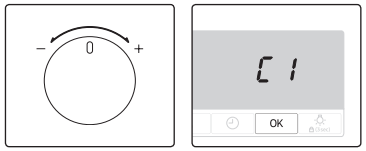
Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom.



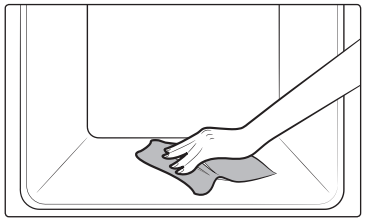
1. Izlijte 400 ml vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali **C 1** (Čišćenje parom), a zatim pritisnite **OK** kako biste započeli čišćenje.
Čišćenje parom traje 26 minuta.



4. Koristite suhu krpu u pećnici.

⚠ UPOZORENJE

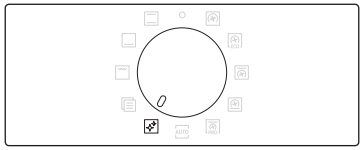
Nemojte otvarati vrata prije završetka ciklusa. Voda u pećnici jako je vruća i može uzrokovati opekline.

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.
- Dok je unutrašnjost pećnice vruća, automatsko se čišćenje 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.

Piro-čišćenje

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

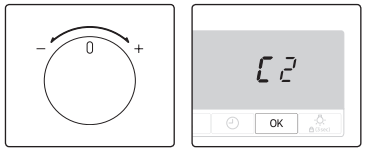


1. Izvadite sav pribor, uključujući vodilice, i ručno obrišite velike komade nečistoće iz unutrašnjosti pećnice. U suprotnom bi tijekom čišćenja oni mogli uzrokovati stvaranje otvorenog plamena i izazvati požar.

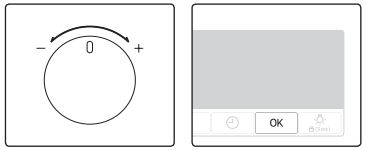
2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 17 2021-03-09 4:46:15

Rad

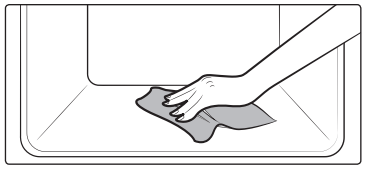


3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali Piro-čišćenje (**C 2**), a zatim pritisnite **OK**.



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.

Zvuk



- Za isključivanje zvuka pritisnite i držite pritisnutim (ikonu Temperatura) 3 sekunde.
- Za uključivanje zvuka ponovno pritisnite gumb i držite ga pritisnutim 3 sekunde.
- Odabrana mogućnost će treperiti.

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.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 18 2021-03-09 4:46:15

Pečenje

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Biskvit	Rešetka, lim Ø 25–26 cm	2		160–170	35–40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, lim za mramorni kolač	3		175–185	50–60
Pita od voća	Žičana rešetka, lim za pitu od voća Ø 20 cm	3		190–200	50–60
Dizani kolač u posudi posut komadima voća i mrvicama	Univerzalna posuda	2		160–180	40–50
Voćna pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	3		170–180	25–30
Pogače	Univerzalna posuda	3		180–190	30–35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	3		190–200	25–30
Pusle	Univerzalna posuda	3		80–100	100–150
Soufflé	Žičana rešetka, posude za soufflé	3		170–180	20–25
Kolač od jabuka s kvascem	Univerzalna posuda	3		150–170	60–70
Domaća pizza, 1–1,2 kg	Univerzalna posuda	2		190–210	10–15
Punjeno smrznuto lisnato tijesto	Univerzalna posuda	2		180–200	20–25
Pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	2		180–190	25–35
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	3 1		205	80–100
Komadi piletine	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200–220	25–35

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 19 2021-03-09 4:46:15

Pametno kuhanje

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Pačja prsa	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		180–200	20–30
Mala purica, cijela, 5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		180–200	120–150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		220–230	15–20
Pečene polovice krumpira, 0,5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200	45–50
Riba					
Pečeni riblji file	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200–230	10–15
Pečena riba	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		180–200	30–40

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Roštilj

Pri korištenju načina rada roštilja na velikoj rešetki preporučujemo zagrijavanje pećnice u trajanju od 5 do 10 minuta. Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Kruh					
Tost	Žičana rešetka	5		240–250	2–4
Tost sa sirom	Univerzalna posuda	4		200	4–8

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Govedina					
Odrezak *	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		230–250	15–20
Burgeri *	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		230–250	15–20
Svinjetina					
Svinjski odresci	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		230–250	20–30
Kobasice	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 1		230–250	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	25–35

* Okrenite nakon 2/3 isteka vremena kuhanja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Smrznuta pizza	Žičana rešetka	3		200–220	15–25
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	Univerzalna posuda	3		220–225	20–25
Smrznuti kroketi	Univerzalna posuda	3		220–230	25–30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 20 2021-03-09 4:46:16

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

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.
Možete produljiti ili skratiti vrijeme kuhanja i/ili povećati ili sniziti temperaturu u skladu sa svojim željama.

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Voćna pita, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka	2	160–180	40–60
Krumpiri u kori, 0,4–0,8 kg	Univerzalna posuda	2	190–200	50–70
Kobasice, 0,3–0,5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	160–180	15–25
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice, 0,3–0,5 kg	Univerzalna posuda	3	180–200	20–30
Smrznute kriške krumpira, 0,3–0,5 kg	Univerzalna posuda	3	190–210	20–30
Pečeni riblji fileti, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	200–220	20–30
Hrskavi riblji fileti u krušnim mrvicama, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	200–220	20–30
Pečeni dio goveđeg buta, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	2 1	180–200	50–70
Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg	Univerzalna posuda	3	200–220	20–30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 21 2021-03-09 4:46:16

Pametno kuhanje

Programi automatskog kuhanja

U tablici u nastavku prikazuje se 20 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 8, 18 i 19 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.

Br.	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	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 4	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 5	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 6	Biskvit	0,5–0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto 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 7	Mramorni kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto 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 8	Nizozemski kolač u obliku štruce	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto 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 9	Pečeni dio govođeg buta	0,9–1,1	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	2
		1,1–1,3		1
		Začinite govedinu i ostavite u hladnjaku 1 sat. Stavite na žičanu rešetku tako da je masna strana prema gore.		
A 10	Začinjeni pečeni janjeći odresci	0,4–0,6	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4
		0,6–0,8		1
		Marinirajte janjeće odreske u začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 22 2021-03-09 4:46:16

Br.	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 11	Cijelo pile	0,9–1,1	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	2
		1,1–1,3		1
		Isperite i očistite pile. Pile premažite uljem i začinima. Prsa stavite na žičanu rešetku i okrenite ih čim se oglasi zvučni signal pećnice.		
A 12	Pileća prsa	0,4–0,6	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4
		0,6–0,8		1
		Marinirajte prsa i stavite ih na žičanu rešetku.		
A 13	Pastrva	0,3–0,5	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4
		0,5–0,7		1
		Isperite i očistite ribu te je cijelu stavite na žičanu rešetku. U ribu stavite limunov sok, sol i začine. Površinu ribe prorežite nožem. Premažite uljem i solju.		
A 14	Filet lososa	0,4–0,6	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4
		0,6–0,8		1
		Isperite i očistite filete ili odreske. Filete stavite na žičanu rešetku tako da je koža okrenuta prema gore.		
A 15	Pečeno povrće	0,4–0,6	Univerzalna posuda	4
		0,6–0,8		
		Isperite i pripremite kriške tikvica, patlidžana, paprika, luka i malih rajčica. Premažite maslinovim uljem pomiješanim s biljem i začinima. Jednoliko rasporedite u posudi.		
A 16	Pečene polovice krumpira	0,6–0,8	Univerzalna posuda	3
		0,8–1,0		
		Velike krumpire (svaki 200 g) prerežite po dužini na polovice. Stavite ih u posudu tako da je odrezana strana okrenuta prema gore te ih premažite maslinovim uljem i začinima.		

Br.	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 17	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		0,5–0,7		
		Smrznuti čips od krumpira jednoliko raspodijelite u posudi za pečenje.		
A 18	Smrznuta pizza	0,3–0,6	Žičana rešetka	3
		0,6–0,9		
		Smrznutu pizzu stavite na sredinu žičane rešetke. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite rešetku. Prva postavka je za tanku talijansku pizzu, druga je za debelu pizzu iz lima.		
A 19	Pizza iz kućne radinosti	0,8–1,0	Univerzalna posuda	2
		1,0–1,2		
		Pripremite domaću pizzu od tijesta s kvascem i stavite je u posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev, kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 20	Dizano tijesto s kvascem	0,5–0,6	Žičana rešetka	2
		0,7–0,8		
		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.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 23 2021-03-09 4:46:16

Pametno kuhanje

Testirano posuđe

U skladu s normom EN60350-1.

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na zagrijanu pećnicu.
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		160	20–25
		3		155	25–30
		1+3		155	30–35
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda	1+3		140	28–33
Biskvit bez masnoća	Žičana rešetka i limeni obruč za tortu (tamna, Ø 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Pita od jabuka	Žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu ** (tamna, Ø 20 cm)	2, položeno dijagonalno		160	70–80
	Univerzalna posuda i Žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu *** (tamna, Ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* Povećajte vrijeme kuhanja za 5 minuta ako upotrebljavate vatrostalnu posudu (Ø 26 cm) za kuhanje u klasičnom načinu rada.
** Dva biskvita postavljena na rešetku u stražnjem lijevom i prednjem desnom dijelu.
*** Dva biskvita postavljena u sredini, jedan na drugom.

2. Roštilj

Praznu pećnicu zagrijte 5 minuta (tost) ili 10 minuta (burgeri) s pomoću funkcije Roštilj na velikoj rešetki.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tost od bijelog kruha	Žičana rešetka	5		250 (maks.)	3–4
Goveđi burgeri * 12 ea	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4 1		250 (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 * 1,3–1,5 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	65–75
Cijelo pile * 1,5–1,7 kg	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		200	70–85

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 24 2021-03-09 4:46:16

Održavanje

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE

Provjerite jesu li pećnica i pribor hladni prije čišćenja.
Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje, tvrde četke, grube spužve ili krpice, žicu, noževe ili druge abrazivne materijale.

Unutrašnjost pećnice

- Unutrašnjost pećnice čistite čistom krpom i blagim sredstvom za čišćenje ili toplom vodom s deterdžentom.
- Ne čistite rukom brtvu vrata.
- Kako ne biste oštetili emajlirane površine pećnice, koristite standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za uklanjanje tvrdokornih mrlja koristite posebna sredstva za čišćenje pećnice.

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 Convection (Vrući zrak) s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

NAPOMENA

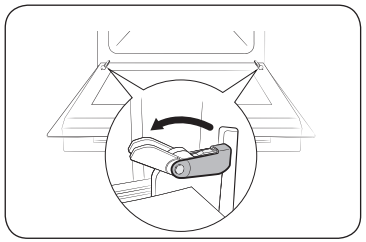
Katalitički dijelovi prekriveni su ili na jednoj strani ili na tri strane, ovisno o modelu.

Skidanje vrata

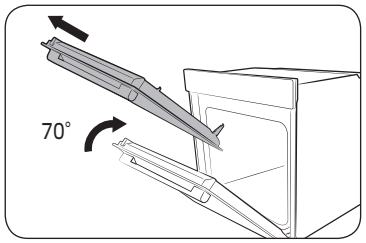
Kod uobičajenog korištenja nije potrebno skidati vrata, no ako je to potrebno, primjerice zbog čišćenja, slijedite ove upute.

⚠ OPREZ

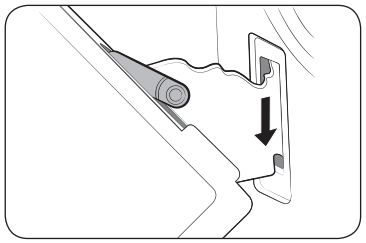
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



2. Zatvorite vrata na približno 70°. Objema rukama uhvatite stranice vrata na sredini i povucite dok šarke ne izađu.



3. Kako biste nakon čišćenja vratili vrata na njihovo mjesto, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom. Spojnica šarke treba biti zatvorena s obje strane.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 25 2021-03-09 4:46:16

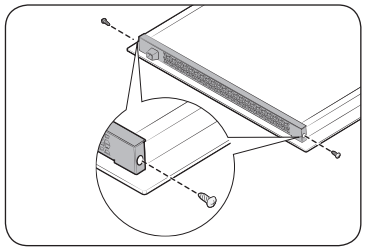
Održavanje

Skidanje stakla na vratima

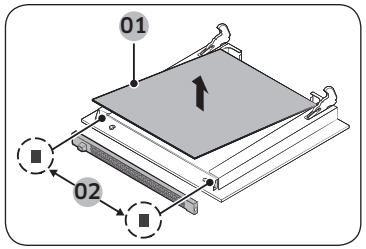
Vrata pećnice opremljena su s tri ploče stakla položene jedna na drugu.
Te se ploče mogu skinuti radi čišćenja.

⚠ UPOZORENJE

Kako biste očistili stakla u vratima pećnice, vrata je potrebno izvaditi iz pećnice.

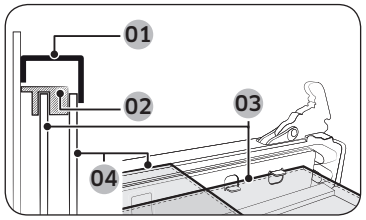


1. Izvadite dva vijka na lijevoj i desnoj strani vrata.



2. Skinite poklopac i izvadite staklo 1 i 2 i dvije gumene podloge za vodilicu iz vrata.

01 Staklo 1
02 2 gumene podloge za vodilicu



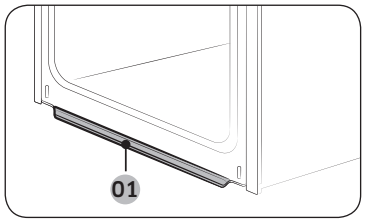
01 Poklopac
02 Gumene podloge za vodilicu (desna i lijeva)
03 Staklo 2
04 Staklo 1

3. Kako biste nakon čišćenja stakla vratili vrata na njihovo mjesto, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom. Pomoću slike iznad provjerite jesu li stakla ispravno postavljena.

NAPOMENA

Pripazite da prilikom postavljanja stakla 1 ne upotrijebite staklo 2 te da ga okrenete prema dolje.

Kolektor za vodu



01 Kolektor za vodu

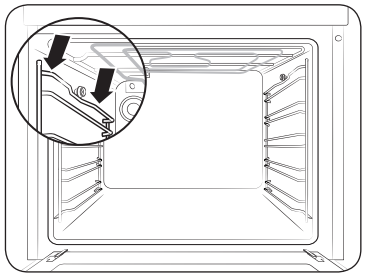
Kolektor za vodu ne prikuplja samo višak vlage od kuhanja već i ostatke hrane. Kolektor za vodu se ne može odvojiti. Pričekajte da se pećnica ohladi nakon kuhanja i zatim obrišite vodu s kolektora za vodu.

⚠ UPOZORENJE

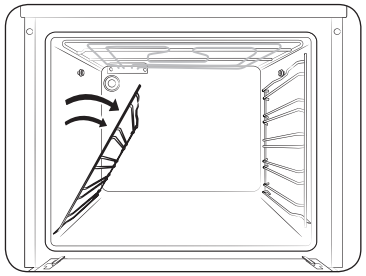
Ako dođe do curenja vode iz kolektora za vodu, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 26 2021-03-09 4:46:17

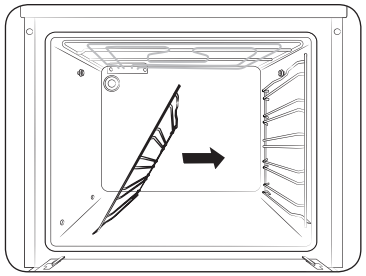
Vađenje bočnih vodilica (ovisno o modelu)



1. Pritisnite središnji dio gornjeg dijela bočne vodilice.



2. Rotirajte bočnu vodilicu za približno 45°.



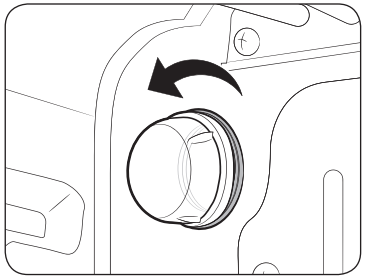
3. Izvucite i izvadite bočnu vodilicu iz donja dva otvora.

NAPOMENA

Pećnica radi bez postavljenih bočnih rešetki i rešetki.

Zamjena

Žarulje



1. Uklonite stakleni poklopac tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Zamijenite svjetlo pećnice.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Nakon čišćenja 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 se samo žaruljama od 25–40 W / 220–240 V koje su otporne na toplinu od 300 °C. Odobrene žarulje možete kupiti u lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
- Uvijek koristite suhu krpu pri rukovanju halogenom žaruljom. Time se sprječava da žarulja ne dođe u kontakt s prstima ili znojem što bi uzrokovalo skraćeni životni vijek.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 27 2021-03-09 4:46:18

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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 28 2021-03-09 4:46:18

Problem	Uzrok	Radnja
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.
Pećnica ne grije.	• Ako su vrata otvorena	• Zatvorite vrata i ponovno je uključite.
	• Ako naredbe pećnice nisu pravilno postavljene	• Pogledajte poglavlje o radu pećnice i ponovno postavite pećnicu.
	• Ako je iskočio osigurač u kućanstvu ili sklopka strujnog kruga	• Zamijenite osigurač ili ponovno postavite sklopku. Ako se to ponavlja, pozovite električara.
Tijekom rada izlazi dim.	• Tijekom početnog rada	• Dim može uzrokovati grijač kada prvi put koristite pećnicu. To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2–3 puta, problem bi trebao prestati.
	• Ako je na grijaču hrana	• 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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče pravilno.	• Ako se vrata otvaraju tijekom rada pećnice	• Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura bit će niža što može utjecati na rezultate kuhanja.
Pećnica je topla tijekom pirolitičkog čišćenja.	• To je zato jer se tijekom pirolitičkog čišćenja koriste visoke temperature.	• To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Pojavljuje se miris po paljevini tijekom pirolitičkog čišćenja.	• Pirolitičko čišćenje upotrebljava visoke temperature te možete osjetiti miris paljenja 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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 29 2021-03-09 4:46:18

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-23		
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.
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.

Tehničke specifikacije

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

Napon		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga spajanja		3600–3900 W
Dimenzije (Š x V x D)	Glavna jedinica	595 x 595 x 570 mm
	Ugradbena	560 x 578 x 549 mm
Zapremina		68 litara
Masa	Neto (sa svim priborom)	35,3 kg

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 30 2021-03-09 4:46:18

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikacija modela	NV68A1170**, NV68A1172**
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje)	95,2
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,99 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)	0,80 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	Struja
Zapremina po prostoru za pečenje (V)	68 l
Vrsta pećnice	Ugradbena
Masa uređaja (M)	35,3 kg

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

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.

Bilješke

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_HR.indd 31 2021-03-09 4:46:18

SAMSUNG

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 1 2021-03-12 12:47:15

Cuprins

Utilizarea acestui manual 3

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri: 3

Instrucțiuni pentru siguranță 3

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

Instalarea 6

Conținutul ambalajului 6
Alimentare cu curent electric 7
Montarea în dulap 8

Înainte de a începe 10

Setări inițiale 10
Miros de cuptor nou 10
Mecanism inteligent de protecție 10
Accesorii 11

Operațiuni 12

Panou de comandă 12
Setări uzuale 12
Mod de preparare 14
Funcție specială 16
Preparare automată 16
Curățare 17
Sunet 18

Gătit inteligent 18

Preparare manuală 18
Programe de preparare automate 22
Preparate test 24

Întreținere 25

Curățare 25
Înlocuire 27

Depanare 28

Aspecte de verificat 28
Coduri de informare 30

Specificații tehnice 30

Anexă 31

Fișa de date a produsului 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 2 2021-03-12 12:47:15

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.
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 3 2021-03-12 12:47:15

Instrucțiuni pentru siguranță

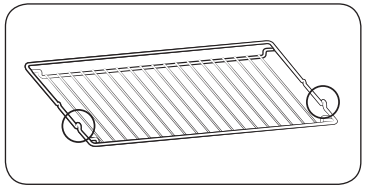
Metoda de prindere indicată nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.
Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.
În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.
Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.
Dacă aparatul are o funcție de curățare, resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare și nu trebuie lăsat niciun recipient în cuptor în timpul curățării cu aburi sau al curățării automate.
Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.
Dacă aparatul are o funcție de curățare, suprafețele pot să devină mai fierbinți decât de obicei în timpul curățării și copiii trebuie ținuți la distanță. Pentru echipamentele cu proces de curățarea prin piroliză - unele animale, în special păsările, pot fi sensibile la vapori și fluctuațiile de temperatură locale în timpul procesului de curățarea prin piroliză și trebuie mutate într-o zonă adecvată, bine ventilată, în timpul procesului.
Aerisiți încăperea în timpul și după procesul de curățarea prin piroliză.
Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.
Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne)
Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.
AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.
AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 4 2021-03-12 12:47:15

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.

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.

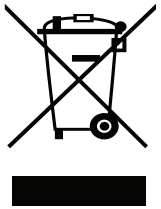
AVERTISMENT: Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare chiar dacă procesul de preparare s-a finalizat.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 5 2021-03-12 12:47:15

Instrucțiuni pentru siguranță

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



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

Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de ex., reglementarea REACH, DEEE, baterii, vizitați: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funcția de economisire automată a energiei

- 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 „Lumina cuptorului”. Pentru economisirea energiei, lumina cuptorului este oprită timp de câteva minute după pornirea programului de preparare.

Instalarea

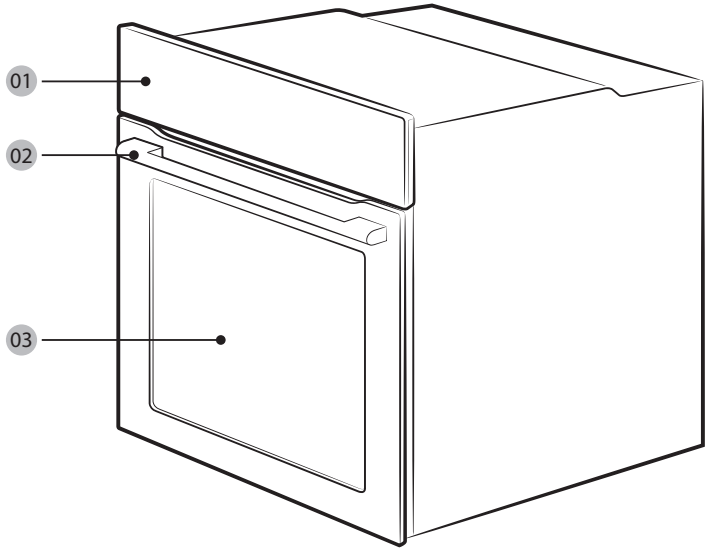
⚠ AVERTISMENT

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 cuptorul 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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 6 2021-03-12 12:47:15

Accesorii

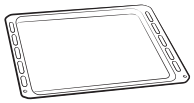
Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.



Grătar



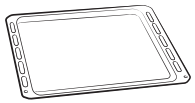
Grătar platou *



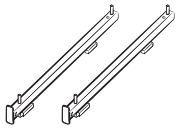
Tavă pentru copt *



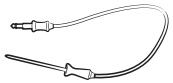
Tavă universală *



Tava extra adâncă *



Ghidaj telescopic *

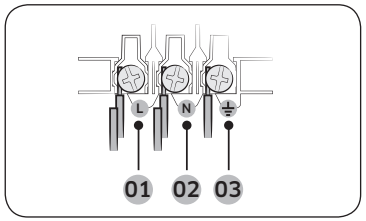


Sonda de temperatură pentru carne *

NOTĂ

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

Alimentare cu curent electric



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

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

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.

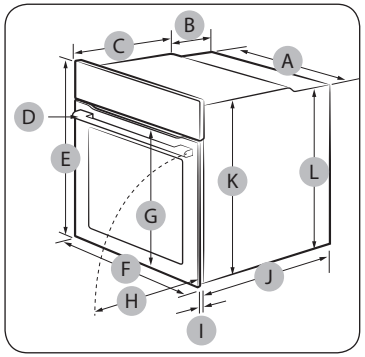
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 7 2021-03-12 12:47:16

Instalarea

Montarea în dulap

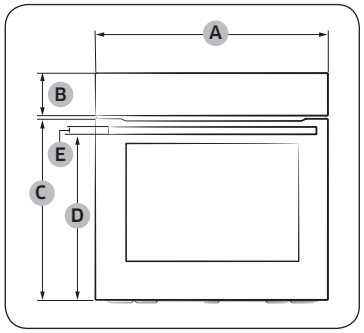
Dacă instalați cuptorul într-un dulap, suprafețele din plastic și componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste până la 90 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru daune provocate mobilei de căldura emisă de cuptor.
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu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

Dimensiuni necesare pentru instalare



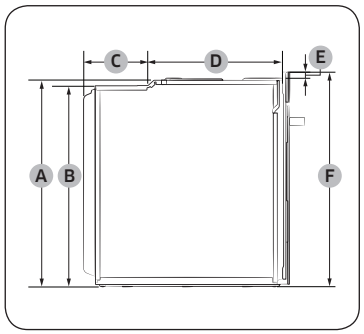
Cuptor (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



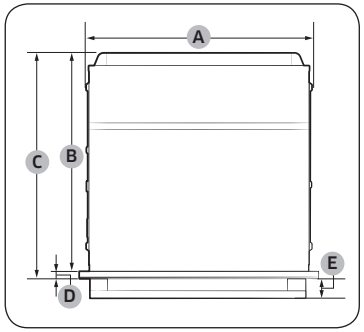
Cuptor (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



Cuptor (mm)

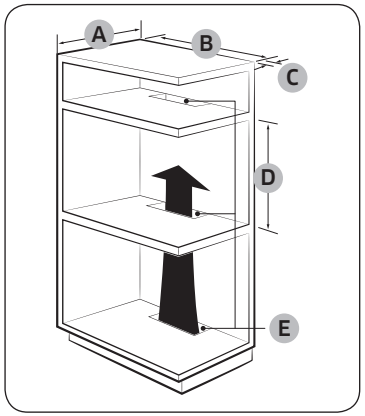
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Cuptor (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 8 2021-03-12 12:47:16

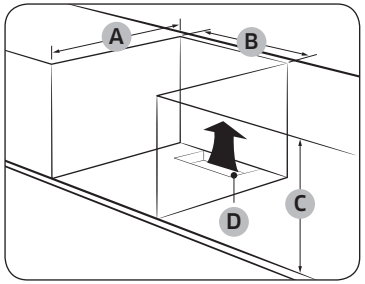


Dulap încastrat (mm)

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

NOTĂ

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

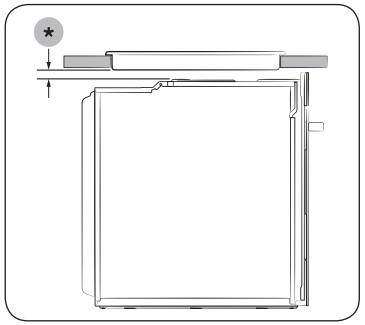


Dulap sub chiuvetă (mm)

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

NOTĂ

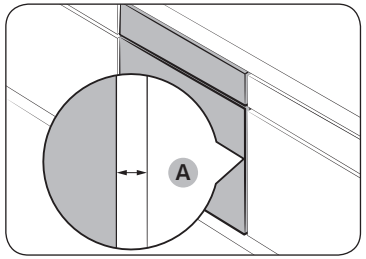
- Dulapurile de încastrare trebuie să aibă orificii de ventilație **(D)** pentru a ventila căldura și a recircula aerul.
- Cerința privind înălțimea minimă **(C)** se aplică doar pentru instalarea cuptorului.



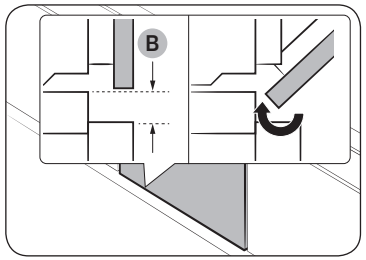
Instalarea cu o plită

Pentru a instala o plită deasupra cuptorului, consultați ghidul de instalare a plitei pentru cerințele privind spațiul de instalare **(*)**.

Montarea cuptorului



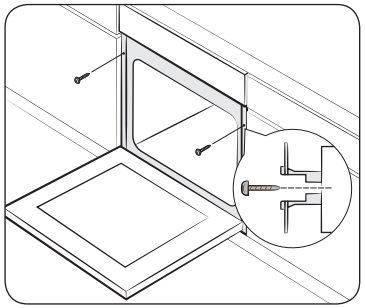
Lăsați un spațiu **(A)** de cel puțin 5 mm între cuptor și fiecare parte laterală a dulapului.



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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 9 2021-03-12 12:47:17

Instalarea



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

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

⚠ AVERTISMENT

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

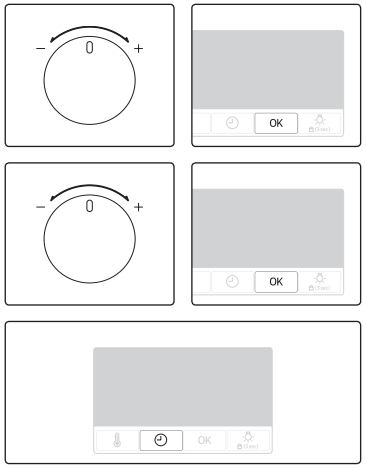
NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

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.

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.

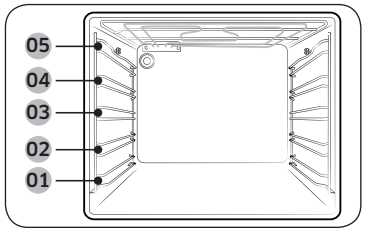
Mecanism inteligent de protecție

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 10 2021-03-12 12:47:17

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.
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.
Ghidaje telescopice *	Folosiți șina cu ghidaj telescopic pentru a introduce tava, după cum urmează: **1.** Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor. **2.** Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului. **3.** Închideți ușa.
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.

NOTĂ

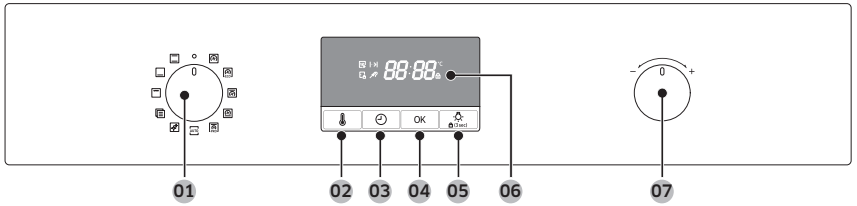
Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 11 2021-03-12 12:47:18

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.

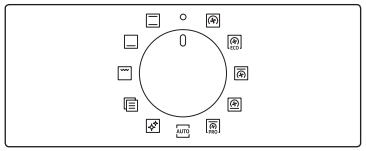


01 Selector de mod	Rotiți pentru a selecta modul sau funcția de preparare.
02 Temperatură	Folosiți pentru a seta temperatura.
03 Durată de preparare	Apăsați pentru a seta durata de preparare.
04 OK	Apăsați pentru a confirma setările.
05 Lumina cuptorului (Blocare pentru copii)	Apăsați pentru a aprinde sau a stinge lumina interioară. Lumina cuptorului se aprinde automat atunci când cuptorul începe să funcționeze. Se stinge automat după un anumit timp de inactivitate, pentru a economisi energie. 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.
06 Afișaj	Prezintă informațiile necesare despre modurile sau setările selectate.
07 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.

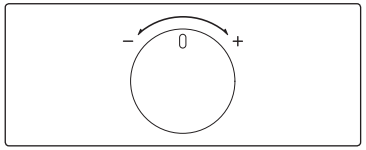
Setări uzuale

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.



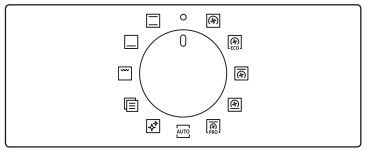
3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

NOTĂ

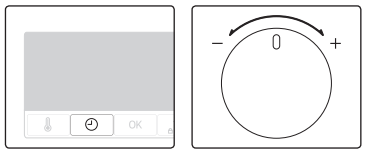
Dacă nu mai efectuați alte modificări în următoarele câteva secunde, cuptorul începe să prepare automat la setările implicite.
Pentru modificarea temperaturii setate, apăsați pe butonul și urmați pașii de mai sus.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 12 2021-03-12 12:47:18

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 dorită.
   Puteți seta durata la maxim 23 de ore și 59 de minute.



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

NOTĂ

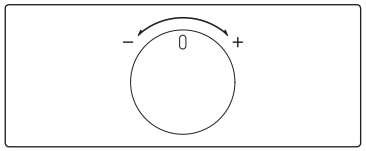
- Dacă doriți, puteți găti fără a seta o durată de preparare. În acest caz, cuptorul începe să prepare la temperatura setată fără informații despre durată, însă trebuie să îl opriți manual când se finalizează prepararea.
- Pentru modificarea duratei de preparare setate, apăsați butonul ◷ și urmați pașii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

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 timpul preparării în cuptor, apăsați pe ◷ pentru a afișa durata de preparare rămasă.



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

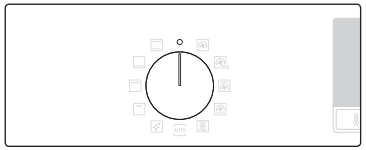


3. Apăsați **OK**. Cuptorul continuă să prepare la temperaturile setate, fără informații de timp.

NOTĂ

Dacă ați anulat durata de preparare, trebuie să opriți manual cuptorul la finalizarea preparării.

Întreruperea preparării

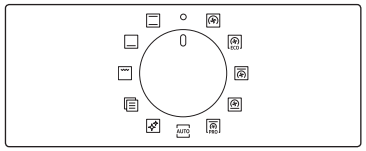


1. În timpul preparării, rotiți selectorul de mod în poziția „O”.

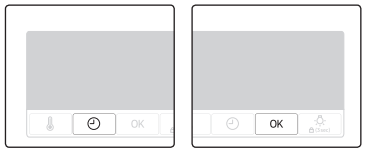
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 13 2021-03-12 12:47:19

Operațiuni

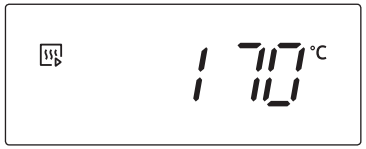
Mod de preparare



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



2. Setați durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar.
Pentru mai multe informații, consultați Setări comune.



Cuptorul începe să preîncălzească cu pictograma până când temperatura interioară atinge temperatura țintă.
Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în ghidul de preparare.

NOTĂ

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

Moduri de preparare

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)
	Convecție	30-250	160
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.	
ECO	Convecție Eco	30-250	160
		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	
	Încălzire din partea superioară + convecție	40-250	180
		Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).	
	Încălzire din partea inferioară + convecție	40-250	200
		Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.	
PRO	Frigere Pro	80-200	160
		Frigerea Pro 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.	

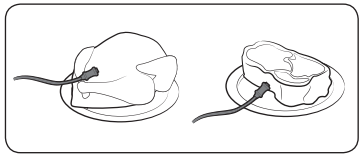
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 14 2021-03-12 12:47:19

Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)
	Convențională	30-250	180
		Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.	
	Încălzire din partea inferioară	100-230	150
		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.	
	Grătar mare	100-250	220
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).	

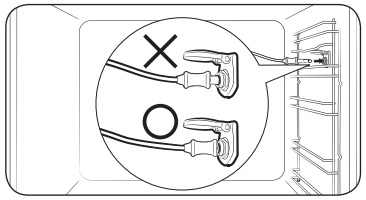
Prepararea utilizând sonda de temperatură pentru carne (numai la anumite modele)

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

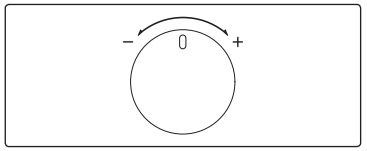
- Utilizați numai sonda de temperatură oferită împreună cu cuptorul.
- Nu puteți seta timpul de preparare dacă sonda de temperatură pentru carne este conectată.



1. Introduceți vârful sondei de temperatură în mijlocul cărnii pentru a o prepara. Asigurați-vă că nu este introdus și mânerul din cauciuc.



2. Conectați conectorul sondei la priza de pe peretele din dreapta. Asigurați-vă că vedeți pe afișaj indicatorul Sonda de temperatură pentru carne .



3. Selectați modul de preparare și temperatura.
4. Apăsați din nou butonul și rotiți discul valoric pentru a seta temperatura sondei (30~99 °C).
   - Prepararea se va opri când temperatura cărnii va atinge temperatura setată.



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

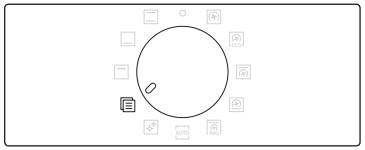
Nu toate modurile acceptă utilizarea sondei de temperatură pentru carne. Dacă nu utilizați o sondă de temperatură pentru carne cu moduri care nu sunt compatibile, indicatorul modului curent va lumina intermitent. Când se întâmplă acest lucru, scoateți sonda de temperatură pentru carne imediat.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 15 2021-03-12 12:47:20

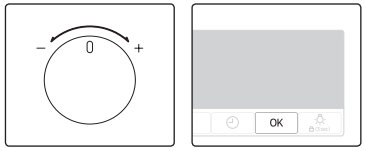
Operațiuni

Funcție specială

Funcții suplimentare pentru a îmbunătăți prepararea alimentelor.



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.

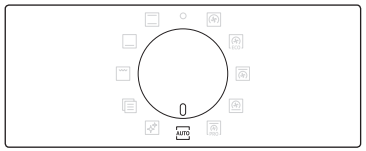


4. Apăsați **OK** pentru a activa funcția.

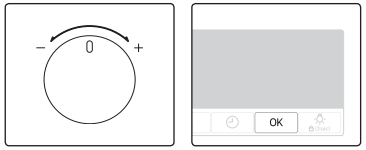
Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
F 1	Păstrare la cald	40-100	60	Folosiți pentru a menține calde preparatele recent preparate.
F 2	Încălzire recipiente	30-80	50	Folosiți pentru a încălzi vase sau tăvi pentru cuptor.

Preparare automată

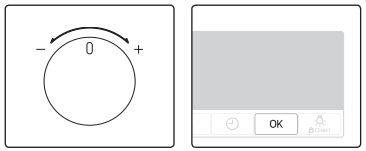
Pentru bucătarii fără experiență, cuptorul oferă 20 de rețete de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Durata și temperatura de preparare vor fi reglate în conformitate cu programul selectat și cu dimensiunea porției.



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta AUTO.



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta un program, apoi apăsați **OK**. Vă este prezentat intervalul de greutăți (dimensiunea porției).



3. Rotiți discul valoric pentru a seta dimensiunea porției, apoi apăsați pe **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 programelor de gătit automat din acest manual.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 16 2021-03-12 12:47:20

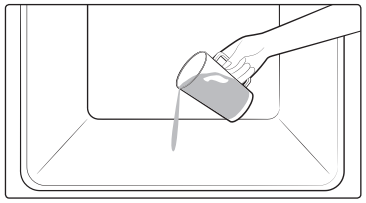
Curățare

Aveți la dispoziție două moduri de curățare. Această funcție economisește timp prin eliminarea nevoii de curățare manuală regulată. Timpul rămas apare pe afișaj în timpul procesului.

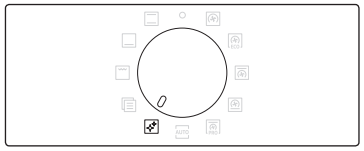
Funcție		Instrucțiuni
C 1	Curățarea cu abur	Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.
C 2	Curățare prin piroliză	Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.

Curățarea cu abur

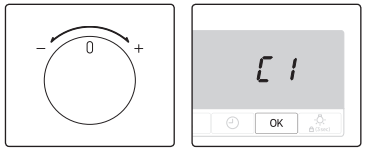
Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.



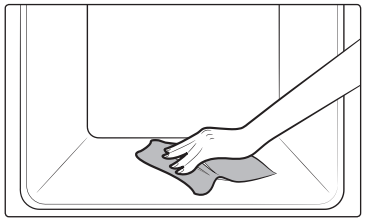
1. Turnați 400 ml (3/4 de halbă) de apă pe partea inferioară a cuptorului și închideți ușa cuptorului.



2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



3. Rotiți discul valoric pentru a selecta **C 1** (Curățarea cu abur), apoi apăsați **OK** pentru a începe curățarea.
   Curățarea cu aburi durează 26 de minute.



4. Folosiți o lavetă uscată pentru a curăța interiorul cuptorului.

⚠ AVERTISMENT

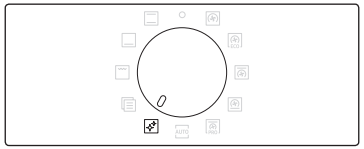
Nu deschideți ușa înainte să se încheie ciclul. Apa din cuptor este foarte fierbinte și poate provoca arsuri.

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.
- În timp ce cuptorul este fierbinte în interior, curățarea automată nu se activează. 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.

Curățare prin piroliză

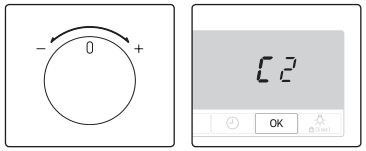
Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.



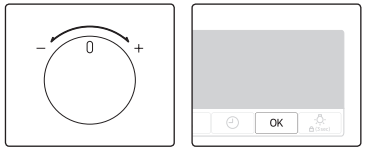
1. Scoateți toate accesoriile, inclusiv ghidajele laterale, și eliminați manual bucățile mari de impurități din interiorul cuptorului. În caz contrar, acestea pot provoca flăcări în timpul ciclului de curățare, ceea ce poate duce la incendii.
2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 17 2021-03-12 12:47:21

Operațiuni

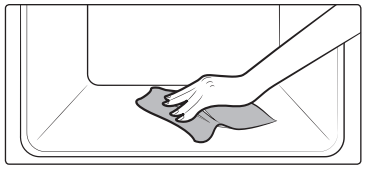


3. Rotiți discul valoric pentru a selecta Curățare prin piroliză (**C 2**) și apoi apăsați **OK**.



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.

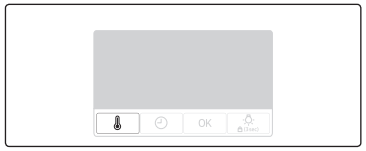
⚠ ATENȚIE

- 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.

Sunet



- Pentru a dezactiva sunetul, apăsați și mențineți apăsată (pictograma Temperatură) timp de 3 secunde.
- Pentru a anula dezactivarea sunetului, apăsați și mențineți apăsat din nou timp de 3 secunde.
- Opțiunea selectată se va aprinde intermitent.

Gătit inteligent

Preparare manuală

⚠ AVERTISMENT privind acrilamida

Acrilamida produsă în timpul preparării alimentelor cu amidon, de exemplu chipsuri, cartofi prăjiți și pâine, poate provoca probleme de sănătate. Se recomandă prepararea acestor alimente la temperaturi scăzute și evitarea preparării excesive, a întăririi sau a arderii.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 18 2021-03-12 12:47:21

Coacere

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pandișpan	Grătar, formă cu diametrul de 25-26 cm	2		160-170	35-40
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	3		175-185	50-60
Tartă	Grătar, formă pentru tartă cu diametrul de 20 cm	3		190-200	50-60
Prăjitură din aluat cu fructe și firimituri crocante	Tavă universală	2		160-180	40-50
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
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	2		180-190	25-35
Plăcintă cu mere	Grătar, formă cu diametrul de 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza 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	3 1		205	80-100
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	20-30
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	120-150

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 19 2021-03-12 12:47:22

Gătit inteligent

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Legume					
Legume, 0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		220-230	15-20
Cartofi copți, jumătăți, 0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200	45-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3 1		200-230	10-15
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul timp de 5-10 minute în modul Gril mare. Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		240-250	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	15-20
Burgeri *	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	15-20

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	20-30
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		230-250	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	25-35

* Întoarceți după 2/3 din durata de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată	Grătar	3		200-220	15-25
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 20 2021-03-12 12:47:22

Frigere Pro

Acest mod include un ciclu de încălzire automată până la 220 °C. Încălzitorul superior și ventilatorul de convecție funcționează în timpul procesului de rumenire a cărnii. După această etapă, alimentele sunt preparate ușor, la temperatura scăzută de la preselecție. Acest proces se execută în timpul funcționării elementelor de încălzire superior și inferior. Acest mod este potrivit pentru fripturi și 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

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.
Puteți crește/reduce durata de preparare și/sau temperatura, după cum doriți.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Tartă cu fructe, 0,8-1,2 kg	Grătar	2	160-180	40-60
Cartofi în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	50-70
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	160-180	15-25
Cartofi prăjiți la cuptor, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	20-30
Cartofi wedges congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	20-30
File de pește, la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	20-30
File de pește crocant, pane, 0,4-0,8 kg	Grătar + Tavă universală	3 1	200-220	20-30
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar + Tavă universală	2 1	180-200	50-70
Legume coapte, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	20-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 21 2021-03-12 12:47:22

Gătit inteligent

Programe de preparare automate

Următorul tabel prezintă 20 programe automate pentru pregătire, 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 8, 18 și 19 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.

Nr.	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 în 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 în centrul suportului.		
A 3	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 în centrul suportului.		
A 4	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 în centrul suportului.		
A 5	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 în centrul suportului.		
A 6	Pandișpan	0,5-0,6	Grătar	3
		Pregătiți aluatul 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 în centrul suportului.		
A 7	Chec marmorat	0,7-0,8	Grătar	2
		Preparați aluatul 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 în centrul suportului.		
A 8	Chec olandez	0,7-0,8	Grătar	2
		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 forma în centrul suportului.		
A 9	Friptură de mușchi de vită	0,9-1,1	Grătar + Tavă universală	2
		1,1-1,3		1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 10	Cotlete de miel la grătar cu ierburi	0,4-0,6	Grătar + Tavă universală	4
		0,6-0,8		1
		Marinați cotletele de miel cu ierburi și mirodenii și puneți-le pe suportul de sârmă.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 22 2021-03-12 12:47:22

Nr.	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 11	Pui, întreg	0,9-1,1	Grătar + Tavă universală	2
		1,1-1,3		1
		Spălați și curățați puiul. Se unge puiul cu ulei și condimente. Așezați-l cu partea cu pieptul în jos pe grătar și întoarceți-l de îndată ce cuptorul emite un semnal sonor.		
A 12	Piept de pui	0,4-0,6	Grătar + Tavă universală	4
		0,6-0,8		1
		Marinați piepții și așezați-i pe grătar.		
A 13	Păstrăv	0,3-0,5	Grătar + Tavă universală	4
		0,5-0,7		1
		Clătiți și spălați peștele și puneți-l alternativ cap-coadă pe grătar. Puneți zeamă de lămâie, sare și ierburi în interiorul peștilor. Tăiați-i la suprafață cu un cuțit. Ungeți-i cu ulei și sare.		
A 14	File de somon	0,4-0,6	Grătar + Tavă universală	4
		0,6-0,8		1
		Spălați și curățați fileurile sau fripturile. Așezați fileurile cu partea cu pielea în sus pe grătar.		
A 15	Legume coapte	0,4-0,6	Tavă universală	4
		0,6-0,8		
		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 tavă.		
A 16	Cartofi copți, jumătăți	0,6-0,8	Tavă universală	3
		0,8-1,0		
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-i pe tavă cu partea tăiată în sus și ungeți-i cu ulei de măsline, ierburi și mirodenii.		

Nr.	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 17	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în tavă.		
A 18	Pizza congelată	0,3-0,6	Grătar	3
		0,6-0,9		
		Puneți pizza congelată în mijlocul grătarului. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți suportul. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 19	Pizza de casă	0,8-1,0	Tavă universală	2
		1,0-1,2		
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tavă. 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.		
A 20	Dospirea aluatului cu drojdie	0,5-0,6	Grătar	2
		0,7-0,8		
		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.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 23 2021-03-12 12:47:22

Gătit inteligent

Preparate test

Conform standardului EN60350-1.

1. Coacere

Recomandările pentru coacere sunt valabile pentru un cuptor preîncălzit.
Întotdeauna așezați tăvile înclinate spre ușa din față.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	3		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Fursecuri	Tavă universală	1+3		140	28-33
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjituri (Închise la culoare, cu diametrul de 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Plăcintă cu mere	Grătar + 2 forme de prăjituri ** (Închise la culoare, cu diametrul de 20 cm)	2, amplasat pe diagonală		160	70-80
	Tavă universală + Grătar + 2 forme de prăjituri *** (Închise la culoare, cu diametrul de 20 cm)	1+3		160	80-90

* Creșteți timpul de gătire cu 5 minute dacă gătiți în modul Convențional, folosind un platou de sticlă termorezistentă (cu diametrul de 26 cm).
** Se aranjează două prăjituri pe grătar în părțile spate stânga și față dreapta.
*** Se aranjează două prăjituri în centru, una peste cealaltă.

2. Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute (toast) sau 10 minute (burgeri), utilizând funcția Gril mare.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		250 (max)	3-4
Burgeri de vită * 12 buc.	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		250 (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 * 1,3-1,5 kg	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	65-75
Pui întreg * 1,5-1,7 kg	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	70-85

* Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 24 2021-03-12 12:47:22

Întreținere

Curățare

⚠ AVERTISMENT

Înainte de curățare, asigurați-vă că accesoriile și cuptorul sunt reci.
Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive.

Interiorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului cuptorului, utilizați o cârpă curată și o soluție de curățare cu agresivitate medie sau apă caldă cu săpun.
- Nu curățați garnitura ușii cu mâna.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați numai soluții de curățare pentru cuptoare.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.

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.

NOTĂ

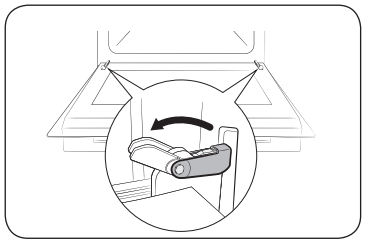
Componentele catalitice sunt acoperite fie pe o parte, fie pe 3 părți, în funcție de model.

Demontarea ușii

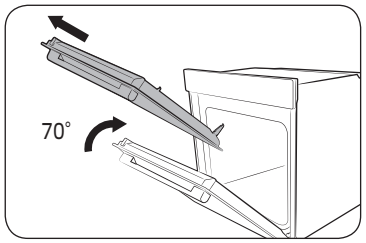
În cazul utilizării normale, ușa cuptorului nu trebuie demontată dar dacă aceasta este necesară - de exemplu, pentru curățare - respectați următoarele instrucțiuni.

⚠ ATENȚIE

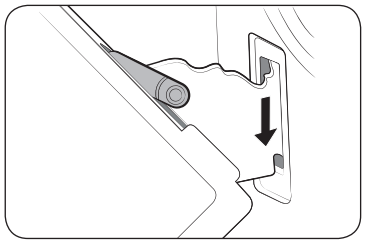
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și desfaceți complet clamele ambelor balamale.



2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Cu ambele mâini, prindeți lateralele ușii cuptorului din partea din mijloc și ridicați până când balamalele pot fi scoase.



3. După curățare, pentru prinderea ușii, repetați pașii 1 și 2 în ordine inversă. Clema balamalei trebuie închisă în ambele părți.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 25 2021-03-12 12:47:23

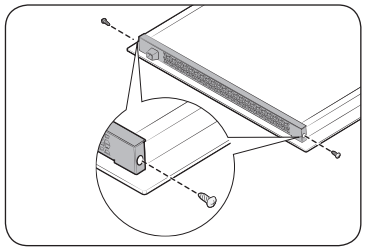
Întreținere

Demontarea ușii din sticlă

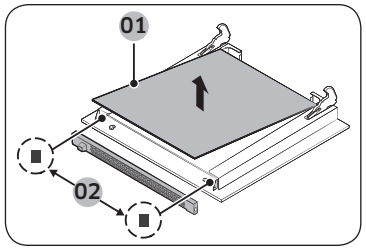
Ușa cuptorului este dotată cu un geam din 3 straturi suprapuse.
Aceste foi pot fi demontate în vederea curățării.

⚠ AVERTISMENT

Ușa cuptorului trebuie scoasă din cuptor pentru a curăța geamurile ușii.

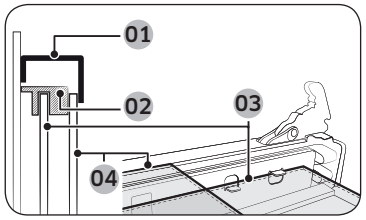


1. Demontați cele 2 șuruburi din stânga și din dreapta ușii.



01 Geamul 1
02 2 garnituri de ghidare

2. Scoateți capacul și scoateți geamul 1, 2 și cele 2 garnituri de ghidare de pe ușă.



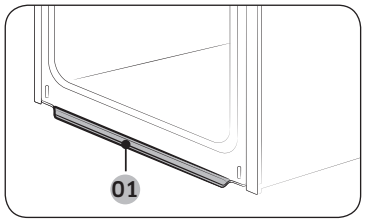
01 Capac
02 Garnituri de ghidare (Dreapta și stânga)
03 Geamul 2
04 Geamul 1

3. După curățarea geamurilor ușii, pentru asamblare, repetați pașii 1, 2 în ordine inversă. Verificați amplasarea corectă a geamurilor conform imaginii de mai sus.

NOTĂ

La asamblarea geamului 1, asigurați-vă că nu utilizați geamul 2 și orientați scrisul spre partea de jos.

Colector de apă



01 Colector de apă

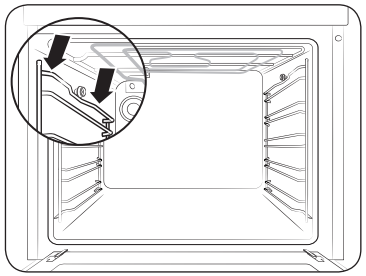
Colectorul de apă colectează nu numai excesul de umezeală format în timpul gătirii, ci și resturile alimentare. Colectorul de apă nu poate fi scos. Ștergeți apa de pe colectorul de apă când cuptorul se răcește după un proces de gătire.

⚠ AVERTISMENT

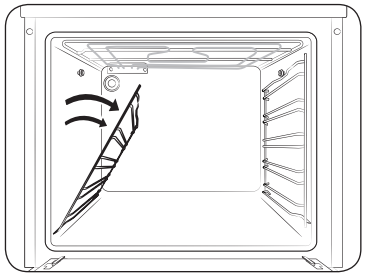
Dacă descoperiți scurgeri de apă din colectorul de apă, contactați-ne la un centru local de service Samsung.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 26 2021-03-12 12:47:23

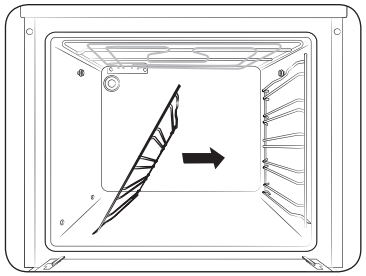
Detașarea ghidajelor laterale (în funcție de model)



1. Apăsați partea centrală de sus a grilajului lateral.



2. Rotiți grilajul lateral aproximativ 45°.



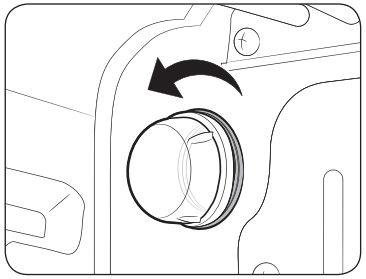
3. Trageți grilajul lateral și detașați-l din cele două orificii inferioare.

NOTĂ

Cuptorul funcționează fără a fi montate rafturile laterale și suporturile.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 27 2021-03-12 12:47:24

Depanare

Aspecte de verificat

În cazul în care întâmpinați probleme cu cuptorul, mai întâi consultați tabelul următor și încercați să aplicați sugestiile. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Problemă	Cauză	Acțiune
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	• Dacă sunt substanțe străine prinse între butoane	• Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	• Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior	• Îndepărtați umezeala și încercați din nou.
	• Dacă este setată funcția de blocare	• Verificați dacă este setată funcția de blocare.
Nu este afișată ora.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul nu funcționează.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	• Dacă este deconectat de la priză	• Reconectați alimentarea.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	• Dacă prepararea continuă durează prea mult	• După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	• Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează	• Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	• Când se folosesc mai multe ștechere în aceeași priză	• Folosiți un singur ștecher.
Cuptorul nu este alimentat.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	• Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului	• Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	• Dacă lampa se aprinde și se stinge	• Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină al cuptorului.
	• Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării	• Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	• Dacă sistemul de alimentare nu este împământat corect	• Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
	• Dacă folosiți o priză fără împământare	
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 28 2021-03-12 12:47:24

Problemă	Cauză	Acțiune
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	• Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului.	• Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Cuptorul nu se încălzește.	• Dacă ușa este deschisă	• Închideți ușa și reporniți cuptorul.
	• Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului	• Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul.
	• Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost declanșat	• Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	• La prima utilizare	• Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	• Dacă se află alimente pe încălzitor	• Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	• Dacă utilizați recipiente din plastic sau altele care nu sunt termorezistente	• Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu gătește corect.	• Dacă ușa este deschisă des în timpul preparării	• Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa frecvent, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
Cuptorul este cald în timpul curățării prin piroliză.	• Acest lucru se întâmplă deoarece curățarea prin piroliză 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 prin piroliză.	• Curățarea prin piroliză 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.	• Răciți cuptorul și apoi utilizați-l

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 29 2021-03-12 12:47:24

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-23		
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 circuitele integrate tactile și microcomputerul principal sau secundar	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.
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.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Tensiune de alimentare		230-240 V ~ 50 Hz
Putere maximă		3600-3900 W
Dimensiuni (l x H x A)	Unitatea principală	595 x 595 x 570 mm
	Încastrabil	560 x 578 x 549 mm
Volum		68 litri
Greutate	Netă (cu toate accesoriile)	35,3 kg

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 30 2021-03-12 12:47:24

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificarea modelului	NV68A1170**, NV68A1172**
Indice de eficiență energetică per incintă (EEI incintă)	95,2
Clasă eficiență energetică per cavitate	A
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) (EC incintă electrică)	0,99 kWh/ciclu
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică) (EC incintă electrică)	0,80 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)	electricitate
Volum per incintă (V)	68 l
Tipul de cuptor	Încastrabil
Masa aparatului (M)	35,3 kg

Datele stabilite în conformitate cu standardul EN 60350-1 și Reglementările Comisiei (UE) nr. 65/2014 și (UE) nr. 66/2014.

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.

Memo

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_RO.indd 31 2021-03-12 12:47:24

SAMSUNG

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 1 2021-03-12 12:46:57

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 6
Šta se nalazi u pakovanju 6
Povezivanje napajanja 7
Ugradnja u kuhinjski element 8

Pre početka korišćenja 10
Prvo podešavanje 10
Miris nove pećnice 10
Pametni sigurnosni mehanizam 10
Dodatni elementi 11

Korišćenje 12
Kontrolna tabla 12
Opšte postavke 12
Režim pripreme hrane 14
Specijalna funkcija 16
Automatska priprema hrane 16
Čišćenje 17
Zvuk 18

Pametna priprema hrane 18
Ručna priprema hrane 18
Programi automatske pripreme hrane 22
Probna jela 24

Održavanje 25
Čišćenje 25
Zamena 27

Rešavanje problema 28
Tačke provere 28
Informativni kodovi 30

Tehničke specifikacije 30

Dodatak 31
List sa podacima o proizvodu 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 2 2021-03-12 12:46:57

Korišćenje ovog priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.
Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju uređajem i pri njegovom održavanju.
Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite.

U priručniku se koriste sledeći simboli:

⚠ UPOZORENJE

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da dovedu do **teških telesnih povreda, smrti i/ili oštećenja imovine**.

⚠ OPREZ

Opasnosti ili rizične radnje koje mogu da prouzrokuju **telesne povrede i/ili oštećenje imovine**.

NAPOMENA

Korisni saveti, preporuke ili informacije koje korisniku olakšavaju korišćenje uređaja.

Bezbednosna uputstva

Ugradnju ove pećnice mora da obavi ovlašćeni električar. Električar koji ugrađuje uređaj je odgovoran za povezivanje uređaja na izvor napajanja u skladu sa odgovarajućim bezbednosnim preporukama.

Važne mere opreza

⚠ UPOZORENJE

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva i decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.
Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem.
Način za isključivanje mora biti prisutan kod fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama za kablove.
Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.
Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.
Za navedeno fiksiranje ne sme da se koristi lepak jer se on ne smatra pouzdanim sredstvom za pričvršćivanje.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 3 2021-03-12 12:46:57

Bezbednosna uputstva

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i starija, kao i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, pod uslovom da su svesne potencijalnih opasnosti i da ih odgovorna osoba nadzire ili da im je dala uputstva za bezbedno korišćenje uređaja. Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju da obavljaju deca bez nadzora odraslih. Uređaj i kabl uređaja moraju biti van domašaja dece koja imaju manje od 8 godina.

Tokom upotrebe uređaj postaje vreo. Vodite računa da ne dodirnete grejače u pećnici.

UPOZORENJE: Spoljni delovi uređaja mogu da postanu vreli tokom upotrebe. Mlađoj deci ne treba dozvoljavati da prilaze uređaju.

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, zaostale naslage bi trebalo ukloniti pre čišćenja, a tokom čišćenja parom ili samočišćenja u pećnici ne bi trebalo da bude nikakav pribor ili posuđe. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, površine mogu da se ugreju više nego obično tokom čišćenja, pa deci ne bi trebalo dozvoliti pristup. Kod uređaja sa funkcijom pirolitičkog čišćenja, neke životinje (naročito ptice) mogu biti osetljive na isparenja i kolebanja u lokalnoj temperaturi tokom pirolitičkog čišćenja, pa ih treba premestiti u odgovarajući dobro provetreni prostor tokom ovog postupka.

Provetrite sobu tokom i nakon pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Koristite isključivo termometar za hranu koji je preporučen za upotrebu sa ovom pećnicom. (samo za model sa termometrom za meso)

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

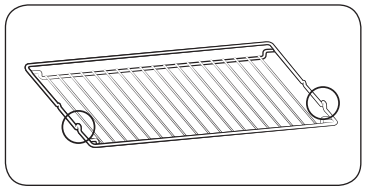
Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 4 2021-03-12 12:46:57

OPREZ: Pripremu hrane treba nadgledati. Kratku pripremu hrane treba stalno nadgledati.

Dok uređaj radi, vrata ili spoljna površina mogu biti vrući. Dok uređaj radi, spoljni delovi mogu biti vrući. Površine mogu postati vruće tokom upotrebe.



Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima tako da žičana rešetka može da nosi velike količine hrane.

⚠ **OPREZ**

Ako je pećnica oštećena prilikom transporta, nemojte da je priključujete.

Povezivanje ovog uređaja na izvor napajanja mora da obavi ovlašćeni električar.

U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte da ga koristite.

Popravke bi trebalo da obavlja samo ovlašćeno tehničko lice. Nepravilno servisiranje može da nanese znatnu štetu vama i drugim osobama. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru ili distributeru kompanije SAMSUNG.

Električni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju pećnicu.

Pećnicu bi trebalo povezati na izvor napajanja preko odgovarajućeg prekidača ili osigurača. Nipošto ne koristite produžni kabl, bilo da ima jednu ili više utičnica.

Napajanje uređaja trebalo bi isključiti prilikom popravke ili čišćenja uređaja.

Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnicu u blizini pećnice.

Ako uređaj poseduje funkciju pripreme hrane na pari, nemojte da ga koristite ako je patrona na dovodu vode oštećena. (samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ako je patrona napukla ili pokvarena, nemojte da je koristite i obratite se najbližem servisnom centru. (samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ova pećnica je projektovana samo za spremanje hrane u domaćinstvima.

Tokom upotrebe, unutrašnje površine pećnice postaju vrele i mogu da izazovu opekotine. Nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

Površina pećnice postaje vrela kada uređaj duže vreme radi na visokoj temperaturi.

Kada spremate hranu, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer može da dođe do naglog ispuštanja vrelog vazduha i pare.

Kada pripremate jela koja sadrže alkohol, on može da ispari zbog visoke temperature, a to isparenje može da izazove požar ako dođe u dodir sa vrelim delom pećnice.

Zbog sopstvene bezbednosti nemojte da koristite aparate za čišćenje vodom pod pritiskom niti aparate za čišćenje parom.

Decu treba držati na bezbednoj razdaljini dok pećnica radi.

Zamrznutu hranu, kao što je pica, treba pripremati na velikoj rešetki. Ako se koristi pleh za pečenje, on može da se deformiše zbog velikih temperaturnih razlika.

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.

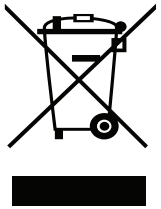
UPOZORENJE: Nemojte da isključujete uređaj iz izvora napajanja, čak ni nakon završetka pripreme hrane.

UPOZORENJE: Nemojte da držite vrata otvorenim dok pećnica radi.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 5 2021-03-12 12:46:57

Bezbednosna uputstva

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



(Primenjuje su u zemljama sa odvojenim sistemima za prikupljanje otpada)

Ovo obeležje na proizvodu, dodaci ili dokumentacija označavaju to da proizvod i njegovi elektronski dodaci (npr. punjač, slušalice, USB kabl) ne bi smeli da se odlažu zajedno sa ostalim otpadom iz domaćinstva, kada im istekne vek trajanja. Da biste sprečili moguće ugrožavanje čovekove okoline ili ljudskog zdravlja usled nekontrolisanog odlaganja, odvojite ove proizvode od ostalog otpada i odgovorno ga reciklirajte kako biste promovisali trajnu ponovnu upotrebu materijalnih resursa.

Kućni korisnici treba da se obrate prodavcu kod koga su kupili ovaj proizvod ili lokalnoj državnoj ustanovi kako bi se upoznali sa detaljima o mestu i načinu na koji mogu da izvrše recikliranje ovih proizvoda koje će biti bezbedno po čovekovu okolinu.

Poslovni korisnici treba da se obrate dobavljaču i provere uslove i odredbe ugovora o kupovini. Ovaj proizvod i njegovi elektronski dodaci prilikom odlaganja ne treba da se mešaju saostalim komercijalnim otpadom.

Informacije o zalaganju kompanije Samsung u pogledu očuvanja životne sredine i specifičnim regulatornim obavezama u vezi sa proizvodom, npr. REACH, odlaganje električne i elektronske opreme (WEEE), Baterije, potražite na adresi:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcija automatske uštede energije

- 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.

Ugradnja

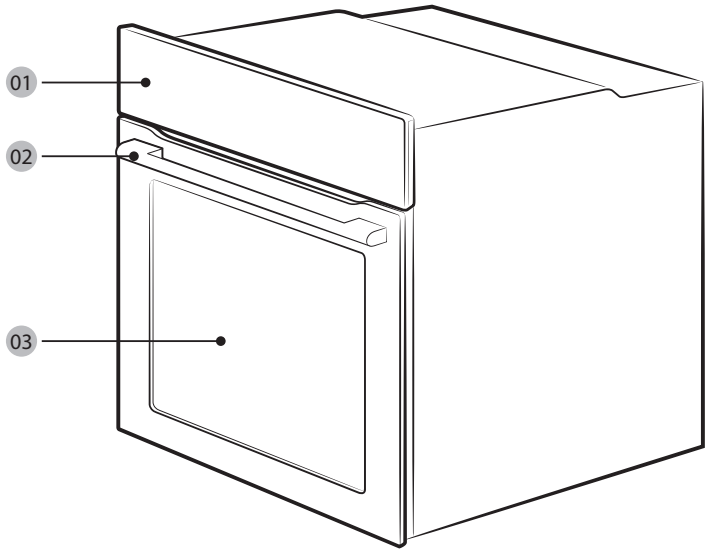
⚠ UPOZORENJE

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** Vrata

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 6 2021-03-12 12:46:57

Dodatni elementi

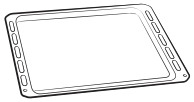
Uz pećnicu dobijate i razne dodatne elemente koji olakšavaju pripremu hrane.



Žičana rešetka



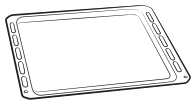
Žičani umetak *



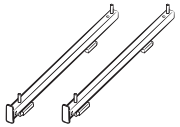
Pleh za pečenje *



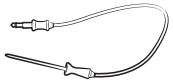
Univerzalni pleh *



Duboki pleh *



Teleskopska šina *

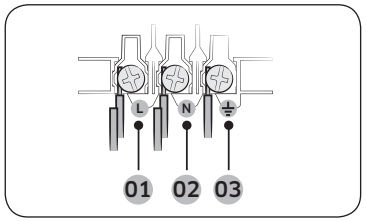


Termometar za meso *

NAPOMENA

- Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Povezivanje napajanja



01 SMEĐA ili CRNA
02 PLAVA ili BELA
03 ŽUTO-ZELENA

Uključite kabl za napajanje pećnice u električnu utičnicu. Ako nije dostupna odgovarajuća utičnica zbog ograničenja struje, upotrebite višepolni izolacioni prekidač (sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata) da biste ispoštovali bezbednosne propise. Upotrebite kabl za napajanje odgovarajuće dužine koji je u skladu sa specifikacijom H05 RR-F ili H05 VV-F, preseka barem 1,5–2,5 mm^2.

Nominalna struja (A)	Minimalni presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

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.

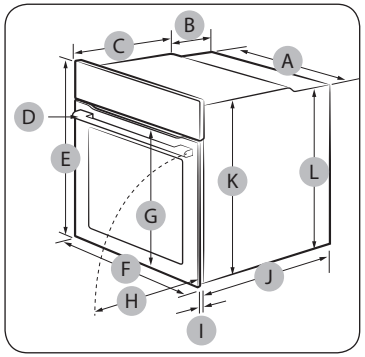
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 7 2021-03-12 12:46:58

Ugradnja

Ugradnja u kuhinjski element

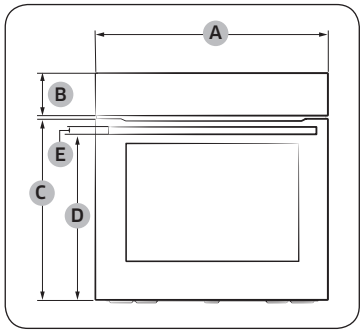
Ako pećnicu ugrađujete u ugradni element, njegove plastične površine i spojevi moraju biti otporni na temperature do 90 °C. Kompanija Samsung ne odgovara za oštećenja nameštaja koja nastanu usled dejstva toplote koju emituje pećnica.
Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati 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.

Potrebne dimenzije za ugradnju



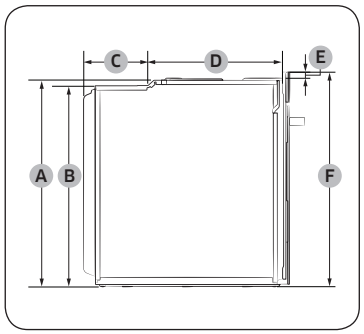
Pećnica (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	177	**H**	Maks. 494
C	372	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



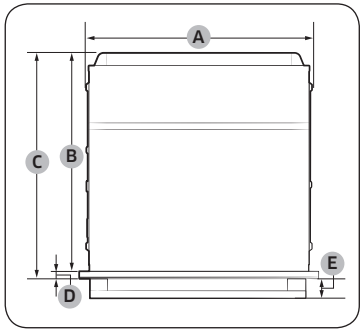
Pećnica (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



Pećnica (mm)

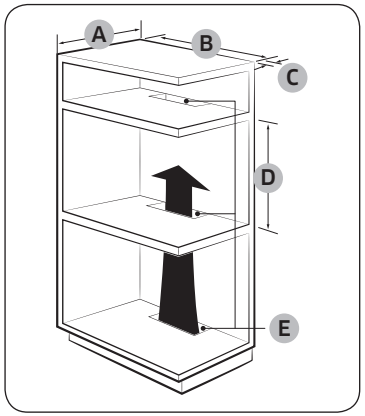
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Pećnica (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Maks. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 8 2021-03-12 12:46:58

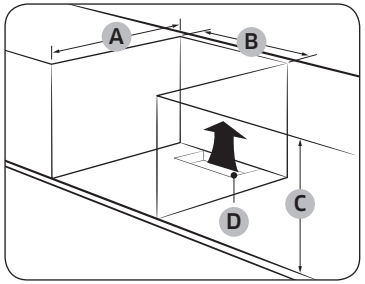


Ugradni element (mm)

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

NAPOMENA

Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(E)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.

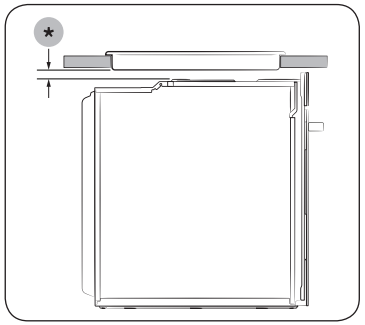


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

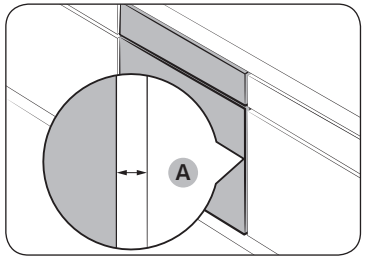
NAPOMENA

- Element u koji se pećnica ugrađuje mora imati ventilacione otvore **(D)** kroz koje će izlaziti toplota i strujati vazduh.
- Zahtev u pogledu minimalne visine **(C)** odnosi se samo na ugradnju pećnice.

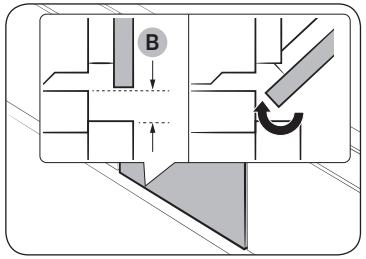


Ugradnja sa grejnom pločom
Da biste ugradili grejnu ploču iznad pećnice, pogledajte zahteve u pogledu prostora za ugradnju u vodiču za ugradnju grejne ploče **(*)**.

Ugradnja pećnice



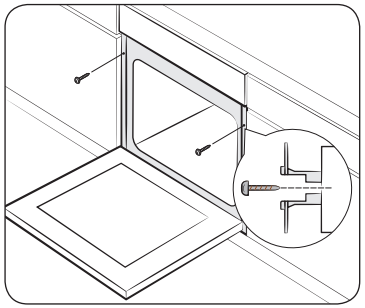
Obavezno ostavite razmak **(A)** od bar 5 mm između pećnice i svih susednih strana kuhinjskog elementa.



Ostavite razmak od bar 3 mm **(B)** tako da se vrata neometano otvaraju i zatvaraju.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 9 2021-03-12 12:46:59

Ugradnja



Postavite pećnicu u kuhinjski element i pričvrstite je sa obe strane pomoću 2 zavrtnja.

Nakon ugradnje, skinite zaštitnu foliju, traku i drugi ambalažni materijal, pa izvadite dobijene dodatne elemente iz pećnice. Da biste pećnicu izvadili iz kuhinjskog elementa, prvo isključite napajanje pećnice, a zatim uklonite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Pećnica mora imati ventilaciju da bi normalno radila. Ni u kom slučaju nemojte prekrivati otvore za ventilaciju.

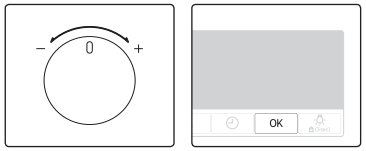
NAPOMENA

Pećnica koju imate može se po izgledu razlikovati od prikazanog modela.

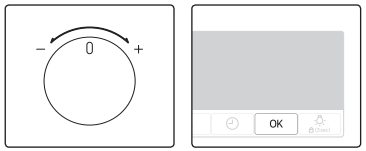
Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

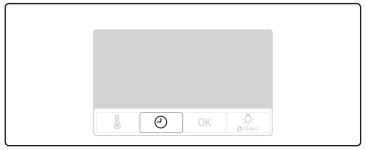
Kada prvi put uključite pećnicu, na displeju će se prikazati fabričko vreme „12:00“, a broj koji predstavlja sat („12“) će treptati. Pratite korake u nastavku da biste podesili vreme.



1. Dok broj koji predstavlja sat trepti, pomoću regulatora vrednosti (na desnoj strani) podesite sat, a zatim pritisnite **OK (U redu)** da biste podesili minute.



2. Dok broj koji predstavlja minute trepti, pomoću regulatora vrednosti podesite minute, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.



Da biste promenili prikazano vreme nakon prvog podešavanja, pritisnite i 3 sekunde držite dugme ⏲ i ponovite prethodne korake.

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.

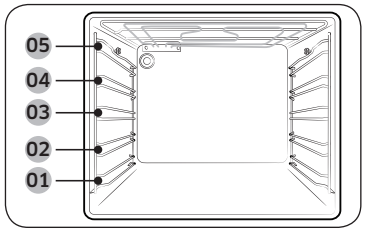
Pametni sigurnosni mehanizam

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 10 2021-03-12 12:46:59

Dodatni elementi

Pre prvog korišćenja, temeljno očistite dodatne elemente toplom vodom, deterdžentom i čistom, mekom krpom.



01 1. nivo
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, keksova i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Univerzalni pleh *	Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice. 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.
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.
Termometar za meso *	Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa koje se peče. Koristite isključivo termometar za meso koji ste dobili uz pećnicu.

NAPOMENA

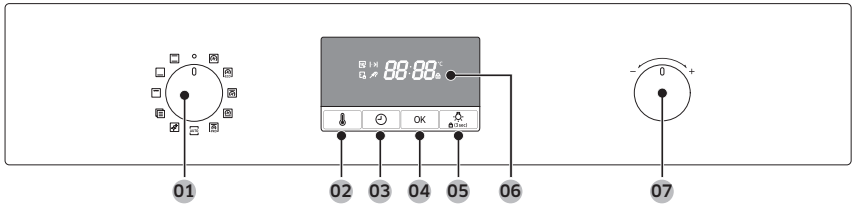
Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 11 2021-03-12 12:46:59

Korišćenje

Kontrolna tabla

Prednja ploča je dostupna u različitim materijalima i bojama. U cilju poboljšanja kvaliteta, izgled pećnice može da bude izmenjen bez najave.

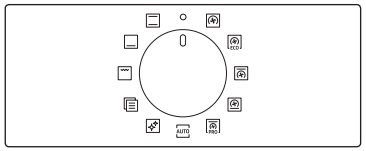


01 Regulator režima	Pomoću ovog regulatora birate režim pripreme hrane ili funkciju.
02 Temperatura	Služi za podešavanje temperature.
03 Trajanje pripreme hrane	Koristi se za podešavanje trajanja pripreme hrane.
04 OK (U redu)	Služi za potvrđivanje postavki.
05 Svetlo u pećnici (Roditeljska kontrola)	Služi za uključivanje ili isključivanje unutrašnjeg svetla. Svetlo u pećnici se uključuje automatski kada pećnica počne da radi. Takođe, radi uštede energije se automatski isključuje nakon određenog perioda neaktivnosti. **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.
06 Displej	Prikazuje osnovne informacije o izabranim režimima ili postavkama.
07 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.

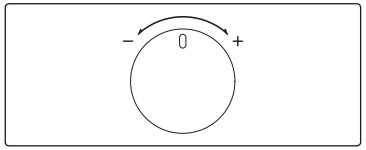
Opšte postavke

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.



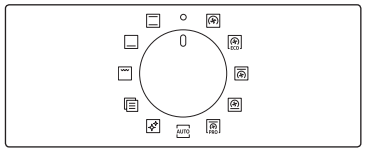
3. Pritisnite **OK (U redu)** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

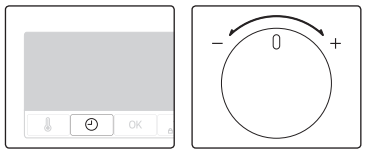
Ako ne obavite dodatna podešavanja u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti pripremu hrane sa podrazumevanim postavkama.
Ako želite da promenite temperaturu, pritisnite dugme i pratite gorenavedena uputstva.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 12 2021-03-12 12:47:00

Trajanje pripreme hrane



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Pritisnite dugme ⏲, pa pomoću regulatora vrednosti podesite željeno vreme.
   Maksimalno trajanje je 23 sata i 59 minuta.



3. Pritisnite **OK (U redu)** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

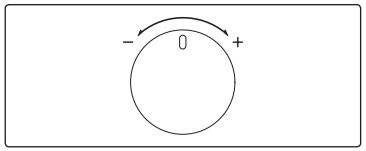
- Trajanje pripreme hrane ne morate da podesite ako ne želite. U tom slučaju, pećnica počinje pripremu hrane na zadatoj temperaturi bez informacija o vremenu, tako da pećnicu morate ručno da isključite kada završite sa pripremom hrane.
- Ako želite da promenite trajanje pripreme hrane, pritisnite dugme ⏲ i pratite gorenavedena uputstva.

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 preostalo vreme pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite trajanje pripreme hrane na „00:00“.

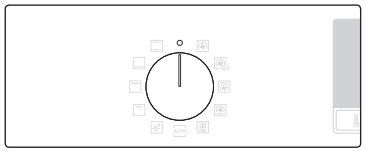


3. Na kraju pritisnite **OK (U redu)**. Pećnica će nastaviti da priprema hranu na podešenoj temperaturi, a podatak o vremenu se neće prikazivati.

NAPOMENA

Ako ste obrisali vreme pripreme hrane, potrebno je da ručno isključite pećnicu po završetku pripreme hrane.

Prekidanje pripreme hrane

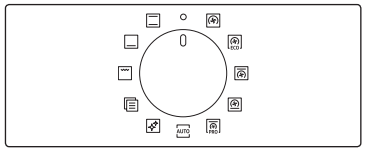


1. Dok je priprema hrane u toku, samo okrenite regulator režima u položaj „O“.

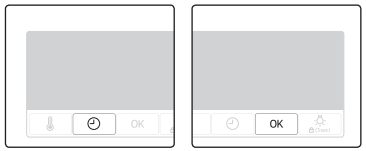
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 13 2021-03-12 12:47:00

Korišćenje

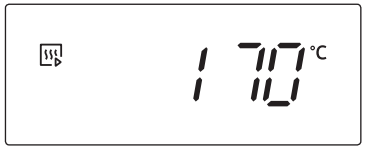
Režim pripreme hrane



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Podesite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno.
Više informacija potražite u odeljku Opšte postavke.



Pećnica će početi da se zagreva uz ikonu , dok ne dostigne zadatu temperaturu.
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.

Režimi pripreme hrane

Režim		Opseg temperature (°C)	Preporučena temperatura (°C)
	Kruženje vazduha	30–250	160
		Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.	
ECO	Ekonomično kruženje vazduha	30–250	160
		Ekonomično kruženje vazduha koristi poboljšani grejni sistem i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Trajanje pripreme hrane je neznatno duže, ali su rezultati isti. 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	
	Gornji grejač + kruženje vazduha	40–250	180
		Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koricu (npr. meso ili lazanje).	
	Donji grejač + kruženje vazduha	40–250	200
		Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača.	

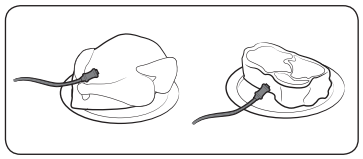
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 14 2021-03-12 12:47:01

Režim		Opseg temperature (°C)	Preporučena temperatura (°C)
	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.	
	Gornji i donji grejač	30–250	180
		Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane.	
	Donji grejač	100–230	150
		Donji grejač stvara toplotu. Izaberite ovaj režim na kraju pečenja da bi dno kiša ili pice bilo reš-pečeno.	
	Veliki roštilj	100–250	220
		Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lazanje, musaka/ pekarski krompir).	

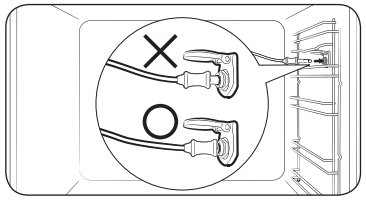
Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se peče. Kada temperatura dostigne zadatu vrednost, pećnica se isključuje – termička obrada se prekida.

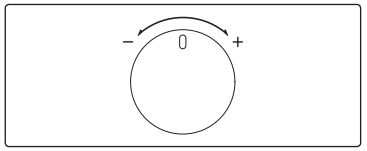
- Koristite isključivo termometar za meso koji ste dobili uz pećnicu.
- Temperaturu ne možete da podesite ako je termometar za meso priključen.



1. Gurnite vrh termometra u sredinu komada mesa koje pripremate. Gumena drška mora biti van mesa.



2. Uključite termometar u utičnicu na zidu sa desne strane. Proverite da li je na ekranu prikazan indikator termometra za meso .



3. Izaberite režim i temperaturu kuvanja.
4. Ponovo pritisnite dugme , pa pomoću regulatora vrednosti podesite temperaturu termometra (30–99 °C).
   - Kuvanje će se prekinuti kada temperatura mesa dostigne zadatu vrednost.



5. Pritisnite dugme **OK (U redu)** 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

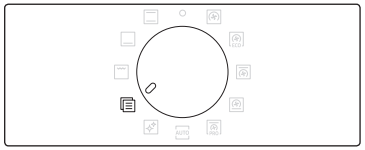
Ne podržavaju svi modeli termometar za meso. Ako termometar za meso budete koristili u neodgovarajućem režimu, indikator izabranog režima će treperiti. U tom slučaju, odmah izvadite termometar za meso.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 15 2021-03-12 12:47:02

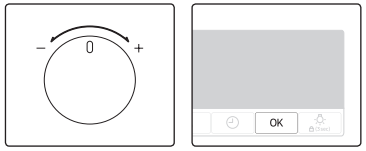
Korišćenje

Specijalna funkcija

Dodatne funkcije za poboljšanu pripremu hrane.



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite neku funkciju, a zatim pritisnite dugme **OK (U redu)**. Prikazaće se podrazumevana temperatura.
3. Podesite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detaljne informacije.

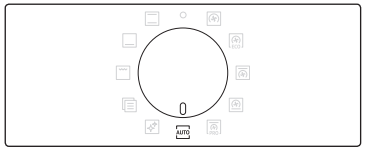


4. Pritisnite dugme **OK (U redu)** da biste pokrenuli funkciju.

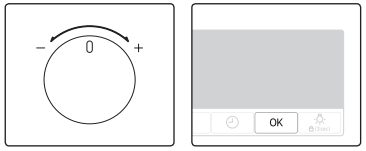
Režim		Opseg temperature (°C)	Preporučena temperatura (°C)	Uputstvo
F 1	Održavanje toplote	40–100	60	Pomoću ove funkcije hrana koju ste upravo pripremili ostaje zagrejana.
F 2	Zagrevanje tanjira	30–80	50	Pomoću ove funkcije možete da zagrejete posuđe ili posudu za pečenje.

Automatska priprema hrane

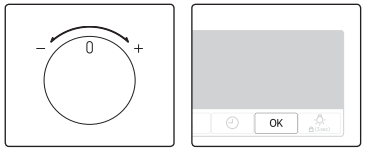
Za neiskusne kuvare, pećnica nudi ukupno 20 recepata za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti te funkcije kako biste uštedeli vreme ili brže savladali recepte. Vreme pripreme hrane i temperatura će biti podešeni prema izabranom programu i veličini porcije.



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite program, a zatim pritisnite dugme **OK (U redu)**. Prikazaće se dostupan raspon težina (veličina porcija).



3. Okretanjem regulatora vrednosti podesite veličinu porcije, pa pritisnite **OK (U redu)** da bi priprema hrane započela.

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 Automatski programi u ovom priručniku.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 16 2021-03-12 12:47:02

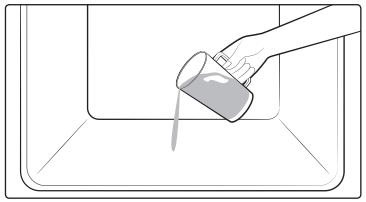
Čišćenje

Dostupna su vam dva režima čišćenja. Pomoću te funkcije štedite vreme jer redovno ručno čišćenje neće biti potrebno. Preostalo vreme čišćenja se prikazuje na ekranu dok traje.

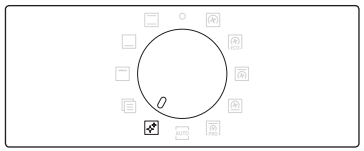
Funkcija		Uputstvo
C 1	Čišćenje parom	Ova funkcija je korisna za čišćenje manjih nečistoća pomoću pare.
C 2	Pirolitičko čišćenje	Pirolitičko čišćenje podrazumeva termičko čišćenje na visokoj temperaturi. Sagoreva ostatke ulja da bi olakšala ručno čišćenje.

Čišćenje parom

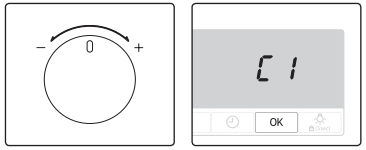
Ova funkcija je korisna za čišćenje manjih nečistoća pomoću pare.



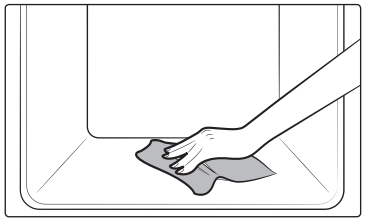
1. Sipajte 400 ml vode na dno pećnice, pa zatvorite njena vrata.



2. Pomoću regulatora režima izaberite .



3. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite **C 1** (Čišćenje parom), pa pritisnite **OK (U redu)** da bi čišćenje započelo.
Čišćenje parom traje 26 minuta.



4. Suvom krpom očistite unutrašnjost pećnice.

⚠ UPOZORENJE

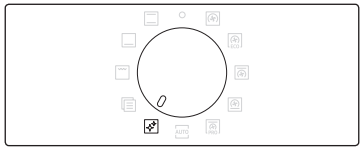
Nemojte da otvarate vrata pre kraja ciklusa. Voda u pećnici je veoma vrela i možete se opeći.

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.
- Dok je pećnica iznutra vrela automatsko čišćenje se neće aktivirati. 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.

Pirolitičko čišćenje

Pirolitičko čišćenje podrazumeva termičko čišćenje na visokoj temperaturi. Sagoreva ostatke ulja da bi olakšala ručno čišćenje.

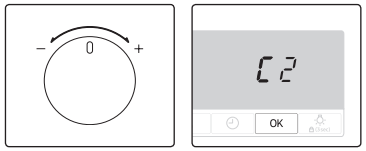


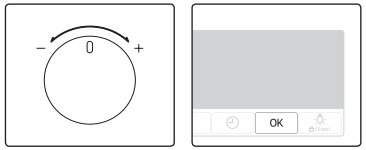
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice, uključujući bočne vođice, pa ručnim brisanjem odstranite krupnije nečistoće iz pećnice. U suprotnom, ti ostaci hrane mogu da se zapale tokom ciklusa čišćenja i dovedu do požara.

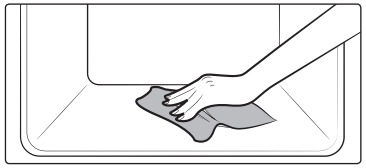
2. Pomoću regulatora režima izaberite .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 17 2021-03-12 12:47:03

Korišćenje







3. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite Pirolitičko čišćenje (**C 2**), pa pritisnite **OK (U redu)**.
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 (U redu)** da biste započeli čišćenje.
6. Kada se čišćenje završi, sačekajte da se pećnica ohladi pa mokrom krpom obrišite ivice vrata.

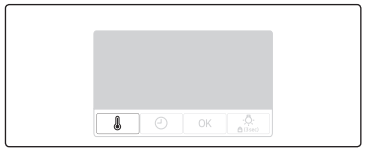
⚠ OPREZ

- 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.

Zvuk



- Da biste isključili zvuk, pritisnite i držite dugme (ikona sa termometrom) 3 sekunde.
- Da biste uključili zvuk, ponovo pritisnite i držite isto dugme 3 sekunde.
- Izabrana opcija će treptati.

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

⚠ UPOZORENJE o akrilamidu

Akrilamid se stvara prilikom pečenja hrane koja sadrži skrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i on može prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate prepecanje, preveliku hrskavost ili zagorevanje.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 18 2021-03-12 12:47:03

Pečenje

Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25–26 cm	2		160–170	35–40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, pleh za kuglof	3		175–185	50–60
Tart	Žičana rešetka, pleh za tart prečnika 20 cm	3		190–200	50–60
Kolač od kiselog testa sa voćem i mrvicama	Univerzalni pleh	2		160–180	40–50
Lomljeni voćni kolač	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	3		170–180	25–30
Pogačice	Univerzalni pleh	3		180–190	30–35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22–24 cm	3		190–200	25–30
Puslice	Univerzalni pleh	3		80–100	100–150
Sufle	Žičana rešetka, posudice za sufle	3		170–180	20–25
Kolač od kiselog testa sa jabukama	Univerzalni pleh	3		150–170	60–70
Domaća pica, 1–1,2 kg	Univerzalni pleh	2		190–210	10–15
Punjeno zaleđeno lisnato pecivo	Univerzalni pleh	2		180–200	20–25

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
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	3 1		205	80–100
Komadi piletine	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200–220	25–35

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 19 2021-03-12 12:47:03

Pametna priprema hrane

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Pačje grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180–200	20–30
Manja ćurka, cela, 5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180–200	120–150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		220–230	15–20
Pečene polovine krompira, 0,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200	45–50
Riba					
Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200–230	10–15
Pečena riba	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180–200	30–40

* Okrenite na polovini pečenja.

Roštilj

Preporučujemo da zagrejete pećnicu tokom 5–10 minuta pomoću funkcije Veliki roštilj. Okrenite na polovini pečenja.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Hleb					
Tost	Žičana rešetka	5		240–250	2–4
Tost sa sirom	Univerzalni pleh	4		200	4–8

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Govedina					
Biftek *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230–250	15–20
Pljeskavice *	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230–250	15–20
Prasetina					
Krmenadle	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230–250	20–30
Kobasice	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230–250	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	25–35

* Okrenuti nakon 2/3 ciklusa pečenja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Zamrznuta pica	Žičana rešetka	3		200–220	15–25
Zaleđeni pomfrit za pećnicu	Univerzalni pleh	3		220–225	20–25
Zaleđeni kroketi	Univerzalni pleh	3		220–230	25–30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 20 2021-03-12 12:47:04

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)
Govođe 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

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.
Možete po želji da povećate ili smanjite vreme obrade hrane i/ili temperaturu.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Lomljeni voćni kolač, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka	2	160–180	40–60
Krompir u ljusci, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pleh	2	190–200	50–70
Kobasice, 0,3–0,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	160–180	15–25
Zaleđeni pomfrit za pećnicu, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pleh	3	180–200	20–30
Smrznuti rezani krompir, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pleh	3	190–210	20–30
Riblji fileti, pečeni, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200–220	20–30
Hrskavi riblji fileti, uvaljani u prezle, 0,4–0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200–220	20–30
Pečena govođa slabina, 0,8–1,2 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	2 1	180–200	50–70
Pečeno povrće, 0,4–0,6 kg	Univerzalni pleh	3	200–220	20–30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 21 2021-03-12 12:47:04

Pametna priprema hrane

Programi automatske pripreme hrane

Sledeća tabela sadrži 20 automatskih programa za 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 1–8, 18 i 19 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.

Br.	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	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 4	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 5	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 6	Patišpanj	0,5–0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo 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 7	Mramorni kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo i stavite ga u okrugli metalni pleh za kuglof. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 8	Holandski kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo 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 9	Pečena goveđa slabina	0,9–1,1	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	2
		1,1–1,3		1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 10	Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem	0,4–0,6	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4
		0,6–0,8		1
		Marinirajte jagnjeće kotlete sa začinskim biljem i začinima, a zatim ih stavite na žičanu rešetku.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 22 2021-03-12 12:47:04

Br.	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 11	Celo pile	0,9–1,1	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	2 1
		1,1–1,3		
		Operite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinima. Stavite pile na žičanu rešetku, okrenuto grudima nadole; okrenite ga kada se začuje zvučni signal.		
A 12	Pileće grudi	0,4–0,6	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1
		0,6–0,8		
		Marinirane grudi stavite na žičanu rešetku.		
A 13	Pastrmka	0,3–0,5	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1
		0,5–0,7		
		Isperite i očistite ribu i poređajte je unakrsno na žičanu rešetku. Ribu začinite sa sokom od limuna, solju i začinima. Kožu zasecite nožem. Premažite uljem i posolite.		
A 14	Filet lososa	0,4–0,6	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1
		0,6–0,8		
		Operite i očistite filete ili šnicle. Stavite filete na žičanu rešetku tako da kožica bude okrenuta nagore.		
A 15	Pečeno povrće	0,4–0,6	Univerzalni pleh	4
		0,6–0,8		
		Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžan, papriku, crni luk i čeri paradajz. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno ih rasporedite po plehu.		
A 16	Pečeni krompir presečen na pola	0,6–0,8	Univerzalni pleh	3
		0,8–1,0		
		Isecite velike krompire (svaki oko 200 g) na polovine po dužini. Poređajte ih na pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		

Br.	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 17	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3–0,5	Univerzalni pleh	3
		0,5–0,7		
		Rasporedite zaleđeni pomfrit po plehu.		
A 18	Zamrznuta pica	0,3–0,6	Žičana rešetka	3
		0,6–0,9		
		Smrznutu picu stavite na sredinu žičane rešetke. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite rešetku. Prva postavka je za tanku italijansku picu, a druga za deblju pica pitu.		
A 19	Domaća pica	0,8–1,0	Univerzalni pleh	2
		1,0–1,2		
		Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		
A 20	Fermentacija kvasnog testa	0,5–0,6	Žičana rešetka	2
		0,7–0,8		
		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.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 23 2021-03-12 12:47:04

Pametna priprema hrane

Probna jela

Prema standardu EN60350-1.

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na prethodno zagrejanu pećnicu.
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		160	20–25
		3		155	25–30
		1+3		155	30–35
Keks	Univerzalni pleh	1+3		140	28–33
Bezmasni patišpanj	Žičana rešetka + Kalup za torte sa oprugom (tamni, prečnika 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Pita od jabuka	Žičana rešetka + 2 kalupa za torte sa oprugom ** (tamni, prečnika 20 cm)	2, postavljena dijagonalno		160	70–80
	Univerzalni pleh + Žičana rešetka + 2 kalupa za torte sa oprugom *** (tamni, prečnika 20 cm)	1+3		160	80–90

* Produžite vreme kuvanja za 5 minuta ako kuvate u standardnom režimu i koristite vatrostalnu činiju (prečnika 26 cm).
** Dva kolača se postavljaju na rešetku, nazad levo i napred desno.
*** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.

2. Roštilj

Grejte praznu pećnicu 5 minuta (tost) ili 10 minuta (pljeskavice) pomoću funkcije Veliki roštilj.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5		250 (maks.)	3–4
Govođe pljeskavice * 12 kom.	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	4 1		250 (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 * 1,3–1,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	65–75
Celo pile * 1,5–1,7 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		200	70–85

* Okrenite na polovini pečenja.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 24 2021-03-12 12:47:04

Održavanje

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE

Vodite računa da se pećnica i dodatni elementi ohlade pre čišćenja.
Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube sunđere ili tkanine, čelične žice, noževe ili druge abrazivne materijale.

Unutrašnjost pećnice

- Za čišćenje unutrašnjosti pećnice koristite čistu krpu sa blagim sredstvom za čišćenje ili vodu sa sapunicom.
- Nemojte ručno čistiti zaptivku vrata.
- Da ne biste oštetili emajliranu površinu pećnice, koristite isključivo standardna sredstva za čišćenje pećnice.
- Za tvrde naslage koristite specijalna sredstva za čišćenje pećnica.

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.

NAPOMENA

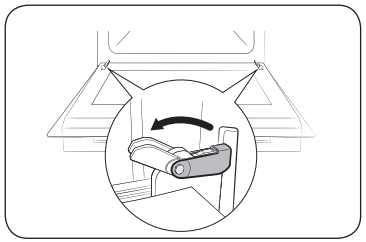
U zavisnosti od modela, katalitički delovi su presvučeni sa jedne ili 3 strane.

Skidanje vrata

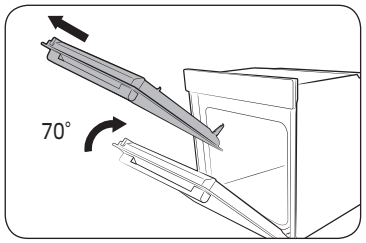
U normalnoj upotrebi vrata pećnice se ne smeju skidati, ali ako je skidanje neophodno, na primer zbog čišćenja, pratite ova uputstva.

⚠ OPREZ

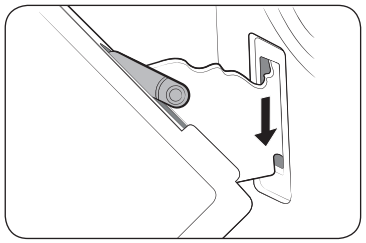
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i potpuno otvorite držače na obe šarke.



2. Zatvorite vrata na približno 70°. Obema rukama uhvatite vrata pećnice sa strane na sredini, a zatim ih izdignite i vucite dok ih ne izvadite iz šarki.



3. Da biste ponovo pričvrstili vrata nakon čišćenja, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redosledom. Držač na šarkama treba da bude zatvoren sa obe strane.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 25 2021-03-12 12:47:04

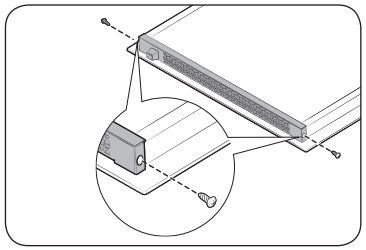
Održavanje

Skidanje stakla na vratima

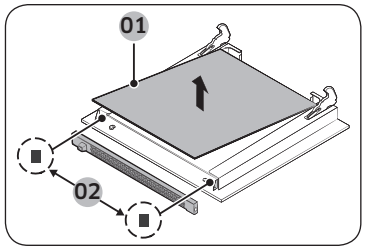
Na vratima pećnice nalaze se 3 sloja stakla postavljenog jedno na drugo.
Ovi slojevi se mogu skinuti i očistiti.

⚠ UPOZORENJE

Da biste očistili staklo na vratima, potrebno je da se vrata pećnice skinu.

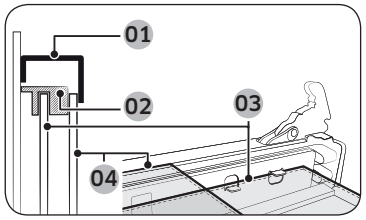


1. Skinite 2 zavrtnja sa leve i desne strane vrata.



2. Skinite poklopac, a zatim skinite staklo 1, staklo 2 i 2 gumene vođice sa vrata.

01 Staklo 1
02 2 gumene vođice



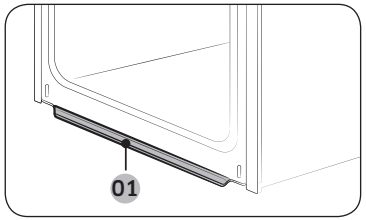
3. Nakon čišćenja stakla, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redosledom da biste vratili staklo na mesto. Pravilan položaj stakla prikazan je na slici iznad.

01 Poklopac
02 Gumene vođice (desna i leva)
03 Staklo 2
04 Staklo 1

NAPOMENA

Prilikom montaže unutrašnjeg stakla 1, vodite računa da ga ne pomešate sa staklom 2 i okrenite ga u prikazanom smeru.

Sakupljač vode



01 Sakupljač vode

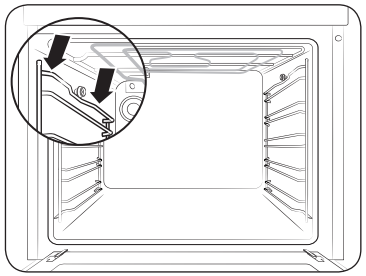
Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Sakupljač vode se ne može skinuti. Obrišite vodu na sakupljaču vode kada se pećnica ohladi nakon pripreme hrane.

⚠ UPOZORENJE

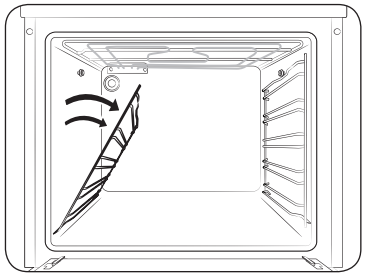
Ako primetite da voda curi iz sakupljača vode, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 26 2021-03-12 12:47:05

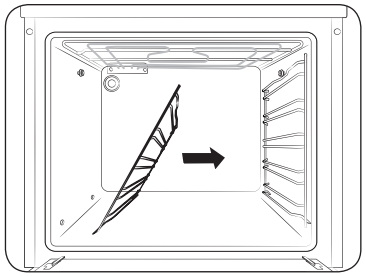
Skidanje bočnih vođica (u zavisnosti od modela)



1. Pritisnite centralni deo gornjeg dela bočne vođice.



2. Rotirajte vođicu za približno 45°.



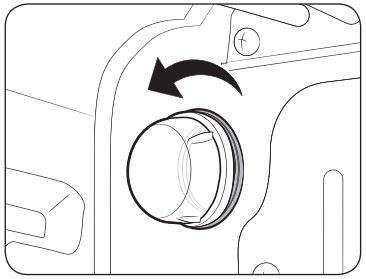
3. Povucite bočnu vođicu i izvadite je iz dva donja otvora.

NAPOMENA

Pećnica radi i kada bočne rešetke i rešetke nisu na svom mestu.

Zamena

Sijalice



1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

⚠ UPOZORENJE

- Pre zamene sijalice isključite pećnicu i kabl za napajanje.
- Koristite samo sijalice od 25–40 W / 220–240 V, otporne na temperaturu do 300 °C. Odgovarajuće sijalice možete da kupite u lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.
- Halogenu sijalicu uvek držite suvom krpom. U suprotnom, sijalica može da se zaprlja otiscima ili znojem, što će joj skratiti radni vek.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 27 2021-03-12 12:47:06

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	• Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	• Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga	• Očistite vlagu i pokušajte ponovo.
	• Ako je aktivna funkcija zaključavanja	• 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	• Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	• Ako ventilator ne radi	• Poslušajte da li radi ventilator.
	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	• Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici	• 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	• 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.
	• Ako je lampa prekrivena prljavštinom tokom pripreme hrane	• Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo.
Došlo je do strujnog udara u pećnici.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno	• Proverite da li je napajanje pravilno uzemljeno.
	• Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	
Voda kaplje iz pećnice.	• 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.
Kroz porez na vratima izlazi para.		
U pećnici ima zaostale vode.		
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 28 2021-03-12 12:47:06

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	• Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu.
	• Ako komande pećnice nisu pravilno podešene	• Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu.
	• Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač isključen	• Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	• Za vreme prvog korišćenja	• 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.
	• Ako na grejaču ima ostataka hrane	• 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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče dobro.	• Ako se tokom pečenja često otvaraju vrata	• Nemojte često da otvarate vrata pećnice, osim ako pripremate hranu koju morate da okrenete. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti što može da utiče na rezultat pripreme hrane.
Pećnica se greje tokom pirolitičkog čišćenja.	• 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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 29 2021-03-12 12:47:06

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-23		
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.
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 sata	Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim, pokušajte ponovo na normalan način.

Tehničke specifikacije

Kompanija SAMSUNG neprestano radi na usavršavanju svojih proizvoda. Specifikacije dizajna i uputstvo za korisnika mogu se promeniti bez prethodne najave.

Napon priključka		230–240 V ~ 50 Hz
Maksimalna snaga povezanog opterećenja		3600–3900 W
Dimenzije (Š x V x D)	Uređaj	595 x 595 x 570 mm
	Ugradna	560 x 578 x 549 mm
Zapremina		68 litara
Težina	Neto (sa svim dodatnim elementima)	35,3 kg

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 30 2021-03-12 12:47:06

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikator modela	NV68A1170**, NV68A1172**
Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI prostor za pečenje)	95,2
Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje	A
Utrošena energija (električna energija) potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje)	0,99 kWh/ciklus
Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna količina električne energije) (EC električni prostor za pečenje)	0,80 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	1
Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	električna energija
Zapremina prostora za pečenje (V)	68 l
Vrsta pećnice	Ugradna
Masa uređaja (M)	35,3 kg

Podaci su dobijeni u skladu sa standardom EN 60350-1 i uredbama Evropske komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014.

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.

Beleška

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SR.indd 31 2021-03-12 12:47:06

SAMSUNG

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00

Furrë inkaso

Manuali i përdorimit dhe i instalimit

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 1 2021-03-12 12:46:39

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 6

Çfarë përfshihet 6
Lidhja me rrjetin elektrik 7
Montimi i mobilies 8

Përpara se të filloni 10

Cilësimet fillestare 10
Aroma e furrës së re 10
Mekanizmi inteligjent i sigurisë 10
Aksesorët 11

Veprimet 12

Paneli i kontrollit 12
Cilësimet e zakonshme 12
Modaliteti i gatimit 14
Funksion i posaçëm 16
Gatim automatik 16
Pastrim 17
Zëri 18

Gatimi inteligjent 18

Gatimi manual 18
Programet automatike të gatimit 22
Pjatat e testit 24

Mirëmbajtja 25

Pastrim 25
Ndërrimi 27

Diagnostikimi 28

Pikat e kontrollit 28
Kodet informuese 30

Specifikimet teknike 30

Shtojca 31

Fleta teknike e produktit 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 2 2021-03-12 12:46:40

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:

⚠ PARALAJMËRIM

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

⚠ PARALAJMËRIM

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.
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 3 2021-03-12 12:46:40

Udhëzimet e sigurisë

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.

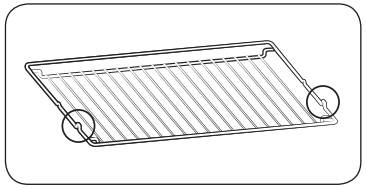
Nëse kjo pajisje ka funksion pastrimi, gjatë procesit të pastrimit sipërfaqet mund të nxehen më shumë se zakonisht dhe fëmijët duhet të mbahen larg. Për pajisjet me proces pastrimi pirolitik: disa kafshë, veçanërisht zogjtë, mund të jenë të ndjeshëm ndaj avujve dhe luhatjeve të temperaturës lokale gjatë procesit të pastrimit pirolitik dhe duhet të lëvizen në një zonë të përshtatshme të mirajrosur gjatë këtij procesi.
Ajrosni dhomën gjatë dhe pas procesit të pastrimit pirolitik.
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.
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 4 2021-03-12 12:46:40

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.

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.

PARALAJMËRIM: Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti elektrik, edhe pasi të ketë mbaruar procesi i gatimit.

PARALAJMËRIM: Mos e lini derën hapur ndërkohë që po gatuani në furrë.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 5 2021-03-12 12:46:40

Udhëzimet e sigurisë

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 informacione rreth zotimeve mjedisore të “Samsung” dhe detyrimeve rregullatore specifike sipas produktit, p.sh. “REACH”, direktiva “Për mbetjet nga pajisjet elektrike dhe elektronike” (WEEE), bateritë, vizitoni:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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.

Instalimi

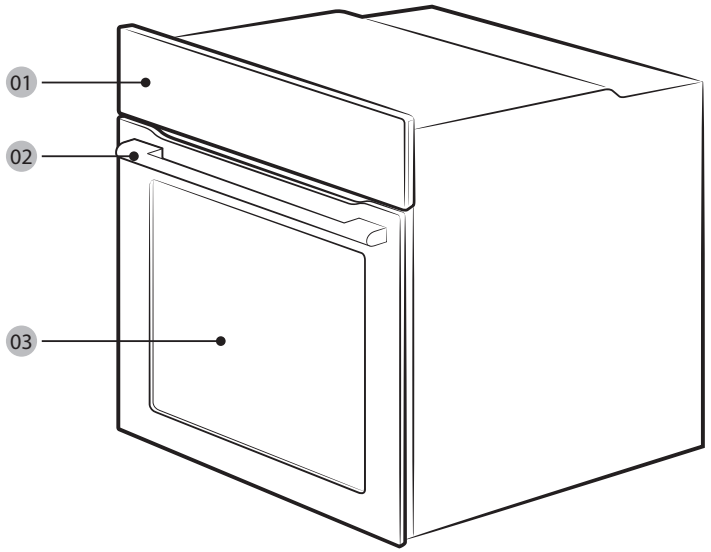
⚠ PARALAJMËRIM

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 problem me furrën ose aksesorët, kontaktoni një qendër lokale për klientët e "Samsung" ose shitësin.

Pamje përgjithshme e furrës



01 Paneli i kontrollit **02** Doreza e derës **03** Dera

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 6 2021-03-12 12:46:40

Aksesorët

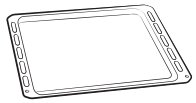
Furra vjen me aksesorë të ndryshëm që ju ndihmojnë në përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.



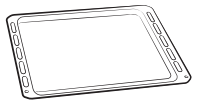
Skarë me tela



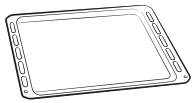
Aksesori i skarës me tela *



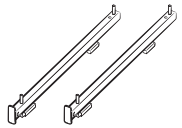
Tavë pjekjeje *



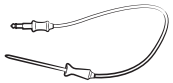
Tavë universale *



Tavë ekstra e thellë *



Shina teleskopike *

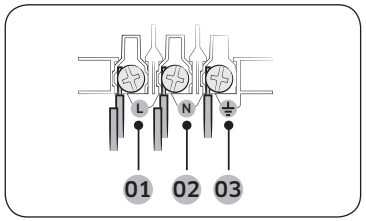


Termometri i mishit *

SHËNIM

- Përfshirja e aksesorëve të shënuar me yll (*) varet nga modeli i furrës.

Lidhja me rrjetin elektrik



01 KAFE ose E ZEZË
02 BLU ose E BARDHË
03 E VERDHË dhe E GJELBËR

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.

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.
Terminali (⏚) është projektuar për tokëzim. 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.

PARALAJMËRIM

Mos i shkelni ose përdridhni telat gjatë instalimit, si dhe mbajini larg pjesëve të furrës që çlirojnë nxehtësi.

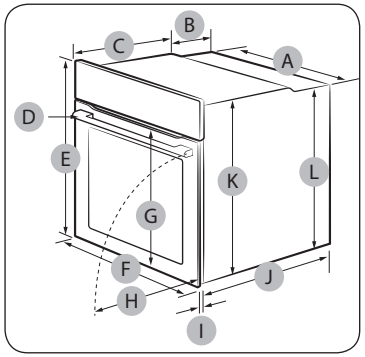
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 7 2021-03-12 12:46:41

Instalimi

Montimi i mobilies

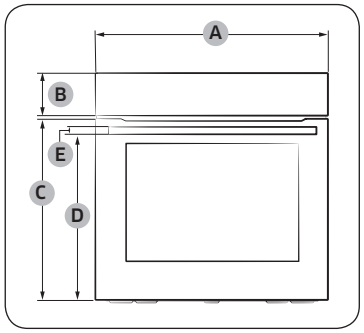
Nëse e instaloni furrën në mobilie inkaso, sipërfaqet plastike dhe pjesët ngjitëse të mobilies duhet t'i rezistojnë temperaturës deri në 90 °C. "Samsung" nuk mban përgjegjësi për dëmtimin e mobilieve nga nxehtësia që lëshon furra.
Furra duhet të ketë ajrosjen e duhur. Për ajrosje lini një hapësirë prej 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



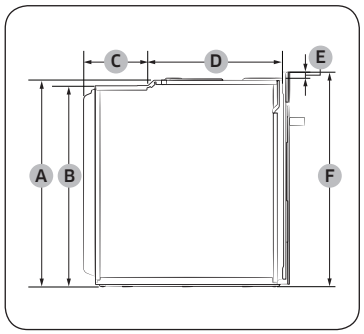
Furra (mm)

A	560	**G**	Maks. 506
B	177	**H**	Maks. 494
C	372	**I**	21
D	Maks. 50	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



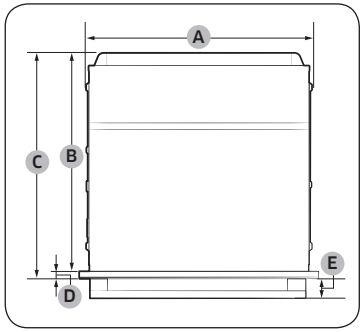
Furra (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



Furra (mm)

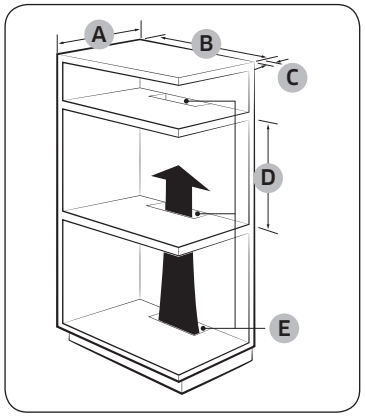
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Furra (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Maks. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 8 2021-03-12 12:46:41

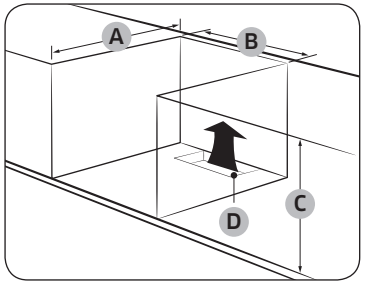


Mobilie inkaso (mm)

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.

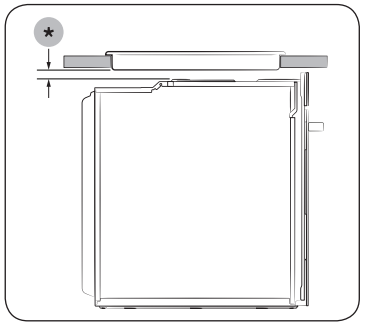


Mobilie nën lavaman (mm)

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

SHËNIM

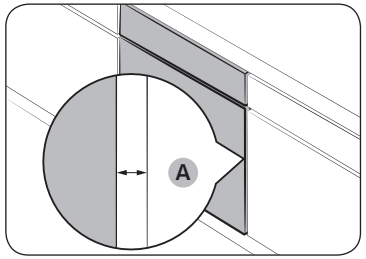
- Mobilia inkaso duhet të ketë vrima ajrimi **(D)** për nxjerrjen e nxehtësisë dhe qarkullimin e ajrit.
- Kërkesa minimale e lartësisë **(C)** është vetëm për instalimin e furrës.



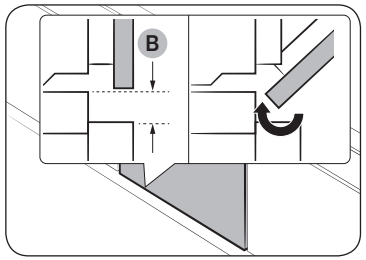
Instalimi me një pllakë sobe

Për të instaluar një pllakë sobe në pjesën e sipërme të furrës, kontrolloni udhëzuesin e instalimit për kërkesën e hapësirës së instalimit **(*)**.

Montimi i furrës



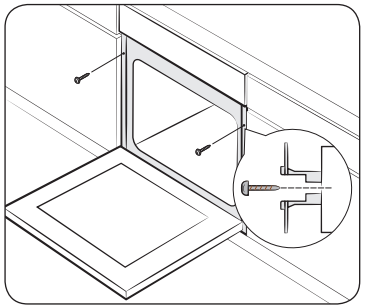
Sigurohuni të lini një hapësirë **(A)** prej së paku 5 mm midis furrës dhe secilës anë të mobilies.



Lini hapësirë prej së paku 3 mm **(B)** në mënyrë që dera të hapet dhe mbyllet lirisht.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 9 2021-03-12 12:46:41

Instalimi



Futeni pajisjen në mobilie dhe fiksojeni mirë në të dyja anët me 2 vida.

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 shkëputeni furrën nga energjia dhe më pas hiqni 2 vidat në të dyja anët e saj.

⚠ PARALAJMËRIM

Furra duhet të ketë ajrosje që të funksionojë normalisht. Në asnjë rrethanë nuk duhet të bllokoni vrimat e ajrosjes.

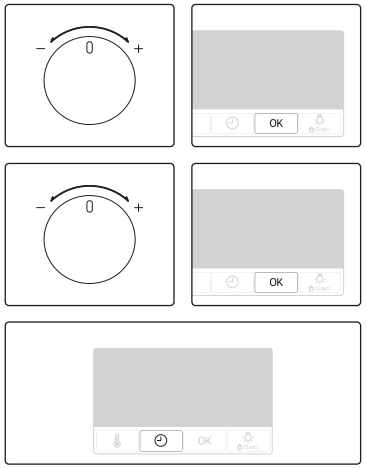
SHËNIM

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 (Në rregull)** 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 (Në rregull)**.

Për të ndryshuar orën aktuale pas këtij cilësimi fillestar, mbani shtypur butonin ◴ për 3 sekonda dhe ndiqni hapat e mësipërm.

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.

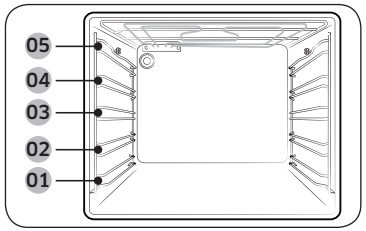
Mekanizmi inteligjent i sigurisë

Nëse e hapni derën kur furra është në përdorim, drita e furrës do të ndizet dhe ventilatori dhe elementet ngrohëse 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 10 2021-03-12 12:46:42

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 (tapat në të dyja anët) drejtuar 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.
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.
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.
Termometri i mishit *	Termometri i mishit mat temperaturën e brendshme të mishit që do të gatuhet. Përdorni vetëm termometrin e mishit që ofrohet me furrën.

SHËNIM

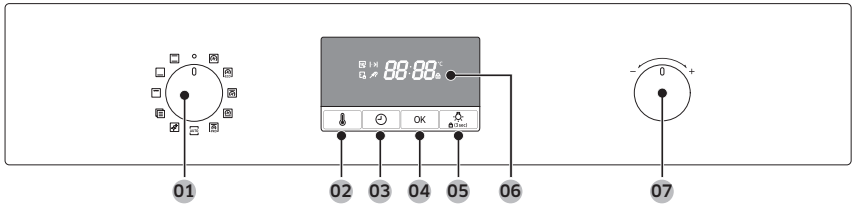
Përfshirja e aksesorëve të shënuar me yll (*) varet nga modeli i furrës.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 11 2021-03-12 12:46:42

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.

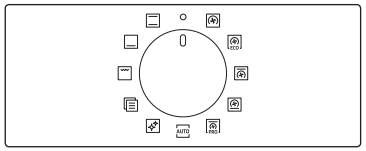


01 Graduesi i modaliteteve	Rrotullojeni për të zgjedhur një modalitet ose funksion gatimi.
02 Temperatura	Përdoreni për të caktuar temperaturën.
03 Koha e gatimit	Shtypeni për të caktuar kohën e gatimit.
04 OK (Në rregull)	Shtypeni për të konfirmuar cilësimet tuaja.
05 Drita e furrës (Bllokimi për fëmijët)	Shtypeni për të ndezur ose fikur dritën e brendshme. Drita e furrës ndizet automatikisht kur furra fillon të funksionojë. Ajo fiket automatikisht pas një periudhe kohe pa aktivitet, në mënyrë që të kursehet energji. **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.
06 Ekrani	Shfaq informacione të nevojshme në lidhje me modalitetet ose cilësimet e zgjedhura.
07 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.

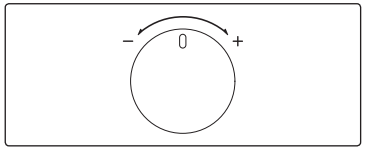
Cilësimet e zakonshme

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.



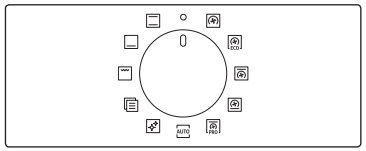
3. Shtypni **OK (Në rregull)** për të konfirmuar ndryshimet.

SHËNIM

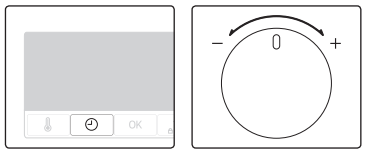
Nëse nuk zgjidhni cilësime të tjera brenda disa sekondave, furra fillon të gatuajë automatikisht me cilësimet standarde.
Për të ndryshuar temperaturën, shtypni butonin dhe ndiqni hapat e mësipërm.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 12 2021-03-12 12:46:42

Koha e gatimit



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion.



2. Shtypni butonin ◷ dhe rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar kohën e dëshiruar. Mund të caktoni një kohë prej maksimumi 23 orësh e 59 minutash.



3. Shtypni **OK (Në rregull)** për të konfirmuar ndryshimet.

SHËNIM

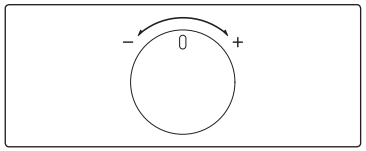
- Nëse dëshironi, mund të gatuani pa e caktuar kohën e gatimit. Në këtë rast, furra fillon të gatuajë në temperaturat e caktuara, pa informacion rreth kohës së gatimit, dhe duhet ta ndaloni manualisht furrën kur gatimi të ketë përfunduar.
- Për të ndryshuar kohën e caktuar të gatimit, shtypni butonin ◷ dhe ndiqni hapat e mësipërm.

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 furra është duke gatuar, shtypni ◷ për të shfaqur kohën e mbetur të gatimit.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për ta caktuar kohën e gatimin në "00:00".

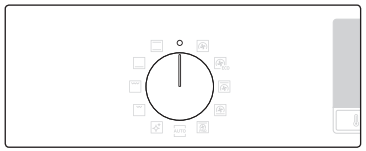


3. Shtypni **OK (Në rregull)**. Furra vazhdon të gatuajë në temperaturat e caktuara pa informacion kohor.

SHËNIM

Nëse e keni anuluar kohën e gatimit, duhet ta ndaloni manualisht furrën pas përfundimit të gatimit.

Për të ndërprerë gatimin

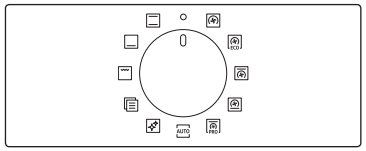


1. Ndërkohë që gatuani, thjesht rrotulloni graduesin e modaliteteve në "O".

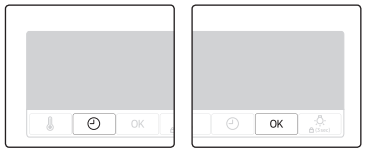
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 13 2021-03-12 12:46:43

Veprimet

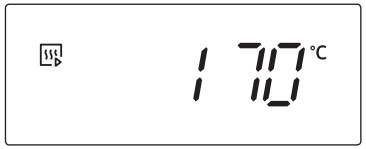
Modaliteti i gatimit



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion.



2. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit.
Për më tepër, shihni “Cilësimet e përgjithshme”.



Furra fillon ngrohjen paraprake me ikonën derisa temperatura e brendshme arrin temperaturën e synuar.
Nëse nuk specifikohet ndryshe në udhëzimet e gatimit, për të gjitha modalitetet e gatimit rekomandohet ngrohja paraprake.

SHËNIM

Kohën dhe/ose temperaturën e gatimit mund ta ndryshoni gjatë gatimit.

Modalitetet e gatimit

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)	Temperatura e sugjeruar (°C)
	Konveksion	30-250	160
		Elementi i pasmë ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet njëtrajtësisht nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pjekje dhe skuqje në nivele të ndryshme në të njëjtën kohë.	
ECO	Konveksion ekonomik	30-250	160
		“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 i ngrohjes “Konveksion ekonomik” që përdoret për të përcaktuar kategorinë e efikasitetit të energjisë është në përputhje me EN60350-1	
	Nxehtësi e sipërme + Konveksion	40-250	180
		Elementi i sipërm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet njëtrajtësisht nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për skuqje me sipërfaqe krokante (për shembull, mish ose lazanja).	
	Nxehtësi e poshtme + Konveksion	40-250	200
		Elementi i poshtëm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet njëtrajtësisht nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pica, bukë ose kekë.	

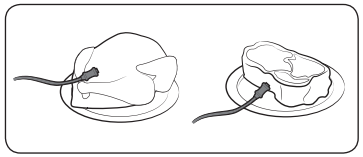
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 14 2021-03-12 12:46:43

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)	Temperatura e sugjeruar (°C)
PRO	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.	
	Konvencional	30-250	180
		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 poshtë	100-230	150
		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.	
	Skarë e madhe	100-250	220
		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).	

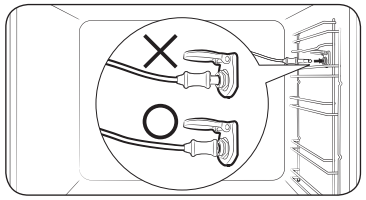
Gatimi me termometër mishi (vetëm modelet përkatëse)

Termometri i mishit mat temperaturën e brendshme të mishit gjatë gatimit. Kur temperatura arrin nivelin e synuar, furra ndalon dhe përfundon gatimin.

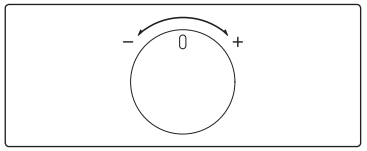
- Përdorni vetëm termometrin e mishit që ofrohet me furrën.
- Nuk mund ta caktoni kohën e gatimit nëse termometri i mishit është lidhur në prizë.



1. Futni majën e termometrit të mishit në qendër të mishit që do gatuhet. Sigurohuni që doreza prej gome të mos jetë vendosur.



2. Vendosni bashkuesin e termometrit në prizë në murin në të djathtë. Sigurohuni që ta shikoni treguesin e termometrit të mishit në ekran.



3. Zgjidhni modalitetin e gatimit dhe temperaturën.
4. Shtypni sërish butonin dhe më pas rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën e termometrit (30~99 °C).
   - Gatimi do të përfundojë kur temperatura e mishit të arrijë temperaturën e caktuar.



5. Shtypni **OK (Në rregull)** për të nisur gatimin. Furra lajmëron përfundimin e gatimit me një tingull kur temperatura e brendshme e mishit arrin temperaturën e caktuar.

⚠ PARALAJMËRIM

- 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

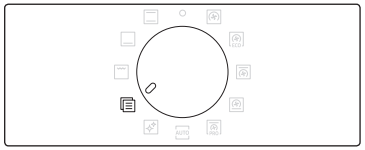
Përdorimi i termometrit të mishit nuk mbështetet nga të gjitha modalitetet. Nëse përdorni termometrin e mishit me modalitetet e pazbatueshme, treguesi i modalitetit aktual pulson. Kur ndodh kjo, hiqni menjëherë termometrin e mishit.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 15 2021-03-12 12:46:44

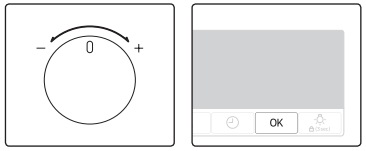
Veprimet

Funksion i posaçëm

Funksione shtesë për të përmirësuar përvojën e gatimit.



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një funksion dhe shtypni **OK (Në rregull)**. Shfaqet temperatura standarde.
3. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje shihni seksionin **Cilësimet e zakonshme**.

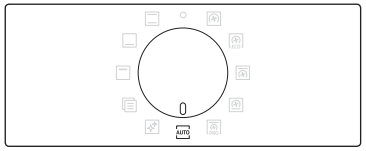


4. Shtypni **OK (Në rregull)** për të nisur funksionin.

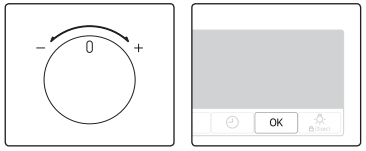
Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)	Temperatura e sugjeruar (°C)	Udhëzimet
F 1	Mbajtje ngrohtë	40-100	60	Përdoreni vetëm për të mbajtur ngrohtë ushqimet e sapogatuara.
F 2	Ngrohje e pjatave	30-80	50	Përdoreni për ngrohjen e gatimeve ose enëve të furrës.

Gatim automatik

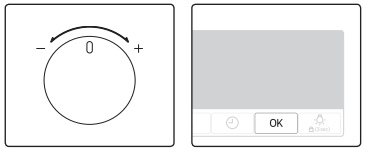
Furra ofron në total 20 receta gatimi automatik për kuzhinierët pa përvojë. Përfitoni nga ky funksion për të kursyer kohë ose për të mësuar sa më shpejt. Koha dhe temperatura e gatimit do të rregullohen sipas programit të zgjedhur dhe madhësisë së racionit.



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur AUTO.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një program dhe më pas shtypni **OK (Në rregull)**. Ju shfaqet diapazoni i disponueshëm i peshës (madhësia e racionit).



3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar madhësinë e racionit dhe më pas shtypni **OK (Në rregull)**.

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 tepër, shihni seksionin "Programet e gatimit automatik" në manual.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 16 2021-03-12 12:46:44

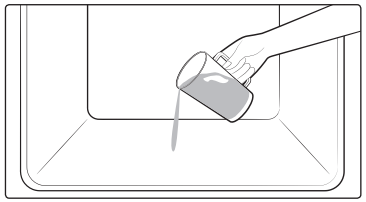
Pastrim

Disponohen dy modalitete pastrimi për ju. Ky funksion kursen kohë duke evituar nevojën për pastrim të rregullt manual. Gjatë këtij procesi në ekran shfaqet koha e mbetur.

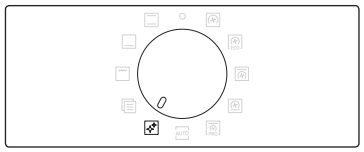
Funksioni		Udhëzimet
C 1	Pastrim me avull	Ky funksion është i dobishëm për pastrimin me avull të ndotjeve të lehta.
C 2	Pastrim pirolitik	Funksioni pirolitik kryen pastrim termik në temperaturë të lartë. Ai eliminon mbetjet e yndyrave për të lehtësuar pastrimin manual.

Pastrim me avull

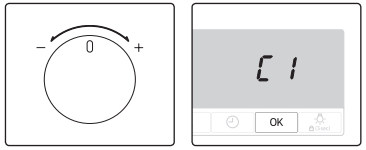
Ky funksion është i dobishëm për pastrimin me avull të ndotjeve të lehta.



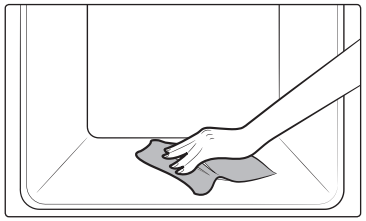
1. Hidhni 400 ml ujë në pjesën e poshtme të furrës dhe mbyllni derën e furrës.



2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur **C 1** (Pastrim me avull) dhe shtypni **OK (Në rregull)** për të filluar pastrimin.
   Pastrimi me avull punon për 26 minuta.



4. Përdorni një leckë të thatë për të pastruar pjesën e brendshme të furrës.

⚠ PARALAJMËRIM

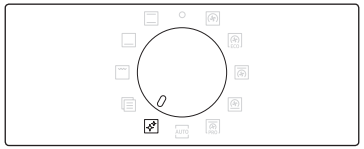
Mos e hapni derën përpara përfundimit të ciklit. Uji brenda furrës është shumë i nxehtë dhe mund të shkaktojë djegie.

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.
- Pastrimi automatik nuk aktivizohet ndërkohë që furra është e nxehtë brenda. 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.

Pastrim pirolitik

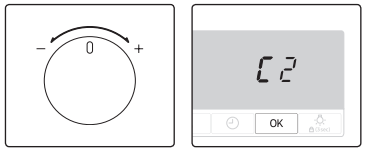
Funksioni pirolitik kryen pastrim termik në temperaturë të lartë. Ai eliminon mbetjet e yndyrave për të lehtësuar pastrimin manual.



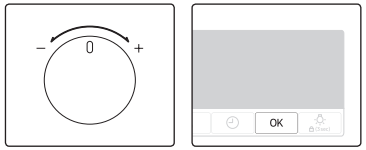
1. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset anësore dhe fshini manualisht pjesët e mëdha të papastërtive në pjesën e brendshme të furrës. Përndryshe, ato mund të shkaktojnë flakë gjatë ciklit të pastrimit, duke shkaktuar zjarr.
2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 17 2021-03-12 12:46:45

Veprimet

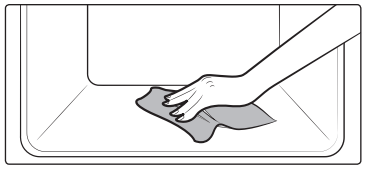


3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur Pastrim pirolitik (**C 2**) dhe shtypni **OK**.



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 (Në rregull)** 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.

Zëri



- Për të heshtur zërin, mbani shtypur (ikonën e temperaturës) për 3 sekonda.
- Për ta rikthyer zërin, mbajeni sërish shtypur për 3 sekonda.
- Opsioni i zgjedhur do të pulsojë.

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.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 18 2021-03-12 12:46:45

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
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
Mish shpendësh (pulë/rosë/gjeldeti)					
Pulë, e plotë, 1,2 kg *	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		205	80-100
Copa mishi pule	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200-220	25-35

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 19 2021-03-12 12:46:45

Gatimi inteligjent

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Gjoks rose	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		180-200	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	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		220-230	15-20
Gjysma patatesh të pjekura, 0,5 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200	45-50
Peshk					
Filetë peshku, e pjekur	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		200-230	10-15
Peshk i skuqur	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		180-200	30-40

* Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

Pjekja në skarë

Rekomandojmë ta ngrohni furrën paraprakisht 5-10 minuta duke përdorur modalitetin e skarës së madhe. Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Bukë					
Tost	Skarë me tela	5		240-250	2-4
Tost me djathë	Tavë universale	4		200	4-8

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Mish viçi					
Biftek *	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-250	15-20
Hamburgerë *	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-250	15-20
Mish derri					
Copa mishi derri	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-250	20-30
Salsiçe	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-250	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	25-35

* 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	Skarë me tela	3		200-220	15-25
Patate furre të ngrira	Tavë universale	3		220-225	20-25
Kroketa të ngrira	Tavë universale	3		220-230	25-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 20 2021-03-12 12:46:45

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

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.
Mund ta shtoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit sipas preferencës.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (min.)
Copëza frutash, 0,8-1,2 kg	Skarë me tela	2	160-180	40-60
Patate me lëkurë, 0,4-0,8 kg	Tavë universale	2	190-200	50-70
Salsiçe, 0,3-0,5 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	160-180	15-25
Patate furre të ngrira, 0,3-0,5 kg	Tavë universale	3	180-200	20-30
Feta të ngrira patatesh, 0,3-0,5 kg	Tavë universale	3	190-210	20-30
Fileta peshku të pjekura, 0,4-0,8 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	200-220	20-30
Filetë peshku krokante, me thërrime buke, 0,4-0,8 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	200-220	20-30
Filetë viçi e pjekur, 0,8-1,2 kg	Skarë me tela + Tavë universale	2 1	180-200	50-70
Perime të pjekura, 0,4-0,6 kg	Tavë universale	3	200-220	20-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 21 2021-03-12 12:46:46

Gatimi inteligjent

Programet automatike të gatimit

Në tabelën e mëposhtme paraqiten 20 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 e gatimit automatik nga 1 deri në 8, 18 dhe 19 përfshijnë ngrohjen paraprake dhe shfaqin ecurinë e kësaj të fundit. Futeni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake.
Më pas, shtypni **Koha e gatimit** për të nisur Gatim automatik.

⚠ PARALAJMËRIM

Përdorni gjithmonë doreza furre gjatë nxjerrjes së ushqimit.

Nr.	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	Lazanja	1,0-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatisni lazanja shtëpie 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	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 5	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 6	Kek i fryrë	0,5-0,6	Skarë me tela	3
		Përgatisni brumin dhe vendoseni në një tepsi 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 7	Kek bardhezi	0,7-0,8	Skarë me tela	2
		Përgatisni brumin dhe vendoseni në një kallëp metalik keku me vrimë ose të ngritur në mes. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni tepsinë në qendër të skarës.		
A 8	Kek holandez në formë drejtkëndore	0,7-0,8	Skarë me tela	2
		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 tepsinë në qendër të skarës.		
A 9	Filetë viçi e pjekur	0,9-1,1	Skarë me tela + Tavë universale	2
		1,1-1,3		1
		Marinoni mishin e viçit dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendoseni në skarën me tela me pjesën e yndyrshme lart.		
A 10	Brinjë të pjekura qengji me erëza	0,4-0,6	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,6-0,8		1
		Marinoni brinjët e qengjit me erëza dhe vendosini në skarën me tela.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 22 2021-03-12 12:46:46

Nr.	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 11	Pulë, e plotë	0,9-1,1	Skarë me tela + Tavë universale	2
		1,1-1,3		1
		Shpëlani dhe pastroni pulën. Lyejeni pulën me vaj dhe erëza. Vendoseni në skarën me tela me anën e gjoksit poshtë dhe kthejeni sapo të bjerë sinjali akustik i furrës.		
A 12	Pulë, gjoks	0,4-0,6	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,6-0,8		1
		Marinoni gjokset e pulës dhe vendosini në skarën me tela.		
A 13	Troftë	0,3-0,5	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,5-0,7		1
		Shpëlani dhe pastroni peshkun dhe vendoseni në skarën me tela nga koka te bishti. Shtoni lëng limoni, kripë dhe erëza brenda peshkut. Pritni me thikë sipërfaqen e lëkurës. Hidhni vaj dhe kripë.		
A 14	Filetë salmoni	0,4-0,6	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,6-0,8		1
		Shpëlani dhe pastroni filetat ose biftekët. Vendosini filetat në skarën me tela me pjesën e lëkurës lart.		
A 15	Perime të pjekura	0,4-0,6	Tavë universale	4
		0,6-0,8		
		Shpëlani dhe përgatisni feta kungulli, patëllxhani, specash, qepësh dhe domatesh të vogla. Hidhni vaj ulliri dhe erëza. Shpërndajini në mënyrë të njëtrajtshme në tavë.		

Nr.	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 16	Gjysma patatesh të pjekura	0,6-0,8	Tavë universale	3
		0,8-1,0		
		Prisni patate të mëdha (secila 200 g) përgjysmë për së gjati. Vendosini në tavë me pjesën e prerë lart dhe hidhni vaj ulliri dhe erëza.		
A 17	Patate furre të ngrira	0,3-0,5	Tavë universale	3
		0,5-0,7		
		Shpërndani patatet e ngrira të furrës në mënyrë të njëtrajtshme në tavë.		
A 18	Picë e ngrirë	0,3-0,6	Skarë me tela	3
		0,6-0,9		
		Vendosni picën e ngrirë në mes të skarës me tela. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni skarën. Cilësimi i parë shërben për picat e holla italiane ndërsa cilësimi i dytë për picat e trasha.		
A 19	Picë shtëpie	0,8-1,0	Tavë universale	2
		1,0-1,2		
		Përgatisni picë shtëpie me brumë me maja dhe vendoseni në tavë. Pesha përfshin brumin dhe përbërësit në pjesën e sipërme si salca, perimet, proshuta dhe djathi. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		
A 20	Brumë i fermentuar me maja	0,5-0,6	Skarë me tela	2
		0,7-0,8		
		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.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 23 2021-03-12 12:46:46

Gatimi inteligjent

Pjatat e testit

Sipas standardit EN60350-1.

1. Pjekja

Rekomandimet për pjekjen janë për furrë të ngrohur paraprakisht.
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		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Galetë e shkurtër	Tavë universale	1+3		140	28-33
Kek i fryrë pa yndyrë	Skarë me tela + Tepsi keku në formë spiraleje (Me veshje të errët, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Byrek me mollë	Skarë me tela + 2 tepsi keku në formë spiraleje ** (Me veshje të errët, Ø 20 cm)	2, 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

* Rrisni kohën e gatimit me 5 minuta nëse jeni duke gatuar në modalitet Konvencional dhe po përdorni një enë furre prej xhami (Ø 26 cm).

** Në skarë janë vendosur dy kekë, një në pjesën e pasme majtas dhe në pjesën e përparme djathtas.

*** Janë vendosur dy kekë në qendër, sipër njëri-tjetrit.

2. Pjekja në skarë

Ngrohni paraprakisht furrën bosh për 5 minuta (tost) ose 10 minuta (hamburgerë) 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		250 (maks.)	3-4
Hamburgerë me mish viçi * 12 copë	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	4 1		250 (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.)
Pulë e plotë * 1,3-1,5 kg	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	3 1		200	65-75
Pulë e plotë * 1,5-1,7 kg	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	3 1		200	70-85

* Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 24 2021-03-12 12:46:46

Mirëmbajtja

Pastrim

⚠ PARALAJMËRIM

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 min 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.

SHËNIM

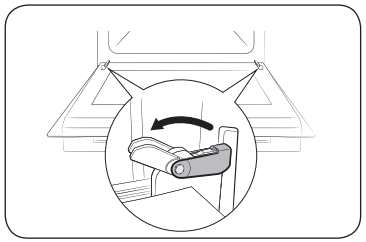
Pjesët katalitike janë të mbështjella ose nga një anë e vetme ose nga të 3 anët, në varësi të modelit.

Heqja e derës

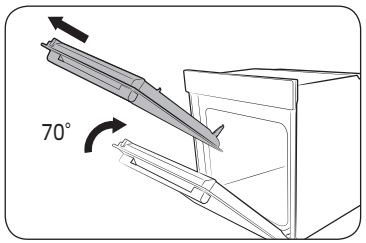
Gjatë përdorimit normal, dera e furrës nuk duhet të hiqet, por nëse kjo është e nevojshme, për shembull për qëllime pastrimi, ndiqni udhëzimet e mëposhtme.

⚠ KUJDES

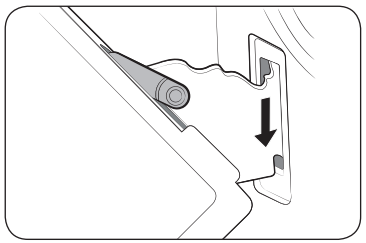
Dera e furrës është e rëndë.



1. Hapeni derën dhe me një goditje të lehtë hapni plotësisht kapësen në të dyja menteshat.



2. Mbylleni derën me rreth 70°. Kapini anët e derës së furrës në mes me dy duar dhe tërhiqeni lart derisa të hiqen menteshat.



3. Pas pastrimit, për ta montuar derën përsëritni hapat 1 dhe 2 në rend të anasjelltë. Kapësja në menteshë duhet të mbyllet në të dy anët.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 25 2021-03-12 12:46:46

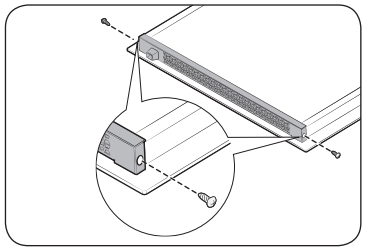
Mirëmbajtja

Heqja e xhamit të derës

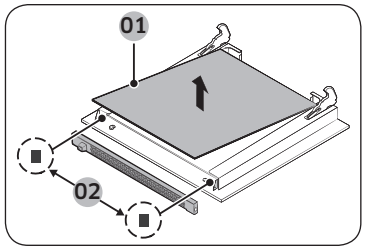
Dera e furrës është e pajisur me 3 fletë xhami të vendosura përkundrejt njëra-tjetrës. Këto fletë mund të hiqen për t'u pastruar.

⚠ PARALAJMËRIM

Dera e furrës duhet të hiqet nga furra për të pastruar xhamat e derës.

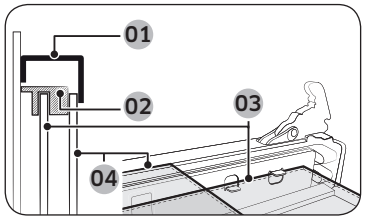


1. Hiqni 2 vidat në anën e majtë dhe në të djathtë të derës.



2. Shkëputni kapakun dhe hiqni xhamin 1, 2 dhe 2 gominat udhëzuese nga dera.

01 Xhami 1
02 2 gomina udhëzuese



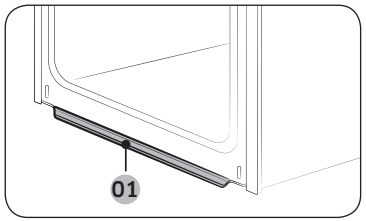
01 Kapaku
02 Gominat udhëzuese (djathtas dhe majtas)
03 Xhami 2
04 Xhami 1

3. Pas pastrimit të xhamave të dyerve, përsëritni hapat 1, 2 në rend të anasjelltë. Kontrolloni pozicionin e duhur të xhamave sipas figurës më lart.

SHËNIM

Kur të montoni xhamin e brendshëm 1, sigurohuni të mos përdorni xhamin 2 dhe vendoseni stampimin me drejtim poshtë.

Ujëmbledhësi



01 Ujëmbledhësi

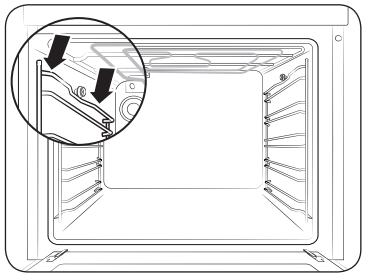
Ujëmbledhësi mbledh jo vetëm lagështirën e tepërt por edhe mbetjet e ushqimit. Ujëmbledhësi nuk mund të shkëputet. Fshini ujin në ujëmbledhës kur furra të jetë ftohur pas procesit të gatimit.

⚠ PARALAJMËRIM

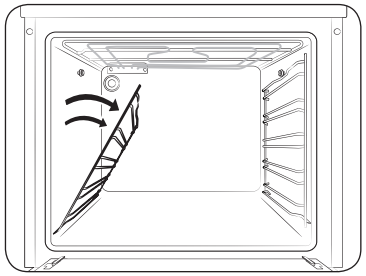
Nëse shikoni rrjedhje të ujit nga ujëmbledhësi, na kontaktoni në qendrën lokale të shërbimit "Samsung".

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 26 2021-03-12 12:46:47

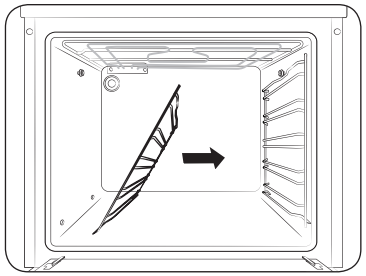
Shkëputja e mbajtëseve anësore (në varësi të modelit)



1. Shtypni në mes të pjesës së sipërme të mbajtëses anësore.



2. Rrotullojeni mbajtësen anësore me afërsisht 45°.



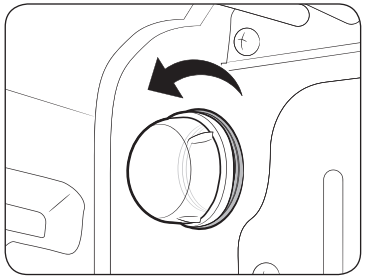
3. Tërhiqeni dhe hiqeni mbajtësen anësore nga dy vrimat e poshtme.

SHËNIM

Furra punon pa skarat anësore dhe skarat të vendosura në vend.

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.

PARALAJMËRIM

- Përpara ndërrimit të llambës, fikni furrën dhe hiqeni nga priza.
- Përdorni vetëm llamba 25-40 W / 220-240 V rezistente ndaj nxehtësisë 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 27 2021-03-12 12:46:47

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	• Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri.
	• Modeli me prekje: nëse ka lagështi në pjesën e jashtme	• Hiqni lagështinë dhe provoni përsëri.
	• Nëse vendoset funksioni i bllokimit	• 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	• Pas gatimit për një kohë të gjatë, lëreni furrën të ftohet.
	• Nëse ventilatori ftohës nuk punon	• Prisni derisa të dëgjoni tingullin e ventilatorit ftohës.
	• Nëse furra është e instaluar në një vend pa ajrim të mirë	• Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
	• Gjatë përdorimit të disa spinave në të njëjtën prizë	• 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	• Llamba fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe për të kursyer energji. Mund ta ndizni sërish duke shtypur butonin e dritës së furrës.
	• Nëse llamba është e mbuluar me lëndë të huaj gjatë gatimit	• Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe pastaj kontrolloni.
Në furrë ndodh elektroshok.	• Nëse rrjeti elektrik nuk është tokëzuar siç duhet	• Kontrolloni nëse rrjeti elektrik është tokëzuar siç duhet.
	• Nëse po përdorni një prizë pa tokëzim	
Ka rrjedhje të ujit.	• 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.
Ka dalje të avujve nëpërmjet një të çare në derë.		
Ka ujë të mbetur në furrë.		
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 28 2021-03-12 12:46:47

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	• Mbyllni derën dhe rindizeni.
	• Nëse komandat e furrës nuk janë vendosur siç duhet	• Referojuni kapitullit mbi funksionimin e furrës dhe rindizni furrën.
	• Nëse siguresa në shtëpi është djegur ose është aktivizuar automati	• Ndërroni siguresat ose rindizni qarkun. Nëse kjo ndodh vazhdimisht, telefononi elektricistin.
Tymi del jashtë gjatë funksionimit.	• Përgjatë funksionimit fillestar	• 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.
	• Nëse ka ushqim në ngrohës	• 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.
Pajisja 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

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 29 2021-03-12 12:46:48

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-23		
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” <-> “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".
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.

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.

Tensioni i lidhjes		230-240 V ~ 50 Hz
Fuqia maksimale në ngarkesë të shtuar		3600-3900 W
Përmasat (Gj x L x Th)	Njësia kryesore	595 × 595 × 570 mm
	Inkaso	560 × 578 × 549 mm
Volumi		68 litra
Pesha	Neto (me të gjithë aksesorët)	35,3 kg

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 30 2021-03-12 12:46:48

Shtojca

Fleta teknike e produktit

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikimi i modelit	NV68A1170**, NV68A1172**
Treguesi i efikasitetit të energjisë për dhomëz (EEI dhomëza)	95,2
Kategoria e efikasitetit të energjisë për dhomëz	A
Konsumi i energjisë (elektrike) 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) (dhomëza elektrike EC)	0,99 kWh/cikël
Konsumi i energjisë së nevojshme për ngrohjen e një ngarkese të standardizuar në një dhomëz furre me ngrohje elektrike gjatë një cikli në modalitet me ventilator të detyruar për dhomëz (energjia përfundimtare elektrike) (dhomëza elektrike EC)	0,80 kWh/cikël
Numri i dhomëzave	1
Burimi i nxehtësisë për dhomëz (energji elektrike ose gaz)	energji elektrike
Vëllimi për dhomëz (V)	68 L
Lloji i furrës	Inkaso
Pesha e pajisjes (M)	35,3 kg

Të dhënat të përcaktuara sipas standardit EN 60350-1 dhe rregulloreve të Komisionit (BE) nr. 65/2014 dhe (BE) nr. 66/2014.

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.

Shënime

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SQ.indd 31 2021-03-12 12:46:48

SAMSUNG

PYETJE OSE KOMENTE?

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00

Vgradna pečica

Priročnik za uporabo in namestitev

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 1 2021-03-09 4:45:32

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 6

Vsebina paketa 6
Priključitev napajanja 7
Namestitev v omaro 8

Pred uporabo 10

Prvotne nastavitve 10
Vonj po novem 10
Pametni varnostni mehanizem 10
Dodatna oprema 11

Delovanje 12

Nadzorna plošča 12
Splošne nastavitve 12
Način peke 14
Posebne funkcije 16
Samodejna peka 16
Čiščenje 17
Zvočni signal 18

Pametna peka 18

Ročna peka 18
Programi samodejne peke 22
Preizkus posode 24

Vzdrževanje 25

Čiščenje 25
Menjava 27

Odpravljanje težav 28

Točke preverjanja 28
Informativne kode 30

Tehnični podatki 30

Dodatek 31

Podatkovni list izdelka 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 2 2021-03-09 4:45:32

Uporaba priročnika

Zahvaljujemo se vam za izbiro vgradne pečice SAMSUNG.
Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne informacije o varnosti in navodila, ki vam bodo v pomoč pri uporabi in vzdrževanju aparata.
Pred uporabo pečice si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter knjižico shranite za prihodnjo uporabo.

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:

⚠ OPOZORILO

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **hude telesne poškodbe, smrt in/ali materialno škodo**.

⚠ POZOR

Nevarnosti ali nevarni primeri uporabe, ki lahko povzročijo **telesne poškodbe in/ali materialno škodo**.

OPOMBA

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije za lažjo uporabo izdelka.

Varnostna navodila

Pečico mora namestiti električar z licenco. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

Pomembni varnostni ukrepi

⚠ OPOZORILO

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.
Sredstvo za izključitev mora biti vdelano v fiksni napeljavi v skladu s pravili napeljave.
Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave.
Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
Aparata ne smete pritrditi z lepili, saj to ne zagotavlja zanesljive pritrditve.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 3 2021-03-09 4:45:32

Varnostna navodila

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Če ima aparat funkcijo čiščenja, morate pred čiščenjem odstraniti morebitno razlitje in med parnim čiščenjem ali samočiščenjem v pečici ne sme biti pripomočkov. Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Pri aparatu s funkcijo čiščenja lahko med postopkom čiščenja površine postanejo bolj vroče kot običajno, zato naj se otroci ne nahajajo v bližini aparata. Pri napravah s postopkom čiščenja s pirolizo so nekatere živali, zlasti ptice, občutljive na hlape in lokalna nihanja temperature, ki se pojavljajo med čiščenjem s pirolizo, zato te živali umaknite na ustrezno in dobro prezračevano mesto.

Med in po končanem postopku čiščenja s pirolizo prostor prezračite.

Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico. (Samo model s sondo za meso)

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

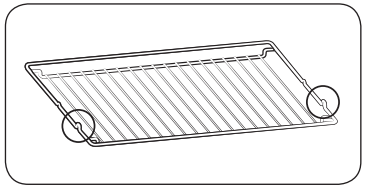
OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika. Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 4 2021-03-09 4:45:32

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.

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.

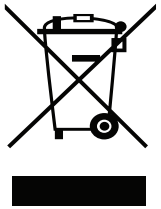
OPOZORILO: aparata ne izključite iz električnega napajanja niti po končani peki.

OPOZORILO: med peko ne puščajte odprtih vrat pečice.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 5 2021-03-09 4:45:32

Varnostna navodila

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)
Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov.
Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.
Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi s posameznimi izdelki, npr. REACH. OEEO, predpisi o baterijah, so na voljo na spletnem mestu: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

- 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.

Namestitev

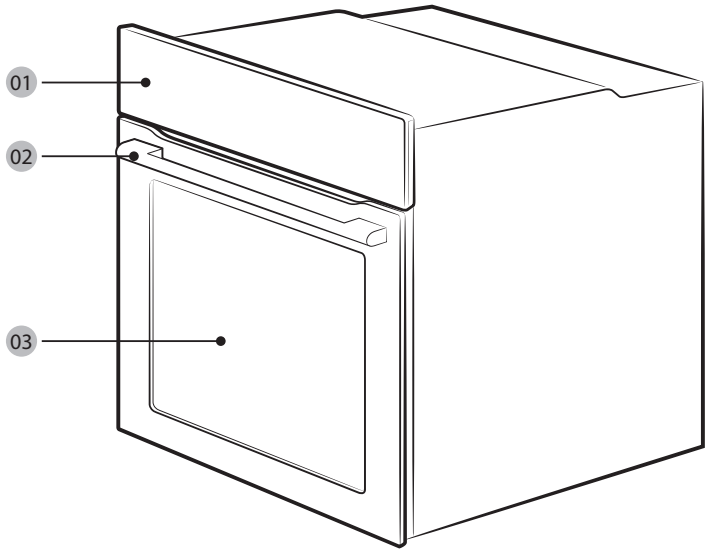
⚠ OPOZORILO

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** Vrata

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 6 2021-03-09 4:45:33

Dodatna oprema

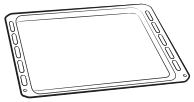
Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.



Kovinska rešetka



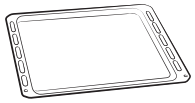
Rešetkast vložek *



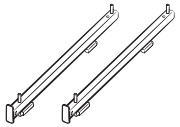
Pekač *



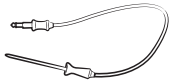
Univerzalni pekač *



Globoki pekač *



Teleskopsko vodilo *

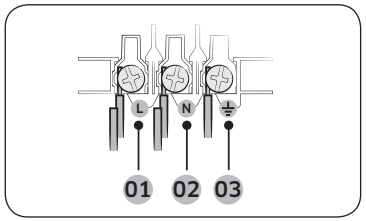


Sonda za meso *

OPOMBA

- Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Priključitev napajanja



01 RJAVA ali ČRNA
02 MODRA ali BELA
03 RUMENA in ZELENA

Pečico priključite v električno vtičnico. Če vtičnica ni na voljo zaradi omejitve dovoljenega toka, uporabite večpolno izolatorsko stikalo (z vsaj 3 mm razmika med stiki), da boste izpolnjevali varnostne predpise. Uporabite napajalni kabel ustrezne dolžine, ki ustreza specifikacijam H05 RR-F ali H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm^2.

Nazivni tok (A)	Najmanjši presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm^2
16 < A ≤ 25	2,5 mm^2

Preverite izhodne specifikacije na oznaki na pečici. Z izvijačem odprite zadnji pokrov pečice in odstranite vijake kabelske objemke. Nato napajalne vode priključite v ustrezne priključke. Terminal, označen z znakom ⏚, je namenjen ozemljitvi. Najprej priključite rumeni in zeleni vod (ozemljitev), ki morata biti daljša od ostalih. Če uporabljate vtičnico, mora biti vtič dostopen tudi po namestitvi pečice. Podjetje Samsung ne odgovarja za nesreče, ki so posledica manjkajoče ali napačne ozemljitve.

OPOZORILO

Med namestitvijo ne stopajte na kable in jih ne zvijajte ter jih ne izpostavljajte delom pečice, ki oddajajo toploto.

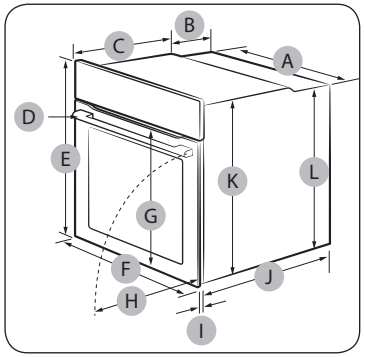
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 7 2021-03-09 4:45:33

Namestitev

Namestitev v omaro

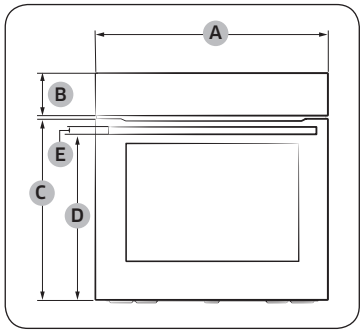
Pri namestitvi pečice v vgradno omarico morajo biti plastične površine omarice in lepilni deli odporni na temperaturo do 90 °C. Podjetje Samsung ne odgovarja za poškodbe pohištva zaradi oddajanja toplote pečice.
Pečica mora biti ustrezno prezračevana. Med spodnjo polico omare in podporno steno mora biti približno 50 mm velika reža za prezračevanje. Pri namestitvi pečice pod kuhalno ploščo upoštevajte navodila proizvajalca za namestitev kuhalne plošče.

Zahtevane mere za namestitev



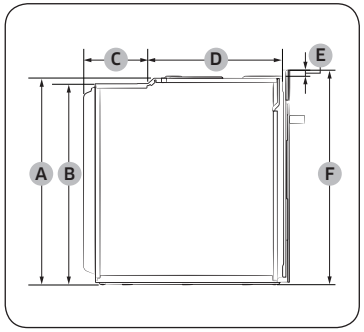
Pečica (mm)

A	560	**G**	Najv. 506
B	177	**H**	Najv. 494
C	372	**I**	21
D	Najv. 50	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



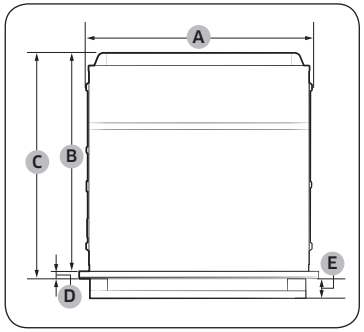
Pečica (mm)

A	595	**D**	417,7
B	115	**E**	20
C	465,3		



Pečica (mm)

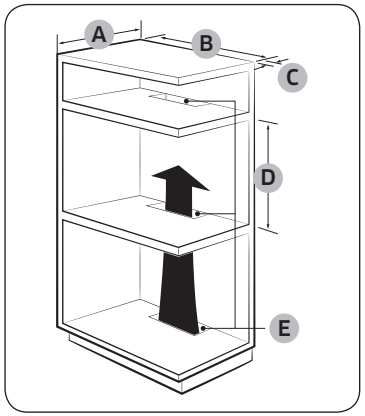
A	578	**D**	372
B	558	**E**	17
C	177	**F**	595



Pečica (mm)

A	560	**D**	21
B	549	**E**	Najv. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 8 2021-03-09 4:45:34

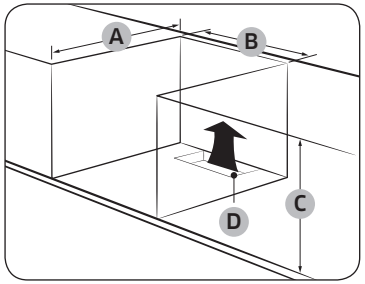


Vgradna omara (mm)

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 skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.

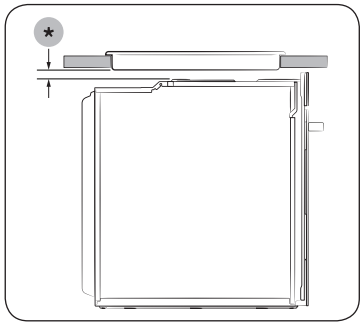


Omarica pod umivalnikom (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 600
D	Najm. 460 × Najm. 50

OPOMBA

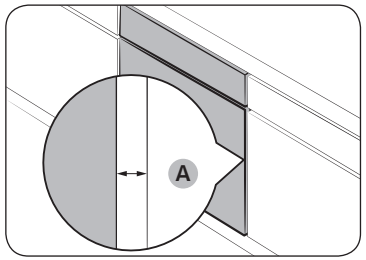
- Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji **(D)**, ki skrbijo za odstranjevanje vročine in kroženje zraka.
- Najmanjša zahteva za višino **(C)** se nanaša samo na namestitev pečice.



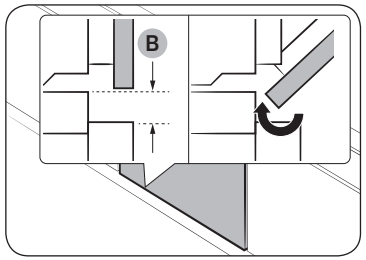
Nameščanje s kuhalno ploščo

Za namestitev kuhalne plošče na pečico poiščite v navodilih za namestitev prostorske zahteve za namestitev **(*)**.

Namestitev pečice



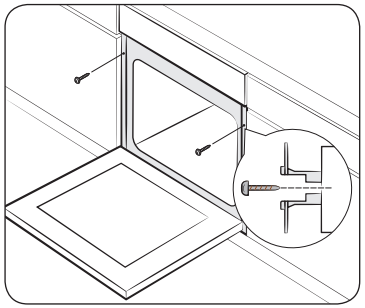
Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm velika reža **(A)**.



Zagotovite najmanj 3 mm veliko režo **(B)**, tako da se bodo vrata gladko odpirala in zapirala.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 9 2021-03-09 4:45:34

Namestitev



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

Po končani namestitvi odstranite zaščitni ovoj, lepilni trak in drugo embalažo ter iz notranjosti pečice vzemite priloženo dodatno opremo. Če želite pečico odstraniti iz omare, najprej prekinite njeno napajanje in nato odstranite 2 vijaka na obeh straneh pečice.

⚠ OPOZORILO

Za normalno delovanje pečice je potrebno prezračevanje. Pod nobenim pogojem ne zakrijte odprtin za zračenje.

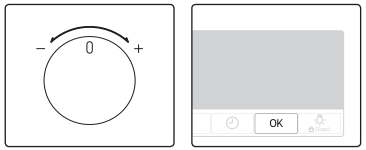
OPOMBA

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.

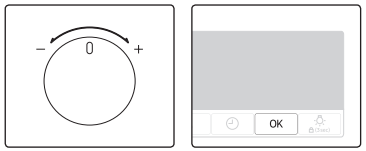
Pred uporabo

Prvotne nastavitve

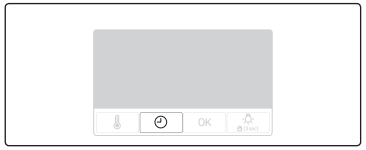
Pri prvem vklopu pečice se na zaslonu prikaže privzeti čas "12:00", pri čemer element za ure ("12") utripa. Za nastavitev trenutnega časa upoštevajte spodnja navodila.



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.

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.

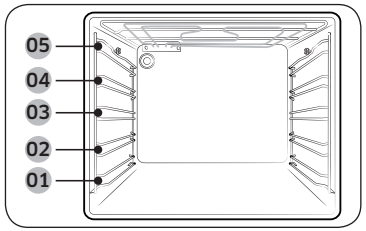
Pametni varnostni mehanizem

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 10 2021-03-09 4:45:35

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) usmerjenima proti vratom.
Rešetkast vložek *	Rešetkast vložek se uporablja skupaj s pekačem in preprečuje, da bi tekočina kapljala na dno pečice.
Pekač *	Pekač (globina: 20 mm) se uporablja za peko tort, piškotov in ostalega peciva. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Univerzalni pekač *	Univerzalni pekač (globina: 30 mm) se uporablja za običajno pečenje in praženje. Uporabite ga skupaj z rešetkastim vložkom, da preprečite kapljanje tekočine na dno pečice. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Globoki pekač *	Globoki pekač (globina: 50 mm) se uporablja za praženje, skupaj z rešetkastim vložkom ali brez njega. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Teleskopski vodili *	Za vstavitev pekača uporabite ploščo s teleskopskimi vodili kot sledi: **1.** Povlecite ploščo s teleskopskimi vodili iz pečice. **2.** Pekač postavite na ploščo z vodili in ploščo potisnite v pečico. **3.** Zaprite vrata pečice.
Sonda za meso *	Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa med peko. Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.

OPOMBA

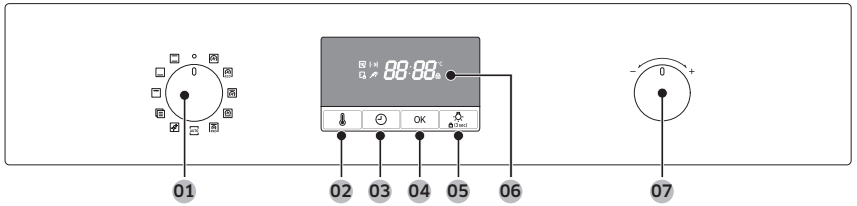
Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 11 2021-03-09 4:45:35

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.

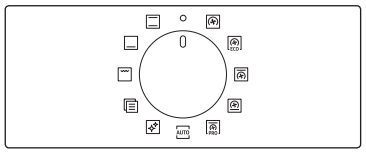


01 Izbirnik načina	Izbirnik zavrtite za izbiro načina peke ali funkcije.
02 Temperatura	S tem gumbom nastavite temperaturo.
03 Čas peke	S tem gumbom nastavite čas peke.
04 OK	S tem gumbom potrdite svoje nastavitve.
05 Luč v pečici (Varnostno zaklepanje za zaščito otrok)	S tem gumbom vklopite ali izklopite luč v pečici. Luč v pečici se samodejno prižge, ko pečica začne delovati. Luč se po določenem času neaktivnosti samodejno izklopi zaradi varčevanja z energijo. **Varnostno 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.
06 Zaslon	Na zaslonu so prikazane informacije o izbranih načinih ali nastavitvah.
07 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.

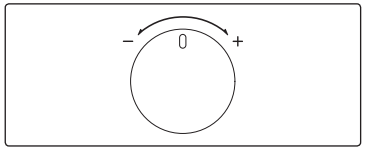
Splošne nastavitve

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.



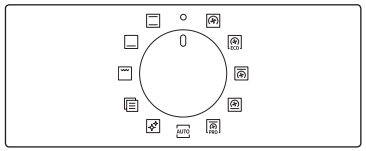
3. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

OPOMBA

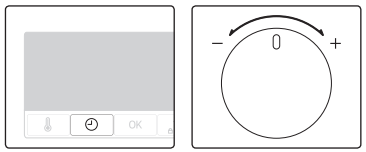
Če v nekaj sekundah ne spremenite nobene nastavitve, pečica začne samodejno peči s privzetimi nastavitvami.
Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo, pritisnite gumb in upoštevajte zgornja navodila.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 12 2021-03-09 4:45:35

Čas peke



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Pritisnite gumb ◴ in nato zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite želeni čas. Čas lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.



3. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

OPOMBA

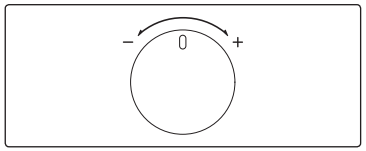
- Če želite, lahko pečete brez nastavitve časa peke. V tem primeru začne pečica peči z nastavljenimi temperaturami brez informacije o času, pečico pa morate po končani peki ročno izklopiti.
- Če želite spremeniti nastavljen čas peke, pritisnite gumb ◷ in upoštevajte zgornja navodila.

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 ◷, da se prikaže preostali čas peke.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite čas na "00:00".

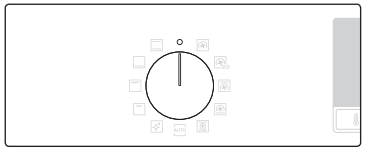


3. Pritisnite **OK**. Pečica nadaljuje s peko na nastavljeni temperaturi brez informacij o času.

OPOMBA

Če ste preklicali čas peke, morate ob zaključku peke pečico ročno ugasniti.

Prekinitev peke

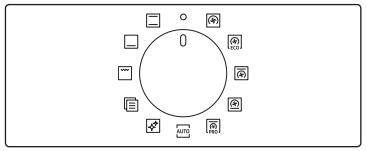


1. Med pečenjem izbirnik načina preprosto zavrtite v položaj »O«.

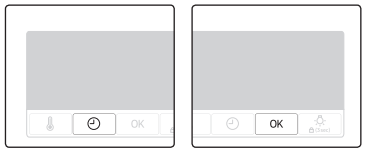
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 13 2021-03-09 4:45:36

Delovanje

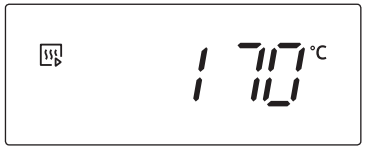
Način peke



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo.
   Za več informacij si oglejte Splošne nastavitve.



Pečica se predhodno segreva in prikazuje ikono , 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

Čas peke in/ali temperaturo lahko spreminjate med peko.

Načini peke

Način		Temperaturni razpon (°C)	Predlagana temperatura (°C)
	Konvekcijsko gretje	30–250	160
		Zadnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za istočasno peko sladic in drugih jedi na različnih ravneh.	
ECO	Varčno konvekcijsko gretje	30–250	160
		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 EN 60350-1	
	Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijskim gretjem	40–250	180
		Zgornji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za praženje, kjer želite hrustljavo skorjo (npr. meso ali lazanja).	
	Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje	40–250	200
		Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita.	
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.	

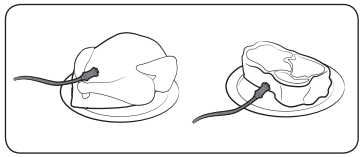
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 14 2021-03-09 4:45:37

Način		Temperaturni razpon (°C)	Predlagana temperatura (°C)
	Običajno gretje	30–250	180
		Toploto proizvajata zgornji in spodnji grelnik. Ta funkcija je primerna za standardno peko sladic in skoraj vseh vrst jedi.	
	Gretje s spodnjim grelnikom	100–230	150
		Toploto proizvaja spodnji grelnik. Ta način uporabite ob koncu pečenja, da bo pica ali slana pita na dnu lepo zapečena.	
	Veliki žar	100–250	220
		Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lazanje ali gratinirane jedi).	

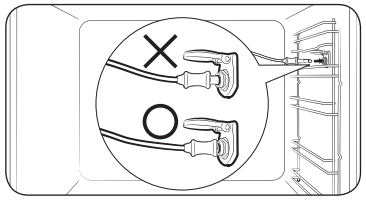
Peka s sondo za mesto (samo pri določenih modelih)

Sonda za meso meri notranjo temperaturo mesa med peko. Ko doseže ciljno temperaturo, se peka konča.

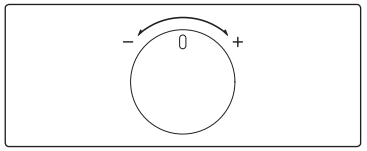
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priložena pečici.
- Časa peke ne morete nastaviti, če je vstavljena sonda za meso.



1. Vstavite konico sonde za meso v sredico mesa, ki ga želite speči. Gumijasti del ročaja ne sme biti vstavljen v meso.



2. Priključek sonde priključite v vtičnico na desni strani. Zagotovite uporabo indikatorja sonde za meso, ki se nahaja na zaslonu.



3. Izberite način pečenja in temperaturo.
4. Ponovno pritisnite gumb in nato zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite temperaturo sonde (30~99 °C).
   - Pečenje bo prekinjeno, ko bo temperatura mesa dosegla nastavljeno temperaturo.



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 skupaj 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

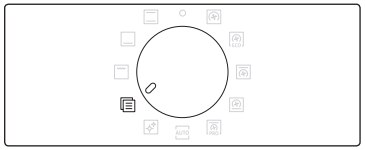
Nekateri načini niso primerni za uporabo sonde za meso. Če sondo za meso uporabljate skupaj z neustreznimi načini peke, začne utripati indikator trenutnega načina. Če se to zgodi, takoj odstranite sondo za meso.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 15 2021-03-09 4:45:37

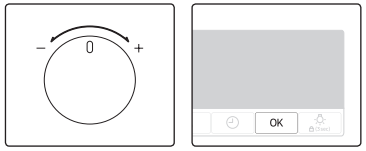
Delovanje

Posebne funkcije

Dodatne funkcije za izboljšanje izkušnje pečenja



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**.

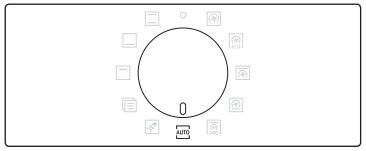


4. Za zagon funkcije pritisnite **OK**.

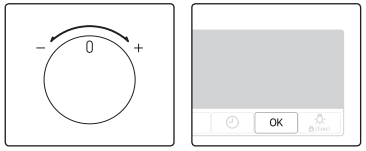
Način		Temperaturni razpon (°C)	Predlagana temperatura (°C)	Navodila
F 1	Ohranjanje tople hrane	40–100	60	To funkcijo uporabite za to, da bo že pečena hrana ostala topla.
F 2	Gretje posode	30–80	50	Ta funkcija je primerna za gretje posode ali pečice.

Samodejna peka

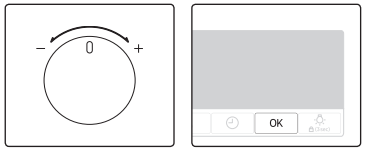
Pečica za neizkušene kuharje ponuja 20 receptov samodejne peke. Izkoristite to funkcijo, če želite prihraniti čas ali skrajšati čas učenja. Čas peke in temperatura bosta nastavljena glede na izbrani program in velikost porcije.



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način AUTO.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite program in nato pritisnite **OK**. Prikaže se razpoložljiv razpon teže (velikost porcije).



3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite velikost porcije in nato pritisnite gumb **OK**, da zaženete peko.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 16 2021-03-09 4:45:38

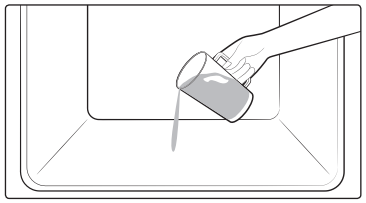
Čiščenje

Na voljo sta dva načina čiščenja. Ta funkcija prihrani čas, saj odpravi potrebo po rednem ročnem čiščenju. Med tem postopkom je na zaslonu prikazan preostali čas.

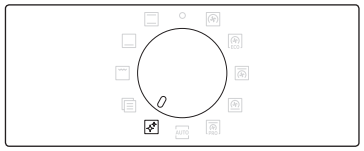
Funkcija		Navodila
C 1	Čiščenje s paro	Ta funkcija je uporabna za čiščenje rahle umazanije s paro.
C 2	Čiščenje s pirolizo	Čiščenje s pirolizo je toplotno čiščenje pri visoki temperaturi. Z izgorevanjem ostankov olja poenostavi ročno čiščenje.

Čiščenje s paro

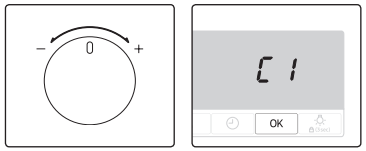
Ta funkcija je uporabna za čiščenje rahle umazanije s paro.



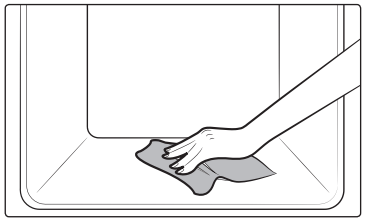
1. Na dno pečice natočite 400 ml vode in zaprite vrata pečice.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na **C 1** (Čiščenje s paro) in pritisnite **OK** za začetek čiščenja.
Čiščenje s paro traja 26 minut.



4. Notranjost pečice obrišite s suho krpo.

⚠ OPOZORILO

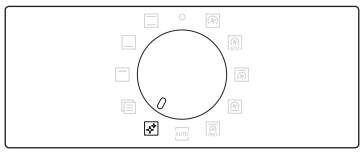
Vrat ne odpirajte, dokler cikel ni končan. Voda v pečici je zelo vroča in lahko povzroči opekline.

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.
- Dokler je pečica vroča, se samodejno 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.

Čiščenje s pirolizo

Čiščenje s pirolizo je toplotno čiščenje pri visoki temperaturi. Z izgorevanjem ostankov olja poenostavi ročno čiščenje.

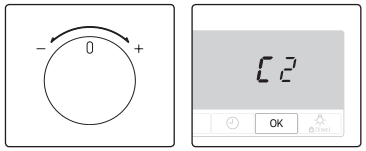


1. Odstranite vso dodatno opremo, vključno s stranskimi vodili, nato pa ročno obrišite večje delce umazanije v notranjosti pečice. V nasprotnem primeru lahko med ciklom čiščenja pride do vžiga in požara.

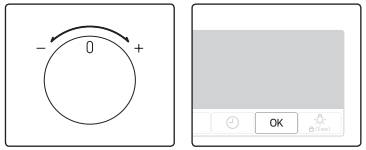
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 17 2021-03-09 4:45:38

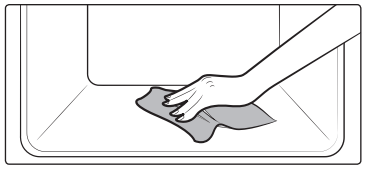
Delovanje



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na čiščenje s pirolizo (**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.

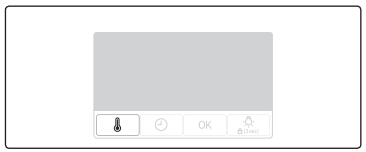
⚠ POZOR

- 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.

Zvočni signal



- Za izklop zvoka pritisnite in za 3 sekunde pridržite (ikona za temperaturo).
- Za ponovni vklop zvoka isti gumb znova pridržite 3 sekunde.
- Izbrana možnost bo utripala.

Pametna peka

Ročna peka

⚠ OPOZORILO glede akrilamida

Akrilamid, ki nastaja med pečenjem živil, bogatih s škrobom, kot so pečen krompirček, ocvrt krompirček in kruh, lahko povzroči zdravstvene težave. Priporočljivo je, da ta živila pečete pri nižjih temperaturah. Izogibajte se preveč zapečenim, zelo hrustljavim ali zažganim živilom te vrste.

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 18 2021-03-09 4:45:39

Peka sladic

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25–26 cm	2		160–170	35–40
Marmorni kolač	Kovinska rešetka, pekač za šarkelj	3		175–185	50–60
Pita	Kovinska rešetka, pekač za pito s premerom 20 cm	3		190–200	50–60
Kvašeno pecivo z nadevom iz sadja in drobljenca	Univerzalni pekač	2		160–180	40–50
Drobljenec s sadjem	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	3		170–180	25–30
Kolački	Univerzalni pekač	3		180–190	30–35
Lazanja	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	3		190–200	25–30
Španski vetrci	Univerzalni pekač	3		80–100	100–150
Soufle	Kovinska rešetka, modeli za narastek	3		170–180	20–25
Kvašen jabolčni kolač	Univerzalni pekač	3		150–170	60–70
Doma pripravljena pica, 1–1,2 kg	Univerzalni pekač	2		190–210	10–15
Zamrznjeno listnato testo z nadevom	Univerzalni pekač	2		180–200	20–25
Slana pita	Kovinska rešetka, posoda za peko s premerom 22–24 cm	2		180–190	25–35
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
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
Perutnina (piščanec/raca/puran)					
Cel piščanec, 1,2 kg *	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		205	80–100
Kosi piščanca	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		200–220	25–35

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 19 2021-03-09 4:45:39

Pametna peka

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Račja prsa	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		180–200	20–30
Manjši puran, cel, 5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		180–200	120–150
Zelenjava					
Zelenjava, 0,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		220–230	15–20
Pečene krompirjeve polovice, 0,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		200	45–50
Ribe					
Pečen ribji file	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		200–230	10–15
Pečena riba	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		180–200	30–40

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

Pečenje na žaru

V načinu velikega žara priporočamo predhodno segrevanje pečice za 5–10 minut. Na polovici pretečenega časa obrnite.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Kruh					
Toast	Kovinska rešetka	5		240–250	2–4
Toast s sirom	Univerzalni pekač	4		200	4–8

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Govedina					
Zrezek *	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230–250	15–20
Hamburgerji *	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230–250	15–20
Svinjina					
Svinjske zarebrnice	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230–250	20–30
Klobase	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230–250	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	25–35

* Obrnite, ko pretečeta 2/3 časa peke.

Zamrznjen pripravljen obrok

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Zamrznjena pica	Kovinska rešetka	3		200–220	15–25
Zamrznjen pečen krompirček	Univerzalni pekač	3		220–225	20–25
Zamrznjeni kroketi	Univerzalni pekač	3		220–230	25–30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 20 2021-03-09 4:45:39

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

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.
Čas in/ali temperaturo pečenja lahko poljubno podaljšate ali skrajšate.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Drobljenec s sadjem, 0,8–1,2 kg	Kovinska rešetka	2	160–180	40–60
Krompir v srajčki, 0,4–0,8 kg	Univerzalni pekač	2	190–200	50–70
Klobase, 0,3–0,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	160–180	15–25
Zamrznjen pečen krompirček, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pekač	3	180–200	20–30
Zamrznjen krompir v kosih, 0,3–0,5 kg	Univerzalni pekač	3	190–210	20–30
Pečeni ribji fileji, 0,4–0,8 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	200–220	20–30
Panirani ribji fileji, 0,4–0,8 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	200–220	20–30
Pečena pljučna pečenka, 0,8–1,2 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	2 1	180–200	50–70
Pečena zelenjava, 0,4–0,6 kg	Univerzalni pekač	3	200–220	20–30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 21 2021-03-09 4:45:39

Pametna peka

Programi samodejne peke

V naslednji tabeli je predstavljenih 20 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 8, 18 in 19 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.

Št.	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	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 posodo postavite na sredino rešetke.		
A 4	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 5	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 6	Biskvit	0,5–0,6	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo 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 7	Marmorni kolač	0,7–0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo 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 8	Kvadratni kolač	0,7–0,8	Kovinska rešetka	2
		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 9	Pečena pljučna pečenka	0,9–1,1	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	2
		1,1–1,3		1
		Govedino začinite in jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		
A 10	Marinirane jagnječje zarebrnice	0,4–0,6	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,6–0,8		1
		Jagnječje zarebrnice marinirajte v zeliščih in začimbah ter jih položite na kovinsko rešetko.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 22 2021-03-09 4:45:39

Št.	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 11	Cel piščanec	0,9–1,1	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	2
		1,1–1,3		1
		Piščanca operite in očistite. Piščanca namažite z oljem in začimbami. Položite ga na kovinsko rešetko tako, da so prsi obrnjene navzdol, in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal.		
A 12	Piščančja prsa	0,4–0,6	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,6–0,8		1
		Prsi marinirajte in jih položite na kovinsko rešetko.		
A 13	Postrv	0,3–0,5	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,5–0,7		1
		Ribe operite in očistite ter jih položite na kovinsko 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.		
A 14	File lososa	0,4–0,6	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,6–0,8		1
		Goveje zrezke operite in očistite. Postavite jih na kovinsko rešetko tako, da je koža obrnjena navzgor.		
A 15	Pečena zelenjava	0,4–0,6	Univerzalni pekač	4
		0,6–0,8		
		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 pekaču.		

Št.	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 16	Pečene krompirjeve polovice	0,6–0,8	Univerzalni pekač	3
		0,8–1,0		
		Večje krompirje (vsak po 200 g) po dolžini narežite na polovice. Krompir položite na pekač tako, da je prerezana stran obrnjena navzgor, ter ga namažite z olivnim oljem, zelišči in začimbami.		
A 17	Zamrznjen pečen krompirček	0,3–0,5	Univerzalni pekač	3
		0,5–0,7		
		Zamrznjen pečen krompirček enakomerno porazdelite po pekaču.		
A 18	Zamrznjena pica	0,3–0,6	Kovinska rešetka	3
		0,6–0,9		
		Zamrznjeno pico položite na sredino kovinske rešetke. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite rešetko. Prva nastavitev je za tanko italijansko pico, druga pa za debelo pico iz pekača.		
A 19	Doma pripravljena pica	0,8–1,0	Univerzalni pekač	2
		1,0–1,2		
		Pico pripravite s kvašenim testom in jo položite na pekač. Teža vključuje testo in dodatke, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 20	Vzhajano kvašeno testo	0,5–0,6	Kovinska rešetka	2
		0,7–0,8		
		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.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 23 2021-03-09 4:45:39

Pametna peka

Preizkus posode

V skladu s standardom EN 60350-1.

1. Peka sladic

Priporočila za peko veljajo za predhodno segreto pečico.
Nagnjeno stran vedno namestite spredaj, takoj za vrata pečice.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	3		160	20–25
		3		155	25–30
		1+3		155	30–35
Masleno pecivo	Univerzalni pekač	1+3		140	28–33
Biskvit brez maščobe	Kovinska rešetka in pločevinast pekač z obročem za torte (s temnim premazom in premerom 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Jabolčna pita	Kovinska rešetka in 2 pločevinasta pekača z obročem za torte ** (s temnim premazom in premerom 20 cm)	2, položeno diagonalno		160	70–80
	Univerzalni pekač in kovinska rešetka in 2 pločevinasta pekača z obročem za torte *** (s temnim premazom in premerom 20 cm)	1+3		160	80–90

* Čas priprave jedi podaljšajte za 5 minut, če uporabljate običajni način skupaj s steklenim pekačem (Ø 26 cm).
** Torti sta na rešetki postavljeni ena zadaj levo in ena spredaj desno.
*** Torti sta postavljeni na sredini ena vrh druge.

2. Pečenje na žaru

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut (toast) oziroma 10 minut (hamburgerji).

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Beli toast	Kovinska rešetka	5		250 (najv.)	3–4
Goveji hamburgerji * 12 ea	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	4 1		250 (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 * 1,3–1,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	3 1		200	65–75
Cel piščanec * 1,5–1,7 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	3 1		200	70–85

* Na polovici pretečenega časa obrnite.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 24 2021-03-09 4:45:40

Vzdrževanje

Čiščenje

⚠ OPOZORILO

Prepričajte se, da sta pečica in dodatna oprema pred čiščenjem ohlajeni.
Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev, trdih krtač, gobic ali krp za poliranje, jeklene volne, nožev in drugih jedkih snovi.

Notranjost pečice

- Za čiščenje notranjosti pečice uporabite čisto krpo in blago čistilno sredstvo ali toplo milnico.
- Tesnila vrat ne čistite ročno.
- Da bi se izognili poškodbam emajlirane površine pečice, uporabljajte čistilna sredstva, ki so primerna za pečice.
- Za odstranitev trdovratne umazanije uporabite posebno čistilo za pečice.

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.

OPOMBA

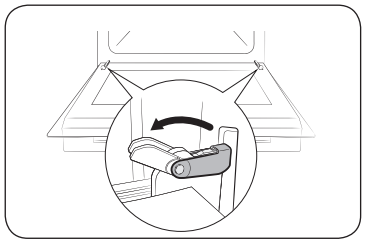
Katalitični deli so prevlečeni samo na eni strani ali na 3 straneh, odvisno od modela.

Odstranitev vrat

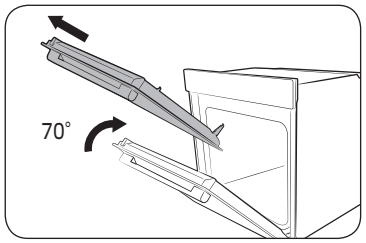
Pri normalni uporabi vrat ne odstranjujte, če pa je to potrebno, kot npr. pri čiščenju, sledite tem navodilom.

⚠ POZOR

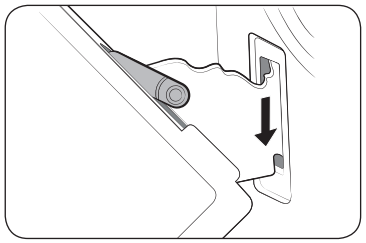
Vrata pečice so težka.



1. Odprite vrata in do konca odprite objemki na obeh tečajih.



2. Zaprite vrata za približno 70°. Z obema rokama primite vrata pečice na sredini stranskih robov in jih dvignite, da se zapaha sprostita.



3. Za namestitev vrat po čiščenju ponovite 1. in 2. korak v obratnem vrstnem redu. Zaponko na zapahu zaprite na obeh straneh.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 25 2021-03-09 4:45:40

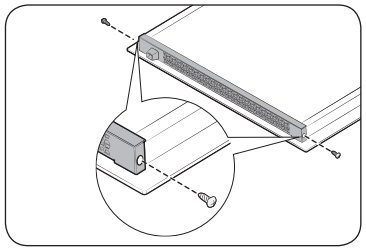
Vzdrževanje

Odstranjevanje stekla v vratih

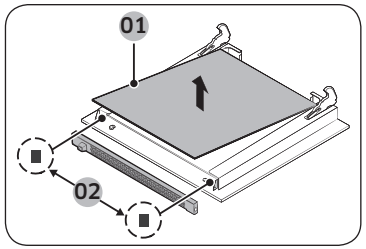
Vrata pečice so opremljena s 3 plastmi stekla, ki so položena eno ob drugo.
Te plasti lahko odstranite za čiščenje.

⚠ OPOZORILO

Za čiščenje stekel vrat morate vrata odstraniti s pečice.

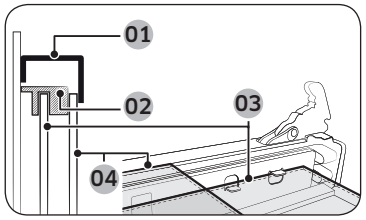


1. Odstranite 2 vijaka na desni in levi strani vrat.



2. Iz vrat odstranite pokrov, 1. in 2. steklo ter 2 gumijasta elementa vodil.

01 Steklo 1
02 2 gumijasta elementa vodil



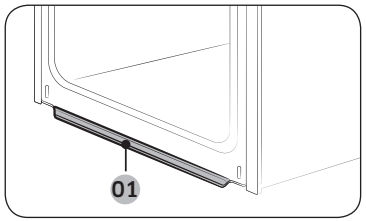
3. Po čiščenju stekel vrat jih spet sestavite tako, da ponovite 1. in 2. korak v obratnem vrstnem redu. Na zgornji sliki preverite, ali sta stekli na svojih mestih.

01 Pokrov
02 Gumijasta elementa vodil (desno in levo)
03 Steklo 2
04 Steklo 1

OPOMBA

Pri sestavljanju 1. notranjega stekla se prepričajte, da ne uporabljate 2. stekla, ter pazite, da je tisk obrnjen navzdol.

Zbiralnik vode



01 Zbiralnik vode

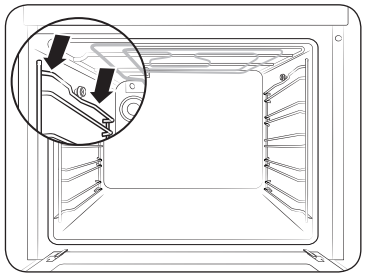
V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnika vode ni mogoče odstraniti. Vodo na zbiralniku vode obrišite, ko se pečica ohladi oziroma po končani pripravi hrane.

⚠ OPOZORILO

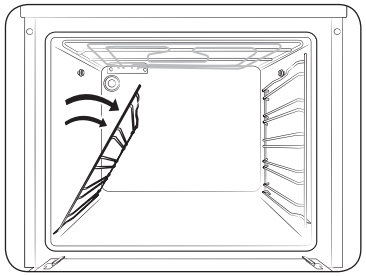
Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 26 2021-03-09 4:45:41

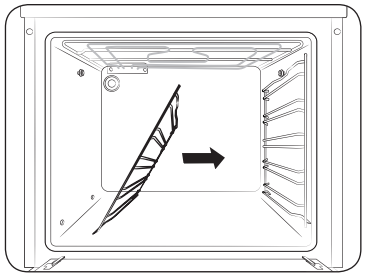
Odstranjevanje stranskih vodil (odvisno od modela)



1. Pritisnite na sredini zgornjega dela stranskega vodila.



2. Stransko vodilo zasukajte za približno 45°.



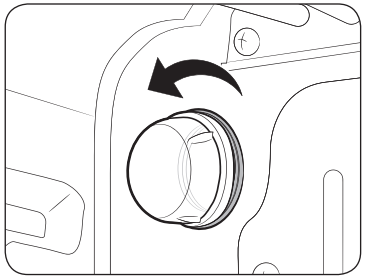
3. Povlecite stransko vodilo in ga odstranite iz spodnjih dveh odprtin.

OPOMBA

Pečica deluje brez stranskih vodil in rešetk na svojem mestu.

Menjava

Žarnice



1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 27 2021-03-09 4:45:41

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.	• Odstranite tujek in poskusite znova.
	• Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga.	• Odstranite vlago in poskusite znova.
	• Morda je nastavljena funkcija zaklepanja.	• 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.	• Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	• Morda ventilator za hlajenje ne deluje.	• Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	• Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov.	• 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.	• Luč se po določenem času samodejno izkopi zaradi varčevanja z energijo. Lahko jo vklopite nazaj tako, da pritisnete gumb za luč v pečici.
	• Morda je bila luč med peko prekrita s tujki.	• Očistite notranjost pečice in znova preverite.
V pečici je prišlo do električnega udara.	• Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno.	• Preverite, ali je napajanje ustrezno ozemljeno.
	• Morda uporabljate neozemljeno vtičnico.	
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 28 2021-03-09 4:45:41

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.	• Zaprite vrata in znova zaženite program.
	• Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	• Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite.
	• Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje.	• Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.
Med delovanjem se iz pečice kadi.	• Kadi se med prvo uporabo.	• 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.
	• Če so na grelniku ostanki hrane.	• 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 čiščenjem s pirolizo je oprema topla.	• Čiščenje s pirolizo uporablja visoke temperature.	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Med čiščenjem s pirolizo se voha vonj po zažganem.	• Med čiščenjem s pirolizo 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 29 2021-03-09 4:45:41

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-23		
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.
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.

Tehnični podatki

SAMSUNG se trudi, da bi svoje izdelke vedno izboljševal. Spremembe specifikacij pečice in navodil za uporabnike so mogoče brez predhodnega obvestila.

Napetost priključka		230–240 V ~ 50 Hz
Največja povezana obremenitev		3600–3900 W
Mere (Š x V x G)	Glavna enota	595 x 595 x 570 mm
	Vgradna	560 x 578 x 549 mm
Prostornina		68 litrov
Teža	Neto (z vsemi dodatki)	35,3 kg

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 30 2021-03-09 4:45:41

Dodatek

Podatkovni list izdelka

SAMSUNG	SAMSUNG
Oznaka modela	NV68A1170**, NV68A1172**
Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI prostor za peko)	95,2
Razred energijske učinkovitosti na predelek	A
Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	0,99 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)	0,80 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin)	elektrika
Prostornina vsakega prostora za peko (V)	68 l
Vrsta pečice	Vgradna
Masa aparata (M)	35,3 kg

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-1 in uredbama Komisije (EU) št. 65/2014 in št. 66/2014.

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.

Beležke

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_SL.indd 31 2021-03-09 4:45:41

SAMSUNG

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00

Built-in Oven

User & installation manual

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 1 2021-03-09 4:46:48

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions 3

Important safety precautions 3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6
Auto energy saving function 6

Installation 6

What's included 6
Power connection 7
Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10
New oven smell 10
Smart safety mechanism 10
Accessories 11

Operations 12

Control panel 12
Common settings 12
Cooking mode 14
Special function 16
Auto cook 16
Cleaning 17
Sound 18

Cooking smart 18

Manual cooking 18
Auto cook programmes 22
Test dishes 24

Maintenance 25

Cleaning 25
Replacement 27

Troubleshooting 28

Checkpoints 28
Information codes 30

Technical specifications 30

Appendix 31

Product data sheet 31

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 2 2021-03-09 4:46:48

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

⚠ WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 3 2021-03-09 4:46:48

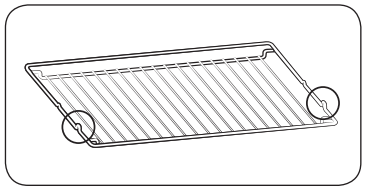
Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.
If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.
Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.
The cleaning function depends on the model.
Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)
A steam cleaner is not to be used.
WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 4 2021-03-09 4:46:48

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.

Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

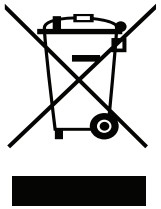
WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 5 2021-03-09 4:46:48

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Auto energy saving function

- 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.

Installation

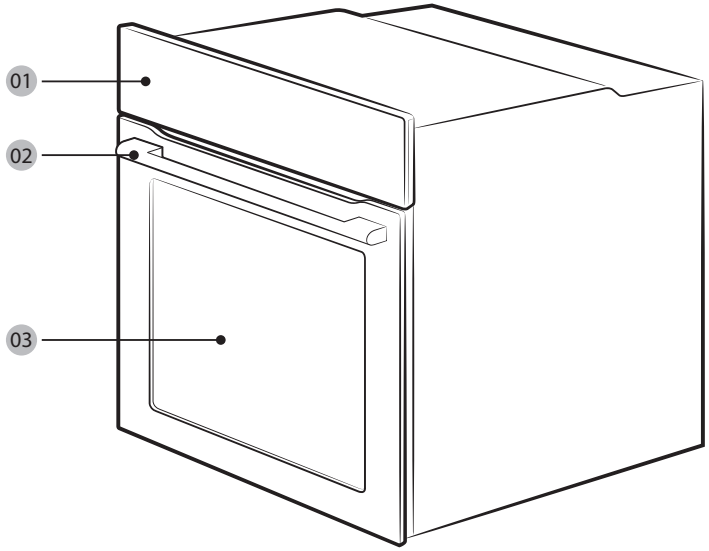
⚠ WARNING

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 center or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel **02** Door handle **03** Door

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 6 2021-03-09 4:46:49

Accessories

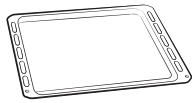
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



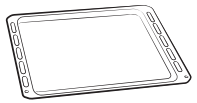
Wire rack



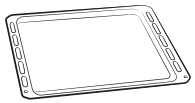
Wire rack insert *



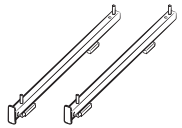
Baking tray *



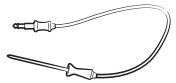
Universal tray *



Extra-deep tray *



Telescopic rail *

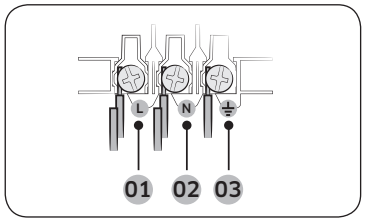


Meat probe *

NOTE

• Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Power connection



01 BROWN or BLACK
02 BLUE or WHITE
03 YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm².

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm²
16 < A ≤ 25	2.5 mm²

Check the output specifications on the label attached to the oven.
Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals.
The (⏚)-terminal is designed for earthgrounding. First connect the yellow and green lines (earthgrounding), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed.
Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthgrounding.

WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

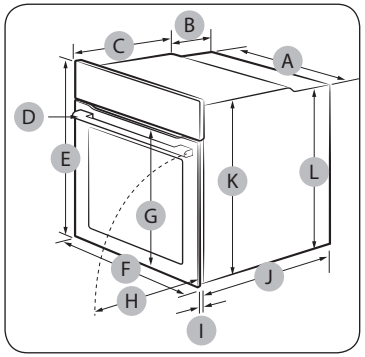
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 7 2021-03-09 4:46:49

Installation

Cabinet mount

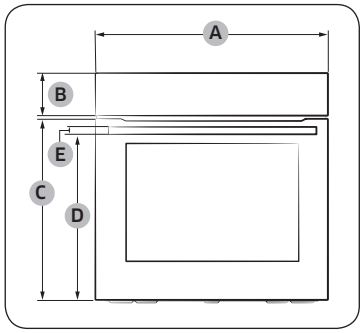
If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required dimensions for installation



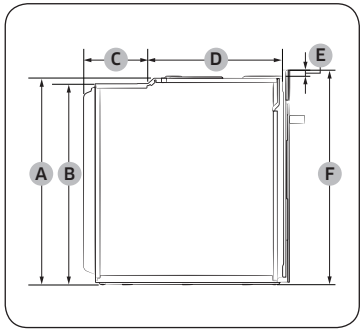
Oven (mm)

A	560	**G**	Max. 506
B	177	**H**	Max. 494
C	372	**I**	21
D	Max. 50	**J**	549
E	595	**K**	578
F	595	**L**	558



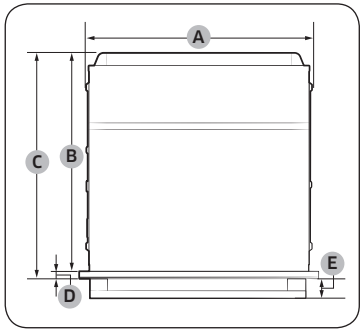
Oven (mm)

A	595	D	417.7
B	115	E	20
C	465.3		



Oven (mm)

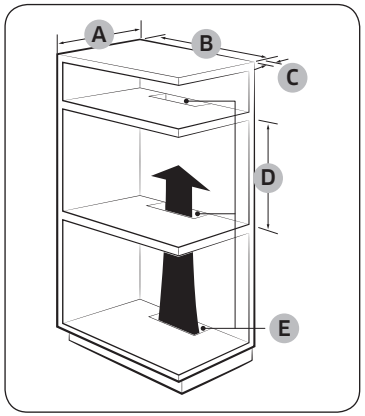
A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Oven (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 8 2021-03-09 4:46:50

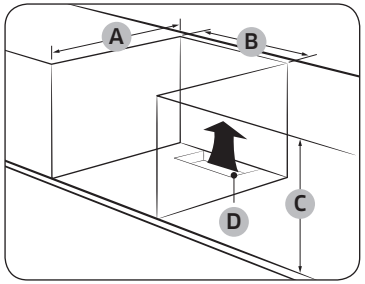


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

The built-in cabinet must have vents **(E)** to ventilate heat and circulate the air.

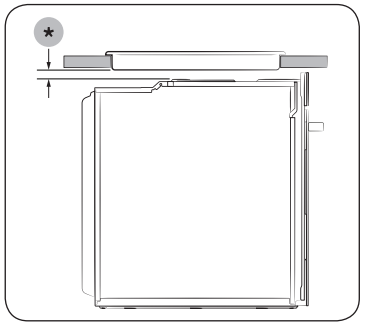


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

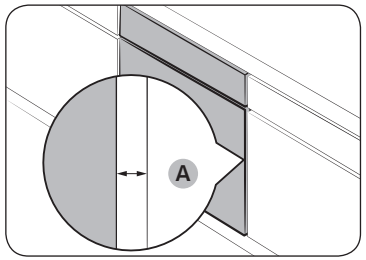
- The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.
- Minimum height requirement **(C)** is for oven installation alone.



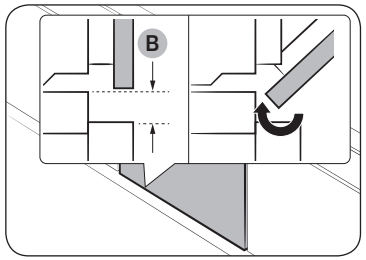
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement **(*)**.

Mounting the oven



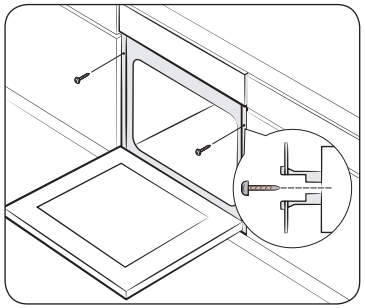
Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 9 2021-03-09 4:46:50

Installation



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, disconnect power to the oven first, and then 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.

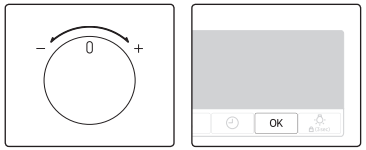
NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

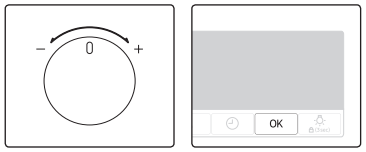
Before you start

Initial settings

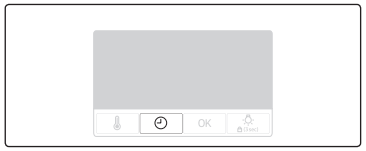
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



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.

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.

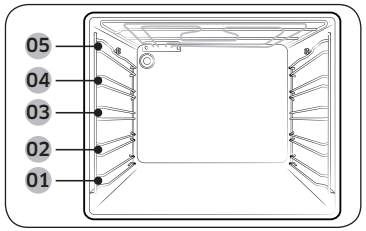
Smart safety mechanism

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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 10 2021-03-09 4:46:51

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.
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.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: **1.** Stretch the rail plate out from the oven. **2.** Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. **3.** Close the oven door.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.

NOTE

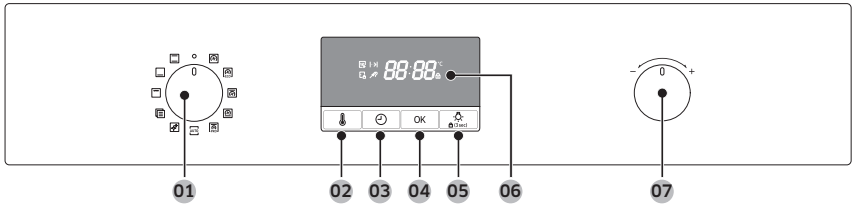
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 11 2021-03-09 4:46:51

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.

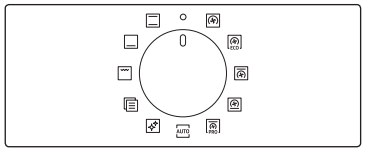


01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Temperature	Use to set the temperature.
03 Cooking time	Press to set the cooking time.
04 OK	Press to confirm your settings.
05 Oven light (Child lock)	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power. **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.
06 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
07 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.

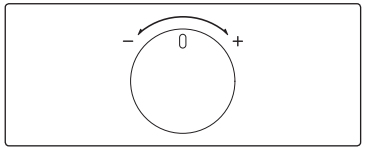
Common settings

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.



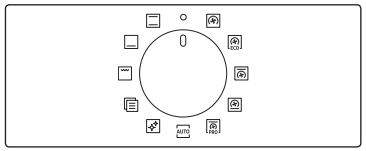
3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

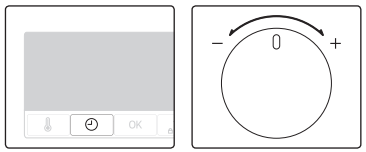
If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
To change the set temperature, press button and follow the above steps.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 12 2021-03-09 4:46:52

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.
You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

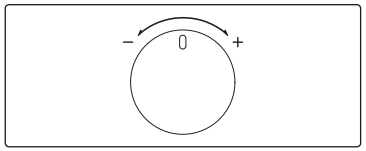
- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press ◷ button and follow the above steps.

To clear the cooking time

You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press ◷ to display the remaining cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to “00:00”.

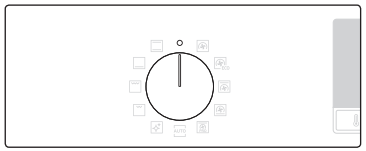


3. Press **OK**. The oven continues to cook at set temperatures without time information.

NOTE

If you have cancelled the cooking time, you must stop the oven manually when cooking is complete.

To stop cooking



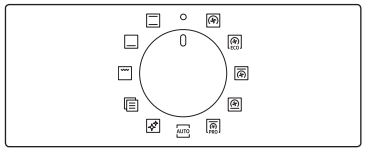
1. While cooking is in progress, simply turn the mode selector to “O”.

Operations

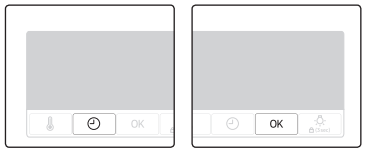
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 13 2021-03-09 4:46:52

Operations

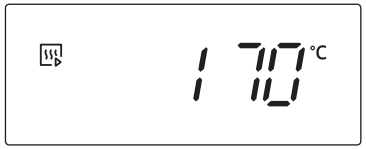
Cooking mode



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Set the cooking time and/or temperature if necessary.
   For more information, see Common Settings.



The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature.
Pre-heating 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.

Cooking modes

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)
	Convection	30-250	160
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
ECO	Eco convection	30-250	160
		Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating. **NOTE** ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1	
	Top heat + convection	40-250	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	
	Bottom heat + convection	40-250	200
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
PRO	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.	

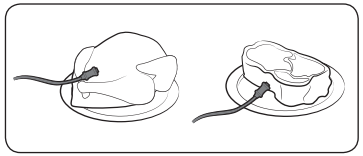
NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 14 2021-03-09 4:46:53

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)
	Conventional	30-250	180
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.	
	Bottom heat	100-230	150
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.	
	Large grill	100-250	220
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	

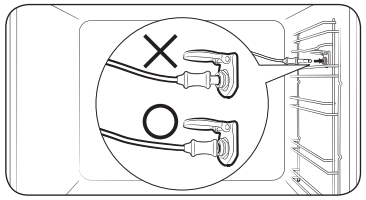
Cooking with the meat probe (applicable models only)

The meat probe measures the internal temperature of meat while it's cooking. When the temperature reaches the target temperature, the oven stops and finishes cooking.

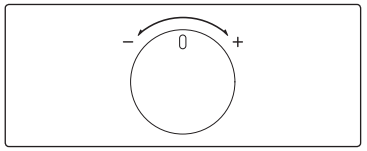
- Use only the meat probe that comes with your oven.
- You cannot set the cooking time if the meat probe is plugged in.



1. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.

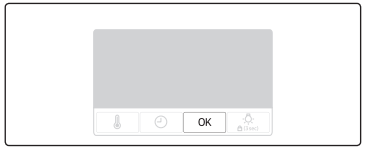


2. Plug the probe connector into the socket on the right sided wall. Make sure you see the Meat Probe indicator on the display.



3. Select the cooking mode and the temperature.

4. Press the button again, and then turn the value dial to set the probe temperature (30~99 °C).
- Cooking will stop when the meat temperature reaches the set temperature.



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

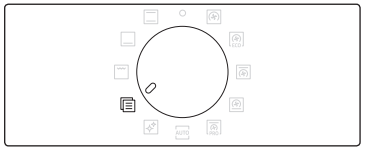
Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 15 2021-03-09 4:46:53

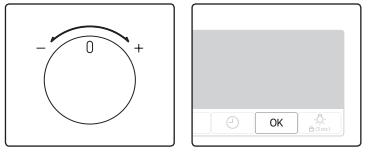
Operations

Special function

Additional functions to improve your cooking experience.



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.

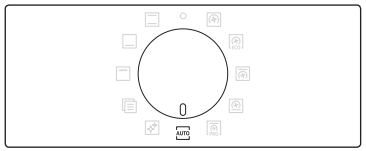


4. Press **OK** to start the function.

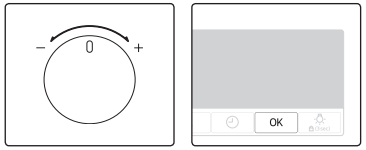
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.

Auto cook

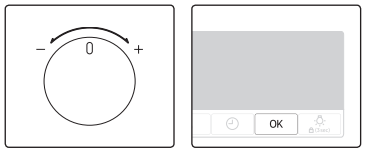
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 20 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected programme and serving size.



1. Turn the mode selector to select AUTO.



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.



3. Turn the value dial to set the serving size, and then press **OK** to start cooking.

NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 16 2021-03-09 4:46:54

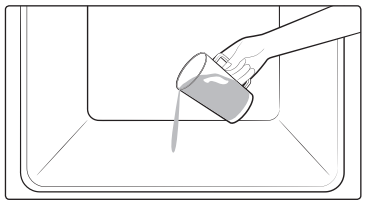
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

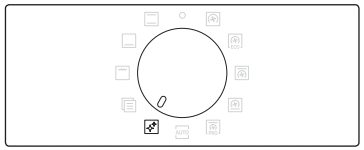
Function		Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

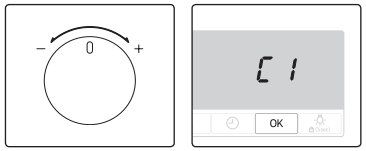
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



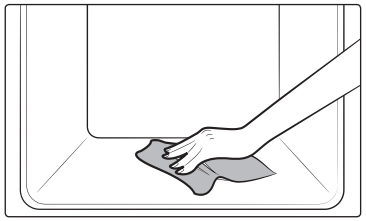
1. Pour 400 ml (3/4 pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select **C 1** (Steam cleaning), and then press **OK** to start cleaning.
Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

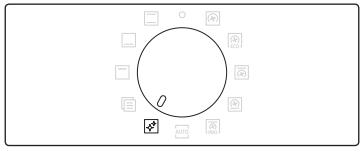
Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Pyro cleaning

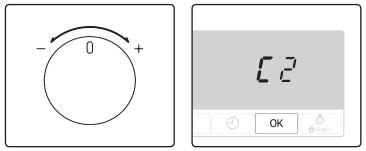
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



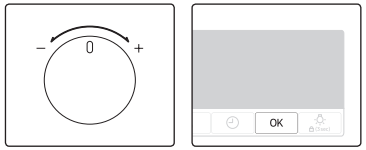
1. Remove all accessories including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 17 2021-03-09 4:46:55

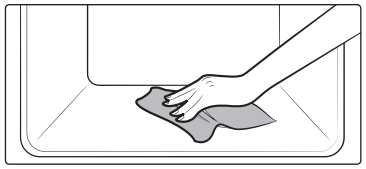
Operations



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.

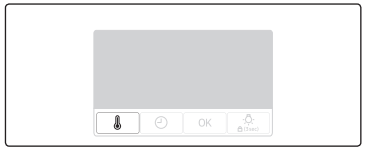
⚠ CAUTION

- 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.

Sound



- To mute the sound, press and hold down (Temperature icon) for 3 seconds.
- To unmute the sound, press and hold down again for 3 seconds.
- The selected option will blink.

Cooking smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 18 2021-03-09 4:46:55

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
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray	3 1		205	80-100
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, Whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 19 2021-03-09 4:46:55

Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack+ Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Grilling

We recommend preheat the oven for 5-10 minutes using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		240-250	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	15-20

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	20-30
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		230-250	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-35

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 20 2021-03-09 4:46:55

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

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.
You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	40-60
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	50-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	15-25
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	20-30
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	20-30
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	20-30
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	20-30
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	50-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	20-30

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 21 2021-03-09 4:46:56

Cooking smart

Auto cook programmes

The following table presents 20 auto programmes for cooking, roasting and baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.
Auto cook programmes 1 to 8, 18 and 19 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using a 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 5	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 6	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhopf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 8	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 9	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 10	Herb roasted lamb chops	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 22 2021-03-09 4:46:56

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 11	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack + Universal tray	2
		1.1-1.3		1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the wire rack and turn over, as soon as the oven beeps.		
A 12	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Marinate breasts and put on the wire rack.		
A 13	Trout	0.3-0.5	Wire rack + Universal tray	4
		0.5-0.7		1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the wire rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		
A 14	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
		Rinse and clean fillets of steaks. Put fillets skin side up on wire rack.		
A 15	Roasted vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
		Rinse and prepare slices of courgette, eggplant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.		
A 16	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

No.	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 17	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
		Distribute frozen oven chips evenly on tray.		
A 18	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
		Put the frozen pizza in the middle of the wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.		
A 19	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 20	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.		

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 23 2021-03-09 4:46:56

Cooking smart

Test dishes

According to standard EN60350-1.

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven.
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		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Shortbread	Universal tray	1+3		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).
** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.
*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes(toast) or 10 minutes (burgers) using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		250 (max)	3-4
Beef burgers * 12 ea	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		250 (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 * 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	65-75
Whole chicken * 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 24 2021-03-09 4:46:56

Maintenance

Cleaning

⚠ WARNING

Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

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 ℃ 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.

NOTE

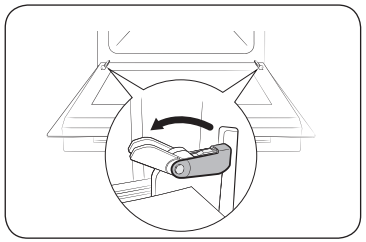
The catalytic parts are coated on either a single side or 3 sides, depending on the model.

Door removal

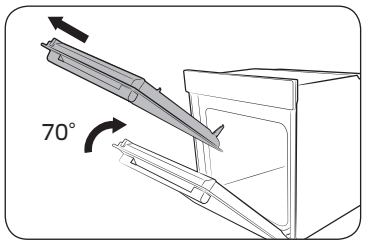
For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

⚠ CAUTION

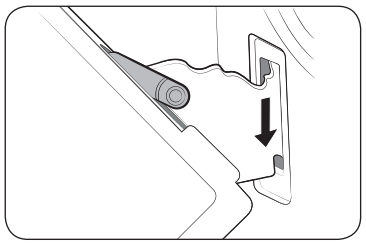
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in revers order. The clip on the hinge should be closed on both side.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 25 2021-03-09 4:46:56

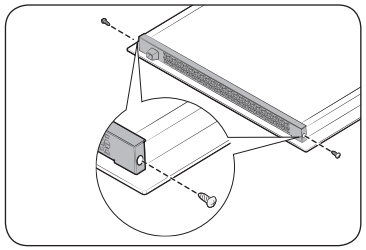
Maintenance

Door glass removal

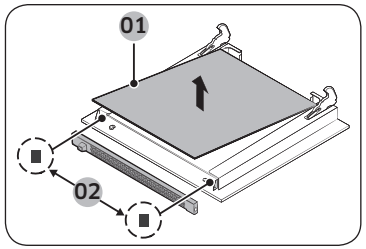
The oven door is equipped with 3 sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

⚠ WARNING

The oven door must be removed from the oven for cleaning the door glasses.

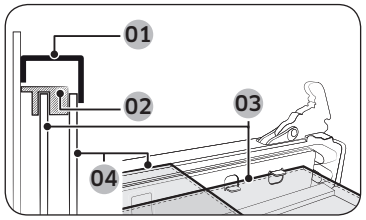


1. Remove 2 screws on the left and right sides of the door.



2. Detach the cover and remove glass 1, 2 and 2 guide rubbers from the door.

01 Glass 1
02 2 Guide rubbers



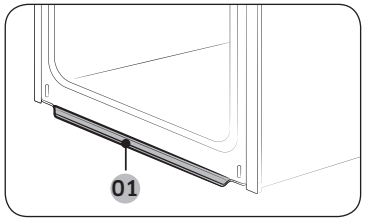
01 Cover
02 Guide rubbers (Right and Left)
03 Glass 2
04 Glass 1

3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in revers order. Check the right locations of glasses with above picture.

NOTE

When assembly the inner glass 1, make sure not to use glass 2 and put printing to direction below.

Water collector



01 Water collector

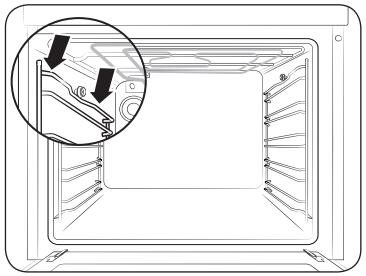
The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. The water collector cannot be detached. Wipe water on the water collector when the oven cools down after a cooking process.

⚠ WARNING

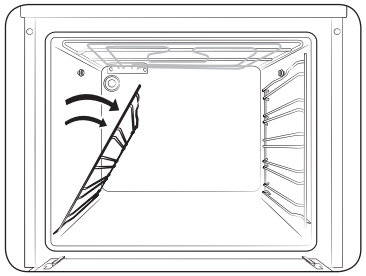
If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 26 2021-03-09 4:46:57

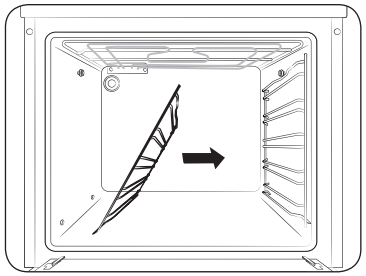
Detaching the side runners (depending on model)



1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45°.



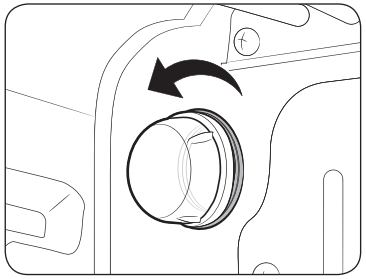
3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

NOTE

The oven operates without the side racks and racks in position.

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 27 2021-03-09 4:46:58

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded	• Check whether the power supply is properly grounded.
	• If you are using a socket without grounding	
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.

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 28 2021-03-09 4:46:58

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	• Close the door and restart.
	• If oven controls are not correctly set	• Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	• If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated	• Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	• During initial operation	• Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	• If there is food on the heater	• Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	• If using plastic or other containers that are not heat-resistant	• Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	• If the door is often opened during cooking	• Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The set is warm during pyro cleaning.	• This is because pyro cleaning uses high temperatures.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	• Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning.	• This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	• This is because the temperature is too high.	• Cool the oven and then use

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 29 2021-03-09 4:46:58

Troubleshooting

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.
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.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage		230–240 V ~ 50 Hz
Maximum connected load power		3600-3900 W
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 x 595 x 570 mm
	Built-in	560 x 578 x 549 mm
Volume		68 liter
Weight	Net (with all accessories)	35.3 kg

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 30 2021-03-09 4:46:58

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV68A1170**, NV68A1172**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	95.2
Energy Efficiency Class per cavity	A
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC electric cavity)	0.99 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)	0.80 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	68 L
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	35.3 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

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.

Memo

NV68A1170BS_OL_DG68-01366H-00_EN.indd 31 2021-03-09 4:46:58

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support

DG68-01366H-00