

Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna rerna NV66M3531BB/EO

SAMSUNG



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-rerna-nv66m3531bbeo-akcija-cena/>

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV66M3531BS



SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovog priručnika	3
U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:	3
Sigurnosne upute	3
Važne mjere opreza	3
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	6
Automatska funkcija štednje energije	6
Montaža	6
Sadržaj paketa	6
Napajanje	7
Nosač ormarića	8
Prije početka	9
Početne postavke	9
Miris nove pećnice	9
Pribor	10
Način rada Dvostruko kuhanje	11
Rad	11
Upravljačka ploča	11
Opće postavke	12
Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)	15
Načini kuhanja (roštilj)	17
Raspon postavki temperature za način rada Dvostruko kuhanje	18
Zaustavljanje kuhanja	19
Posebna funkcija	20
Automatsko kuhanje	20
Čišćenje parom	21
Mjerač vremena	22
Uključivanje/isključivanje zvuka	22

Pametno kuhanje	23
Ručno kuhanje	23
Programi automatskog kuhanja	27
Testirano posuđe	30
Zbirka često korištenih recepata za automatsko kuhanje	31
Održavanje	34
Čišćenje	34
Zamjena	36
Rješavanje problema	36
Kontrolne točke	36
Informacijske šifre	38
Tehničke specifikacije	39
Dodatak	39
List s podacima o proizvodu	39

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.

Ako je kabel za napajanje oštećen, mora se zamijeniti posebnim kabelom ili dijelovima koji se mogu nabaviti kod proizvođača ili ovlaštenog servisera (samo modeli s fiksnim ožičenjem).

Ako je utikač oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili druga osoba odgovarajućih kvalifikacija kako bi se izbjegla opasnost. (samo modeli s kabelom za napajanje).

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.



Sigurnosne upute

Način postavljanja ne smije se temeljiti na korištenju ljepila jer ono nije pouzdan način postavljanja.

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

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

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

Ako ovaj uređaj ima funkcije samostalnog čišćenja, tijekom samostalnog čišćenja površine se mogu zagrijati više nego inače i djecu treba držati podalje. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

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

Ne smije se čistiti parom.

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

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

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.

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 s uređajem. Djeci se ne smije povjeravati čišćenje ili održavanje uređaja bez nadzora.

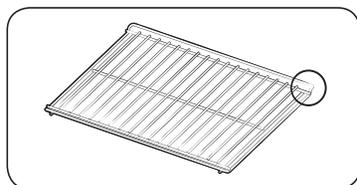
Temperatura vanjskih površina može tijekom rada uređaja biti visoka.

Vrata i druge vanjske površine mogu tijekom rada uređaja biti vruće.

Uređaj i kabel postavite izvan dohvata djece mlađe od 8 godina.

Uređaji nisu namijenjeni za rad s vanjskim satom ili odvojenim sustavom za daljinsko upravljanje.





Okvir položite tako da je svijena strana okrenuta prema otraga kako bi služio kao podupirač prilikom kuhanja većih količina hrane. (ovisno o modelu).

⚠ 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 posude za pečenje na otvorena vrata pećnice.

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

Nemojte stajati na vratima, oslanjati se ili sjediti 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.

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.

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

Automatska funkcija štednje energije

- Ako u određenom vremenu tijekom rada uređaja nema aktivnosti korisnika, uređaj prestaje raditi i prelazi u stanje pripravnosti.
- Osvjetljenje: tijekom kuhanja možete isključiti svjetlo u pećnici pritiskom na gumb za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici. Svjetlo u pećnici se nekoliko minuta nakon početka kuhanja isključuje radi uštede energije.

Montaža

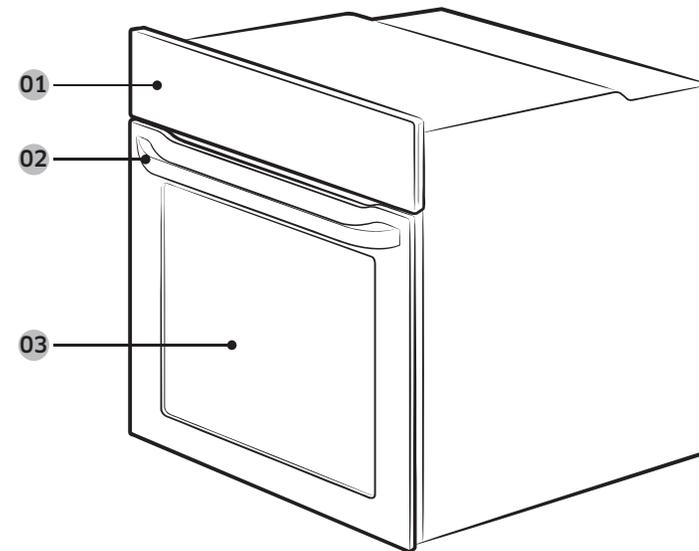
⚠ UPOZORENJE

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

Pribor

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



Žičana rešetka



Umetak za žičanu rešetku *



Posuda za pečenje *



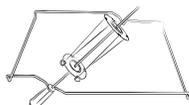
Univerzalna posuda *



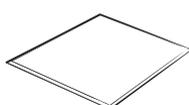
Vrlo duboka posuda *



Vilica za ražanj *



Vilica za ražanj i ražnjić *

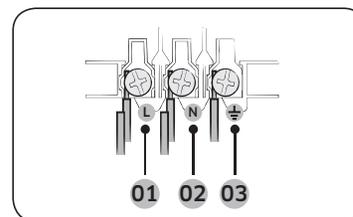


Razdjelnik

NAPOMENA

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

Napajanje



- 01 SMEDI 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. Upotrijebite kabel za napajanje dovoljne dužine koji podržava specifikacije H05 RR-F ili H05 VV-F, min. 1,5 - 2,5 mm².

Nazivna struja (A)	Minimalni presjek
10 < A ≤ 16	1,5 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 kabla. 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.



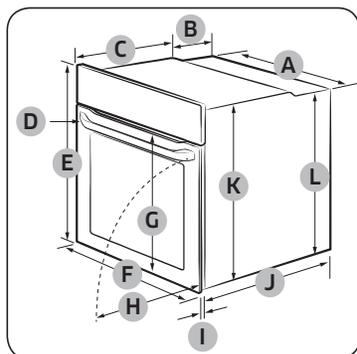
Montaža

Nosač ormarića

Ako pećnicu ugradujete u ormarić, njegove plastične površine i ljepilo moraju biti otporni na temperaturu do 90 °C, a susjedni namještaj na temperaturu do 75 °C. Samsung ne odgovara za oštećenje namještaja uslijed otpuštanja topline pećnice.

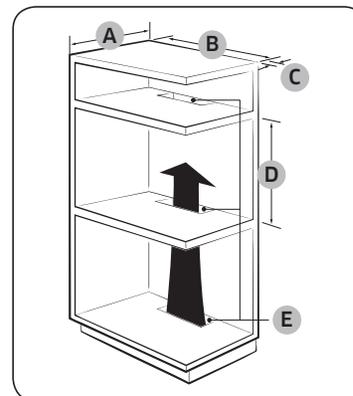
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute za montažu ploče za kuhanje.

Dimenzije potrebne za postavljanje



Pećnica (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	545
E	595	K	572
F	595	L	550

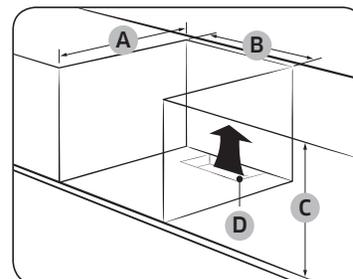


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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

NAPOMENA

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



Ormarić ispod sudopera (mm)

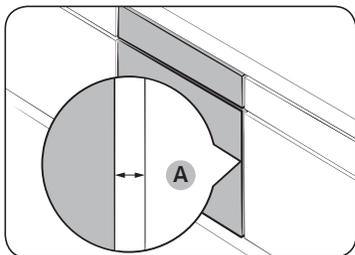
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

NAPOMENA

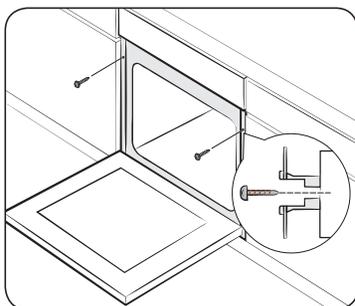
Ugrađeni ormarić mora imati otvore (D) radi otpuštanja topline i prozračivanja.



Montiranje pećnice



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



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

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

⚠ UPOZORENJE

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

📖 NAPOMENA

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

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 trenutno vrijeme.



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



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



- Kako biste promijenili trenutno 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.

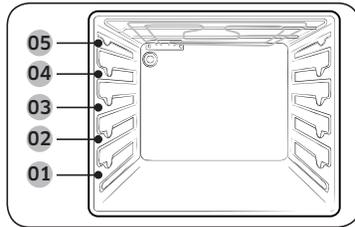
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. U trajanju od jednog sata uključite pećnicu s vrućim zrakom od 200 °C ili klasičnim načinom rada na 200 °C. Tim će postupkom u pećnici izgorjeti sve preostale tvari iz proizvodnje.
3. Nakon dovršetka postupka isključite pećnicu.



Prije početka

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 posude 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 kulinarско 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, kekسا 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.

Vilica za ražanj *	Vilica za ražanj koristi se za roštiljanje hrane kao što je piletina. Vilicu za ražanj upotrebljavajte samo u jednostrukom načinu rada na razini 3 na kojoj je dostupan adapter za ražanj. Odvijte ručku ražnja kako biste je uklonili pri roštiljanju.
Vilica za ražanj i ražnjic *	<p>Posudu za pečenje postavite u položaj rešetke 1 kako biste prikupili sokove od kuhanja ili na dno pećnice ako pečete velik komad mesa. Preporučuje se upotreba pribora za ražanj za meso težine do 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Umetnite ražanj u meso. Kako biste lakše umetnuli ražanj, pričvrstite ručku ražnja na tupi kraj. 2. Oko mesa stavite popareni krumpir i povrće. 3. Postavite podlogu u srednji položaj posude tako da "v" oblik bude okrenut prema naprijed. Stavite ražanj na podlogu sa zašiljenim krajem prema natrag i nježno pritisnite dok vrh ne uđe u mehanizam za okretanje na stražnjoj strani pećnice. Tupi kraj ražnja mora se nalaziti na "v" obliku. (Ražanj ima dva držača koja trebaju biti najbliža vratima pećnice kako se ražanj ne bi pomicao prema naprijed, a mogu poslužiti i kao držač za ručku.) 4. Odvijte ručku prije kuhanja. 5. Nakon kuhanja zavijte ručku natrag kako biste olakšali uklanjanje ražnja iz podloge. <p>⚠ UPOZORENJE Provjerite je li ručka ražnja ispravno položena. Pripazite prilikom upotrebe ražnja. Vilice i igle su zašiljene i oštre te mogu prouzrokovati ozljede! Kako biste spriječili opekline, koristite rukavice prilikom uklanjanja ražnja jer je jako vruć.</p>
Razdjelnik	Razdjelnik je dizajniran za podjelu pećnice na dva dijela. Razdjelnik koristite u načinu rada Dvostruko kuhanje.

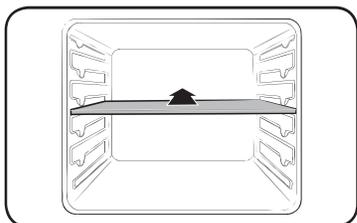
📖 NAPOMENA

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



Način rada Dvostruko kuhanje

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



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

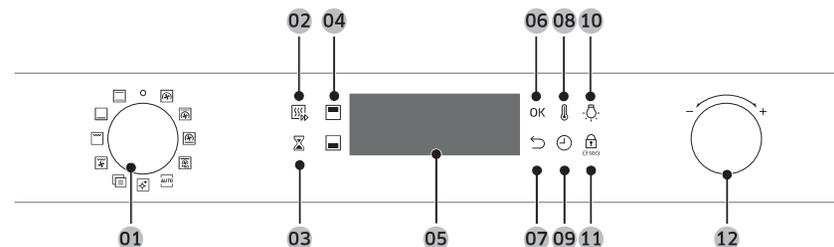
NAPOMENA

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

Rad

Upravljačka ploča

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



01 Birač načina rada	Okrenite ga kako biste odabrali način ili funkciju kuhanja.
02 Brzo zagrijavanje	Funkcija Brzo zagrijavanje brzo zagrijava pećnicu na određenu temperaturu. <ul style="list-style-type: none">• Pritisnite kako biste uključili ili isključili mogućnost brzog zagrijavanja.• Dostupno je samo u jednostrukom načinu rada. (Vrući zrak, Uobičajeni način rada, Zagrijavanje odozgo i vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak)• Onemogućeno je za temperature postavljene ispod 100 °C.
03 Mjerač vremena	Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.
04 Gornji/donji dio	Indikatori se uključuju kada je razdjelnik umetnut. Za svoj recept možete odabrati gornji ili donji dio.
05 Zaslون	Prikazuje potrebne informacije o odabranim načinima ili postavkama rada.
06 OK (U redu)	Pritisnite kako biste odabrali postavke.
07 Natrag	Otkazuje trenutne postavke i vraća na glavni zaslon.
08 Temperatura	Koristite za postavljanje temperature.
09 Vrijeme kuhanja	Pritisnite kako biste postavili vrijeme kuhanja.

Rad

10 Svjetlo u pećnici	Pritisnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. Automatski se isključuje nakon određenog vremena neaktivnosti kako bi se uštedjela energija.
11 Zaštita za djecu	Kako bi se spriječile nesreće, funkcija Zaštita za djecu onemogućuje sve kontrole. Uređaj možete isključiti okretanjem birača načina rada u isključen položaj. Držite pritisnutim 3 sekunde za aktivaciju ili ponovno držite pritisnutim 3 sekunde za deaktivaciju zaštite na upravljačkoj ploči.
12 Regulator vrijednosti	Regulator vrijednosti koristite kako biste: <ul style="list-style-type: none">• Postavili vrijeme ili temperaturu kuhanja.• Odabrali stavku na najvišem izborniku: Čišćenje, Automatsko kuhanje, Posebna funkcija ili Roštilj.• Odabrali veličinu porcija za programe Auto Cook (Automatsko kuhanje).

NAPOMENA

- Zaslon pećnice možda neće ispravno reagirati na dodir rukama u plastičnim rukavicama ili rukavicama za pećnicu.
- Svjetlo u pećnici uključuje se automatski kada se otvore vrata pećnice ili kada pećnica započne s radom.

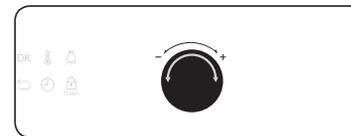
Opće postavke

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.

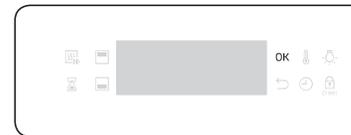
Temperatura



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 (U redu)** kako biste potvrdili promjene.

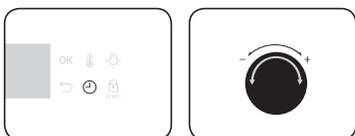
NAPOMENA

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

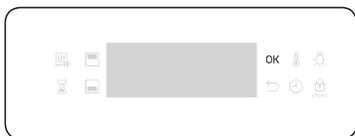
Vrijeme kuhanja



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



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

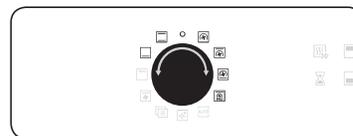


3. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

- Osim toga, možete odgoditi završno vrijeme kuhanja do željenog vremena. Pritisnite gumb  i koristite regulator vrijednosti kako biste postavili završnu točku kuhanja. Dodatne informacije potražite u odjeljku **Gumb za odgodu završetka kuhanja**.
- Ako želite, možete kuhati bez postavljanja vremena kuhanja. U tom slučaju pećnica započinje 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.

Vrijeme završetka



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



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



3. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste potvrdili promjene.

NAPOMENA

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

Rad

Gumb za odgodu završetka kuhanja

Gumb za odgodu završetka kuhanja dizajniran je za olakšano kuhanje.

1. slučaj

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

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

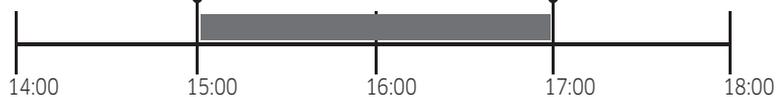
Pećnica će automatski započeti s kuhanjem u 17:00 h, a završiti u 18:00 h.



2. slučaj

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

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

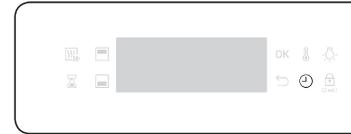


⚠ OPREZ

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

Brisanje vremena kuhanja

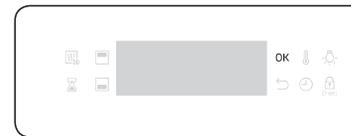
Vrijeme kuhanja možete izbrisati. To je korisno ako u bilo kojem trenutku želite ručno zaustaviti rad pećnice tijekom postupka.



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



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



3. Pritisnite **OK (U redu)**.

📖 NAPOMENA

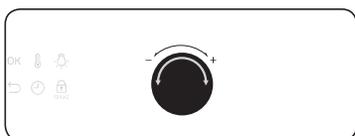
U načinu rada Dvostruko kuhanje najprije morate odabrati želite li izbrisati vrijeme kuhanja za gornji ili donji dio pećnice.

Brisanje vremena završetka

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



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



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

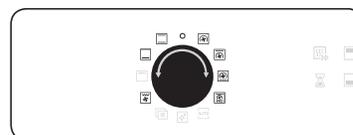


3. Pritisnite **OK (U redu)**.

NAPOMENA

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

Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)



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



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



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

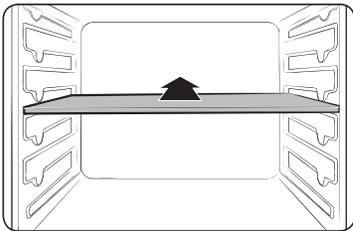
NAPOMENA

Tijekom kuhanja možete promijeniti vrijeme kuhanja i/ili temperaturu.

Rad

Način rada Dvostruko kuhanje

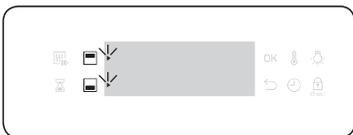
Možete koristiti isporučeni razdjelnik kako biste odvojili pećnicu na gornji i donji dio. To korisnicima omogućuje dva različita načina kuhanja istovremeno ili jednostavno odaberite jedan dio pećnice u kojem želite kuhati.



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

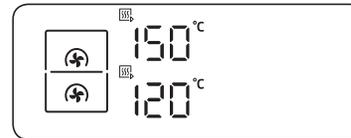


2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način kuhanja. Možete odabrati način rada Roštilj, Vrući zrak i Zagrijavanje odozgo i vrući zrak u gornjem odjeljku te Vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak) i Zagrijavanje odozdo u donjem odjeljku.



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

5. Nakon završetka pritisnite **OK (U redu)**.



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

NAPOMENA

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

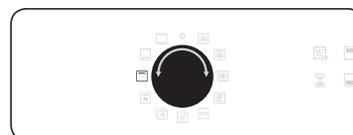
Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)

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

Način rada	Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
	Jednostruki	Dvostruki		
		Gornji dio	Donji dio	
Vrući zrak	* 40 - 250	40 - 250	40 - 250	170
	Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilatori koji raspršuju vrući zrak ravnomjerno raspoređuju. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.			
Klasično	* 40 - 250	-	-	200
	Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.			

Način rada	Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)	
	Jednostruki	Dvostruki			
		Gornji dio	Donji dio		
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	* 40 - 250	40 - 250	-	190
	Gornji grijač stvara toplinu koju ventilatori koji raspršuju vrući zrak ravnomjerno raspoređuju. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lasanja).				
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	* 40 - 250	-	40 - 250	190
	Donji grijač stvara toplinu koju ventilatori koji raspršuju vrući zrak ravnomjerno raspoređuju. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.				
	Zagrijavanje odozdo	100 - 230	-	100 - 230	190
	Donji grijač stvara toplinu. Ovaj način rada koristite pri kraju pečenja ili kuhanja za bolje pečenje donje strane pite ili pizze.				
	Pečenje	80 - 200	-	-	160
	Pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok pećnica ne dosegne temperaturu od 220 °C. Nakon toga gornji grijač i ventilatori koji raspršuju 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.				
	Prženje uz pomoć ventilatora	100 - 270	-	-	240
	Dva gornja grijača stvaraju toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak raspoređuje. Ovaj način rada koristite za roštiljanje mesa ili ribe.				

Načini kuhanja (roštilj)



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



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



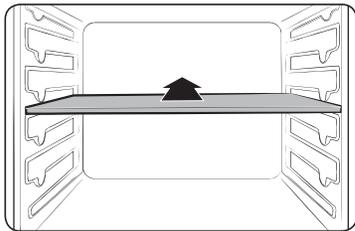
3. Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.

Rad

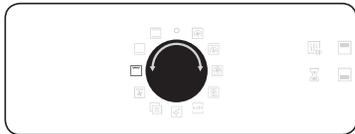
Rad

Način rada Dvostruko kuhanje

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



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



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



3. Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.

Načini kuhanja (Roštilj)

Način rada		Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
		Jednostruki	Dvostruki		
			Gornji dio	Donji dio	
G 1	Roštilj na velikoj rešetki	100 - 270	200 - 250	-	240
		Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lasanja ili gratina).			
G 2	Eko-roštilj	100 - 270	-	-	240
		Grijač otpušta toplinu na maloj površini. Ovaj način koristite za hranu čija priprema zahtijeva manje topline, kao što su riba i bageti s nadjevom.			

Raspon postavki temperature za način rada Dvostruko kuhanje

Možete istovremeno koristiti gornji i donji dio za različite operacije kuhanja.

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

Ako je gornji dio postavljen na (°C)	Donji je dio ograničen na (°C)	
	Najmanje	Maksimalno
40	40	45
60	50	70
80	70	95
100	85	125
120	100	155
140	110	185
160	125	215
180	140	250
200	155	250
220	165	250
250	170	250

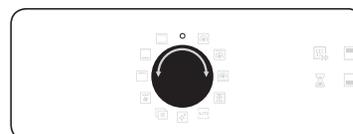
Ako je donji dio postavljen na (°C)	Gornji je dio ograničen na (°C)	
	Najmanje	Maksimalno
40	40	45
60	50	70
80	70	95
100	85	125
120	100	155
140	110	185
160	125	215
180	140	250
200	155	250
220	165	250
250	170	250

Kada se koristi način rada Zagrijavanje odozdo ili Roštilj na velikoj rešetki

Ako je gornji dio postavljen na (°C)	Donji je dio ograničen na (°C)	
	Najmanje	Maksimalno
40	40	45
60	55	65
80	75	90
100	90	115
120	105	140
140	120	165
160	135	190
180	150	215
200	170	250
220	185	250
250	200	250

Ako je donji dio postavljen na (°C)	Gornji je dio ograničen na (°C)	
	Najmanje	Maksimalno
40	40	45
60	55	65
80	75	90
100	90	115
120	105	140
140	120	165
160	135	190
180	150	215
200	170	250
220	185	250
250	200	250

Zaustavljanje kuhanja



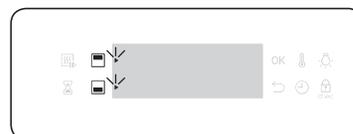
Tijekom kuhanja okrenite birač načina rada na "0". Pećnica će se isključiti za nekoliko sekundi. Kako bi se spriječilo prihvaćanje netočnih naredbi korisnika, pećnica čeka nekoliko sekundi kako bi korisnici mogli ispraviti svoj odabir.

Zaustavljanje kuhanja u pojedinačnim dijelovima pećnice

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



1. Pritisnite  kako biste zaustavili kuhanje.



2. Pritisnite  kako biste odabrali gornji dio ili pritisnite  kako biste odabrali donji dio. Ikona ► treperit će pored odabranog odjeljka.



3. Pritisnite **OK (U redu)**. Pećnica zaustavlja kuhanje u odabranom dijelu.

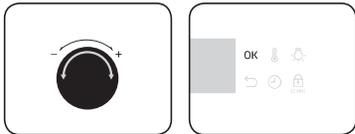
Rad

Posebna funkcija

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



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



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

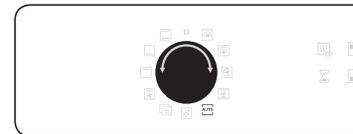


4. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste pokrenuli funkciju.

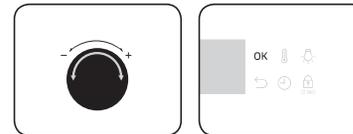
Način rada		Raspon temperature (°C)	Predložena temperatura (°C)	Upute
F 1	Održavanje topline	40 - 100	80	Ovu funkciju koristite samo za održavanje topline hrane koju ste upravo pripremili.
F 2	Zagrijavanje tanjura	30 - 80	60	Ovu funkciju koristite za zagrijavanje posuda ili vatrostalnih posuda.

Automatsko kuhanje

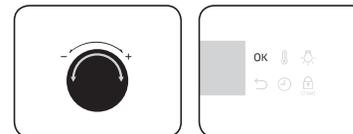
Za neiskusne kuhare pećnica nudi ukupno 25 recepata za automatsko kuhanje. Koristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja kuhanja. Vrijeme kuhanja i temperature prilagodit će se u skladu s odabranim receptom.



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



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali program, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.

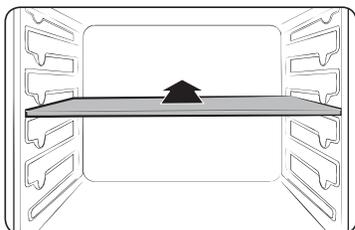


3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali porciju hrane. Raspon težine ovisi o programu.
4. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste započeli s kuhanjem.

NAPOMENA

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

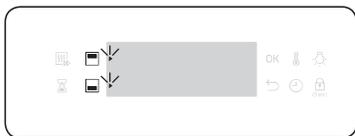
Način rada Dvostruko kuhanje



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



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



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



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



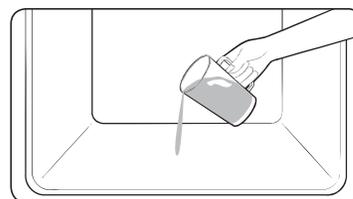
5. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali porciju hrane. Raspon težine ovisi o programu.
6. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste započeli s kuhanjem.

NAPOMENA

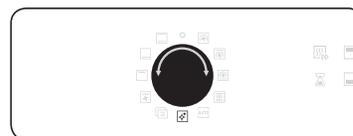
Dodatne informacije potražite u odjeljku **Programi automatskog kuhanja** u ovom priručniku.

Čišćenje parom

Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom. Ta funkcija štedi vrijeme uklanjajući potrebu za redovitim ručnim čišćenjem. Tijekom ovog postupka na zaslону se prikazuje preostalo vrijeme.



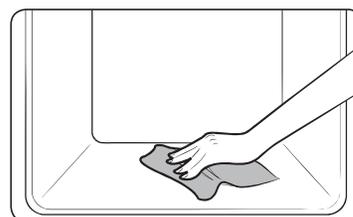
1. Izlijte 400 ml vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



3. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste započeli s čišćenjem. Čišćenje parom traje 26 minuta.



4. Koristite suhu krpu u pećnici.

Rad

⚠ UPOZORENJE

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

📖 NAPOMENA

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

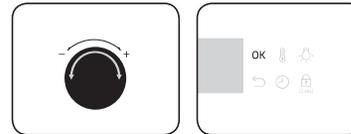


Mjerač vremena

Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.



1. Pritisnite .

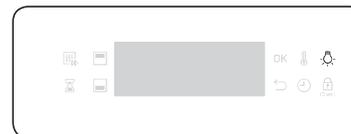


2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.
Vrijeme možete postaviti na najviše 23 sata i 59 minuta.

📖 NAPOMENA

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

Uključivanje/isključivanje zvuka



- Za isključivanje zvuka dodirnite i držite pritisnutim gumb za uključivanje/isključivanje svjetla u pećnici 3 sekunde.
- Za uključivanje zvuka ponovno dodirnite gumb i držite ga pritisnutim 3 sekunde.



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 prekuhanja, pretjeranog stvaranja hrskave korice ili pregorijevanje.

📖 NAPOMENA

- Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.

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 naizmjenice.
- Pri kuhanju masne hrane preporučuje se postavljanje posude ispod žičane rešetke kako biste prikupili ostatke masti. Ako je isporučen umetak za žičanu rešetku, možete ga koristiti zajedno s posudom.
- Ako je isporučena univerzalna posuda ili vrlo duboka posuda, ili oboje, najbolje je koristiti najdublju posudu za kuhanje masne hrane.

Pečenje

Za najbolje rezultate preporučujemo zagrijavanje pećnice.

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

Pametno kuhanje

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Punjeno smrznuto lisnato tijesto	Univerzalna posuda	2		180 - 200	20 - 25
Pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 - 24 cm	2		180 - 190	25 - 35
Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	2		160 - 170	65 - 75
Hladna pizza	Univerzalna posuda	3		180 - 200	5 - 10

Pečenje

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Meso (govedina/svinjetina/janjetina)					
Dio goveđeg buta, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160 - 180	50 - 70
Teleći but s kosti, 1,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160 - 180	90 - 120
Svinjsko pečenje, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200 - 210	50 - 60
Svinjska lopatica, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		160 - 180	100 - 120
Janjeći but s kosti, 1 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		170 - 180	100 - 120

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Perad (piletina/patka/puretina)					
Cijelo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		205	70 - 80 *
Komadi piletine	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200 - 220	25 - 35
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	Univerzalna posuda	3		220 - 230	15 - 20
Pečene polovice krumpira, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		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 $\frac{2}{3}$ isteka vremena kuhanja.

Roštilj

Preporučujemo prethodno zagrijavanje pećnice pomoću roštilja na velikoj rešetki, okretanje nakon pola sata.

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

* Okrenite nakon $\frac{2}{3}$ isteka vremena kuhanja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Smrznuta pizza, 0,4 - 0,6 kg	Žičana rešetka	3		200 - 220	15 - 25
Smrznute lasanje	Žičana rešetka	3		180 - 200	45 - 50
Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	Univerzalna posuda	3		220 - 225	20 - 25
Smrznuti kroketi	Univerzalna posuda	3		220 - 230	25 - 30
Smrznuti camembert u pećnici	Žičana rešetka	3		190 - 200	10 - 15
Smrznuti bageti s nadjevom	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		190 - 200	10 - 15
Smrznuti riblji štapići	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		190 - 200	15 - 25
Smrznuti riblji kosani odrezak	Žičana rešetka	3		180 - 200	20 - 35

Pametno kuhanje

Pečenje

Ovaj način rada uključuje automatski ciklus zagrijavanja do 220 °C. Gornji grijač i ventilatori koji raspršuju 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	70 - 90	2 - 3

Dvostruko kuhanje

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

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

- Korištenjem funkcije dvostrukog kuhanja može se produljiti vrijeme zagrijavanja.

Br.	Otvor	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
1	Gornji dio	Biskvit	Žičana rešetka, lim Ø 25 - 26 cm	4		160 - 170	40 - 45
	Donji dio	Domaća pizza, 1,0 - 1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190 - 210	13 - 18

Br.	Otvor	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
2	Gornji dio	Pečeno povrće, 0,4 - 0,8 kg	Univerzalna posuda	4		200 - 210	18 - 23
	Donji dio	Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	1		160 - 170	70 - 80
3	Gornji dio	Lepinja	Univerzalna posuda	4		230 - 240	13 - 18
	Donji dio	Gratin od krumpira, 1,0 - 1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 - 24 cm	1		180 - 190	45 - 50
4	Gornji dio	Pileći batci *	Žičana rešetka	4		230 - 250	30 - 35
	Donji dio	Lazanje, 1,0 - 1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22 - 24 cm	1		190 - 200	30 - 35
5	Gornji dio	Pečeni riblji file	Žičana rešetka	4		210 - 230	15 - 20
	Donji dio	Lisnato tijesto od jabuke	Univerzalna posuda	1		170 - 180	25 - 30

* Okrenite nakon isteka $\frac{2}{3}$ vremena kuhanja.

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

Gornji dio

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	4		170	30 - 35
Pogače	Univerzalna posuda	4		180 - 190	30 - 35
Lazanje	Žičana rešetka	4		190 - 200	30 - 35
Pileći batci *	Žičana rešetka	4		230 - 250	30 - 35

* Nemojte prethodno zagrijavati pećnicu. Okrenite nakon isteka $\frac{2}{3}$ vremena kuhanja.

Donji dio

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	1		170	30 - 35
Mramorni kolač	Žičana rešetka	1		160 - 170	60 - 70
Pita od jabuka	Žičana rešetka	1		160 - 170	70 - 80
Domaća pizza, 1,0 - 1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190 - 210	13 - 18

Programi automatskog kuhanja

Jednostruko kuhanje

U tablici u nastavku prikazuje se 15 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. Pronađi ćete recepte za automatsko kuhanje u uputama.

Programi automatskog kuhanja od 1 do 5, 13 i 14 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 vadenja hrane uvijek koristite rukavice za pećnicu.

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 1	Gratinirani krumpir	1,0 - 1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnoj posudi veličine 22 - 24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	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 3	Štruca bijelog kruha	0,6 - 0,7	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 posudu na sredinu rešetke.		
A 4	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.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 5	Čokoladni kolačići	0,7 - 0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto u vatrostalnoj posudi veličine 20 - 24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 6	Pečeni dio govedeg 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.		
A 7	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 rešetku i okrenite ih čim se oglasi zvučni signal pećnice.		
A 8	Pileći batci	0,6 - 0,8	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4
		0,8 - 1,0		1
		Premažite uljem i začinima te ih stavite u posudu.		
A 9	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 rešetku. U ribu stavite limunov sok, sol i začine. Površinu ribe prerežite nožem. Premažite uljem i solju.		
A 10	Odrezak/filet lososa	0,4 - 0,6	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4
		0,6 - 0,8		1
		Isperite i očistite odreske ili filete. Filete stavite na rešetku tako da je koža okrenuta prema gore.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 11	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 12	Smrznuti kroketi	0,4 - 0,6	Univerzalna posuda	3
		0,6 - 0,8		
		Smrznute krokete jednoliko raspodijelite u posudi za pečenje.		
A 13	Smrznuta pizza	0,3 - 0,6	Žičana rešetka	3
		0,6 - 0,9		
		Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite smrznutu pizzu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku talijansku pizzu, druga je za debelu pizzu iz lima.		
A 14	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 15	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.		

Dvostruko kuhanje

U tablici u nastavku prikazuje se 10 automatskih programa za kuhanje i pečenje. Možete koristiti samo gornji ili donji dio unutrašnjosti i istovremeno koristiti gornji ili donji dio unutrašnjosti.

Program uključuje svoje količine, raspone težine i odgovarajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena prethodno su programirani kako bi vam olakšali kuhanje. Pronaći ćete recepte za automatsko kuhanje u uputama.

Svi dvostruki programi automatskog kuhanja uključuju zagrijavanje i prikaz napretka zagrijavanja.

Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja. Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** da biste pokrenuli automatsko kuhanje.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane uvijek koristite rukavice za pećnicu.

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
Gornji dio				
A 1	Gratinirani krumpir	1,0 - 1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnoj posudi veličine 22 - 24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Lazanje	1,0 - 1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi veličine 22 - 24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	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 4	Pečene polovice krumpira	0,6 - 0,8	Univerzalna posuda	4
		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.		
A 5	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3 - 0,5	Univerzalna posuda	4
		0,5 - 0,7		
		Smrznuti čips od krumpira jednoliko raspodijelite u posudi za pečenje.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
Donji dio				
A 1	Pita od jabuka	1,2 - 1,4	Žičana rešetka	1
		Pitu od jabuka pripremite u okruglom, metalnom limu za pečenje veličine 24 - 26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 2	Lisnato tijesto od jabuke	0,4 - 0,6	Univerzalna posuda	1
		Lisnata tijesta od jabuke postavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2 - 1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite tijesto za quiche, stavite ga u okruglu posudu za quiche promjera 25 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Smrznuta pizza	0,3 - 0,6	Žičana rešetka	1
		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 5	Pizza iz kućne radinosti	0,8 - 1,0	Univerzalna posuda	1
		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.		

Testirano posude

U skladu s normom EN 60350-1

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na zagrijanu pećnicu. Nemojte koristiti funkciju za brzo zagrijavanje pećnice. Posude uvijek postavljajte tako da je kosi dio okrenut prednjim vratima.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	3		170	20 - 25
		2		165	28 - 33
		1+4		155	40 - 45
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda	1+4		140	28 - 33
Biskvit bez masnoća	Žičana rešetka i limeni obruč za tortu (tamni, ø 26 cm)	2		160	35 - 40
		2		160	35 - 40
		1+4		155	45 - 50
Pita od jabuka	Žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu * (tamni, ø 20 cm)	1 položen dijagonalno		160	70 - 80
	Univerzalna posuda i žičana rešetka i 2 limena obruča za tortu ** (tamni, ø 20 cm)	1+3		160	80 - 90

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

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

2. Roštilj

Praznu pećnicu zagrijte 5 minuta pomoću funkcije Roštilj na velikoj rešetki.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tost od bijelog kruha	Žičana rešetka	5		270 (maks.)	1 - 2
Govedi kosani odresci * (12 kom.)	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4 1		270 (maks.)	1.: 12 - 17 2.: 5 - 8

* Okrenite nakon isteka $\frac{2}{3}$ vremena kuhanja.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Cijelo pile *	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		205	65 - 75 *

* Okrenite nakon isteka $\frac{2}{3}$ vremena kuhanja.

Zbirka često korištenih recepata za automatsko kuhanje

Gratinirani krumpir

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

Upute Ogulite krumpire i narežite ih na kriške debljine 3 mm. Maslacem namastite površinu posude za gratiniranje (22 - 24 cm). Rasporedite kriške na čistu krpu i ostavite ih prekrivenima dok pripremate ostatak sastojaka.

Pomiješajte ostatak sastojaka, osim naribanog sira, u veliku zdjelu i dobro promiješajte. Posložite kriške krumpira u posudu tako da se preklapaju i izlijte mješavinu preko krumpira. Posipajte naribanim sirom i ispecite. Nakon pečenja posipajte s nekoliko svježih listova timijana i poslužite.

Pametno kuhanje

Lazanje

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

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

Pita od jabuka

Sastojci

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

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

Quiche Lorraine

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

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

Pizza iz kućne radinosti

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

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

Pećeni dio govedeg buta

- Sastojci** 1 kg dio govedeg buta, 5 g soli, 1 g papra, po 3 g ružmarina i timijana

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

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 vanjšine pećnice, kao što su vrata pećnice, ručica i zaslon koristite mekanu krpu za čišćenje i blagi deterdžent ili toplu vodu s deterdžentom, a obrišite je kuhinjskim papirom ili suhom krpom.

Masnoća i prljavština mogu ostati oko ručice zbog vrućeg zraka koji dolazi iznutra.

Preporučuje se čišćenje ručice nakon svake upotrebe.

Pribor

Pribor operite nakon svake upotrebe i obrišite ga kuhinjskim ručnikom. Za uklanjanje tvrdokorne prljavštine namočite korišteni pribor u toplu vodu s deterdžentom 30 minuta prije čišćenja.

Površina s katalitičkim emajlom (samo primjenjivi modeli)

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

1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Odaberite način rada Vrući zrak s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

📖 NAPOMENA

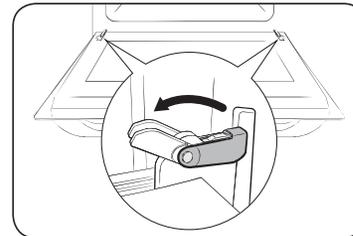
Katalitički dijelovi prekriveni su ili na jednoj strani ili na tri strane, ovisno o modelu.

Skidanje vrata

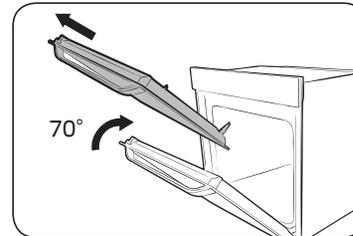
Kod uobičajenog korištenja nije potrebno skidati vrata, no ako je to potrebno, primjerice zbog čišćenja, slijedite ove upute.

⚠ OPREZ

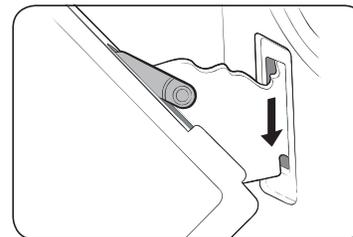
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



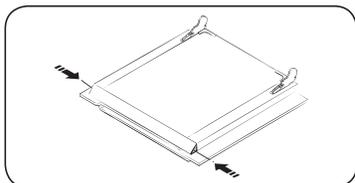
2. Zatvorite vrata na otprilike 70°. Objema rukama uhvatite stranice vrata na sredini i povucite dok šarke ne izađu.



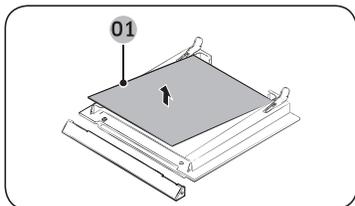
3. Kako biste nakon čišćenja vratili vrata na njihovo mjesto, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom. Spojnica šarke treba biti zatvorena s obje strane.

Skidanje stakla na vratima

Vrata pećnice opremljena su s tri ploče stakla, jedne na drugoj. Te se ploče mogu skinuti radi čišćenja.

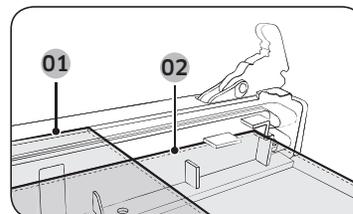


1. Pritisnite dva gumba na lijevoj i desnoj strani vrata.



01 Staklo 1

2. Odvojite poklopac i izvadite stakla 1 i 2 iz vrata.

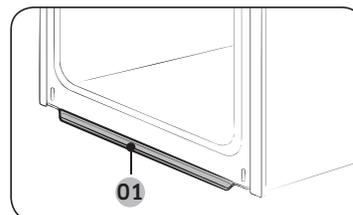


01 Staklo 1
02 Staklo 2

NAPOMENA

Prilikom montiranja prvog unutarnjeg stakla otisak okrenite prema dolje.

Kolektor za vodu



01 Kolektor za vodu

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

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

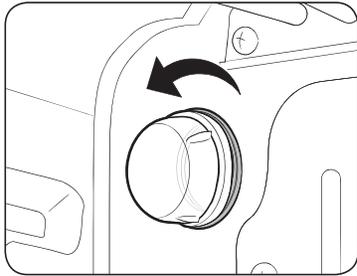
UPOZORENJE

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

Održavanje

Zamjena

Žarulje



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

⚠ UPOZORENJE

- Prije zamjene žarulje isključite pećnicu i iskopčajte kabel za napajanje.
- Koristite samo žarulje od 25 - 40 W / 220 - 240 V koje su otporne na toplinu od 300 °C. Odobrene žarulje možete kupiti u lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.
- Uvijek koristite suhu krpu pri rukovanju halogenom žaruljom. Time se sprječava da žarulja ne dođe u kontakt s prstima ili znojem što bi uzrokovalo skraćeni životni vijek.

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.		
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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nema napajanja.	<ul style="list-style-type: none"> Ako nema napajanja. 	<ul style="list-style-type: none"> Provjerite ima li napajanja.
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	<ul style="list-style-type: none"> Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije. 	<ul style="list-style-type: none"> Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	<ul style="list-style-type: none"> Ako je između vrata i unutrašnjosti proizvoda ostatak hrane. 	<ul style="list-style-type: none"> Dobro očistite pećnicu, a zatim ponovno otvorite vrata.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> Ako se svjetlo uključuje i isključuje. 	<ul style="list-style-type: none"> Svjetlo se automatski isključuje nakon određenog vremena radi uštede energije. Možete ga ponovno upaliti tako da pritisnete gumb za svjetlo pećnice.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako je svjetlo prekriveno stranim tijelom tijekom kuhanja. 	<ul style="list-style-type: none"> Očistite unutrašnjost pećnice i provjerite.
Na pećnici dolazi do električnog udara.	<ul style="list-style-type: none"> Ako napajanje nije pravilno uzemljeno. 	<ul style="list-style-type: none"> Provjerite je li napajanje pravilno uzemljeno.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako koristite utičnicu bez uzemljenja. 	
Dolazi do kapanja vode.	<ul style="list-style-type: none"> U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar proizvoda. 	<ul style="list-style-type: none"> Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posude.
Para izlazi kroz pukotinu na vratima.		
Voda ne ostaje u pećnici.		

Problem	Uzrok	Radnja
Svjetlost u pećnici varira.	<ul style="list-style-type: none"> Svjetlost se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona. 	<ul style="list-style-type: none"> Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nije kvar, te stoga ne morate brinuti.
Kuhanje je dovršeno, ali ventilator za hlađenje i dalje radi.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilator automatski radi određeno vrijeme kako bi ventilirao zrak unutar pećnice. 	<ul style="list-style-type: none"> To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Pećnica ne grije.	<ul style="list-style-type: none"> Ako su vrata otvorena. 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorite vrata i ponovno je uključite.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako naredbe pećnice nisu pravilno postavljene. 	<ul style="list-style-type: none"> Pogledajte poglavlje o radu pećnice i ponovno postavite pećnicu.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako je iskočio osigurač u kućanstvu ili sklopka strujnog kruga. 	<ul style="list-style-type: none"> Zamijenite osigurač ili ponovno postavite sklopku. Ako se to ponavlja, pozovite električara.
Tijekom rada izlazi dim.	<ul style="list-style-type: none"> Tijekom početnog rada. 	<ul style="list-style-type: none"> Dim može uzrokovati grijač kada prvi put koristite pećnicu. To nije kvar i ako pokrenete pećnicu 2 – 3 puta, problem bi trebao prestati.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako je na grijaču hrana. 	<ul style="list-style-type: none"> Ostavite da se pećnica dovoljno ohladi i uklonite hranu s grijača.
Tijekom korištenja pećnice osjeća se miris paljenja ili miris plastike.	<ul style="list-style-type: none"> Ako koristite plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplinu. 	<ul style="list-style-type: none"> Koristite staklene posude koje su prikladne za visoke temperature.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> Ako se vrata otvaraju tijekom rada pećnice. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Čišćenje parom ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> To je zato jer je temperatura previsoka. 	<ul style="list-style-type: none"> Ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je ponovno koristite.
Dvostruko kuhanje ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> Ako razdjelnik nije pravilno postavljen. 	<ul style="list-style-type: none"> Umetnite razdjelnik pravilno i koristite pećnicu.
Način jednostavnog kuhanja ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> Ako je razdjelnik umetnut u pećnicu. 	<ul style="list-style-type: none"> Izvadite razdjelnik i koristite pećnicu.

Informacijske šifre

Ako pećnica ne radi, možda će se na zaslonu prikazati kod s informacijama. Provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge.

Šifra	Značenje	Radnja
C-d1	Kvar funkcije zaključavanja vrata.	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-20	Kvar senzora.	
C-21		
C-22		
C-F1	Pojavljuje se tijekom naredbe EEPROM Read/Write. (EEPROM (čitanje/pisanje))	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-F0	Ako nema komunikacije između glavnog PCB-a i sporednog PCB-a.	
C-F2	Pojavljuje se ako dolazi do problema između Touch IC (IC na dodir) <-> Main or Sub micom (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. <ul style="list-style-type: none"> 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.

Dimenzije (Š x V x D)	Kućište	595 x 595 x 566 mm
Zapremina		66 litara
Masa	Neto	35,5 kg

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikacija modela	NV66M3531BS		
Vrsta prostora za pečenje	Jednostruki	Gornji dio	Donji dio
Indeks energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice (EEI odjeljka)	100,0	98,5	98,5
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A	A	A
Energija potrebna za zagrijavanje odjeljka električne pećnice pri standardnom opterećenju za vrijeme jednog ciklusa u uobičajenom načinu rada, mjereno za jedan odjeljak pećnice (konačna električna energija) (EC odjeljka električne pećnice)	0,95 kWh/ciklus	-	-
Energija potrebna za zagrijavanje odjeljka električne pećnice pri standardnom opterećenju za vrijeme jednog ciklusa u načinu rada s ventilacijom, mjereno za jedan odjeljak pećnice (konačna električna energija) (EC odjeljka električne pećnice)	0,83 kWh/ciklus	0,67 kWh/ciklus	0,67 kWh/ciklus
Broj odjeljaka	3 (jednostruki, gornji, donji)		
Izvor zagrijavanja odjeljka (električna energija ili plin)	Struja		
Volumen odjeljka (V)	66 l	30 l	32 l
Vrsta pećnice	Ugradbena		
Masa uređaja (M)	35,5 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 izbjegnute 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.

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31 , Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DG68-00895A-01



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Samsung, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/samsung-ugradna-rerna-nv66m3531bbeo-akcija-cena/>