

## Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna rerna NV68R2340RS/OL

**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-nv68r2340rsol-akcija-cena/>

# Рерна за вградување

Упатство за користење и инсталација

NV70K2340RS / NV70K2340RB



**SAMSUNG**

## Содржина

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Користење на упатството</b>   | <b>3</b>  |
| Во ова упатство за користење се употребуваат следните симболи:                 | 3         |
| <b>Безбедносни инструкции</b>  | <b>3</b>  |
| Важни мерки на претпазливост   | 3         |
| Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема) | 6         |
| Функција за автоматско заштедување на енергија                                 | 6         |
| <b>Инсталација</b>   | <b>6</b>  |
| Што се испорачува  | 6         |
| Поврзување на напојување   | 7         |
| Монтирање во орман   | 8         |
| <b>Пред да започнете</b>   | <b>9</b>  |
| Почетни поставки   | 9         |
| Миризба на нова рерна  | 9         |
| Додатоци   | 10        |
| <b>Ракување</b>  | <b>11</b> |
| Контролна плоча  | 11        |
| Општи поставки   | 11        |
| Режим на готвење   | 15        |
| Автоматско готвење   | 16        |
| Чистење со пареа   | 17        |
| Тајмер   | 17        |
| Вклучување/исклучување звук  | 17        |
| <b>Паметно готвење</b>   | <b>18</b> |
| Рачно готвење  | 18        |
| Автоматски програми за готвење   | 22        |
| Тест јадења  | 24        |

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>Одржување</b>                 | <b>25</b> |
| Чистење                          | 25        |
| Замена                           | 27        |
| <b>Отстранување на проблеми</b>  | <b>28</b> |
| Точки на проверка                | 28        |
| Информативни кодови              | 30        |
| <b>Додаток</b>                   | <b>30</b> |
| Список со податоци за производот | 30        |

## Користење на упатството

Ви благодариме што купивте рерна за вградување од SAMSUNG.

Ова упатство за користење содржи важни информации околу безбедноста и помошните инструкции кои се однесуваат на употребата и одржувањето на вашиот уред.

Пред да започнете со употребата на уредот, ве молиме да го прочитате упатството за користење и да го задржите за користење во иднина.

### Во ова упатство за користење се употребуваат следните симболи:

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **сериозни повреди, смрт и/или оштетување на околината.**

#### ВНИМАНИЕ

Ризично или опасно ракување кое може да предизвика **повреди и/или оштетување на околината.**

#### ЗАБЕЛЕШКА

Корисни совети, препораки или информации кои ќе им помогнат на корисниците во ракувањето со производот.

## Безбедносни инструкции

Инсталацијата на оваа рерна може да ја изврши единствено овластен електричар. Лицето што ќе ја врши инсталацијата е одговорно за поврзување на уредот на напојувањето во согласност со соодветните безбедносни препораки.

### Важни мерки на претпазливост

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Уредот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучувајќи деца) со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, освен доколку истите не се надгледуваат или не им се дадени инструкции од страна на лицето одговорно за нивната безбедност. Децата треба да се надгледуваат за да не си играат со уредот.

Доколку кабелот за напојување е оштетен, треба да се замени со специјален кабел кој може да го набавите од производителот или од овластениот сервисер. (само модели со фиксно поврзување)

Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да се замени од страна на производителот, сервисерот или други квалификувани лица со цел да се избегнат несакани ситуации. (само модели со кабел за напојување)

Овој уред треба да може да се исклучува од мрежата за напојување по неговата инсталација. Исклучувањето може да се изврши ако имате пристап до приклучокот или ако вградите прекинувач во фиксната инсталација во согласност со правилата за поставување инсталација.

Методот на инсталација не треба да зависи од употребата на прилепувачки средства, бидејќи тие не се сметаат за сигурни средства за инсталација.

## Безбедносни инструкции

За време на употребата апаратот се загрева. Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови во рерната.

Достапните делови може да се загреат за време на употребата.

Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Ако уредот се одликува со функција за автоматско чистење или чистење со пареа, истурената храна мора да се отстрани пред чистењето, а садовите треба да се отстранат од рерната за време на чистењето со пареа или автоматското чистење. Функцијата за чистење зависи од моделот.

Ако овој уред се одликува со функции за автоматско чистење, за време на автоматското чистење површините може да се загреат повеќе од вообичаено, па затоа не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина. Функцијата за чистење зависи од моделот.

Користете ја сондата за температура која е препорачана за оваа рерна. (само модели со сонда за месо)

Уредот не треба да се чисти со пареа.

**Исклучете го уредот пред замената на светилката за да се избегне можноста од електричен удар.**

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на рерната бидејќи тие можат да ја изгребат површината, што може да предизвика кршење на стаклото.

Уредот и неговите достапни делови може да се загреат за време на употребата.

Внимавајте некој да не дојде во контакт со загреаните делови.

Децата на возраст помала од 8 години не треба да бидат во близина, освен под постојан надзор.

Овој уред може да го користат деца на возраст од 8 и повеќе години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности, недоволно искусни или обучени лица, доколку истите се надгледуваат или им се дадат инструкции за користење на уредот на безбеден начин и им се објаснат можните опасности. Децата не смеат да си играат со уредот.

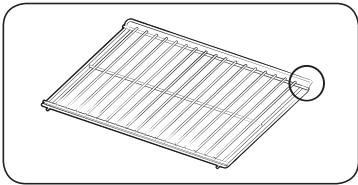
Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не смеат да го вршат деца без соодветен надзор.

Температурата на надворешните површини може да биде висока при ракување со уредот.

Вратата или надворешната површина може да се загрее при ракување со уредот.

Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

Уредите не се предвидени да бидат контролирани од надворешни тајмери или одделни системи за далечинска контрола.



Ве молиме поставете ја извитканата рамка странично кон задниот дел, со цел да овозможите соодветна потпора за готвење на храна со голема тежина. (во зависност од моделот)

### **⚠ ВНИМАНИЕ**

Немојте да ја поврзвате рерната доколку таа е оштетена при транспорт.

Единствено електричар со специјално овластување може да го поврзе овој уред со напојувањето.

Во случај на дефект или оштетување на уредот, не обидувајте се да го употребувате.

Поправките може да ги извршува само овластено техничко лице. Неправилните поправки може да предизвикаат сериозна опасност за вас и за другите лица. Доколку рерната треба да се поправи, обратете се во сервисниот центар на SAMSUNG или кај вашиот продавач.

Електричните кабли не смеат да ја допираат рерната.

Рерната треба да биде поврзана со напојувањето преку соодветен прекинувач или осигурувач. Никогаш немојте да користите продолжителни кабли или адаптери со повеќе приклучни места.

При поправањето или чистењето на уредот, напојувањето треба да биде исклучено.

Внимавајте при приклучувањето на други електрични уреди во штекер во близина на рерната.

Ако уредот се одликува со функција за готвење со пара, не го вклучувајте кога картицот за довод на вода е оштетен. (само модели со функција за готвење со пара)

Кога картицот е скршен или пукнат, не го употребувајте и обратете се до најблискиот сервисен центар. (само модели со функција за готвење со пара)

Оваа рерна е дизајнирана единствено за готвење храна во домаќинствата.

За време на користењето, внатрешните површини на рерната стануваат доволно жешки за да предизвикаат изгореници. Не допирајте ги грејните тела или внатрешните површини на рерната сè додека не помине доволно време тие да се изладат.

Никогаш немојте да ставате запаливи материјали во рерната.

Површините на рерната стануваат жешки доколку уредот подолго време се користи со висока температура.

При готвењето, внимавајте при отворањето на вратата од рерната бидејќи жешкиот воздух и пареата можат да излезат многу бргу.

При готвење на храна која содржи алкохол, внимавајте бидејќи алкохолот испарува заради високата температура и пареата може да се запали доколку дојде во допир со жешките делови на рерната.

Заради ваша безбедност, немојте да користите уреди за чистење со вода со висок притисок или пара.

Држете ги децата на безбедно растојание кога рерната се користи.

Замрзнатата храна како пиците мора да се готви на големата решетка. Доколку се користи садот за печење, тој може да се деформира заради големите температурни промени.

Не истурајте вода во дното на рерната кога тоа е жешко. Ова може да предизвика оштетување на емајлираната подлога.

Вратата на рерната мора да биде затворена за време на готвењето.

Не покривајте го дното на рерната со алуминиумска фолија и не ставајте какви било садови за печење или тави врз него. Алуминиумската фолија ја блокира топлината, што може да предизвика оштетување на емајлираната површина и лоши резултати при готвењето.

Овешните сокови оставаат дамки на површината од емајл, кои потоа може да останат трајно.

При готвењето на торти со многу влага, користете ја длабоката тава.

Не оставајте ги сатовите за печење на отворената врата од рерната.

Не дозволувајте им на децата да се приближуваат до вратата кога ја отворате или затворате, бидејќи може да се удрат во неа или да им ги стиснете нивните прсти со вратата.

Немојте да газите, да се навалувате, да седнувате или да ставате тешки предмети врз вратата.

Не отворајте ја вратата со премногу голема сила.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не исклучувајте го уредот од напојувањето дури и откако процесот на готвење ќе биде завршен.

**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Не оставајте ја вратата отворена додека готвите во рерната.



## Безбедносни инструкции

### Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема)



(Применливо во држави со посебни системи за справување со отпадот)  
Оваа ознака на производот, приборот или литературата означува дека производот и неговиот електронски прибор (на пр. полначот, слушалките, USB кабелот) не треба да се отстрануваат заедно со останатиот отпад од домаќинството на крајот од нивниот работен век. За избегнување на можна штета врз околината или човечкото здравје предизвикана со неконтролирано фрлање отпад, Ве молиме да ги одвоите овие предмети од другите видови отпад и одговорно да ги рециклирате заради унапредување на еколошки оправдано повторно користење на материјалните ресурси. Физичките лица можат да се обратат или во продавницата каде што го купиле овој производ или во службите на локалната самоуправа, за детали каде и како да извршат рециклирање на производот на начин безбеден по околината.  
Деловните корисници можат да се обратат до својот снабдувач и да ги проверат одредбите и условите во договорот за набавка. Овој производ и неговиот електронски прибор не треба да се мешаат со друг комерцијален отпад.

За повеќе информации во врска со еколошките цели на компанијата Samsung и нејзините регулаторни обврски специфични за производите, на пр. REACH, посетете ја веб-страницата: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### Функција за автоматско заштедување на енергија

- Ако корисникот не внесе каква било команда во одреден временски период додека функционира уредот, тој ќе запре да функционира и ќе премине во режим на подготвеност.
- Светилка: Во текот на готвењето, со притиснување на копчето 'Светилка' на рерната' можете да ја исклучите светилката во рерната. Со цел да заштедите енергија, осветлувањето на рерната се исклучува неколку минути по започнување на готвењето.

## Инсталација

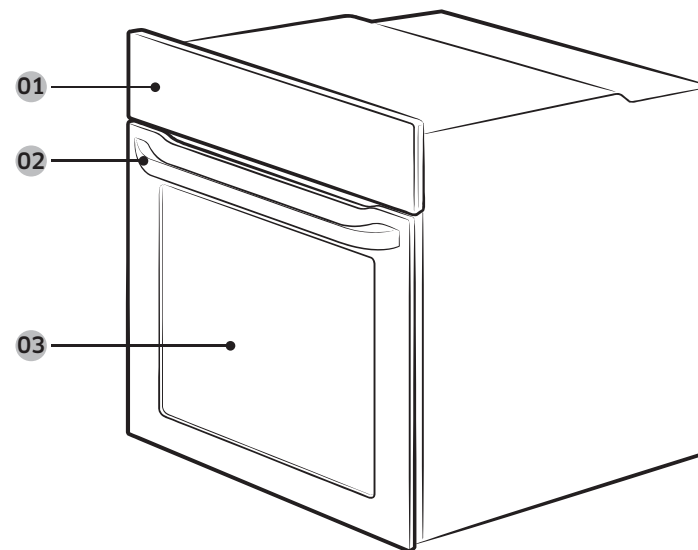
### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Оваа рерна мора да ја инсталира квалификувано техничко лице. Лицето што ќе ја врши инсталацијата е одговорно за поврзување на рерната во мрежа за напојување, а притоа треба да се придржува до соодветните безбедносни регулативи во вашата област.

### Што се испорачува

Проверете дали сите делови и додатоци се присутни во кутијата на производот. Ако имате проблем со рерната или додатоците, обратете се во локалниот центар за корисници на Samsung или кај продавачот.

### Краток преглед на рерната



01 Контролна плоча

02 Рачка за вратата

03 Врата



## Додатоци

Рерната се испорачува со разни додатоци кои ќе ви помогнат да подготвите различни видови на храна.



Решетка за печење



Додаток за решетката за печење \*



Сад за печење \*



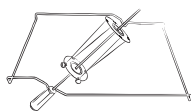
Универзален сад \*



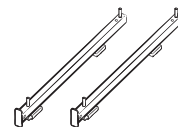
Длабок сад \*



Прибор за ражен \*



Прибор за ражен и набодување \*

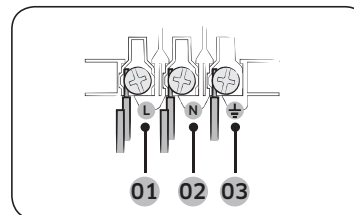


Телескопска шина \*

## ЗАБЕЛЕШКА

Достапноста на додатоците со ѕвездичка (\*) зависи од моделот на рерната.

## Поврзување на напојување



- 01 КАФЕАВА или ЦРНА БОЈА
- 02 СИНА или БЕЛА БОЈА
- 03 ЖОЛТА и ЗЕЛЕНА БОЈА

Приклучете ја рерната во штекер за електрично напојување. Ако не е достапен стандарден штекер за приклучување поради дозволените струјни ограничувања, користете преклопник за изолирање на повеќе водови (со меѓупросторно растојание од најмалку 3 mm) за да ги исполните безбедносните регулативи. Користете кабел за напојување со соодветна должина кој ги поддржува спецификациите H05 RR-F или H05 VV-F, мин. 1,5-2,5 mm<sup>2</sup>.

| Номинална струја (A) | Минимална површина на пресек |
|----------------------|------------------------------|
| 10 < A ≤ 16          | 1,5 mm <sup>2</sup>          |
| 16 < A ≤ 25          | 2,5 mm <sup>2</sup>          |

Погледнете ги спецификациите за излезна моќност на ознаката прикачена на рерната. Отворете го задниот капак на рерната со шрафцигер и отстранете ги завртките од клемата на кабелот. Потоа, поврзете ги жиците за напојување во соодветните приклучоци за напојување. Приклучокот (⚡) е дизајниран за заземјување. Прво поврзете ја жолтата и зелената жица (заземјување), која мора да биде подолга од другите жици. Ако користите стандарден штекер за приклучување, до приклучокот мора да има пристап дури и откако ќе завршите со инсталирање на рерната. Samsung нема да преземе одговорност за несреќи предизвикани поради отсуство на заземјување или неправилно заземјување.

## ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Не газете врз жиците и не виткајте ги за време на инсталацијата и поставете ги подалеку од деловите на рерната кои создаваат топлина.



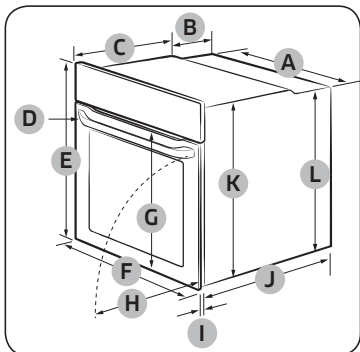
# Инсталација

## Монтирање во орман

Ако ја инсталирате рерната во вграден орман, тогаш пластичните површини и прилепените елементи на орманот мора да бидат отпорни на температура до 90 °С, а околниот мебел мора да биде отпорен на температура до 75 °С. Samsung нема да преземе одговорност за оштетувања на мебелот предизвикани од топлината која ја создава рерната.

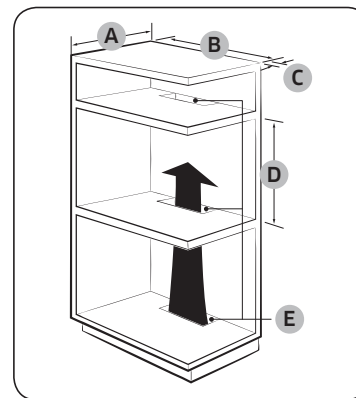
Рерната мора да има соодветна вентилација. За соодветна вентилација треба да оставите простор од приближно 50 mm помеѓу долната полица на орманот и потпорниот сид. Ако ја инсталирате рерната под површина за готвење, следете ги инструкциите за инсталација под површина за готвење.

### Потребни димензии за инсталација



Рерна (mm)

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

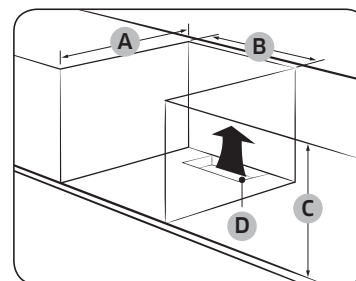


Вграден орман (mm)

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

### ЗАБЕЛЕШКА

Вградениот орман мора да има отвори за вентилација (E) за испуштање на топлината и циркулација на воздухот.



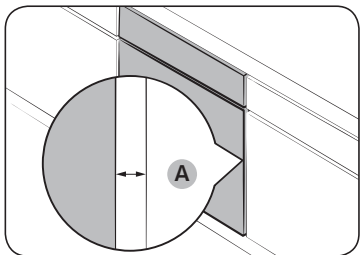
Орман под лавабо (mm)

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

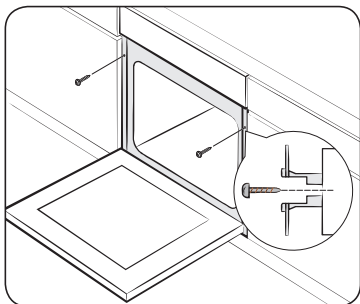
### ЗАБЕЛЕШКА

Вградениот орман мора да има отвори за вентилација (D) за испуштање на топлината и циркулација на воздухот.

## Монтирање на рерната



Не заборавајте да оставите простор (A) од најмалку 5 mm помеѓу рерната и сите страни на орманот.



Ставете ја рерната во орманот и добро прицврстете ја од двете страни со помош на 2 завртки.

По завршувањето на инсталацијата, отстранете ја заштитната фолија, лентата и другите материјали од пакувањето, а потоа извадете ги испорачаните додатоци од внатрешноста на рерната.

За да ја отстраните рерната од орманот, прво исклучете го нејзиното напојување и отстранете ги 2-те завртки од двете страни на рерната.

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

На рерната и е потребна вентилација за да функционира нормално. Не ги блокирајте отворите за вентилација под никакви околности.

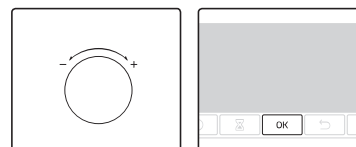
### 📖 ЗАБЕЛЕШКА

Реалниот изглед на рерната може да се разликува според моделот.

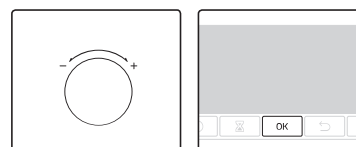
## Пред да започнете

### Почетни поставки

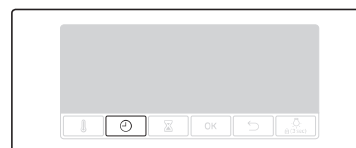
Кога ќе ја вклучите рерната прв пат, на екранот ќе се прикаже зададеното време "12:00" и полето за часови ("12") ќе започне да трепка. Следете ги чекорите подолу за да го поставите тековното време.




1. Додека полето за часови трепка, завртете го вртливото копче (надесно) за да го поставите часот, а потоа притиснете **OK** за да преминете во полето за минути.



2. Додека полето за минути трепка, завртете го вртливото копче за да ги поставите минутите, а потоа притиснете **OK**.



За да го промените тековното време откако ќе го извршите почетното поставување, притиснете и задржете го копчето  во период од 3 секунди и следете ги чекорите погоре.

### Миризба на нова рерна

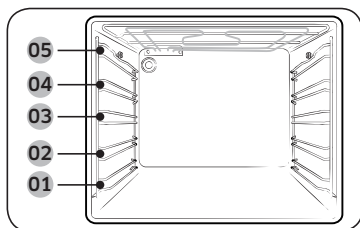
Пред да започнете со првото користење на рерната, исчистете ја нејзината внатрешност за да се отстрани мирисот на нова рерна.

1. Отстранете ги сите додатоци од внатрешноста на рерната.
2. Вклучете ја рерната во режим на Конвекција 200 °C или Класично 200 °C во период од еден час. На овој начин ќе ги изгорите сите останати супстанции од производството во рерната.
3. Кога ќе завршите, исклучете ја рерната.

## Пред да започнете

### Додатоци

При првото користење, исчистете ги додатоците темелно со топла вода, детергент и мека крпа за чистење.



- |           |           |
|-----------|-----------|
| 01 Ниво 1 | 02 Ниво 2 |
| 03 Ниво 3 | 04 Ниво 4 |
| 05 Ниво 5 |           |

- Поставете ги додатоците во нивното соодветно место во внатрешноста на рерната.
- Оставете простор од најмалку 1 cm помеѓу додатоците и дното на рерната, а исто така и помеѓу самите додатоци.
- Внимавајте при вадењето на садовите за готвење и/или додатоците од рерната. Топлите оброци или додатоци може да предизвикаат изгореници.
- Doddatoците може да се деформираат додека се затоплуваат. Откако ќе се изладат, тие ќе се вратат во нивната оригинална форма и ќе ги обноват своите перформанси.

### Основна употреба

За подобро доживување при готвењето, треба да се запознаете со начинот на кој се користи секој додаток.

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Решетка за печење                | Решетката за печење е дизајнирана за скара и печење. Ставете ја решетката за печење на нејзината позиција со испакнатите делови (граничници на двете страни) свртени кон предната страна.                                     |
| Додаток за решетката за печење * | Додатокот за решетката за печење се користи заедно со решетката за печење и спречува протекување течности на дното од рерната.  |
| Сад за печење *                  | Садот за печење (длабочина: 20 mm) се употребува за печење торти, колачи и други видови слатки. Ставете ја закосената страна свртена нанапред.  |
| Универзален сад *                | Универзалниот сад (длабочина: 30 mm) се употребува за готвење и печење. Користете го додатокот за решетката за печење за да спречите протекување течности на дното од рерната. Ставете ја закосената страна свртена нанапред. |
| Длабок сад *                     | Длабокиот сад (длабочина: 50 mm) се употребува за печење со или без додатокот за решетката за печење. Ставете ја закосената страна свртена нанапред.  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Прибор за ражен *              | Приборот за ражен се употребува за печење храна, како пилешко месо. Користете го приборот за ражен само во единечен режим на ниво 3 каде што е достапен адаптерот за приборот за ражен. Одвртете ја рачката на приборот за да можете да го отстраните при печењето.   |
| Прибор за ражен и набодување * | Ставете го садот во положба на полица 1 за да го собирате сокот од готвењето, или на дното од рерната доколку печете големо парче месо. Doddatoците за ражен се препорачува да ги користите за месо полесно од 1,5 kg. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вметнете го додатокот за ражен во месото. За полесно вметнување на раженот, навртете ја рачката на приборот за ражен кон тапиот дел.</li> <li>2. Ставете ги варените компири и зеленчук околу месото.</li> <li>3. Ставете ја рамката во средната положба за полица со делот во вид на "V" завртен кон предната страна. Ставете го раженот на рамката со шилестиот крај завртен кон задната страна и нежно туркајте сè додека врвот од раженот влезе во механизмот за вртење на задната страна од рерната. Тапиот крај од раженот треба да лежи на делот во форма на "V". (Раженот има две дршки кои треба да се блиску до вратата од рерната за да спречат раженот да се придвижи нанапред, со тоа што тие служат и за прицврстување на рачката.)</li> <li>4. Одвртете ја рачката пред готвењето.</li> <li>5. По готвењето повторно завртете ја рачката за полесно да го извадите раженот од рамката.</li> </ol> <p><b>▲ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ</b></p> <p>Проверете дали рачката на приборот за ражен е поставена правилно. Внимавајте додека го користите приборот за ражен. Вилушките и иглите се шилести и остри и можат да предизвикаат физички повреди! За да не се изгорите, користете ракавици за отстранување на раженот кој е многу жежок.</p> |
| Телескопски шини *             | Користете ги телескопските шини за вметнување на решетката на следниот начин: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Извлечете ги шините од рерната.</li> <li>2. Ставете ја решетката на шините и вратете ги шините со лизгање во рерната.</li> <li>3. Затворете ја вратата од рерната.</li> </ol>   |

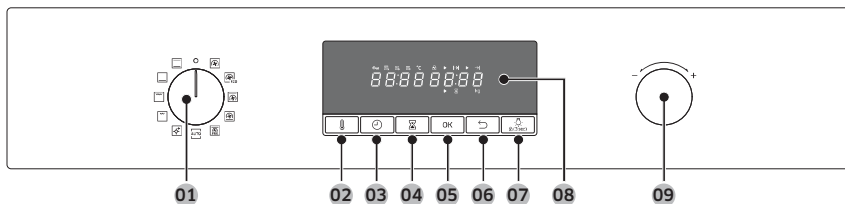
### ЗАБЕЛЕШКА

Достапноста на додатоците со ѕвездичка (\*) зависи од моделот на рерната.

# Ракување

## Контролна плоча

Предната плоча се испорачува во различни материјали и бои. За обезбедување подобар квалитет, реалниот изглед на рерната подлежи на промени без претходно известување.

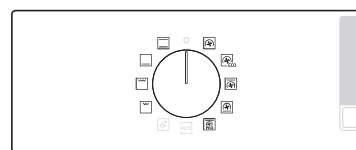


|    |   |  |
|----|---|--|
| 01 | Копче за избор на режим                       | Завртете го за да изберете режим или функција за готвење.  |
| 02 | Температура                                   | Се користи за поставување на температурата.  |
| 03 | Време на готвење                              | Притиснете за да го поставите времето на готвење.  |
| 04 | Тајмер  | Тајмерот ви помага да го проверите времето или времетраењето на готвењето.   |
| 05 | ОК  | Притиснете за да ги потврдите поставките.  |
| 06 | Назад   | Откажете ги тековните поставки и вратете се на главниот екран.   |
| 07 | Светилка на рерната<br>() Заклучување за деца | Притиснете за да ја вклучите или исклучите светилката во внатрешноста. Светилката на рерната ќе се вклучи автоматски кога рерната ќе почне да работи. Се исклучува автоматски по одреден временски период на неактивност за да заштеди енергија.<br><b>Заклучување за деца:</b> За спречување на несреќи, функцијата за заклучување за деца ги оневозможува сите контроли. Сепак, оваа функција може да ја исклучите со вртење на копчето за избор на режим во позицијата Исклучено. Задржете 3 секунди за да ја активирате или задржете повторно во период од 3 секунди за да ја деактивирате функцијата за заклучување на контролната плоча. |
| 08 | Екран   | Прикажува неопходни информации за избраните режими или поставки.   |
| 09 | Вртливо копче за избирање вредности           | Користете го вртливото копче за избирање вредности за да:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>Поставите температура или време на готвење.</li> <li>Изберете поделемет од почетното ниво на менијата: чистење, автоматско готвење, специјална функција или грејач.</li> <li>Избирање големина на порција за програмите за автоматско готвење.</li> </ul>  |

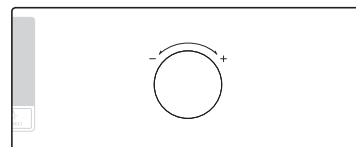
## Општи поставки

Честопати се јавува потреба за промена на зададената температура и/или времето на готвење кај сите режими за готвење. Следете ги чекорите подолу за да ја прилагодите температурата и/или времето на готвење за избраниот режим за готвење.

### Температура



1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим или функција. Ќе се појави зададената температура за секоја избрана опција.



2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да ја поставите саканата температура.



3. Притиснете **ОК** за да ги потврдите направените промени.

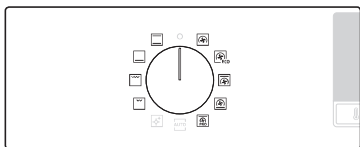
### ЗАБЕЛЕШКА

Ако не изберете какви било дополнителни поставки во период од неколку секунди, рерната автоматски ќе започне со готвењето според зададените поставки.

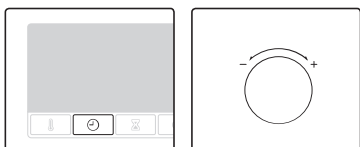
За да ја промените поставената температура, притиснете го копчето и следете ги чекорите погоре.


# Ракување

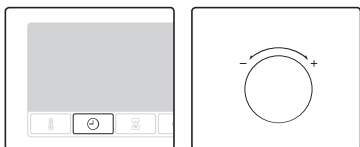
## Време на готвење




1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим или функција.



2. Притиснете го копчето , а потоа завртете го вртливото копче за избирање вредности за да го поставите саканото време. Максимална вредност што можете да ја изберете за времето е 23 часа и 59 минути.




3. Постои опција да го одложите времето на завршување на готвењето за одредени временски интервали. Притиснете го копчето , а потоа завртете го вртливото копче за избирање вредности. Погледнете го делот за **Одложено завршување** за да дознаете повеќе информации.

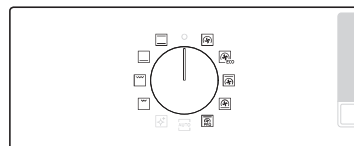


4. Притиснете **OK** за да ги потврдите направените промени.

### ЗАБЕЛЕШКА


- Можете да готвите и без да го поставите времето на готвење, доколку така сакате. Во тој случај, рерната ќе започне со готвењето на определената температура без информации за времето, а Вие ќе мора рачно да ја запрете рерната кога ќе завршите со готвењето.
- За да го промените поставеното време за готвење, притиснете го копчето  и следете ги чекорите погоре.

## Време на завршување



1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим или функција.




2. Притиснете  двапати и завртете го вртливото копче за избирање вредности за да го поставите саканото време на завршување.



3. Притиснете **OK** за да ги потврдите направените промени.

### ЗАБЕЛЕШКА

- Можете да готвите и без да го поставите времето на завршување, доколку така сакате. Во тој случај, рерната ќе започне со готвењето на определената температура без информации за времето, а Вие ќе мора рачно да ја запрете рерната кога ќе завршите со готвењето.
- За да го промените времето на завршување, притиснете  двапати и следете ги чекорите погоре.

## Одложено завршување

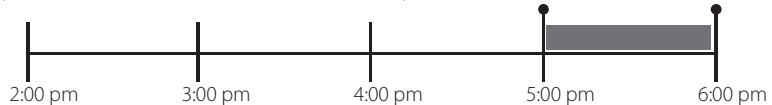
Одложеното завршување е дизајнирано да овозможи попрактично готвење.

### Случај 1

Да претпоставиме дека сте избрале готвење од еден час во 2:00 PM и сакате рерната да заврши со готвењето во 6:00 PM. За да го поставите времето на завршување, променете го времето во опцијата Подготвено во во 6:00 PM. Рерната ќе започне со готвењето во 5:00 PM и ќе заврши во 6:00 PM како што сте одредиле.

Тековно време: 2 pm      Поставено време на готвење: 1 час      Поставено време за одложено завршување: 6 pm

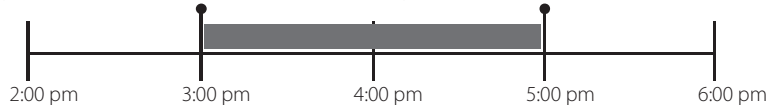
Рерната ќе започне со готвењето во 5:00 PM и ќе заврши во 6:00 PM автоматски.



### Случај 2

Тековно време: 2 pm      Поставено време на готвење: 2 часа      Поставено време за одложено завршување: 5 pm

Рерната ќе започне со готвењето во 3:00 PM и ќе заврши во 5:00 PM автоматски.



## ⚠ ВНИМАНИЕ


- Опцијата Одложено завршување не е достапна во режимот Двојно готвење.
- Не чувајте ја зготвената храна премногу долго во рерната. Храната може да се расипе.

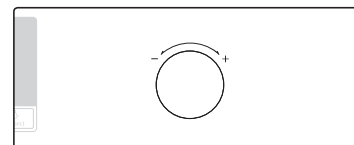
## За да го избришете времето на готвење


Времето на готвење може да се избрише.

Тоа е корисно доколку сакате рачно да ја исклучите рерната во кој било момент за време на процесот.



1. Додека готвите со рерната, притиснете  за да го прикажете преостанатото време на готвење.



2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да го поставите времето на готвење на "00:00". Во спротивно, само притиснете .



3. Притиснете **OK**. Рерната ќе продолжи со готвењето на поставената температура без информации за времето.

## 📖 ЗАБЕЛЕШКА

Доколку претходно сте го откажете времето на готвење, тогаш ќе мора рачно да ја исклучите рерната по завршување на готвењето.

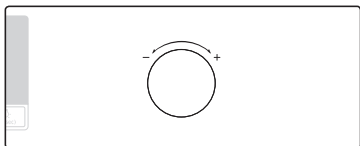
# Ракување


## За да го избришете времето на завршување

Времето на завршување може да се избрише. Тоа е корисно доколку сакате рачно да ја исклучите рерната во кој било момент за време на процесот.



1. Додека готвите со рерната, притиснете  двапати.



2. Завртете го врливото копче за избирање вредности за да го изедначите времето на завршување со тековното време. Во спротивно, само притиснете .



3. Притиснете **OK**. Рерната ќе продолжи со готвењето на поставената температура без информации за времето.

### ЗАБЕЛЕШКА

Доколку претходно сте го откажете времето на завршување, тогаш ќе мора рачно да ја исклучите рерната по завршување на готвењето.

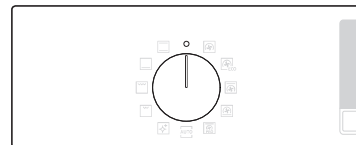
## За да запрете со готвењето




1. Кога готвењето е во тек, притиснете .



2. Притиснете **OK** за да го откажете готвењето.

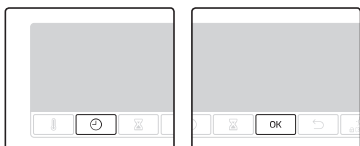


3. Во спротивно, само завртете го копчето за избор на режим на .

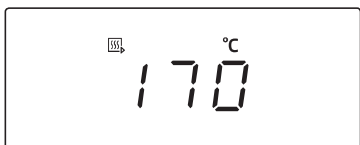
## Режим на готвење




1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим или функција.



2. Поставете го времето на готвење и/или температурата, доколку е потребно. За повеќе информации, погледнете во Општи поставки.









Рерната ќе почне да се загрева и иконата  ќе се прикажува сè додека во внатрешноста не се постигне целната температура. Загревањето се препорачува за сите режими за готвење, освен доколку не е поинаку назначено во водичот за готвење.

### ЗАБЕЛЕШКА





За време на готвењето може да ја промените температурата и/или времето на готвење.

## Режими на готвење

| Режим  | Температурен опсег (°C)  | Препорачана температура (°C) |
|--|--|------------------------------|
|  Конвекција                 | 30-250   | 170                          |
|  | Задниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за печење на различни нивоа во исто време.   |                              |
|  Еко конвекција             | 30-250   | 170                          |
|  | Режимот Еко конвекција користи систем за оптимизирано греење за да заштеди енергија при готвењето. Времето на готвење малку се зголемува, но резултатите од готвењето остануваат непроменети. Имајте предвид дека за овој режим не е потребно загревање.<br><b> ЗАБЕЛЕШКА</b><br>Режимот Еко конвекција за греење искористен за одредување на класата за енергетска ефикасност е во согласност со EN60350-1 |                              |
|  Горно греење + конвекција  | 40-250   | 190                          |
|  | Горниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за печење при кое сакате да добиете крцкава површина (на пример, месо или лазањи).   |                              |
|  Долно греење + конвекција | 40-250   | 190                          |
|  | Долниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за пица, леб или торти.  |                              |
|  Професионално печење     | 80-200   | 160                          |
|  | Професионалното печење применува автоматски циклус на загревање сè додека рерната не постигне температура од 220 °C. Потоа, горниот греен елемент и вентилаторот се активираат за запржување на храната, како на пример месо. По запржувањето, месото ќе се готви на ниска температура. Користете го овој режим за готвење говедско, живина или риба.  |                              |

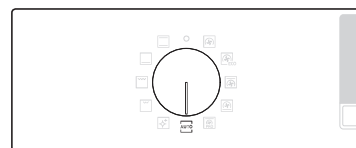


## Ракување

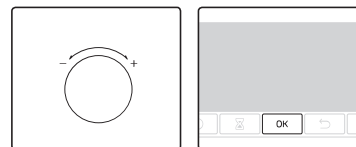
| Режим   | Температурен опсег (°C)  | Препорачана температура (°C) |
|---|--|------------------------------|
|  Класична рерна    | 30-250   | 200                          |
|   | Топлината се генерира преку горното и долното грејно тело. Оваа функција треба да се користи за стандардно печење за повеќето видови јадења.                           |                              |
|  Долно грееење     | 100-230  | 190                          |
|   | Долниот греен елемент генерира топлина. Користете го овој режим при крајот на печењето или готвењето за да ја потпечете долната страна на питата (quiche) или пицата.  |                              |
|  Голем грејач      | 100-250  | 240                          |
|   | Грејачот со голема површина генерира топлина. Користете го овој режим за поцрвенување на горната површина на храната (на пример месо, лазањи или гратин).              |                              |
|  Економичен грејач | 100-250  | 240                          |
|   | Топлината ја произведува површината на малиот грејач. Оваа функција треба да се користи за помали оброци за кои е потребна помала топлина, како риба и полнети багети. |                              |

## Автоматско готвење

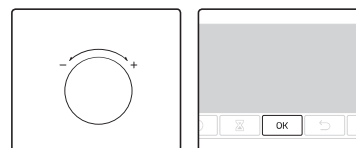
За неискусните готвачи, рерната нуди вкупно 20 рецепти за автоматско готвење. Искористете ја предноста на оваа функција за да заштедите време или да го скратите времето кое ви е потребно за да научите да готвите. Времето на готвење и температурата ќе се прилагодат во зависност од избраната програма и големината на порцијата.



1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете **AUTO**.



2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете програма, а потоа притиснете **OK**. Ќе се прикаже достапниот опсег на тежина (големина на порција).



3. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да ја поставите големината на порцијата, а потоа притиснете **OK** за да започнете да готвите.

### ЗАБЕЛЕШКА

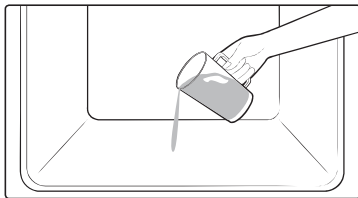
- Некои функции во програмите за автоматско готвење опфаќаат загревање. За тие функции се прикажува напредокот на загревањето. Ве молиме ставете ја храната во рерната откако ќе го слушнете звучниот сигнал за завршено загревање. Потоа, притиснете го копчето **Време на готвење** за активирање на автоматското готвење.
- За повеќе информации, погледнете го делот со програми за автоматско готвење во ова упатство.

## Чистење со пареа

Овој режим е практичен за чистење мали нечистотии со пареа.


Оваа функција ви заштедува време со отстранување на потребата за стандардно рачно чистење.

Преостанатото време се прикажува на екранот за време на овој процес.



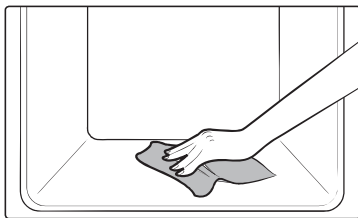
1. Ставете 400 ml (3/4 пинта) вода во дното на рерната и затворете ја вратата на рерната.



2. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете .



3. Притиснете **OK** за да започнете со чистењето. Чистењето со пареа трае 26 минути.



4. Исклучете ја внатрешноста на рерната со сува крпа.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Не отворајте ја вратата пред да заврши циклусот. Водата во рерната е многу жешка и може да предизвика изгореници.

## ЗАБЕЛЕШКА

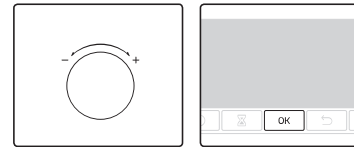
- Доколку рерната е многу извалкана со масни наслаги, како на пример, по печење на скара, се препорачува рачно да ги отстраните големите нечистотии со средство за чистење пред да ја активирате функцијата Чистење со пареа.
- Оставете ја вратата на рерната отворена кога ќе заврши циклусот. На овој начин емајлираната површина на внатрешноста целосно ќе се исуши.
- Сè додека внатрешноста на рерната е загреана, автоматското чистење нема да се активира. Почекајте рерната да се олади и обидете се повторно.
- Не применувајте преголема сила при сипување вода на дното. Направете го тоа внимателно. Во спротивно, водата ќе се прелие кон предната страна.

## Тајмер

Тајмерот ви помага да го проверите времето или времетраењето на готвењето.




1. Притиснете .



2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да го поставите времетраењето, а потоа притиснете **OK**.  
Максимална вредност што можете да ја изберете за времето е 23 часа и 59 минути.

## Вклучување/исклучување звук



- За да го исклучите звукот, притиснете и задржете  3 секунди.
- За повторно да го вклучите звукот, повторно притиснете и задржете врз копчето во период од 3 секунди.

# Паметно готвење

## Рачно готвење

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за акриламидот

Акриламидот кој се создава при печење храна која содржи скроб, како што е чипс, помфрит и леб, може да предизвика здравствени проблеми. Се препорачува оваа храна да се готви на ниска температура и да не се препекува, препржува или гори.

### ЗАБЕЛЕШКА

- Загревањето се препорачува за сите режими за готвење, освен доколку не е поинаку назначено во водичот за готвење.
- При користење на Економичен грејач, ставете ја храната во центарот на дополнителната решетка.












### Совети за додатоките

Вашата рерна се испорачува со голем број различни додатоци. Можно е да ви недостасуваат некои од додатоките наведени во табелата подолу. Меѓутоа, дури и ако не ви се испорачани сите додатоци наведени во овој водич за готвење, можете да ги искористите тие што веќе ги имате и да ги добиете истите резултати.

- Садот за печење и универзалниот сад може да се користат наизменично.
- Кога готвите храна со масло, препорачливо е да ставите друг сад под решетката за печење во кој ќе се собира вишокот масло. Доколку ви е испорачан додатокот за решетката за печење, можете да го користите во комбинација со решетката за печење.
- Доколку ви е испорачан универзалниот сад или длабокиот сад или, пак, и двата, за готвење храна со масло е подобро да го користите садот кој е подлабок.

## Печење

Ви препорачуваме претходно да ја загреете рерната за да добиете најдобри резултати.

| Храна   | Додатоци  | Ниво | Вид на греење   | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|---|---|------|---|------------|--------------|
| Пандишпан   | Решетка за печење, тава Ø 25-26 cm                | 2    |    | 160-170    | 35-40        |
| Мраморен колач                                      | Решетка за печење, тава во вид на калап           | 3    |    | 175-185    | 50-60        |
| Пита со овошје                                      | Решетка за печење, тава за пита со овошје Ø 20 cm | 3    |    | 190-200    | 50-60        |
| Печиво со квасец во сад со овошје и прелив од тесто | Универзален сад                                   | 2    |    | 160-180    | 40-50        |
| Парчиња овошје                                      | Решетка за печење, огноотпорен сад 22-24 cm       | 3    |    | 170-180    | 25-30        |
| Погачи  | Универзален сад                                   | 3    |    | 180-190    | 30-35        |
| Лазанји   | Решетка за печење, огноотпорен сад 22-24 cm       | 3    |   | 190-200    | 25-30        |
| Пуслици   | Универзален сад                                   | 3    |  | 80-100     | 100-150      |
| Суфле   | Решетка за печење, чаши за суфле                  | 3    |  | 170-180    | 20-25        |
| Колач од јаболка со квасец во сад                   | Универзален сад                                   | 3    |  | 150-170    | 60-70        |
| Домашна пиза, 1-1,2 kg                              | Универзален сад                                   | 2    |  | 190-210    | 10-15        |
| Замрзнато лиснато тесто, полнето                    | Универзален сад                                   | 2    |  | 180-200    | 20-25        |

| Храна           | Додатоци                                    | Ниво | Вид на греење | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|-----------------|---|------|---------------|------------|--------------|
| пита            | Решетка за печење, огноотпорен сад 22-24 cm | 2    |               | 180-190    | 25-35        |
| Пита со јаболка | Решетка за печење, тава Ø 20 cm             | 2    |               | 160-170    | 65-75        |
| Ладна пица      | Универзален сад                             | 3    |               | 180-200    | 5-10         |

### Печење

| Храна                                  | Додатоци                            | Ниво   | Вид на греење | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|--|-------------------------------------|--------|---------------|------------|--------------|
| <b>Месо(Говедско/Свинско/Јагнешко)</b> |                                     |        |               |            |              |
| Говедски бифтек, 1 kg                  | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 160-180    | 50-70        |
| Телешко месо со коска, 1,5 kg          | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 160-180    | 90-120       |
| Печено свинско, 1 kg                   | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 200-210    | 50-60        |
| Големо парче свинско месо, 1 kg        | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 160-180    | 100-120      |
| Нозе од јагне со коска, 1 kg           | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 170-180    | 100-120      |

| Храна                                   | Додатоци                            | Ниво   | Вид на греење | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|---|-------------------------------------|--------|---------------|------------|--------------|
| <b>Живина(Пилешко/Патка/Мисирка)</b>    |                                     |        |               |            |              |
| Кокошка, цела, 1,2 kg *                 | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 205        | 80-100       |
| Парчиња пилешко                         | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 200-220    | 25-35        |
| Гради од патка                          | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 180-200    | 20-30        |
| Мала мисирка, цела, 5 kg                | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 180-200    | 120-150      |
| <b>Зеленчук</b>                         |                                     |        |               |            |              |
| Зеленчук, 0,5 kg                        | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 220-230    | 15-20        |
| Печен компир исечен на половина, 0,5 kg | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 200        | 45-50        |
| <b>Риба</b>                             |                                     |        |               |            |              |
| Филети од риба, печени                  | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 200-230    | 10-15        |
| Печена риба                             | Решетка за печење+ универзален сад  | 3<br>1 |               | 180-200    | 30-40        |

\* Превртете по изминување на половина од времето.

## Паметно готвење

### Печење скара

При користење на режимот Голем грејач, ви препорачуваме претходно да ја загреете рерната.

Превртете по изминување на половина од времето.

| Храна              | Додатоци                            | Ниво   | Вид на греење | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|--------------------|-------------------------------------|--------|---------------|------------|--------------|
| <b>Леб</b>         |                                     |        |               |            |              |
| Тост               | Решетка за печење                   | 5      |               | 240-250    | 2-4          |
| Тост со сирење     | Универзален сад                     | 4      |               | 200        | 4-8          |
| <b>Говедско</b>    |                                     |        |               |            |              |
| Стек *             | Решетка за печење + универзален сад | 4<br>1 |               | 230-250    | 15-20        |
| Плескавици *       | Решетка за печење + универзален сад | 4<br>1 |               | 230-250    | 15-20        |
| <b>Свинско</b>     |                                     |        |               |            |              |
| Свински кременадли | Решетка за печење + универзален сад | 4<br>1 |               | 230-250    | 20-25        |
| Колбаси            | Решетка за печење + универзален сад | 4<br>1 |               | 230-250    | 10-15        |
| <b>Живина</b>      |                                     |        |               |            |              |
| Пилешки гради      | Решетка за печење + универзален сад | 4<br>1 |               | 230-240    | 30-35        |
| Пилешки батаци     | Решетка за печење + универзален сад | 4<br>1 |               | 230-240    | 25-30        |

\* Превртете по изминување на  $\frac{2}{3}$  од времето на готвење.

### Замрзнати подготвени оброци

| Храна                        | Додатоци                            | Ниво   | Вид на греење | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|------------------------------|-------------------------------------|--------|---------------|------------|--------------|
| Замрзната пица               | Решетка за печење                   | 3      |               | 200-220    | 15-25        |
| Замрзнати лазањи             | Решетка за печење                   | 3      |               | 180-200    | 45-50        |
| Замрзнат компир за печење    | Универзален сад                     | 3      |               | 220-225    | 20-25        |
| Замрзнати крокети            | Универзален сад                     | 3      |               | 220-230    | 25-30        |
| Замрзнато сирење (camembert) | Решетка за печење                   | 3      |               | 190-200    | 10-15        |
| Замрзнати багети со додатоци | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 190-200    | 10-15        |
| Замрзнати парчиња риба       | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 |               | 190-200    | 15-25        |
| Замрзнати рибини плескавици  | Решетка за печење                   | 3      |               | 180-200    | 20-35        |

### Професионално печење

Овој режим вклучува автоматски циклус на загревање до 220 °C. Горниот грејач и вентилаторот работат за време на запржувањето на месото. По оваа фаза, храната се готви полека на ниската температура што е избрана. Процесот се врши додека работат горниот и долниот грејач.

Овој режим е соодветен за печење месо и живина.

| Храна           | Додатоци                            | Ниво   | Темп. (°C) | Време (часа) |
|-----------------|-------------------------------------|--------|------------|--------------|
| Печено телешко  | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 80-100     | 3-4          |
| Печено свинско  | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 80-100     | 4-5          |
| Печено јагнешко | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 80-100     | 3-4          |
| Гради од патка  | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 70-90      | 2-3          |

### Еко конвекција

Овој режим користи систем за оптимизирано греење кој заштедува енергија при готвење на јадењата. Времињата за оваа категорија се поставени со цел да не се врши претходно загревање пред готвењето за заштеда на повеќе енергија.

Времето за готвење и/или температурата можете да го зголемувате или намалувате по ваша желба.

| Храна                                 | Додатоци                            | Ниво   | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--------|------------|--------------|
| Парчиња овошје, 0,8-1,2 kg            | Решетка за печење                   | 2      | 160-180    | 40-60        |
| Нелупени печени компири, 0,4-0,8 kg   | Универзален сад                     | 2      | 190-200    | 50-70        |
| Колбаси, 0,3-0,5 kg                   | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 160-180    | 15-25        |
| Замрзнат компир за печење, 0,3-0,5 kg | Универзален сад                     | 3      | 180-200    | 20-30        |

| Храна   | Додатоци                            | Ниво   | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|---|-------------------------------------|--------|------------|--------------|
| Замрзнати долгнавести парчиња компир, 0,3-0,5 kg    | Универзален сад                     | 3      | 190-210    | 20-30        |
| Филети од риба, печени, 0,4-0,8 kg                  | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 200-220    | 20-30        |
| Крцкави филети од риба, со лебни трошки, 0,4-0,8 kg | Решетка за печење + универзален сад | 3<br>1 | 200-220    | 20-30        |
| Печен говедски бифтек, 0,8-1,2 kg                   | Решетка за печење + универзален сад | 2<br>1 | 180-200    | 50-70        |
| Печен зеленчук, 0,4-0,6 kg                          | Универзален сад                     | 3      | 200-220    | 20-30        |

## Паметно готвење

### Автоматски програми за готвење

Во следната табела се претставени 20 автоматски програми за готвење, скара и печење.

Таа ги содржи количините, тежините и соодветните препораки. Режимите на готвење и времињата се однапред програмирани за да ви се олесни готвењето. Во книгата со инструкции ќе пронајдете неколку рецепти за автоматските програми.

Автоматските програми за готвење од 1 до 8, 18 и 19 вклучуваат загревање и го прикажуваат напредокот на загревање. Ве молиме ставете ја храната во рерната откако ќе го слушнете звучниот сигнал за завршено загревање. Потоа, притиснете го копчето **Време на готвење** за активирање на автоматското готвење.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Секогаш употребувајте ракавици за вадење на храната.

| Бр. | Храна              | Тежина (kg)  | Додатоци          | Ниво |
|-----|--------------------|--|-------------------|------|
| A 1 | Гратин со компир   | 1,0-1,5  | Решетка за печење | 3    |
|     |                    | Подгответе свеж гратин со компири во огноотпорен сад со големина од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.    |                   |      |
| A 2 | Гратин од зеленчук | 0,8-1,2  | Решетка за печење | 3    |
|     |                    | Подгответе свеж гратин од зеленчук во огноотпорен сад со големина од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.   |                   |      |
| A 3 | Лазанџи            | 1,0-1,5  | Решетка за печење | 3    |
|     |                    | Подгответе домашни лазанџи во огноотпорен сад од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.                       |                   |      |
| A 4 | Пита со јаболка    | 1,2-1,4  | Решетка за печење | 2    |
|     |                    | Подгответе пита со јаболка во кружен метален сад за печење со големина од 24-26 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката. |                   |      |

| Бр.  | Храна                               | Тежина (kg)   | Додатоци                            | Ниво |
|------|-------------------------------------|---|-------------------------------------|------|
| A 5  | Пита (Quiche Lorraine)              | 1,2-1,5   | Решетка за печење                   | 2    |
|      |                                     | Подгответе тесто за пита и ставете го во кружен сад со дијаметар од 25 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање, додајте го филот и ставете ја чинијата во центарот на решетката.    |                                     |      |
| A 6  | Пандишпан                           | 0,5-0,6   | Решетка за печење                   | 3    |
|      |                                     | Подгответе го тестото и ставете го во црн кружен метален сад за печење со дијаметар од 26 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.      |                                     |      |
| A 7  | Мраморен колач                      | 0,7-0,8   | Решетка за печење                   | 2    |
|      |                                     | Подгответе го тестото и ставете го во кружен метален сад во вид на калап. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.                          |                                     |      |
| A 8  | Холандски ролат                     | 0,7-0,8   | Решетка за печење                   | 2    |
|      |                                     | Подгответе го тестото и ставете го во црн правоаголен метален сад за печење (со должина од 25 cm). Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката. |                                     |      |
| A 9  | Печен говедски бифтек               | 0,9-1,1   | Решетка за печење + универзален сад | 2    |
|      |                                     | 1,1-1,3   |                                     | 1    |
|      |                                     | Зачинете го говедското и оставете го во ладилникот 1 час. Ставете ја решетката за печење со деделата страна нагоре.   |                                     |      |
| A 10 | Печени јагнешки кремнадли со зачини | 0,4-0,6   | Решетка за печење + универзален сад | 4    |
|      |                                     | 0,6-0,8   |                                     | 1    |
|      |                                     | Маринирајте ги јагнешките кремнадли со зачини и ставете ги врз решетката за печење.   |                                     |      |

| Бр.  | Храна           | Тежина (kg)  | Додатоци                            | Ниво |
|------|-----------------|--|-------------------------------------|------|
| A 11 | Кокошка, цела   | 0,9-1,1  | Решетка за печење + универзален сад | 2    |
|      |                 | 1,1-1,3  |                                     | 1    |
|      |                 | Исплакнете ја и исчистете ја кокошката. Подгответе ја кокошката со масло и зачини. Ставете ја врз решетката за печење со градите свртени надолу, а потоа превртете ја штом се активира звучниот сигнал на рерната.                                 |                                     |      |
| A 12 | Пилешки гради   | 0,4-0,6  | Решетка за печење + универзален сад | 4    |
|      |                 | 0,6-0,8  |                                     | 1    |
|      |                 | Маринирајте ги градите и ставете ги на решетката за печење.  |                                     |      |
| A 13 | Пастрмка        | 0,3-0,5  | Решетка за печење + универзален сад | 4    |
|      |                 | 0,5-0,7  |                                     | 1    |
|      |                 | Исплакнете ја и исчистете ја рибата, а потоа ставете ја врз решетката за печење по должина од главата до опашката. Додајте лимон со сок, сол и зачини во внатрешноста на рибата. Засечете ја површинската кожа со нож. Премачкајте со масло и сол. |                                     |      |
| A 14 | Филети од лосос | 0,4-0,6  | Решетка за печење + универзален сад | 4    |
|      |                 | 0,6-0,8  |                                     | 1    |
|      |                 | Исплакнете ги и исчистете ги филетите или стекките. Ставете ги филетите врз решетката за печење со кожата свртена нагоре.  |                                     |      |
| A 15 | Печен зеленчук  | 0,4-0,6  | Универзален сад                     | 4    |
|      |                 | 0,6-0,8  |                                     |      |
|      |                 | Исплакнете и подгответе парчиња од тиквички, модар патлиџан, пиперки, кромид и мали домати. Премачкајте со маслиново масло, тревки и зачини. Распоредете ги подеднакво во садот.   |                                     |      |

| Бр.  | Храна                           | Тежина (kg)   | Додатоци          | Ниво |
|------|---------------------------------|---|-------------------|------|
| A 16 | Печен компир исечен на половина | 0,6-0,8   | Универзален сад   | 3    |
|      |                                 | 0,8-1,0   |                   |      |
|      |                                 | Пресечете ги надолжно големите компири (по 200 g) на половина. Ставете ги врз решетката со исечената страна свртена нагоре и премачкајте ги со маслиново масло, тревки и зачини.  |                   |      |
| A 17 | Замрзнат компир за печење       | 0,3-0,5   | Универзален сад   | 3    |
|      |                                 | 0,5-0,7   |                   |      |
|      |                                 | Подеднакво распоредете го замрзнатиот компир за печење во садот.  |                   |      |
| A 18 | Замрзната пица                  | 0,3-0,6   | Решетка за печење | 3    |
|      |                                 | 0,6-0,9   |                   |      |
|      |                                 | Ставете ја замрзнатата пица на средината од решетката за печење. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја решетката. Првата поставка е за тенка италијанска пица, а втората за пица со дебело тесто.          |                   |      |
| A 19 | Домашна пица                    | 0,8-1,0   | Универзален сад   | 2    |
|      |                                 | 1,0-1,2   |                   |      |
|      |                                 | Подгответе ја домашната пица со тесто со квасец и ставете ја во садот. Во тежината се вклучени тестото и додатоците како што е сос, зеленчук, шунка и сирење. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот. |                   |      |
| A 20 | Ферментација на тесто со квасец | 0,5-0,6   | Решетка за печење | 2    |
|      |                                 | 0,7-0,8   |                   |      |
|      |                                 | Подгответе го тестото во сад и покријте го со фолија. Ставете го во средината на решетката. Првата поставка е за тесто за пици и торти, а втората поставка за тесто за леб.   |                   |      |



# Паметно готвење

## Тест јадења

Во согласност со стандардот EN 60350-1

### 1. Печење

Препораките за печење се однесуваат на загреана рерна.

Секогаш ставајте ги садите со закосената страна насочена кон вратата.



| Вид храна          | Додатоци   | Ниво                    | Вид на греење   | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|--------------------|--|-------------------------|---|------------|--------------|
| Мали колачи        | Универзален сад  | 3                       |    | 165        | 25-30        |
|                    |  | 2                       |    | 165        | 28-33        |
|                    |  | 1+4                     |    | 155        | 35-40        |
| Бисквит од брашно  | Универзален сад  | 1+4                     |    | 140        | 28-33        |
| Безмасен пандишпан | Решетка за печење + тава за торта со странично затегнување (со темна облога, Ø 26 cm)                        | 2                       |    | 160        | 35-40        |
|                    |  | 2                       |    | 160        | 35-40        |
|                    |  | 1+4                     |    | 155        | 45-50        |
| Пита со јаболка    | Решетка за печење + 2 тави за торта со странично затегнување * (со темна облога, Ø 20 cm)                    | 1 поставена дијагонално |  | 160        | 70-80        |
|                    | Универзален сад + решетка за печење + 2 тави за торта со странично затегнување ** (со темна облога, Ø 20 cm) | 1+3                     |  | 160        | 80-90        |

\* Две пите се поставуваат на решетката на задната лева страна и предната десна страна.

\*\* Две пите се поставуваат централно - една над друга.


### 2. Печење скара

Загрејте ја празната рерна 5 минути со помош на функцијата Голем грејач.

| Вид храна                         | Додатоци   | Ниво | Вид на греење   | Темп. (°C)  | Време (мин.)         |
|-----------------------------------|--|------|---|-------------|----------------------|
| Тост од бел леб                   | Решетка за печење                                      | 5    |  | 250 (макс.) | 1-2                  |
| Говедски плескавици * (12 секоја) | Решетка за печење + универзален сад (за масните капки) | 4    |  | 250 (макс.) | 1 <sup>о</sup> 18-22 |
|                                   |  | 1    |   |             | 2 <sup>о</sup> 7-10  |

\* Превртете по изминување на 2/3 од времето на готвење.

### 3. Печење

| Вид храна      | Додатоци   | Ниво   | Вид на греење   | Темп. (°C) | Време (мин.) |
|----------------|--|--------|---|------------|--------------|
| Цела кокошка * | Решетка за печење + универзален сад (за собирање на масните капки) | 3<br>1 |  | 205        | 80-100       |

\* Превртете по изминување на половина од времето.

# Одржување

## Чистење

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Рерната и додатоките треба да се изладат пред да се започне со чистењето.

Не користете абразивни средства за чистење, тврди четки, парчиња груба ткаенина, метална жица, ножеви или какви било други абразивни материјали.

### Внатрешност на рерната

- За чистење на внатрешноста на рерната, употребете чиста крпа и нежно средство за чистење или топла сапуница.
- Немојте рачно да ја чистите бравата на вратата.
- За да се избегне оштетување на емајлираните површини на рерната, користете само стандардни средства за чистење рерни.
- За отстранување на тврдокорните нечистотии, користете специјални средства за чистење рерни.

### Надворешност на рерната

За чистење на надворешноста на рерната, како што се вратата, рачката или екранот, користете чиста крпа и нежно средство за чистење или топла сапуница и исушете со кујнска крпа или сува крпа. Маснотиите и нечистотиите може да не се отстранат, особено оние околу рачката, поради топлиот воздух кој се испушта од внатрешноста. Ви препорачуваме да ја чистите рачката по секое користење.

### Додатоци

Перете ги додатоките по секое користење и исушете ги со кујнска крпа. За отстранување на тврдокорните нечистотии, потопете ги користените додатоци во топла сапуница приближно 30 минути пред перењето.

### Каталитички емајлирана површина (само за моделите кај кои е применливо)

Отстранливи делови се обложени со каталитички емајл со темно сива боја.

Тие може да се извалкаат со масло и маснотии при циркулирањето на воздухот за време на конвекцијата. Меѓутоа, овие нечистотии горат кога рерната постигнува температури од 200 °C или повеќе.

1. Извадете ги сите додатоци од внатрешноста на рерната.
2. Искристите ја внатрешноста на рерната.
3. Изберете режим Конвекција со максимална температура и активирајте го циклусот во времетраење од еден час.

### 📖 ЗАБЕЛЕШКА

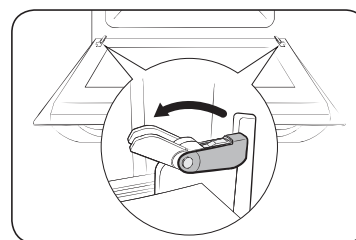
Каталитичките делови се обложени или на една или на 3 страни, во зависност од моделот.

### Вадење на вратата

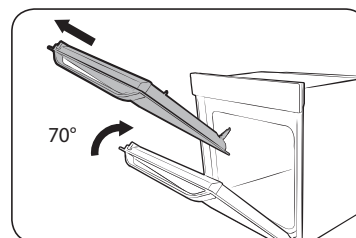
При нормално користење, вратата на рерната не смее да се вади, но доколку вадењето е неопходно, на пример заради чистење, придржувајте се до следните инструкции.

### ⚠ ВНИМАНИЕ

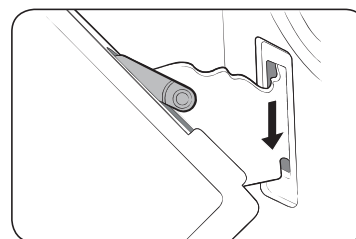
Вратата на рерната е тешка.



1. Отворете ја вратата и со повлекување целосно отворете ги спојните елементи кај двете шарки.



2. Затворете ја вратата за приближно 70°. Со двете раце, фатете ја странично вратата на средината и повлечете ја со подигнување, сè додека шарките целосно не излезат.

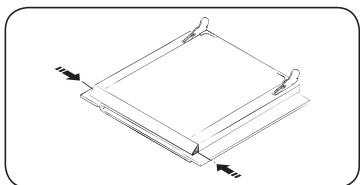


3. Откако ќе завршите со чистењето, повторете ги чекорите 1 и 2 во обратен редослед за да ја прикачите вратата. Жлебот на шарката треба да влезе на место и на двете страни.

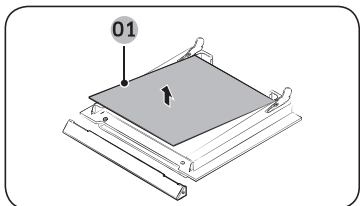
# Одржување

## Вадење на стаклото на вратата

Вратата на рерната има три стаклени плочи кои се поставени паралелно една на друга. Плочите можат да се извадат при чистењето.

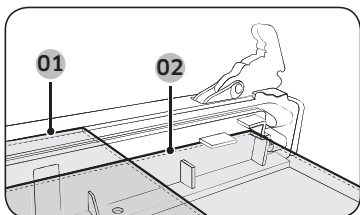


1. Притиснете ги двете копчиња на левата и десната страна на вратата.



2. Одвојте ја плочата и извадете ги стаклените плочи 1 и 2 од вратата.

01 Стакло 1



3. Откако ќе ги исчистите стаклата на вратата, повторете ги чекорите 1 и 2 во обратен редослед за да ги склопите. Утврдете ги соодветните местоположби на стаклените плочи 1 и 2 според сликата.

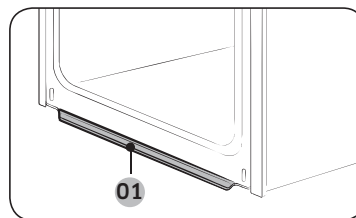
01 Стакло 1

02 Стакло 2

### ЗАБЕЛЕШКА

При монтажата на внатрешното стакло 1, поставете го отпечатеното во насока надолу.

## Колектор за вода



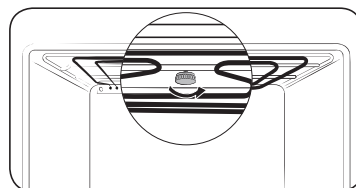
01 Колектор за вода

Колекторот за вода не го собира само вишокот влага која се создава при готвењето, туку и остатоците од храна. Испразнувајте го и чистете го често колекторот за вода.

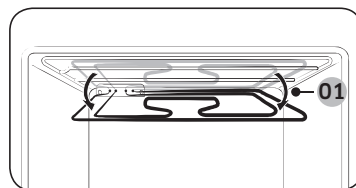
### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ако протече вода од колекторот за вода, обратете се кај нас во локалниот сервисен центар на Samsung.

## Чистење на горниот внатрешен дел (во зависност од моделот)

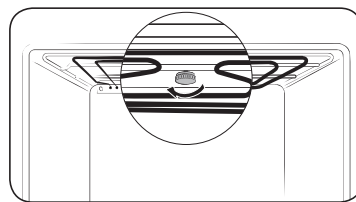


1. Можете да го спуштите грејачот кога го чистите горниот внатрешен дел од рерната. Држејќи го грејачот, завртете ја навртката спротивно од насоката на движење на стрелките од часовникот за да ја отстраните.



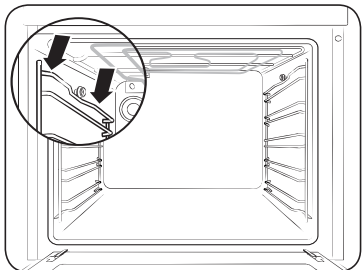
01 Прибл. 12°

2. Предниот дел од грејачот се спушта, а грејачот не може да се отстрани од рерната. Не спуштајте го грејачот на сила затоа што може да се деформира.

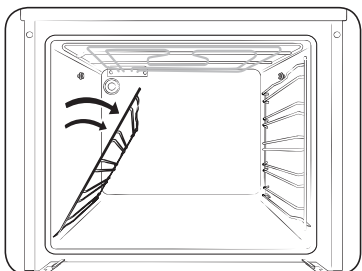


3. По завршување на чистењето, подигнете го грејачот до неговото оригинално ниво и завртете ја навртката во насока на стрелките на часовникот

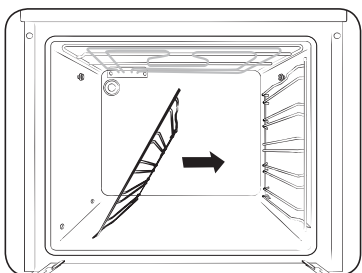
### Вадење на страничните шини (во зависност од моделот)



1. Притиснете ја средината на горниот дел од страничната шина.



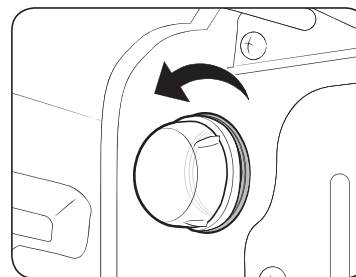
2. Завртете ја страничната шина за приближно 45°.



3. Повлечете и извадете ја страничната шина од двата долни отвори.

### Замена

#### Светилки



1. Отстранете го стакленото капаче со вртење спротивно од стрелките на часовникот.
2. Заменете ја светилката на рерната.
3. Исчистете го стакленото капаче.
4. Кога ќе завршите, следете го чекорот 1 погоре во обратен редослед за да го вратите стакленото капаче.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- Пред да ја замените светилката, исклучете ја рерната и извадете го кабелот за напојување.
- Користете само светилки од 25-40 W / 220-240 V, отпорни на температура до 300 °C. Во локалниот сервисен центар на Samsung може да купите овластени светилки.
- Секогаш користете сува крпа кога ракувате со халогенски светилки. На тој начин нема да оставите отпечатоци од прсти или пот на нивната површина, кои можат да им го намалат работниот век.

## Отстранување на проблеми

### Точки на проверка

Ако настане проблем кај рерната, прво разгледајте ја табелата подолу и применете ги советите. Ако проблемот не се отстрани, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.

| Проблем  | Причина   | Дејство   |
|--|---|---|
| Копчињата не може да се притиснат правилно.              | • Ако има надворешни супстанции заглавено помеѓу копчињата          | • Отстранете ги надворешните супстанции и обидете се повторно.                        |
|  | • Модел на допир: ако има влага на надворешната површина            | • Отстранете ја влагата и обидете се повторно.  |
|  | • Ако е поставена функцијата за заклучување                         | • Проверете дали е поставена функцијата за заклучување.                               |
| Времето не се прикажува.                                 | • Ако напојувањето со енергија се прекине                           | • Проверете дали има напојување со енергија.  |
| Рерната не функционира.                                  | • Ако напојувањето со енергија се прекине                           | • Проверете дали има напојување со енергија.  |
| Рерната престанува да функционира за време на готвењето. | • Ако се исклучи од штекерот  | • Поврзете го напојувањето повторно.  |
| Напојувањето се исклучува при работа.                    | • Ако континуираното готвење трае премногу долго                    | • По долгото готвење, оставете ја рерната да се олади.                                |
|  | • Ако вентилаторот за ладење не функционира                         | • Слушнете дали доаѓа звук од вентилаторот за ладење.                                 |
|  | • Ако рерната е инсталирана на место без соодветна вентилација      | • Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот. |
|  | • Кога се користат повеќе приклучоци за напојување во истиот штекер | • Користете само еден приклучок.  |
| Рерната не се напојува со енергија.                      | • Ако напојувањето со енергија се прекине                           | • Проверете дали има напојување со енергија.  |

| Проблем  | Причина   | Дејство  |
|--|---|--|
| Надворешната површина на рерната се загрева премногу при работа. | • Ако рерната е инсталирана на место без соодветна вентилација  | • Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот.  |
| Вратата не може да се отвори соодветно.                          | • Ако има остатоци од храна заглавени помеѓу вратата и внатрешноста на производот                                       | • Исклучете ја рерната темелно, а потоа повторно отворете ја вратата.  |
| Внатрешната светилка не свети доволно или не се вклучува.        | • Ако светилката се вклучува и исклучува  | • Светилката се исклучува автоматски по одреден временски период за да заштеди енергија. Вклучете ја повторно со притиснување на копчето за светилката на рерната. |
|  | • Ако светилката се прекрие со надворешни супстанции за време на готвењето  | • Исклучете ја внатрешноста на рерната и проверете повторно.   |
| При допир на рерната се појавува електричен удар.                | • Ако напојувањето не е правилно заземјено<br>• Ако користите штекер без заземјување                                    | • Проверете дали приклучокот за напојување е правилно заземјен.  |
| Капе вода.   | • Во одредени случаи може да се појави вода или пареа во зависност од храната. Тоа не претставува дефект на производот. | • Оставете ја рерната да се олади, а потоа избришете ја со сува крпа за бришење садови.  |
| Излегува пареа од отворот на вратата.                            |   |  |
| Во рерната останува вода по користењето.                         |   |  |
| Осветлувањето во внатрешноста на рерната се менува.              | • Осветлувањето се менува во зависност од промената на излезната моќност.   | • Промените во излезната моќност за време на готвењето не претставуваа дефекти, па затоа нема потреба да се грижите.   |

| Проблем   | Причина  | Дејство   |
|---|--|---|
| Готвењето е завршено, но вентилаторот за ладење сè уште работи.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Вентилаторот автоматски работи одреден временски период за да ја проветри внатрешноста на рерната.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Тоа не претставува дефект на производот, па затоа нема потреба да се грижите.</li> </ul>   |
| Рерната не се загрева.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако вратата е отворена</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Затворете ја вратата и рестартирајте ја постапката.</li> </ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако контролите на рерната не се правилно поставени</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Погледнете го поглавјето за ракување со рерната и ресетирање на рерната.</li> </ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако осигурувачот во вашиот дом прегорел или прекинувачот на електричното коло се исклучил</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Заменете го осигурувачот или вклучете го прекинувачот за електричното коло. Ако ова често се случува, повикајте електричар.</li> </ul>                               |
| За време на користењето излегува чад.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>При првото користење</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Грејачот може да создаде чад при првото користење на рерната. Тоа не претставува дефект, а по 2-3 користења на рерната, треба да престане да се појавува.</li> </ul> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако има храна на грејачот</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Оставете ја рерната добро да се олади и отстранете ја храната од грејачот.</li> </ul>  |
| При користење на рерната се појавува миризма на изгорено или на пластика. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако користите пластични или други садови кои не се огноотпорни</li> </ul>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Користете стаклени садови кои се соодветни за високи температури.</li> </ul>   |

| Проблем                           | Причина   | Дејство   |
|-----------------------------------|---|---|
| Рерната не готви правилно.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако често ја отворате вратата за време на готвењето</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Не отворајте ја вратата често, освен кога готвите храна која треба да се превртува. Ако ја отворате вратата често, температурата во внатрешноста се намалува и тоа може да влијае негативно врз резултатите од готвењето.</li> </ul> |
| Чистењето со пара не функционира. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Тоа се случува поради премногу висока температура.</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Оставете ја рерната да се олади, а потоа продолжете да ја користите</li> </ul>   |

## Отстранување на проблеми

### Информативни кодови

Ако рерната не може да функционира, на екранот може да се прикаже информативен код. Погледнете ја табелата подолу и применете ги советите.

| Код  | Значење   | Дејство   |
|------|---|---|
| C-d1 | Дефект во механизмот на вратата   | Исклучете ја рерната и активирајте ја повторно. Доколку проблемот повторно се појави, исклучете го напојувањето целосно во период од 30 секунди или повеќе, а потоа повторно поврзете го. Ако проблемот не се отстрани, ве молиме обратете се во сервисен центар. |
| C-20 | Дефект на сензорот  |   |
| C-21 |   |   |
| C-22 |   |   |
| C-F1 | Се појавува само за време на читање/пишување во EEPROM  |   |
| C-F0 | Ако нема комуникација помеѓу главниот PCB и споредниот PCB  |   |
| C-F2 | Се појавува кога постои проблем во комуникацијата помеѓу Touch IC <-> Главна или споредна комуникација  | Исклучете ја рерната и активирајте ја повторно. Доколку проблемот повторно се појави, исклучете го напојувањето целосно во период од 30 секунди или повеќе, а потоа повторно поврзете го. Ако проблемот не се отстрани, ве молиме обратете се во сервисен центар. |
| C-d0 | <b>Проблем со копчињата</b><br>Се појавува при притиснување и задржување на копчињата подолг временски период.  | Исчистете ги копчињата и проверете дали има вода врз/околу нив. Исклучете ја рерната и обидете се повторно. Ако проблемот не се отстрани, обратете се во локалниот сервисен центар на Samsung.  |
| S-01 | <b>Безбедносно исклучување</b><br>Рерната работела долг период со поставената температура.<br>• Под 105 °C - 16 часа<br>• Од 105 °C до 240 °C - 8 часа<br>• Од 245 °C до макс. - 4 часа | Ова не претставува дефект на машината. Исклучете ја рерната и отстранете ја храната. Потоа, обидете се повторно.  |

## Додаток

### Список со податоци за производот

| SAMSUNG   | SAMSUNG                    |
|---|----------------------------|
| Идентификација на модел   | NV70K2340RS<br>NV70K2340RB |
| Индекс на енергетска ефикасност по внатрешна празнина (EEI внатрешна празнина)  | 94,0                       |
| Класа на енергетска ефикасност по внатрешна празнина  | A                          |
| Потрошувачка на енергија потребна за загревање на стандардно полнење во внатрешната празнина на рерната со електрично загревање за време на еден циклус во конвенционален режим по внатрешна празнина (вкупна електрична енергија) (ЕС електрична внатрешна празнина) | 0,99 kWh/циклус            |
| Потрошувачка на енергија потребна за загревање на стандардно полнење во внатрешната празнина на рерната со електрично загревање за време на еден циклус во режим со вентилатор по внатрешна празнина (вкупна електрична енергија) (ЕС електрична внатрешна празнина)  | 0,79 kWh/циклус            |
| Број на внатрешни празнини  | 1                          |
| Извор на топлина по внатрешна празнина (струја или гас)   | струја                     |
| Волумен по внатрешна празнина (V)   | 70 L                       |
| Вид на рерна  | Вградена                   |
| Маса на уредот(M)   | 34,2 kg                    |

Податоците се утврдени според стандардот EN 60350-1 и регулативите на комисијата (EY) бр. 65/2014 и (EY) бр. 66/2014.

### Совети за заштеда на енергија

- За време на готвењето, вратата на рерната треба да биде затворена, освен кога треба да ја превртите храната. Не отворајте ја вратата често за време на готвењето за да не ја намалите температурата во рерната и да заштедите енергија.
- Планирајте ја употребата на рерната за да избегнете исклучување на рерната помеѓу готвење две различни јадења, за да заштедите енергија и да го намалите времето потребно за повторно загревање на рерната.
- Ако времето на готвење трае повеќе од 30 минути, рерната може да се исклучи од 5 до 10 минути пред да завршите со готвењето за да заштедите енергија. Преостанатата топлина ќе го заврши процесот на готвење.
- Доколку е можно, гответе повеќе јадења истовремено.

## Белешки

---



ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ?

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

DG68-00759A-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-nv68r2340rsol-akcija-cena/>