

Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna rerna NV70K1340BS/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-nv70k1340bsol-akcija-cena/>

Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство 3

В ръководството за потребителя са използвани следните символи: 3

Инструкции за безопасност 3

Важни предпазни мерки 3

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди) 6

Автоматична функция за пестене на енергия 6

Монтиране 6

Какво е включено 6

Свързване към захранването 7

Монтиране в шкафа 8

Преди да започнете 9

Първоначални настройки 9

Миризма на нова фурна 9

Акcesoари 10

Операции 11

Командно табло 11

Бързо предварително загряване 12

Време на готвене 12

Режими на готвене 12

За да спрете готвенето 13

Улеснение 14

Интелигентно готвене 14

Ръчно готвене 14

Съдове за изпитания 17

Поддръжка 18

Почистване 18

Смяна 21

Отстраняване на неизправности 21

Контролни точки 21

Информационни кодове 23

Приложение 24

Технически данни за продукта 24

Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на SAMSUNG.

Това ръководство за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви помогнат в манипулирането и поддръжката на вашия уред.

Намерете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник.

Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

Важни предпазни мерки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Инструкции за безопасност

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагряват по време на работа. Пазете малките деца настрана.

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

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

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. Функцията за почистване зависи от модела. Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (модел само със сонда за месо)

Не трябва да се използва пароструйка.

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

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

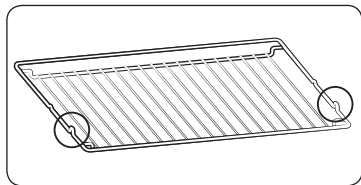
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите части могат да се нагряват по време на работа. Трябва да се внимава да се избягва допирът до нагревателните елементи. Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да не се доближават до фурната, освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван.

Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават продължително.

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

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



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

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

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

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

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

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

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

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

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

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

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

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

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

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

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

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

Не отваряйте вратата с излишна прекомерна сила.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната готви.

Инструкции за безопасност

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



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

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

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

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

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

Автоматична функция за пестене на енергия

- Ако за определено време няма въвеждане от потребителя, докато уредът работи, уредът спира да работи и преминава в режим на готовност.

Монтиране

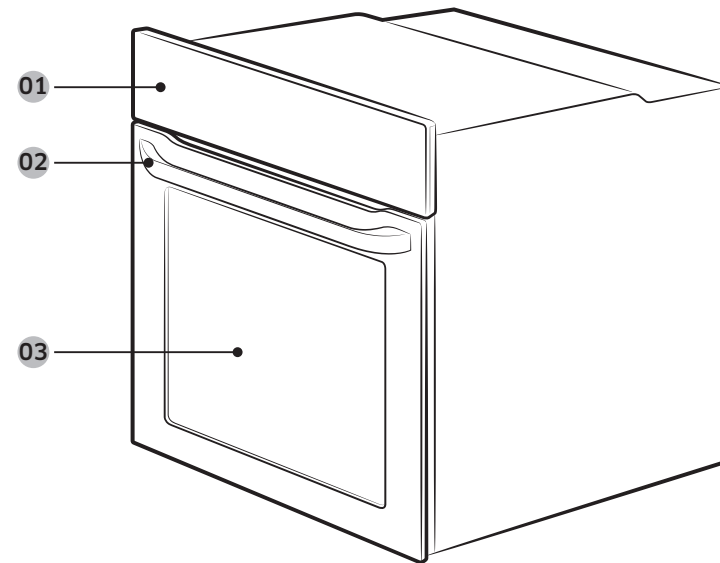
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Какво е включено

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

Фурната с един поглед



01 Командно табло

02 Дръжка на вратата

03 Врата

Акcesoари

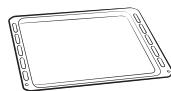
Фурната се предоставя с различни акcesoари, които ви помагат да пригответе различни видове храна.



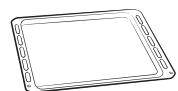
Скара



Подложка за скара *



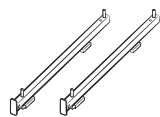
Тава за печене *



Универсална тава *



Тава с допълнителна дълбочина *

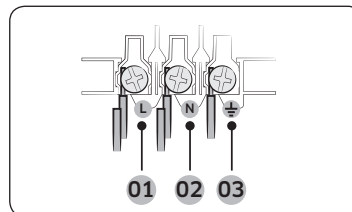


Телескопична релса *

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Свързване към захранването



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

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

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

Проверете изходните спецификации, маркирани на етикета.

Отворете задния капак на фурната с отвертка и свалете винтовете на скобите на кабела.

След това свържете захранващите кабели към съответните терминали за свързване.

Терминалът (⏏) е предназначен за заземяване. Първо свържете жълтия и зеления кабел (заземяване), които трябва да са по-дълги от останалите. Ако използвате контакт за щепсел, щепселът трябва да остане достъпен след монтиране на фурната. Samsung не отговаря за аварии, възникнали в резултат на липсващо или грешно заземяване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

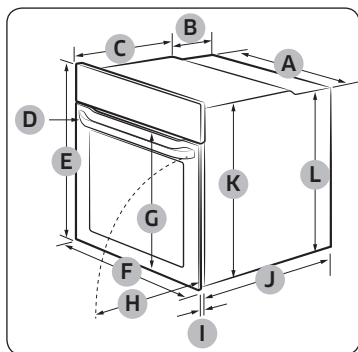
Монтиране

Монтиране в шкаф

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

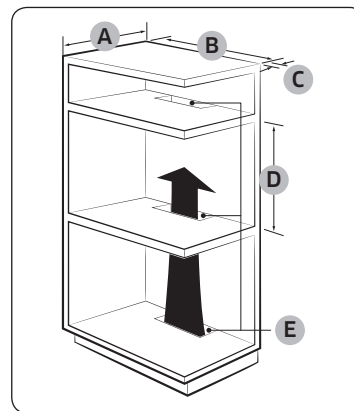
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставате разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

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

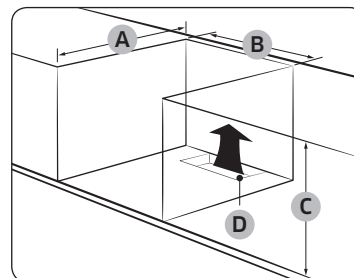


Вграждане в шкаф (мм)

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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



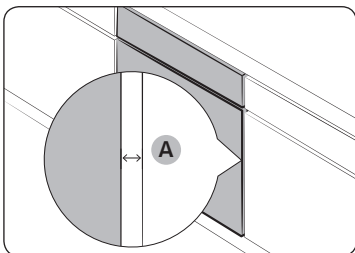
Шкаф под мивката (мм)

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

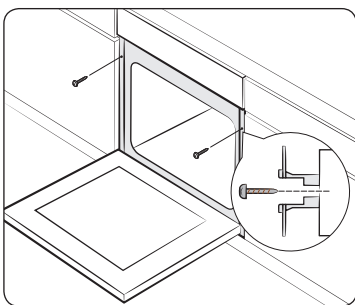
ЗАБЕЛЕЖКА

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

Монтиране на фурната



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



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

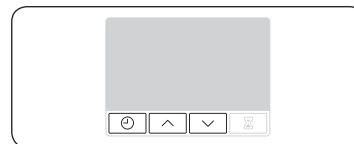
📄 ЗАБЕЛЕЖКА

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

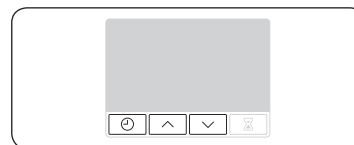
Преди да започнете

Първоначални настройки

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



1. Използвайте бутоните / за да зададете часа, и после натиснете . Стойността за минути мига.



2. Използвайте бутоните / за да зададете минутите, и после натиснете .



За да смените текущия час след тази първоначална настройка, задръжте за 3 секунди и следвайте стъпките по-горе.

Миризма на нова фурна

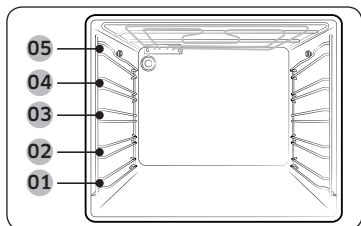
Преди да използвате фурната за пръв път, почистете вътрешността ѝ, за да отстраните миризмата на нова фурна.

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

Преди да започнете

Акcesoари

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



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

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

Основна работа

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

Скара	Скарата е предназначена за готвене на грил и печене на ястия. Поставете скарата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред.
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и предотвратява стичането на течности по дъното на фурната.
Тава за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.
Универсална тава *	Универсалната тава (дълбочина: 30 мм) се използва за готвене и печене. Използвайте тавата за скара, за да предотвратите стичането на течности върху дъното на фурната. Поставете наклонената страна отпред.

Тава с допълнителна дълбочина *	Тавата с допълнителна дълбочина (дълбочина: 50 мм) се използва за печене със или без подложката за скара. Поставете наклонената страна отпред.
Телескопични релси *	Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва: <ol style="list-style-type: none"> 1. Издърпайте плоскостта с релси от фурната. 2. Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. 3. Затворете вратата на фурната.

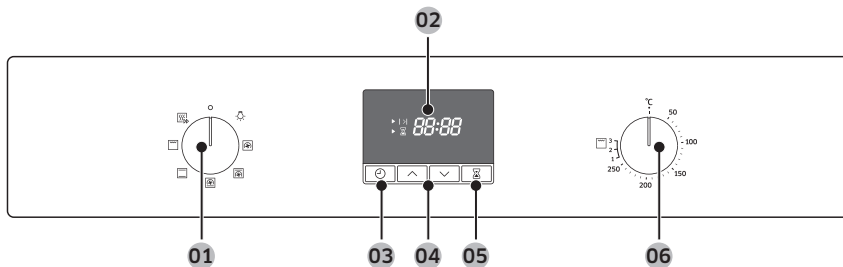
ЗАБЕЛЕЖКА

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

Операции

Командно табло

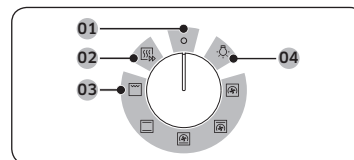
Предният панел се предоставя в богата гама от материали и цветове. За подобряване на качеството действителният външен вид на фурната подлежи на промяна без предизвестие.



01	Селектор за режим	Завъртете, за да изберете режим на готвене или функция.
02	Дисплей	Показва информация за времето или кратко описание на избрания режим.
03	Време на готвене / часовник	Натиснете, за да зададете времето на готвене. Натиснете и задръжте за 3 секунди, за да зададете текущия час.
04	Нагоре / надолу	Използвайте, за да регулирате стойностите за час и таймер.
05	Таймер	Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.
06	Селектор за стойност	Използвайте селектора за стойност, за да зададете температурата или нивото на мощност за грил.

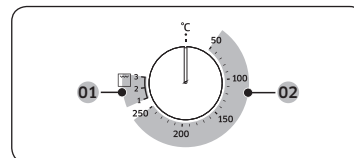
ЗАБЕЛЕЖКА

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



Селектор за режим

- 01 Изкл.
- 02 Бързо предварително загряване
- 03 Режими на готвене
- 04 Осветление на фурната



Селектор за стойност

- 01 Ниво на мощност за грил
- 02 Температурен диапазон

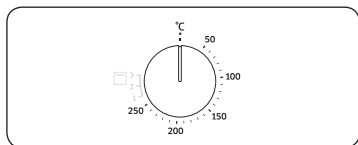
Операции

Бързо предварително загряване

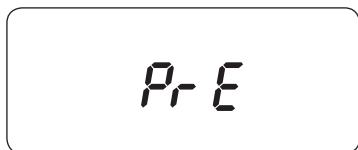
По избор можете да загреете предварително фурната. Това съществено ще намали времето на изчакване за предварителното загряване на фурната. За да го направите, следвайте стъпките по-долу.



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете желаната температура в рамките на температурния диапазон.




Фурната започва да се загрева, докато вътрешната температура не достигне целевата. Когато това завърши, не забравяйте да превключите обратно на избрания режим.




ЗАБЕЛЕЖКА

За режим на грил не е необходимо предварително загряване.

Време на готвене




1. Натиснете .

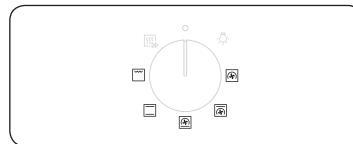
2. Използвайте бутоните  / , за да зададете времето на готвене, и после натиснете .

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

ЗАБЕЛЕЖКА

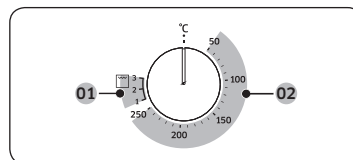
Ако искате да изчистите времето на готвене, натиснете , и след това задайте стойността на 0:00.

Режими на готвене



Препоръчва се да поставите храната във фурната след като завърши загряването. Така ще постигнете най-добри резултати.

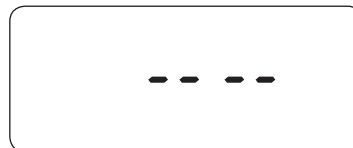
1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим на готвене.



2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете желаната температура в рамките на температурния диапазон. За режим на грил изберете вместо това ниво на мощност.

01 Режим на грил

02 Режими на готвене без режима на грил



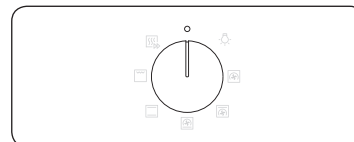
ЗАБЕЛЕЖКА


Ако изберете функцията „Грил“ и зададете температурата между 50 °C и 250 °C или ако изберете режим „Нормално готвене“ и зададете температура между Грил 1 и 3, получавате указание да промените температурата със съобщение (както е показано отляво) и бипване.

Точната температура във вътрешността на фурната може да бъде измерена с предназначен за целта термометър и метод, дефинирани от упълномощена институция. Ползването на други термометри може да доведе до грешни измервания.

Режим	Предложена температура (°C)	Инструкции
 Конвекция	170	Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.
 Конвенционално	200	Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.
 Горно нагряване + конвекция	190	Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).
 Долно нагряване + конвекция	190	Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.
 Голям грил	Ниво 2	Грилет с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).

За да спрете готвенето



Когато протича готвене, завъртете селектора за режим, за да изберете .

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако вътрешността на фурната е гореща:

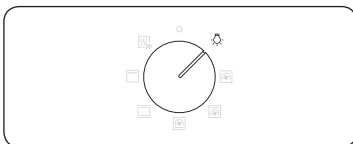
Дори след изключване на фурната, охлаждащият вентилатор работи автоматично и осветлението на фурната остава включено, докато тя се охлади.


Операции

Улеснение

Осветление на фурната

Осветлението на фурната се включва автоматично, когато тя започне работа.



За да включите осветлението на фурната, без да активирате работата ѝ, просто завъртете селектора за режим на .

ЗАБЕЛЕЖКА



Охлаждащият вентилатор се включва автоматично, когато изберете осветлението на фурната.

Заклучване за деца

За да се предотвратят злополуки, заключването за деца деактивира всички контроли.

Заклучване за деца е налично само в режим Изкл. или Осветление на фурната.



Задръжте натиснати бутоните  и  едновременно за 3 секунди, за да го активирате, или задръжте отново за 3 секунди, за да деактивирате заключването на контролния панел.





ЗАБЕЛЕЖКА

Когато заключването за деца е активирано, на дисплея се появява L.


Таймер

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



1. Натиснете .
2. Използвайте бутоните  /  за да зададете времето, и после натиснете . Можете да зададете часа на макс. 23 часа и 59 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако искате да отмените операцията на таймера, натиснете  и след това задайте стойността на 0:00.

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Съвети за аксесоарите

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

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

Печене

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.









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

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

Печене на месо

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









Интелигентно готвене

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Птиче месо (Пилешко/Патешко/Пуешко)					
Цяло пиле, 1,2 кг *	Скара + универсална тава	3 1		205	80-100
Парчета пиле	Скара + универсална тава	3 1		200-220	25-35
Патешки гърди	Скара + универсална тава	3 1		180-200	20-30
Цяла малка пуйка, 5 кг	Скара + универсална тава	3 1		180-200	120-150
Зеленчуци					
Зеленчуци, 0,5 кг	Скара + универсална тава	3 1		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Скара + универсална тава	3 1		200	45-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + универсална тава	3 1		200-230	10-15
Печена риба	Скара + универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на половината време.

Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути, като използвате функцията за голям грил.

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп.	Време (мин.)
Хляб					
Препечени филийки	Скара	5		3	2-4
Препечени филийки със сирене	Универсална тава	4		1	4-8
Телешки					
стек *	Скара + универсална тава	4 1		3	15-20
Бургери *	Скара + универсална тава	4 1		3	15-20
Свинско месо					
Свински пържоли	Скара + универсална тава	4 1		3	20-25
Наденици	Скара + универсална тава	4 1		3	10-15
Птици					
Пилешки гърди	Скара + универсална тава	4 1		3	30-35
Пилешки бутчета	Скара + универсална тава	4 1		3	25-30

* Обърнете след изтичане на $\frac{2}{3}$ от времето на готвене.

Готови замразени ястия

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Замразена пица	Скара	3		200-220	15-25
Замразена лазаня	Скара	3		180-200	45-50
Замразени чипс на фурна	Универсална тава	3		220-225	20-25
Замразени крокети	Универсална тава	3		220-230	25-30

Съдове за изпитания

Според стандарта EN 60350-1

1. Печене

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

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Маслен бисквит	Универсална тава	1+4		140	35-40
Безмаслен пандишпанен кейк	Скара + форма за печене на кейк (с тъмно покритие, ø 26 см)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Ябълков пай	Скара + 2 форми за печене на кейк * (с тъмно покритие, ø 20 см)	1 поставен диагонално		160	70-80
	Универсална тава + скара + 2 форми за печене на кейк ** (с тъмно покритие, ø 20 см)	1+3		160	80-90



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

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

Интелигентно готвене

2. Печене на грил

Загрейте предварително празната фурна за 5 минути, като използвате функцията за голям грил.

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп.	Време (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара	5		3	1-2
Говежди бургери * (12 ea)	Скара + универсална тава (за стичане на мазнината)	4 1		3	1 ^{oo} 18-22 2 ^{oo} 7-10

* Обърнете след $\frac{2}{3}$ от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле *	Скара + универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		205	80-100

* Обърнете след изтичане на половината време.

Поддръжка

Почистване

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Вътрешна част на фурната

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

Външна част на фурната

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

Акcesoари

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

Повърхност от каталитичен емайл (само приложими модели)

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

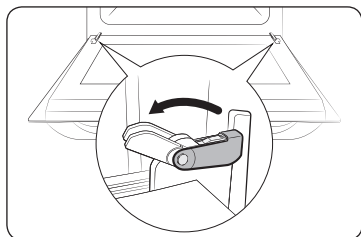
1. Извадете всички акcesoари от фурната.
2. Почистете вътрешността на фурната.
3. Изберете режим на конвекция при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Сваляне на вратата

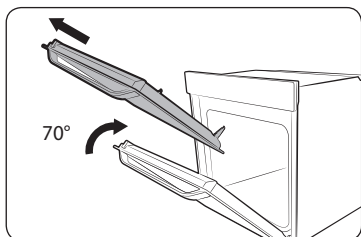
За нормална употреба вратата на фурната не трябва да се сваля, но, ако е необходимо сваляне, например за почистване, спазвайте следните инструкции.

⚠ ВНИМАНИЕ

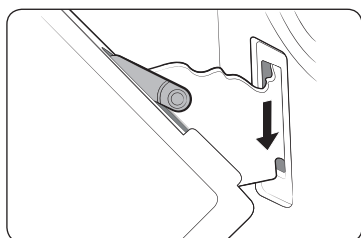
Вратата на фурната е тежка.



1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



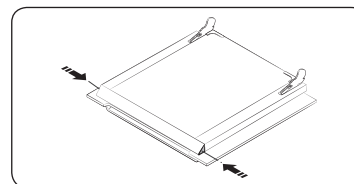
2. Затворете вратата на около 70°. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата и дръпнете с повдигане, докато пантите могат да бъдат извадени.



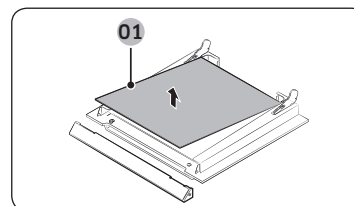
3. След почистване, за да поставите вратата, повторете стъпки 1 и 2 в обратен ред. Скобата на пантата трябва да е затворена от двете страни.

Сваляне на стъклото на вратата

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

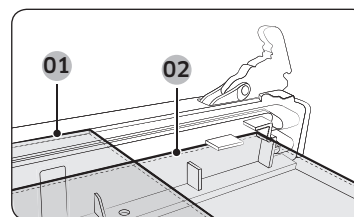


1. Натиснете и двата бутона от лявата и дясната страна на вратата.



2. Свалете покритието и извадете стъкло 1 и 2 от вратата.

01 Стъкло 1



3. След почистване на стъклата за сглобяване повторете стъпки 1 и 2 в обратен ред. Свърете правилните позиции на стъкла 1 и 2 с илюстрацията.

01 Стъкло 1

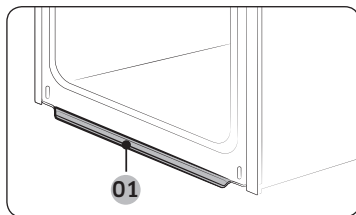
02 Стъкло 2

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

При монтирането на вътрешно стъкло 1 поставете отпечатъка в посоката, показана по-долу.

Поддръжка

Колектор за вода



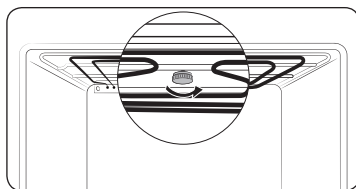
01 Колектор за вода

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

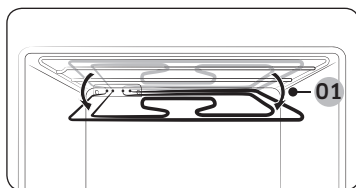
▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Почистване на тавана (в зависимост от модела)

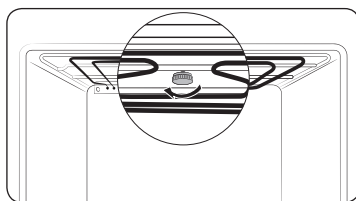


1. Можете да свалите нагревателя на грила и това помага за почистване на тавана на фурната. Свалете кръговата гайка, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка, докато държите нагревателя на грила.



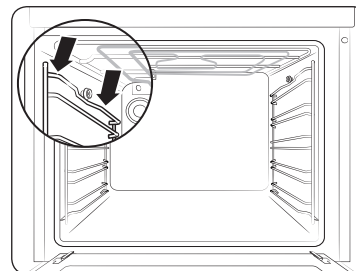
2. Предната част на нагревателя на грила се премества надолу и грилът не може да се извади от фурната. Не натискайте надолу нагревателя на грила, може да се деформира.

01 Прибл. 12°

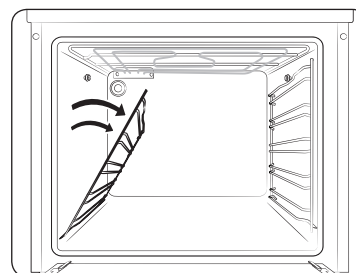


3. Докато почиствате, повдигнете горната част на грила назад до първоначалното ниво и завъртете кръговата гайка по часовниковата стрелка.

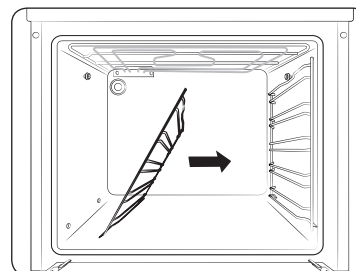
Сваляне на страничните плъзгачи (в зависимост от модела)



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



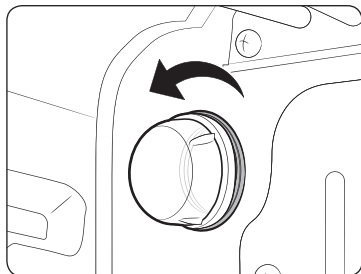
2. Завъртете страничния водач с приблизително 45°.



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

Смяна

Крушки



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

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

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

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	• Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните	• Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	• Сензорен модел: ако има влага по външната част	• Отстранете влагата и опитайте отново.
	• Ако е зададена функцията за заключване	• Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Не се показва часът.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.
Фурната спира, докато работи.	• Ако е изключена от контакта	• Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	• Ако продължителното готвене отнема повече време	• След готвене дълго време оставете фурната да изстине.
	• Ако охлаждащият вентилатор не работи	• Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор.
	• Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация	• Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
	• Когато се използват няколко щепсела за един контакт	• Използвайте един щепсел.
До фурната не стига захранване.	• Ако няма захранване	• Проверете дали има захранване.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	<ul style="list-style-type: none"> Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация 	<ul style="list-style-type: none"> Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
Вратата не може да се отвори правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	<ul style="list-style-type: none"> Ако лампата се включва и след това се изключва 	<ul style="list-style-type: none"> Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона на осветлението.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене 	<ul style="list-style-type: none"> Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква токов удар.	<ul style="list-style-type: none"> Ако захранването не е правилно заземено Ако използвате контакт без заземяване 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	<ul style="list-style-type: none"> В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта. 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		
Яркостта вътре във фурната се променя.	<ul style="list-style-type: none"> Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност. 	<ul style="list-style-type: none"> Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.

Проблем	Причина	Действие
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	<ul style="list-style-type: none"> Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната. 	<ul style="list-style-type: none"> Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Фурната не се загрива.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена 	<ul style="list-style-type: none"> Затворете вратата и започнете отначало.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако контролите на фурната не са настроени правилно 	<ul style="list-style-type: none"> Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан. 	<ul style="list-style-type: none"> Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
По време на работа излиза дим.	<ul style="list-style-type: none"> При първоначално монтиране 	<ul style="list-style-type: none"> При първото използване на фурната от нагревателя може да идва дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако има храна по нагревателя 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	<ul style="list-style-type: none"> Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви 	<ul style="list-style-type: none"> Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не готви правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена по време на готвене 	<ul style="list-style-type: none"> Не отваряйте често вратата освен ако не готвите неща, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.

Информационни кодове

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

Код	Значение	Действие
C-20	Неизправност на сензорите	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-21		
C-22		
C-d0	Проблем с бутон Възниква, когато е натиснат и задържан бутон за продължително време.	Почистете бутоните и се уверете, че няма вода върху/около тях. Изключете фурната и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.
S-01	Предпазен прекъсвач Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. <ul style="list-style-type: none"> Под 105 °C - 16 часа От 105 °C до 240 °C - 8 часа От 245 °C до макс. - 4 часа 	Това не е неизправност в системата. Изключете фурната и извадете храната. След това опитайте отново нормално.

Приложение

Технически данни за продукта

SAMSUNG	SAMSUNG
Код за разпознаване на модела	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI _{затв.отдел.})	95,2
Клас на енергийна ефективност за кухня	A
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	0,99 kWh/цикъл
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	0,80 kWh/цикъл
Брой на затворените отделения	1
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество
Обем за всяко затворено отделение (V)	68 л
Вид на фурната	Вградена
Маса на уреда (M)	32,6 кг

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

Съвети за икономия на енергия

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

Бележка

Бележка

Бележка

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

СТРАНА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovog priručnika	3	Pametno kuhanje	14
U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:	3	Ručno kuhanje	14
Sigurnosne upute	3	Testirano posuđe	17
Važne mjere opreza	3	Održavanje	18
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	6	Čišćenje	18
Automatska funkcija štednje energije	6	Zamjena	21
Montaža	6	Rješavanje problema	21
Sadržaj paketa	6	Kontrolne točke	21
Napajanje	7	Informacijske šifre	23
Nosač ormarića	8	Dodatak	24
Prije početka	9	List s podacima o proizvodu	24
Početne postavke	9		
Miris nove pećnice	9		
Pribor	10		
Rad	11		
Upravljačka ploča	11		
Brzo zagrijavanje	12		
Vrijeme kuhanja	12		
Načini kuhanja	12		
Zaustavljanje kuhanja	13		
Praktičnost	14		

Korištenje ovog priručnika

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

U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:

UPOZORENJE

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

OPREZ

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

NAPOMENA

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

Sigurnosne upute

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

Važne mjere opreza

UPOZORENJE

Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključujući djecu) smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ni osobe koje nemaju potrebno znanje i iskustvo, osim ako su pod nadzorom i upućene u rukovanje uređajem od strane osobe odgovorne za njihovu sigurnost.

Djecu treba nadgledati kako se ne bi igrala s uređajem. Isključivanje iz napajanja mora se omogućiti u fiksnom ožičenju u skladu s pravilima ožičenja.

Mora postojati mogućnost iskopčavanja uređaja iz napajanja nakon njegovog postavljanja. Isključivanje iz napajanja može biti izvedeno na način da se omogući pristupanje utikaču ili da se u skladu s pravilima postavljanja ožičenja na fiksno ožičenje postavi prekidač.

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

Sigurnosne upute

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

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

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

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu izgresti površinu te time izazvati rasipanje stakla. Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, prije čišćenja mora se ukloniti prolivena tekućina, a tijekom čišćenja parom ili samostalnog čišćenja u pećnici se ne smije nalaziti nikakvo posuđe. Funkcija čišćenja ovisi o modelu.

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

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

Ne smije se čistiti parom.

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

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

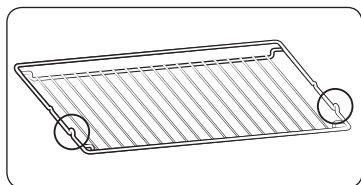
UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dijelovi tijekom korištenja postaju vrući. Izbjegavajte dodirivanje grijaćih elemenata.

Djeca mlađa od 8 godina ne bi se trebala zadržavati u blizini uređaja, osim pod neprekidnim nadzorom.

OPREZ: Kuhanje treba nadgledati. Kratko kuhanje treba kontinuirano nadgledati.

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

Temperatura površina koje se mogu dodirnuti može tijekom rada uređaja biti visoka. Površine mogu postati vruće tijekom upotrebe.



Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed kako bi se na žičanu rešetku mogla odložiti hrana veće težine.

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena u prijevozu, nemojte je priključivati. Uređaj na napajanje smije priključiti isključivo posebno licencirani električar. Ako dođe do kvara ili oštećenja uređaja, nemojte rukovati njime. Popravke smije izvršiti isključivo licencirani tehničar. Neodgovarajući popravak može predstavljati značajnu opasnost za vas i druge osobe. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru tvrtke SAMSUNG ili distributeru. Električni kabeli ne smiju dodirivati pećnicu. Pećnicu je potrebno priključiti na izvor napajanja pomoću odobrene sklopke strujnog kruga ili osigurača. Nemojte upotrebljavati adaptere s višestrukim utičnicama ili produžne kabele. Prilikom popravaka ili čišćenja potrebno je isključiti napajanje uređaja. Pripazite prilikom priključivanja električnih uređaja u utičnice blizu pećnice. Ako ovaj uređaj ima funkciju kuhanja parom, nemojte koristiti uređaj ako je spremnik za dovod vode oštećen (samo model s funkcijom kuhanja parom). Ako je spremnik napuknut ili oštećen, ne koristite uređaj i obratite se najbližem servisnom centru (samo model s funkcijom kuhanja parom). Pećnica je namijenjena samo za kuhanje hrane u domaćinstvima. Tijekom rukovanja unutarnje površine pećnice postaju dovoljno vruće da uzrokuju opekline. Ne dodirujte grijače ili unutarnje površine pećnice prije nego se ohlade.

Ne stavljajte zapaljive materijale u pećnicu.

Površine pećnice postaju vruće pri dugotrajnom rukovanju pećnicom na visokim temperaturama.

Prilikom kuhanja pripazite kod otvaranja vrata pećnice zbog vrućeg zraka i pare. Prilikom kuhanja jela koja sadrže alkohol, alkohol može ispariti zbog visokih temperatura i pare se mogu zapaliti ako dođu u dodir s vrućim dijelovima pećnice.

Zbog svoje sigurnosti ne koristite uređaje za čišćenje vodom pod tlakom ili parom.

Držite djecu na sigurnoj udaljenosti od pećnice u upotrebi.

Smrznuta hrana kao što su pize 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 priklještila 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.

Montaža

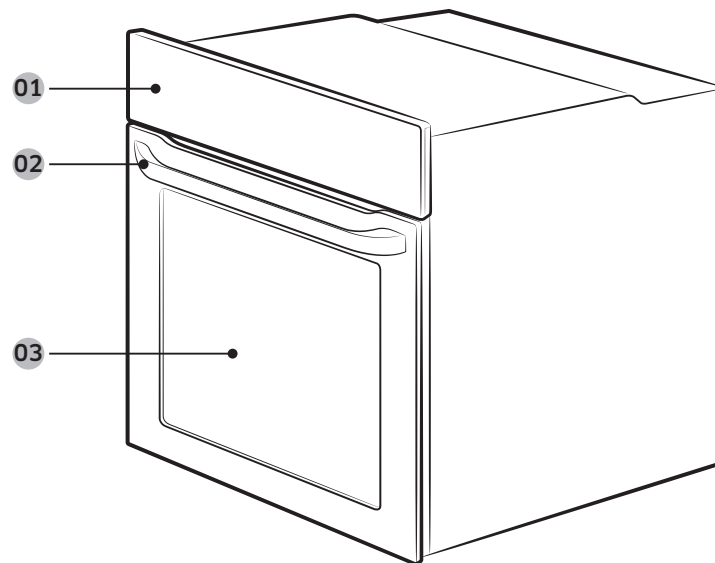
⚠ UPOZORENJE

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 *



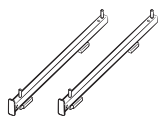
Posuda za pečenje *



Univerzalna posuda *



Vrlo duboka posuda *

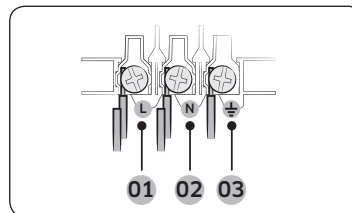


Teleskopska vodicica *

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. Upotrebljavajte kabel za napajanje dovoljne dužine, a koji podržava specifikacije H05 RR-F ili H05 VV-F, min. 1,5 ~ 2,5 mm².

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

Pogledajte specifikacije izlaznog napona na naljepnici zalijepljenoj na pećnicu. Odvijačem otvorite stražnji poklopac pećnice i uklonite vijke na kopči kabela. Zatim priključite odgovarajuće priključke na napon. Terminal () namijenjen je za uzemljenje. Najprije priključite žute i zelene žice (uzemljenje) koje moraju biti duže od ostalih. Ako koristite utičnicu s utikačem, utikač mora biti dostupan nakon montaže pećnice. Samsung nije odgovoran za nesreće uzrokovane zbog nepostojećeg ili neispravnog uzemljenja.

UPOZORENJE

Tijekom postavljanja nemojte stajati na žicama ili ih uvrtati.

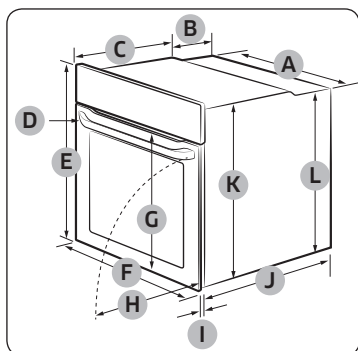
Montaža

Nosač ormarića

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

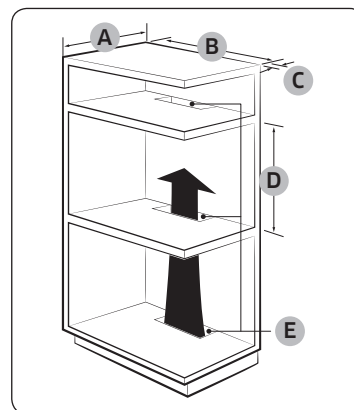
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute za montažu ploče za kuhanje.

Dimenzije potrebne za postavljanje



Pećnica (mm)

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

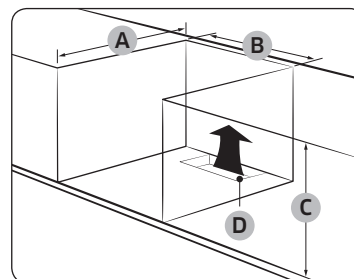


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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.



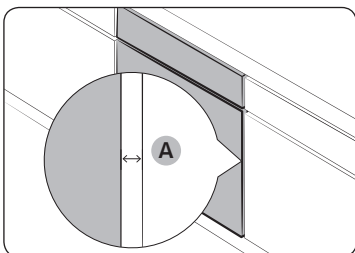
Ormarić ispod sudopera (mm)

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

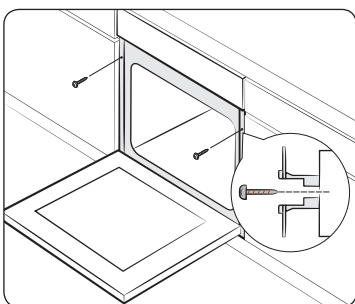
NAPOMENA

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. Koristite gumb / za postavljanje sata, a zatim pritisnite . Oznaka minuta treperi.



2. Koristite gumb / za postavljanje minuta, a zatim pritisnite .



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

Miris nove pećnice

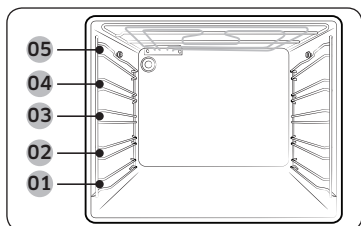
Prije korištenja pećnice prvi put očistite je iznutra kako biste uklonili miris nove pećnice.

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.



- 01 Razina 1
- 02 Razina 2
- 03 Razina 3
- 04 Razina 4
- 05 Razina 5

- 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.

Osnovno korištenje

Za bolje kulinarsko iskustvo upoznajte se s načinom korištenja svakog dijela pribora.

Žičana rešetka	Žičana rešetka dizajnirana je za roštiljanje i pečenje. Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed.
Umetak za žičanu rešetku *	Umetak za žičanu rešetku koristi se s posudom za pečenje i sprečava izlivanje tekućine na dno pećnice.
Posuda za pečenje *	Posuda za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pečenje kolača, keksa i drugih slastica. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.

Univerzalna posuda *	Univerzalna posuda za pečenje (dubina: 30 mm) koristi se za kuhanje i pečenje. Koristite umetak za žičani pladanj kako biste spriječili izlivanje tekućine na dno pećnice. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Vrlo duboka posuda *	Vrlo duboka posuda (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje s umetkom za žičani pladanj ili bez njega. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Teleskopske vodilice *	Koristite ploču za teleskopske vodilice kako biste posudu za pečenje umetnuli na sljedeći način: 1. Izvucite ploču vodilica iz pećnice. 2. Posudu za pečenje postavite na ploču vodilica i povucite ploču vodilica u pećnicu. 3. Zatvorite vrata pećnice.

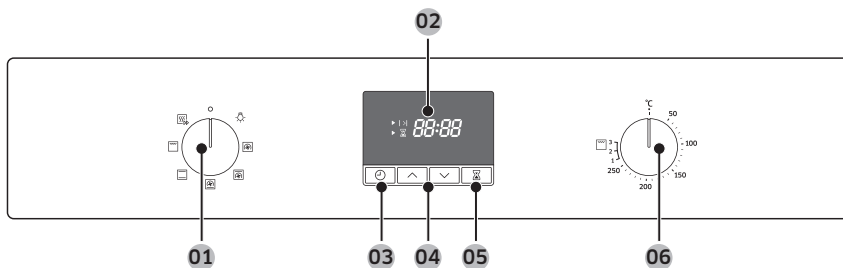
NAPOMENA

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

Rad

Upravljačka ploča

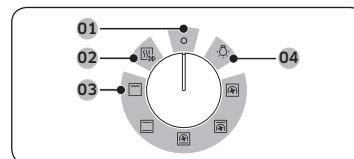
Prednja ploča dostupna je u širokom spektru materijala i boja. Zbog poboljšanja u kvaliteti stvarni izgled pećnice podložan je promjenama bez prethodne obavijesti.



01 Birač načina rada	Okrenite ga kako biste odabrali način ili funkciju kuhanja.
02 Zaslon	Prikaz podataka o vremenu ili kratki opis odabranog načina rada.
03 Vrijeme kuhanja / Sat	Pritisnite kako biste postavili vrijeme kuhanja. Pritisnite i držite gumb 3 sekunde za postavljanje trenutnog vremena.
04 Gore / Dolje	Podešavanje vrijednosti postavke za sat ili postavke mjerača vremena.
05 Mjerač vremena	Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.
06 Regulator vrijednosti	Koristite regulator vrijednosti kako biste postavili temperaturu ili razinu snage za prženje.

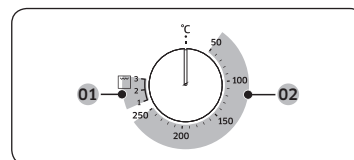
NAPOMENA

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



Birač načina rada

- 01** Isključeno
- 02** Brzo zagrijavanje
- 03** Načini kuhanja
- 04** Svjetlo u pećnici



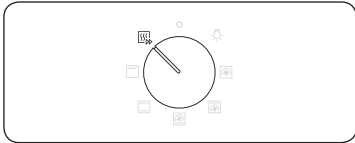
Regulator vrijednosti


- 01** Razina snage za prženje
- 02** Temperaturni raspon

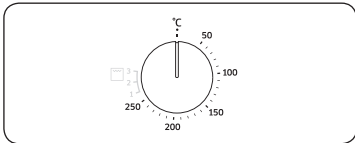
Rad

Brzo zagrijavanje

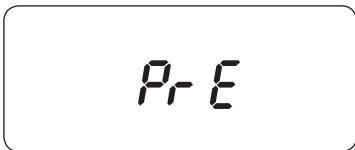
Ili možete brzo zagrijati pećnicu. Time ćete znatno skratiti vrijeme čekanja dok se pećnica ne zagrije. Kako biste ovo učinili, slijedite sljedeće korake.



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željenu temperaturu unutar raspona temperature.



Pećnica će započeti sa zagrijavanjem dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu.





Po dovršetku vratite se na odabrani način rada.

NAPOMENA

Zagrijavanje nije potrebno za način rada Prženje.

Vrijeme kuhanja

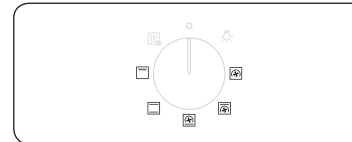


1. Pritisnite .
 2. Koristite gumbе  /  za postavljanje vremena kuhanja, a zatim pritisnite .
- Vrijeme možete postaviti na najviše 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

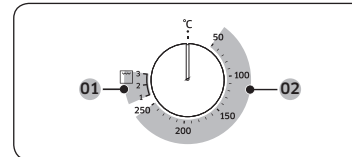
Ako želite izbrisati vrijeme kuhanja, pritisnite  pa vrijeme postavite na 0:00.

Načini kuhanja



Preporučuje se umetanje hrane u pećnicu nakon dovršetka zagrijavanja. Na taj način postignut ćete najbolje rezultate.

1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način kuhanja.



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željenu temperaturu unutar raspona temperature. Za način rada Prženje umjesto toga odaberite razinu snage.

01 Način rada Prženje






02 Načini kuhanja osim načina rada Prženje



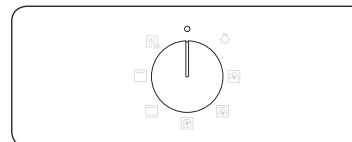
NAPOMENA


Ako ste odabrali funkciju prženja i postavili temperaturu između 50 °C i 250 °C ili ako ste odabrali način uobičajenog kuhanja i postavili temperaturu između Prženje 1 i 3, od vas će se zvučnim signalom i porukom (kao što je prikazano s lijeve strane) zatražiti da ponovno postavite temperaturu.

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.

Način rada		Predložena temperatura (°C)	Upute
	Vrući zrak	170	Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.
	Klasično	200	Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.
	Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	190	Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lasanja).
	Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	190	Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pize, kruha ili kolača.
	Roštilj na velikoj rešetki	Razina 2	Grijač otpušta toplinu na velikoj površini. Ovaj način kuhanja koristite za bolje pečenje gornje strane hrane (na primjer, mesa, lasanja ili gratina).

Zaustavljanje kuhanja



Tijekom kuhanja okrenite birač načina rada kako biste odabrali .

NAPOMENA

Ako je unutar pećnice vruće:

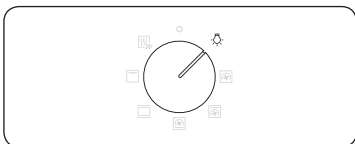
Čak i nakon što isključite pećnicu, ventilator se automatski uključuje i svijetlo u pećnici ostaje upaljeno dok se pećnica ne ohladi.


Rad

Praktičnost

Svjetlo u pećnici

Svjetlo u pećnici automatski se uključuje kad pećnica započne s radom.



Kako biste svjetlo u pećnici uključili bez aktiviranja funkcija pećnice, birač načina rada samo okrenite na .



NAPOMENA

Kad uključite svjetlo u pećnici, automatski će se pokrenuti ventilator.

Zaštita za djecu

Kako bi se spriječila nesreće, funkcija Zaštita za djecu onemogućuje sve kontrole. Funkcija Zaštita za djecu dostupna je samo u načinu rada Isključeno ili Svjetlo u pećnici.



Istovremeno držite pritisnutima gumb  i  3 sekunde za aktivaciju zaštite ili ih ponovno držite pritisnutima 3 sekunde za deaktivaciju zaštite na upravljačkoj ploči.





NAPOMENA

Kad se aktivira opcija Zaštita za djecu, na zaslonu se pojavljuje "L".

Mjerač vremena

Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.



1. Pritisnite .
2. Koristite gumb  /  za postavljanje vremena, a zatim pritisnite . Vrijeme možete postaviti na najviše 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

Ako želite otkazati mjerač vremena, pritisnite  pa vrijeme postavite na 0:00.

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.
- Pri korištenju načina rada Eko-roštilj hranu stavite u sredinu dodatne posude.

Savjeti za pribor

Vaša pećnica isporučuje se s različitim brojem ili vrstama pribora. Možda ćete ustanoviti da neki dijelovi pribora nedostaju s tablice u nastavku. No iako određeni pribor koji je naveden u ovom vodiču za kuhanje nije isporučen, možete koristiti isporučeni pribor i postići iste rezultate.

- Posuda za pečenje i univerzalna posuda za pečenje mogu se koristiti 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	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

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 govedeg 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

Pametno kuhanje

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Perad (Piletina/Patka/Puretina)					
Cijelo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		205	80-100
Komadi piletine	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-220	25-35
Pačja prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180-200	20-30
Mala purica, cijela, 5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180-200	120-150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		220-230	15-20
Pečene polovice krumpira, 0,5 kg	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji file	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka i univerzalna posuda	3 1		180-200	30-40

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Roštilj

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

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura	Vrijeme (min)
Kruh					
Tost	Žičana rešetka	5		3	2-4
Tost sa sirom	Univerzalna posuda	4		1	4-8
Govedina					
Odrezak *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		3	15-20
Burgeri *	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		3	15-20
Svinjetina					
Svinjski odresci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		3	20-25
Kobasice	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		3	10-15
Perad					
Pileća prsa	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		3	30-35
Pileći batci	Žičana rešetka i univerzalna posuda	4 1		3	25-30

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

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Smrznuta pizza	Žičana rešetka	3		200-220	15-25
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

Testirano posuđe

U skladu s normom EN 60350-1

1. Pečenje

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

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1 + 4		155	35-40
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda	1 + 4		140	35-40
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.w

Pametno kuhanje


2. Roštilj

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

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura	Vrijeme (min)
Tost od bijelog kruha	Žičana rešetka	5		3	1-2
Govedi kosani odresci * (12 kom.)	Žičana rešetka i univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4 1		3	1. 18-22 2. 7-10

* 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	80-100

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

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 krpom 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.

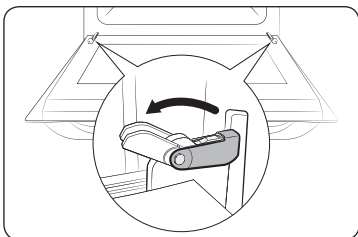
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Odaberite način rada Vrući zrak s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

Skidanje vrata

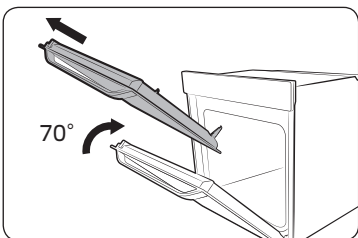
Kod uobičajenog korištenja nije potrebno skidati vrata, no ako je to potrebno, primjerice zbog čišćenja, slijedite ove upute.

OPREZ

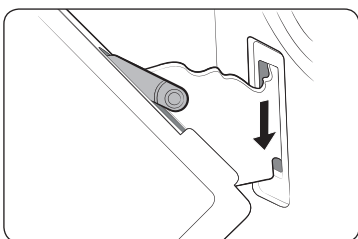
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



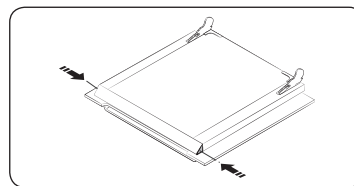
2. Zatvorite vrata na otprilike 70°. Objema rukama uhvatite stranice vrata na sredini i povucite dok šarke ne izađu.



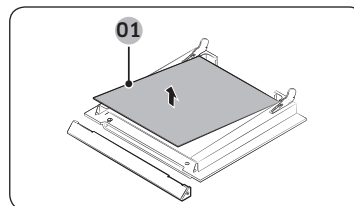
3. Kako biste nakon čišćenja vratili vrata na njihovo mjesto, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom. Spojnica šarke treba biti zatvorena s obje strane.

Skidanje stakla na vratima

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

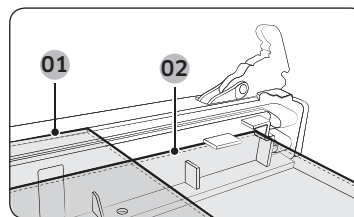


1. Pritisnite dva gumba na lijevoj i desnoj strani vrata.



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

01 Staklo 1



01 Staklo 1
02 Staklo 2

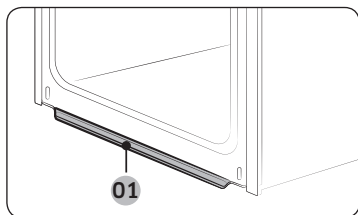
3. Kako biste nakon čišćenja stakla vratili vrata na njihovo mjesto, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom. Pomoću slike provjerite jesu li stakla 1 i 2 ispravno postavljena.

NAPOMENA

Prilikom montiranja prvog unutarnjeg stakla otisak okrenite prema dolje.

Održavanje

Kolektor za vodu



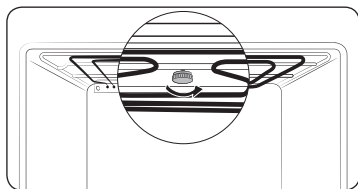
01 Kolektor za vodu

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

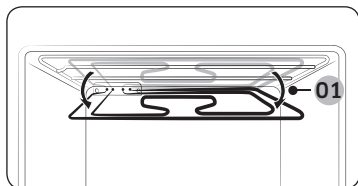
▲ UPOZORENJE

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

Čišćenje gornje plohe (ovisno o modelu)

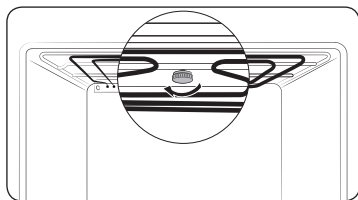


1. Možete skinuti grijač za prženje, što je korisno kod čišćenja gornje plohe pećnice. Skinite kotačić s maticom okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok držite grijač za prženje.



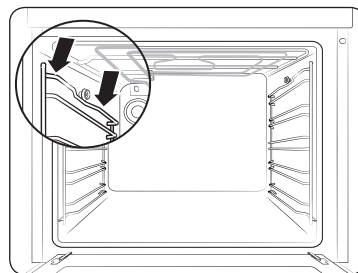
01 Pribl. 12°

2. Prednja strana grijača za prženje naginje se prema dolje i ne može ga se izvaditi iz pećnice. Nemojte gurati grijač za prženje prema dolje jer bi se mogao izobličiti.

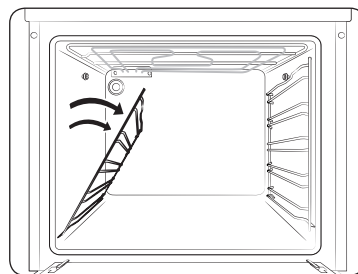


3. Nakon dovršetka čišćenja podignite grijač za prženje natrag na početnu visinu i okrećite kotačić s maticom u smjeru kazaljke na satu.

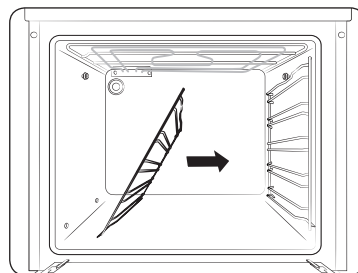
Vađenje bočnih vodilica (ovisno o modelu)



1. Pritisnite središnji dio gornjeg dijela bočne vodilice.



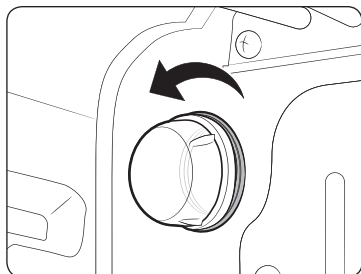
2. Rotirajte bočnu vodilicu za približno 45°.



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

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.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovno je uključite u utičnicu.
Napajanje se isključuje tijekom rada.	• Ako kontinuirano kuhanje dugo traje	• Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	• Ako ventilator za hlađenje ne funkcionira	• Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	• Pri korištenju nekoliko utikača u istoj utičnici	• Koristite jedan utikač.

Rješavanje problema

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 uključiti tako da pritisnete gumb osvjetljenja.
	<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 Ako koristite utičnicu bez uzemljenja 	<ul style="list-style-type: none"> Provjerite je li napajanje pravilno uzemljeno.
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 posuđe.
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 treba 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.

Problem	Uzrok	Radnja
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.
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.

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-20	Kvar senzora	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-21		
C-22		
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 pokušajte ponovno.

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikacija modela	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI <small>prostor za pečenje</small>)	95,2
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC <small>električni prostor za pečenje</small>)	0,99 kWh/ciklus
Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC <small>električni prostor za pečenje</small>)	0,80 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	1
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	Struja
Zapremina po prostoru za pečenje (V)	68 l
Vrsta pećnice	Ugradbena
Masa uređaja (M)	32,6 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.

Memorandum

Memorandum

Memorandum

IMATE UPIT ILI KOMENTAR?

DRŽAVA	NAZOVITE	ILI NAS POSJETITE NA INTERNETU
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Рерна за вградување

Упатство за користење и инсталација

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Содржина

Користење на упатството **3**

Во ова упатство за користење се употребуваат следните симболи: 3

Безбедносни инструкции **3**

Важни мерки на претпазливост 3
 Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема) 6
 Функција за автоматско заштедување на енергија 6

Инсталација **6**

Што се испорачува 6
 Поврзување на напојување 7
 Монтирање во орман 8

Пред да започнете **9**

Почетни поставки 9
 Миризба на нова рерна 9
 Додатоци 10

Ракување **11**

Контролна плоча 11
 Брзо загревање 12
 Време на готвење 12
 Режији на готвење 12
 За да запрете со готвењето 13
 Практичност 14

Паметно готвење **14**

Рачно готвење 14
 Тест јадења 17

Одржување **18**

Чистење 18
 Замена 21

Отстранување на проблеми **21**

Точки на проверка 21
 Информативни кодови 23

Додаток **24**

Список со податоци за производот 24

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.

Во фиксната инсталација мора да се вградат опции за исклучување во согласност со правилата за поставување инсталација.

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. 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 какви било опасности.

Наведениот метод на инсталација не треба да зависи од употребата на лепила, бидејќи тие не се сметаат за сигурни средства за инсталација.

Безбедносни инструкции

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 треба да си играат со уредот. Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го вршат деца без соодветен надзор. Чувајте го уредот и неговиот кабел подалеку од дофат на деца помали од 8 години.

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

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Достапните делови може да се загреат за време на употребата. Не дозволувајте им на малите деца да бидат во близина.

Не употребувајте јаки абразивни средства или остри метални жици за чистење на стаклото од вратата на рерната кои може да го оштетат и да придонесат тоа да се скрши.

Ако уредот има функција за чистење, тогаш остатоците од храна мора да се отстранат пред чистењето, а во рерната не смее да има садови за време на чистењето со пареа или автоматското чистење. Функцијата за чистење зависи од моделот.

Ако уредот има функција за чистење, тогаш за време на чистењето 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.

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

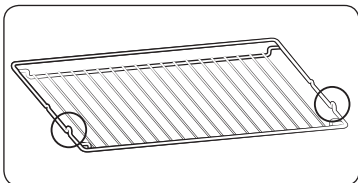
Уредот не смее да се монтира зад декоративна врата за да не дојде до прегревање.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: 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.

ВНИМАНИЕ: Готвењето мора да се надгледува. Кратките процеси на готвење мора да се надгледуваат континуирано.

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

Температурата на достапните површини може да биде висока при ракување со уредот. Површините се загреваат за време на употребата.



Ставете ја решетката за печење на нејзината позиција со испакнатите делови (граничници на двете страни) свртени кон предната страна, за да може решетката за печење да овозможи соодветна потпора за голема тежина.

⚠ 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 пареа, не го вклучувајте кога картриџот за довод на вода е оштетен. (само модели со функција за готвење со пареа)
Кога картриџот е скршен или пукнат, не го употребувајте и обратете се до најблискиот сервисен центар. (само модели со функција за готвење со пареа)
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 пареа. 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.

Овошните 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 садовите за печење на отворената врата од рерната.

Не дозволувајте им на децата да се приближуваат до вратата кога ја отворите или затворите, 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.

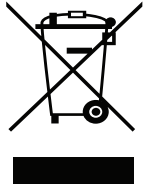
Не отворајте ја вратата со премногу голема сила.

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

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.

Инсталација

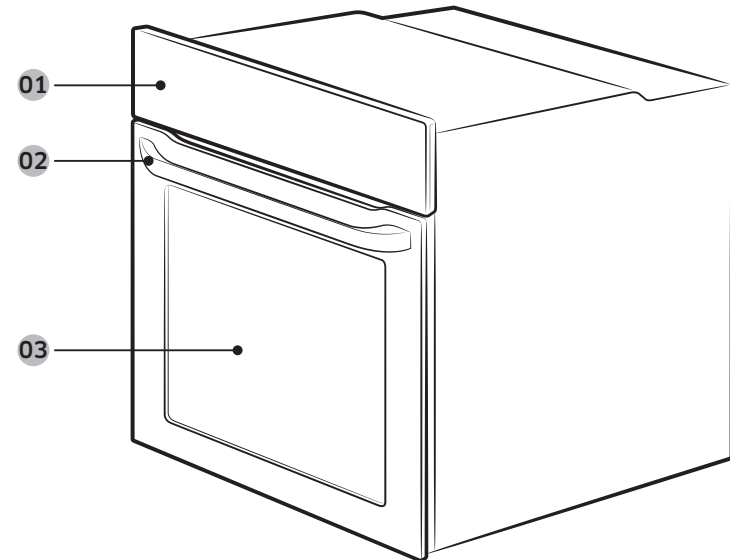
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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

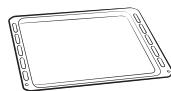
Рерната се испорачува со разни додатоци кои ќе ви помогнат да подготвите различни видови на храна.



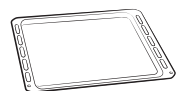
Решетка за печење



Додаток за решетката за печење *



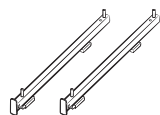
Сад за печење *



Универзален сад *



Длабок сад *

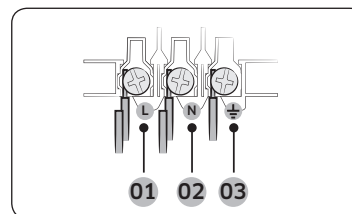


Телескопска шина *

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 mm².

Номинална струја(A)	Минимална површина на пресек
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

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.

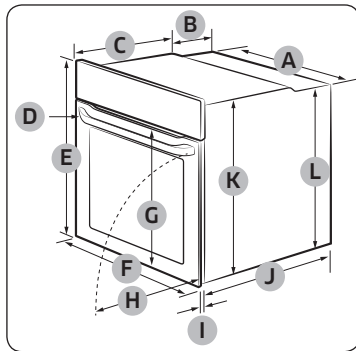
Инсталација

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 °C. Samsung нема да преземе одговорност за оштетувања на мебелот предизвикани од топлината која ја создава рерната.

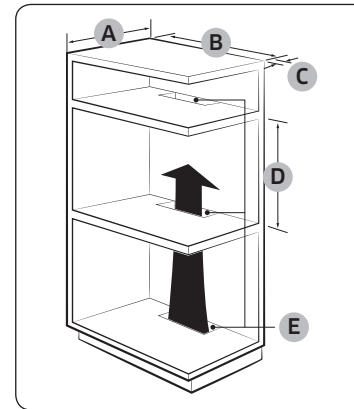
Рерната мора да има соодветна вентилација. За соодветна вентилација треба да оставите простор од приближно 50 mm помеѓу долната полица на орманот и потпорниот сид. Ако ја инсталирате рерната под површина за готвење, следете ги инструкциите за инсталација под површина за готвење.

Потребни димензии за инсталација



Рерна (mm)

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

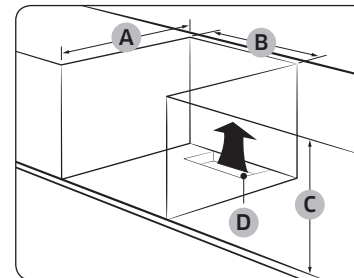


Вграден орман (mm)

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.



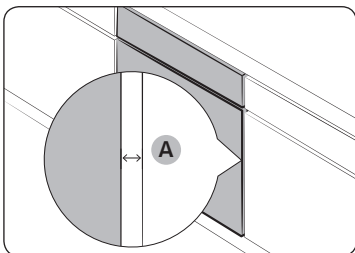
Орман под лавабо (mm)

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

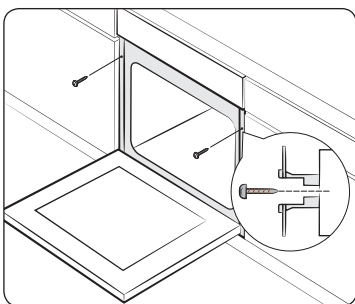
ЗАБЕЛЕШКА

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 ѝ е потребна вентилација за да функционира нормално. Не ги блокирајте отворите за вентилација под никакви околности.

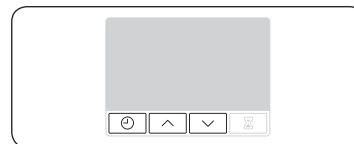
📖 ЗАБЕЛЕШКА

Реалниот изглед на рерната може да се разликува според моделот.

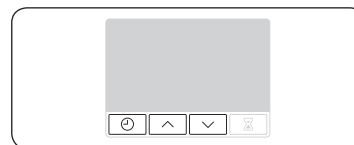
Пред да започнете

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. Притиснете ги копчињата / за да го поставите часот, а потоа притиснете . Полето за минути ќе започне да трепка.



2. Притиснете ги копчињата / за да ги поставите минутите, а потоа притиснете .



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

Миризма на нова рерна

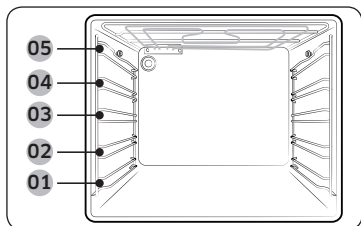
Пред да започнете со првото користење на рерната, исчистете ја нејзината внатрешност за да се отстрани мирисот на нова рерна.

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.
Телескопски шини *	Користете ги телескопските шини за вметнување на решетката на следниот начин: <ol style="list-style-type: none">1. Извлечете ги шините од рерната.2. Ставете ја решетката на шините и вратете ги шините со лизгање во рерната.3. Затворете ја вратата од рерната.

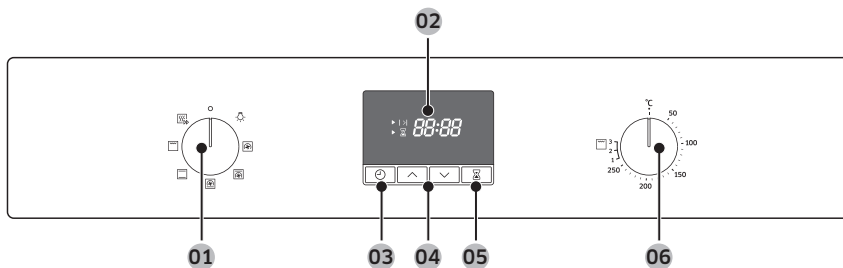
ЗАБЕЛЕШКА

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

Ракување

Контролна плоча

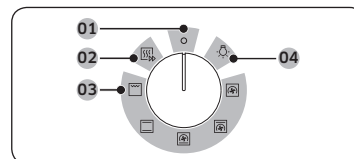
Предната плоча се испорачува во различни материјали и бои. За обезбедување подобар квалитет, реалниот изглед на рерната подлежи на промени без претходно известување.



01 Копче за избор на режим	Завртете го за да изберете режим или функција за готвење.
02 Екран	Прикажува информации за времето или дава краток опис за избраниот режим.
03 Време на готвење / Часовник	Притиснете за да го поставите времето на готвење. Притиснете и задржете во период од 3 секунди за да го поставите тековното време.
04 Горе / Долу	Користете го за прилагодување на поставките за часовникот или тајмерот.
05 Тајмер	Тајмерот ви помага да го проверите времето или времетраењето на готвењето.
06 Вртливо копче за избирање вредности	Користете го вртливото копче за избирање вредности за да ја поставите температурата или нивото на јачина за печење.

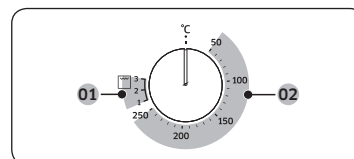
ЗАБЕЛЕШКА

Екранот не може да се ракува правилно доколку го допирате кога носите пластични или заштитни ракавици.



Копче за избор на режим

- 01 Исклучено
- 02 Брзо загревање
- 03 Режији на готвење
- 04 Светилка на рерната



Вртливо копче за избирање вредности


- 01 Ниво на јачина за печење
- 02 Температурен опсег

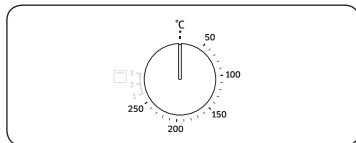
Ракување

Брзо загревање

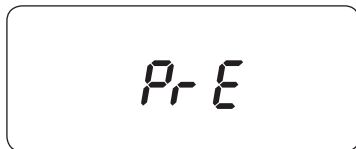
Или, пак, можете брзо да ја загреете рерната. Оваа функција значително ќе го намали времето на чекање кое е потребно за загревањето. За да го направите тоа, следете ги чекорите подолу.



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



2. Завртете го вртливо копче за да ја поставите саканата температура во рамките на температурниот опсег.







Рерната ќе почне да се загрева сè додека во внатрешноста не се постигне целната температура. Кога процесот ќе заврши, не заборавате да се вратите на избраниот режим.

ЗАБЕЛЕШКА


За режимот за печење скара не е потребно да се врши загревање.

Време на готвење

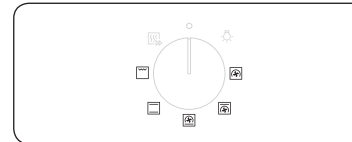


1. Притиснете .
2. Притиснете ги копчињата  /  за да го поставите времето на готвење, а потоа притиснете . Максимална вредност што можете да ја изберете за времето е 23 часа и 59 минути.

ЗАБЕЛЕШКА

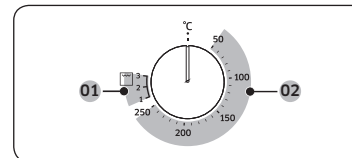
Доколку сакате да го поништите времето на готвење, притиснете  а потоа поставете го времето на 0:00.

Режими на готвење



Ви препорачуваме да ставете храна во рерната откако ќе заврши загревањето. На овој начин ќе добиете најдобри резултати.

1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим за готвење.



- 01 Режим за печење скара
02 Режими за готвење, освен за печење скара



2. Завртете го вртливо копче за да ја поставите саканата температура во рамките на температурниот опсег. За режимот за печење скара, пак, треба да изберете ниво на јачина.



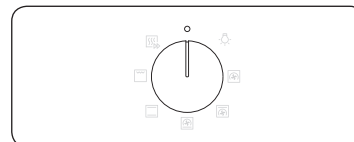
ЗАБЕЛЕШКА


Доколку ја изберете функцијата на грејач и ја поставите температурата помеѓу 50 °C и 250 °C, или доколку изберете нормален режим на готвење и ја поставите температурата помеѓу грејач 1 и 3, од вас ќе биде побарано да ја ресетирате температурата преку порака (како што е прикажано на левата страна) и звучен сигнал.

Точната температура во внатрешноста на рерната може да се измери со овластен термометар и на начин дефиниран од страна на овластена институција. Користењето други термометри може да доведе до грешки при мерењето.

Режим		Препорачана температура (°C)	Инструкции
	Конвекција	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.
	Класична рерна	200	Топлината се генерира преку горното и долното грејно тело. Оваа функција треба да се користи за стандардно печење за повеќето видови јадења.
	Горно греење + конвекција	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	190	Долниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за пица, леб или торти.
	Голем грејач	Ниво 2	Грејачот со голема површина генерира топлина. Користете го овој режим за поцрвенување на горната површина на храната (на пример месо, лазањи или гратин).

За да запрете со готвењето



За време на готвењето, завртете го копчето за избор на режим за да изберете .

ЗАБЕЛЕШКА

Ако внатрешноста на рерната е жешка:

Дури и по исклучување на рерната, вентилаторот за ладење ќе работи автоматски и светилката на рерната ќе остане вклучена сè додека не се излади рерната.


Ракување

Практичност

Светилка на рерната

Светилката на рерната се вклучува автоматски кога рерната ќе почне да работи.



За да ја вклучите светилката на рерната без да ги активирате функциите на рерната, едноставно свртете го копчето за избор на режим на .



ЗАБЕЛЕШКА

Вентилаторот за ладење се вклучува автоматски кога ќе ја изберете светилката на рерната.

Функција за заклучување за деца

За спречување на несреќи, функцијата за заклучување за деца ги оневозможува сите контроли. Функцијата Заклучување за деца е достапна само кога е избрана опцијата Исклучено или режимот Светилка на рерната.



Задржете ги копчињата  и  истовремено во период од 3 секунди за да ја активирате или задржете ги повторно во период од 3 секунди за да ја деактивирате функцијата за заклучување на контролната плоча.





ЗАБЕЛЕШКА

Кога ќе ја активирате функцијата за заклучување за деца, на екранот се прикажува "L".


Тајмер

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



1. Притиснете .
 2. Притиснете ги копчињата  /  за да го поставите времето, а потоа притиснете .
- Максимална вредност што можете да ја изберете за времето е 23 часа и 59 минути.

ЗАБЕЛЕШКА

Доколку сакате да го откажете тајмерот, притиснете , а потоа поставете го времето на 0:00.

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 додатците

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
Лазањи	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 пица, 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.)
Месо(Говедско/Свинско/Јагнешко)					
Говедски бифтек, 1 kg	Решетка за печење + универзален сад	3 1		160-180	50-70
Телешко месо со коска, 1,5 kg	Решетка за печење + универзален сад	3 1		160-180	90-120
Печено свинско, 1 kg	Решетка за печење + универзален сад	3 1		200-210	50-60
Големо парче свинско месо, 1 kg	Решетка за печење + универзален сад	3 1		160-180	100-120
Нозе од јагне со коска, 1 kg	Решетка за печење + универзален сад	3 1		170-180	100-120

Паметно готвење

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

* Превртете по изминување на половина од времето.

Печење скара

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

Храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп.	Време (мин.)
Леб					
Тост	Решетка за печење	5		3	2-4
Тост со сирење	Универзален сад	4		1	4-8
Говедско					
Стек*	Решетка за печење + универзален сад	4 1		3	15-20
Плескавици*	Решетка за печење + универзален сад	4 1		3	15-20
Свинско					
Свински кременадли	Решетка за печење + универзален сад	4 1		3	20-25
Колбаси	Решетка за печење + универзален сад	4 1		3	10-15
Живина					
Пилешки гради	Решетка за печење + универзален сад	4 1		3	30-35
Пилешки батаци	Решетка за печење + универзален сад	4 1		3	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

Тест јадења

Во согласност со стандардот EN 60350-1

1. Печење

Препораките за печење се однесуваат на загреана рерна. Немојте да ја користите функцијата за брзо загревање. 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		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Бисквит од брашно	Универзален сад	1+4		140	35-40
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.

Паметно готвење


2. Печење скара

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

Вид храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп.	Време (мин.)
Тост од бел леб	Решетка за печење	5		3	1-2
Говедски плескавици* (12 секоја)	Решетка за печење + универзален сад (за масните капки)	4 1		3	1 ^{oo} 18-22 2 ^{oo} 7-10

* Превртете по изминување на $\frac{2}{3}$ 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 масните капки)	3 1		205	80-100

* Превртете по изминување на половина од времето.

Одржување

Чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- Рерната и додатоците 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 додатоците 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)

Отстранливите 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.

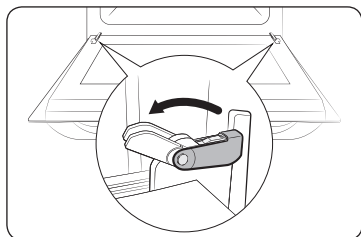
1. Извадете ги сите додатоци од внатрешноста на рерната.
2. Ичистете ја внатрешноста на рерната.
3. Изберете режим Конвекција со максимална температура и активирајте го циклусот во времетраење од еден час.

Вадење на вратата

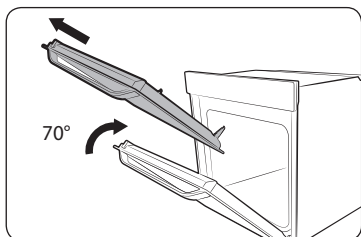
При нормално користење, вратата на рерната не смее да се вади, но доколку вадењето е неопходно, на пример заради чистење, придржувајте се до следните инструкции.

ВНИМАНИЕ

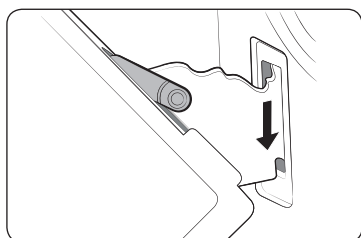
Вратата на рерната е тешка.



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



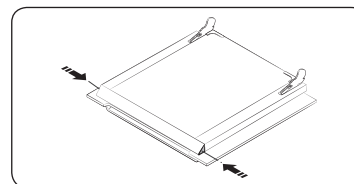
2. Затворете ја вратата за приближно 70°. Со двете раце, фатете ја странично вратата на средината и повлечете ја со подигнување, сè додека шарките целосно не излезат.



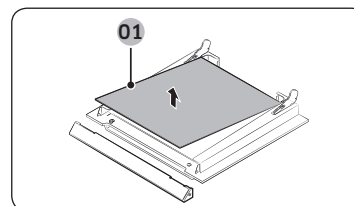
3. Откако ќе завршите со чистењето, повторете ги чекорите 1 и 2 во обратен редослед за да ја прикачите вратата. Жлебот на шарката треба да влезе на место и на двете страни.

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.

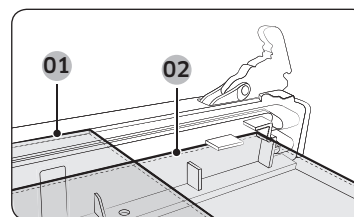


1. Притиснете ги двете копчиња на левата и десната страна на вратата.



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 местоположи на стаклените плочи 1 и 2 според сликата.

01 Стакло 1

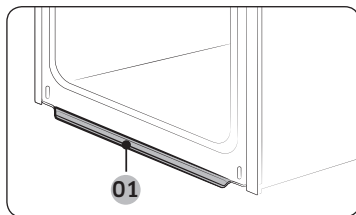
02 Стакло 2

ЗАБЕЛЕШКА

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

Одржување

Колектор за вода



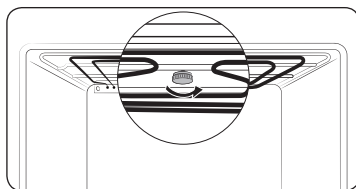
01 Колектор за вода

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.

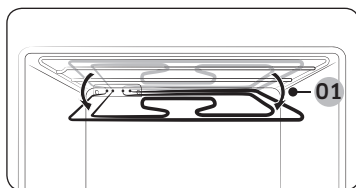
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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)

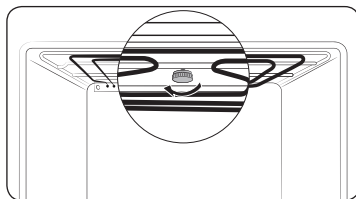


1. Можете да го спуштите грејачот кога го чистите горниот внатрешен дел од рерната. Држејќи го грејачот, завртете ја навртката спротивно од насоката на движење на стрелките од часовникот за да ја отстраните.



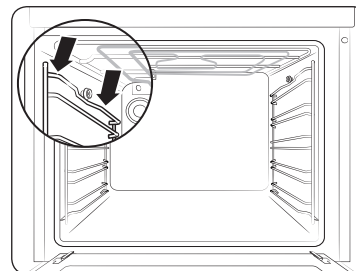
01 Прибл. 12°

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.

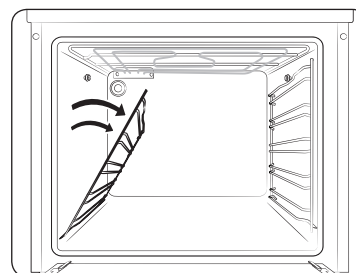


3. По завршување на чистењето, подигнете го грејачот до неговото оригинално ниво и завртете ја навртката во насока на стрелките на часовникот

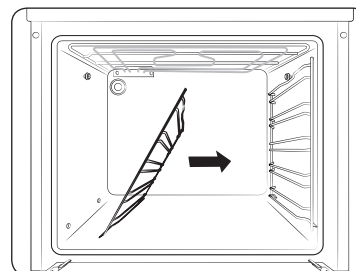
Вадење на страничните шини (во зависност од моделот)



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



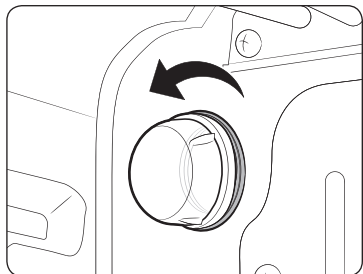
2. Завртете ја страничната шина за приближно 45°.



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.

Отстранување на проблеми

Проблем	Причина	Дејство
Надворешната површина на рерната се загрева премногу при работа.	<ul style="list-style-type: none"> Ако рерната е инсталирана на место без соодветна вентилација 	<ul style="list-style-type: none"> Обрнете внимание на растојанијата наведени во водичот за инсталација на производот.
Вратата не може да се отвори соодветно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако има остатоци од храна заглавени помеѓу вратата и внатрешноста на производот 	<ul style="list-style-type: none"> Исчистете ја рерната темелно, а потоа повторно отворете ја вратата.
Внатрешната светилка не свети доволно или не се вклучува.	<ul style="list-style-type: none"> Ако светилката се вклучува и исклучува 	<ul style="list-style-type: none"> Светилката се исклучува автоматски по одреден временски период за да заштеди енергија. Вклучете ја повторно со притиснување на копчето за светилката.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако светилката се прекрие со надворешни супстанции за време на готвењето 	<ul style="list-style-type: none"> Исчистете ја внатрешноста на рерната и проверете повторно.
При допир на рерната се појавува електричен удар.	<ul style="list-style-type: none"> Ако струјното напојување не е правилно заземјено Ако користите штекер без заземјување 	<ul style="list-style-type: none"> Проверете дали приклучокот за напојување е правилно заземјен.
Капе вода.	<ul style="list-style-type: none"> Во одредени случаи може да се појави вода или пареа во зависност од храната. Тоа не претставува дефект на производот. 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете ја рерната да се олади и 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.	<ul style="list-style-type: none"> Осветлувањето се менува во зависност од промената на излезната моќност. 	<ul style="list-style-type: none"> 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"> Вентилаторот автоматски работи одреден временски период за да ја проветри внатрешноста на рерната. 	<ul style="list-style-type: none"> Тоа не претставува дефект на производот, па затоа нема потреба да се грижите.
Рерната не се загрева.	<ul style="list-style-type: none"> Ако вратата е отворена 	<ul style="list-style-type: none"> Затворете ја вратата и рестартирајте ја постапката.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако контролите на рерната не се правилно поставени 	<ul style="list-style-type: none"> Погледнете го поглавјето за ракување со рерната и ресетирање на рерната.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако осигурувачот во вашиот дом прегорел или прекинувачот на електричното коло се исклучил 	<ul style="list-style-type: none"> Заменете го осигурувачот или вклучете го прекинувачот за електричното коло. Ако ова често се случува, повикајте електричар.
За време на користењето излегува чад.	<ul style="list-style-type: none"> При првото користење 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Ако има храна на грејачот 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете ја рерната добро да се олади и отстранете ја храната од грејачот.
При користење на рерната се појавува миризма на изгорено или на пластика.	<ul style="list-style-type: none"> Ако користите пластични или други садови кои не се огноотпорни 	<ul style="list-style-type: none"> Користете стаклени садови кои се соодветни за високи температури.

Проблем	Причина	Дејство
Рерната не готви правилно.	<ul style="list-style-type: none"> Ако често ја отворате вратата за време на готвењето 	<ul style="list-style-type: none"> Не отворајте ја вратата често, освен кога готвите храна која треба да се превртува. Ако често ја отворате вратата, температурата во внатрешноста се намалува и тоа може да влијае негативно врз резултатите од готвењето.

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-20	Дефект на сензорот	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-21		
C-22		
C-d0	Проблем со копчињата 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	Безбедносно исклучување Рерната работела долг период со поставената температура. <ul style="list-style-type: none"> Под 105 °C - 16 часа Од 105 °C до 240 °C - 8 часа Од 245 °C до максимум - 4 часа 	Ова не претставува дефект на системот. Исклучете ја рерната и отстранете ја храната. Потоа, обидете се повторно.

Додаток

Список со податоци за производот

SAMSUNG	SAMSUNG
Идентификација на модел	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Индекс на енергетска ефикасност по внатрешна празнина (EEI <small>внатрешна празнина</small>)	95,2
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) (EC <small>електрична внатрешна празнина</small>)	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) (EC <small>електрична внатрешна празнина</small>)	0,80 kWh/циклус
Број на внатрешни празнини	1
Извор на топлина по внатрешна празнина (струја или гас)	струја
Волумен по внатрешна празнина (V)	68 L
Вид на рерна	Вградена
Маса на уредот (M)	32,6 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

Белешки

Белешки

ПРАШАЊА ИЛИ КОМЕНТАРИ?

ЗЕМЈА	ПОВИКАЈТЕ	ИЛИ ПОСЕТЕТЕ НÈ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Бесплатна телефонна линија	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual	3	Gătit inteligent	14
În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:	3	Preparare manuală	14
Instrucțiuni pentru siguranță	3	Vase de test	17
Măsuri de precauție importante	3	Întreținere	18
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)	6	Curățare	18
Funcția de economisire automată a energiei	6	Înlocuire	21
Instalarea	6	Depanare	21
Conținutul ambalajului	6	Aspecte de verificat	21
Alimentare cu curent electric	7	Coduri de informare	23
Montarea în dulap	8	Anexă	24
Înainte de a începe	9	Fișa de date a produsului	24
Setări inițiale	9		
Miros de cuptor nou	9		
Accesorii	10		
Operațiuni	11		
Panou de comandă	11		
Preîncălzire rapidă	12		
Durată de preparare	12		
Moduri de preparare	12		
Înteruperea preparării	13		
Confort	14		

Utilizarea acestui manual

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

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

AVERTISMENT

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

ATENȚIE

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

NOTĂ

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

Instrucțiuni pentru siguranță

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

Măsurile de precauție importante

AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Pentru deconectare, ștecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc.

Instrucțiuni pentru siguranță

Metoda de prindere indicată nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure. Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Dacă aparatul are o funcție de curățare, resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare și nu trebuie lăsat niciun recipient în cuptor în timpul curățării cu aburi sau al curățării automate. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Dacă aparatul are o funcție de curățare, suprafețele pot să devină mai fierbinți decât de obicei în timpul curățării și copiii trebuie ținuți la distanță. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model. Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne) Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

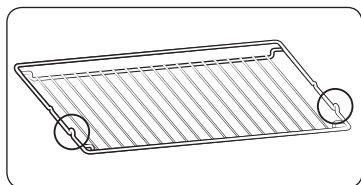
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

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

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

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

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



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

⚠ ATENȚIE

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectați. Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecțiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercați să îl utilizați. Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. și pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparații, contactați un centru de service SAMSUNG sau distribuitorul. Conductorii și cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranțe aprobate. Nu utilizați niciodată triplu-ștechere sau prelungitoare. Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curățat. Aveți grijă când conectați echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului. Dacă aparatul are o funcție de preparare la vapori sau aburi, nu îl utilizați când cartușul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Când cartușul este crăpat sau defect, nu îl utilizați și contactați cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi) Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

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

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

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

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

Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc dacă intră în contact cu o parte fierbinte a cuptorului. Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune. Copiii trebuie ținuți la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.

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

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

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul gătitului.

Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe aceasta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate și poate afecta calitatea alimentelor gătite. Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi șterse de pe suprafața emailată a cuptorului.

Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.

Nu amplasați formele de copt pe ușa deschisă a cuptorului.

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

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

Nu deschideți ușa cu o forță inutilă.

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

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

Instrucțiuni pentru siguranță

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



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

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

Funcția de economisire automată a energiei

- Dacă nu primește nicio comandă pentru o anumită perioadă în timp ce se află în funcțiune, aparatul se oprește și intră în modul de așteptare.

Instalarea

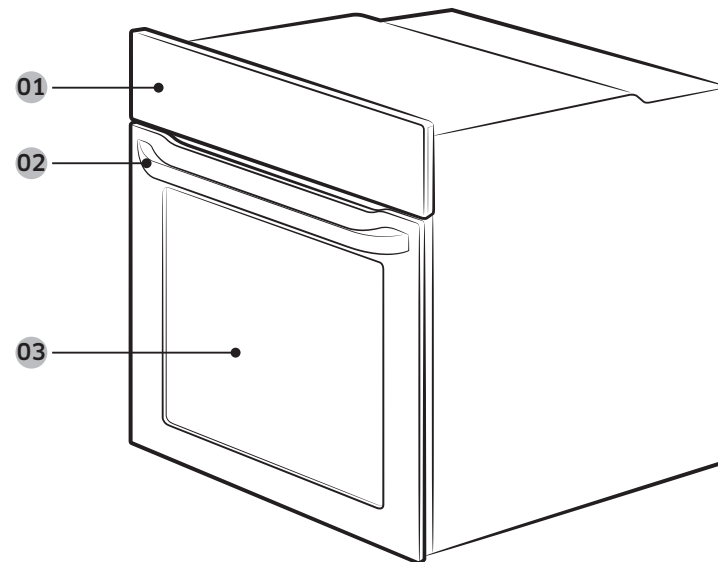
⚠ AVERTISMENT

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

Conținutul ambalajului

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

Scurtă prezentare a cuptorului



01 Panou de comandă

02 Mânerul ușii

03 Ușă

Accesorii

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



Grătar



Grătar platou *



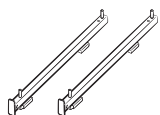
Tavă pentru copt *



Tavă universală *



Tava extra adâncă *

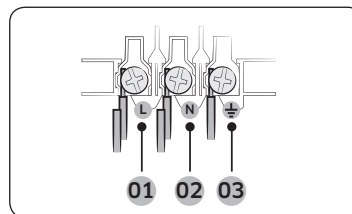


Ghidaje telescopice *

NOTĂ

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

Alimentare cu curent electric



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

Conectați cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveți o priză normală pentru ștecher, din cauza limitărilor de curent, folosiți un întrerupător izolator multipolar (cu distanța dintre contacte de cel puțin 3 mm) pentru a respecta reglementările privind siguranța. Folosiți un cablu de alimentare cu o lungime suficientă care să fie conformă cu tipul H05 RR-F sau H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm².

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

Verificați specificațiile produsului de pe eticheta atașată cuptorului.

Deschideți capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți șuruburile de pe clema cablului.

Apoi, conectați cablurile de alimentare la bornele aferente.

Borna (⏚) este concepută pentru împământare. Mai întâi conectați cablul galben și pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte.

Dacă folosiți o priză pentru ștecher, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu își asumă răspunderea pentru accidente provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

AVERTISMENT

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

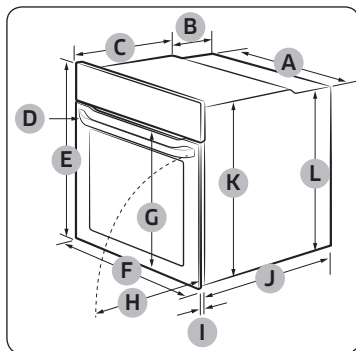
Instalarea

Montarea în dulap

Dacă instalați cuptorul într-un dulap, suprafețele din plastic și componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste până la 90 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru daunele provocate mobilei de căldura emisă de cuptor.

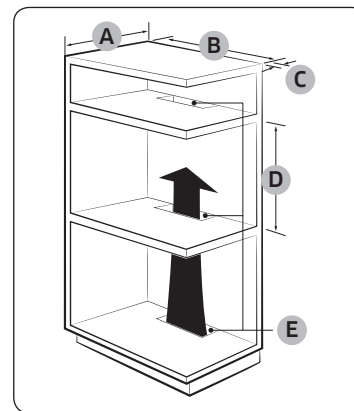
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

Dimensiuni necesare pentru instalare



Cuptor (mm)

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

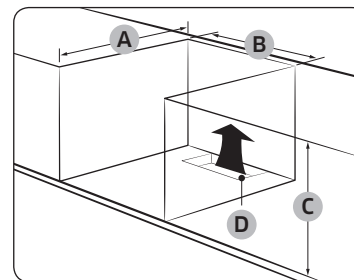


Dulap încadrat (mm)

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

NOTĂ

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



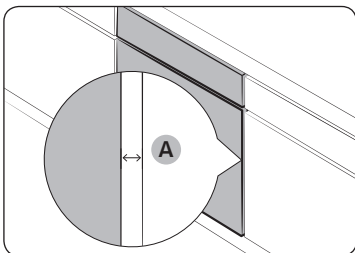
Dulap sub chiuvetă (mm)

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

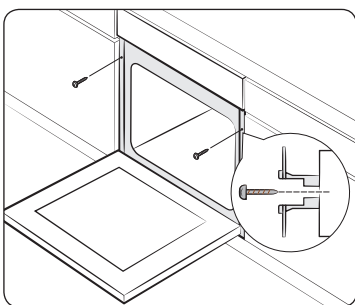
NOTĂ

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

Montarea cuptorului



Aveți grijă să lăsați un spațiu **(A)** de cel puțin 5 mm între cuptor și fiecare parte a dulapului.



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

După instalare, scoateți folia de protecție, banda și celelalte ambalaje și scoateți accesoriile din cuptor. Pentru a scoate cuptorul din dulap, mai întâi deconectați cuptorul de la sursa de alimentare și scoateți cele două șuruburi de pe părțile laterale ale cuptorului.

▲ AVERTISMENT

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

📖 NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

Înainte de a începe

Setări inițiale

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



1. Utilizați butoanele / pentru a seta ora, apoi apăsați pe . Elementul aferent minutelor este afișat intermitent.



2. Utilizați butoanele / pentru a seta minutul, apoi apăsați pe .



Pentru modificarea orei curente după această setare inițială, mențineți apăsat timp de 3 secunde și urmați pașii de mai sus.

Miros de cuptor nou

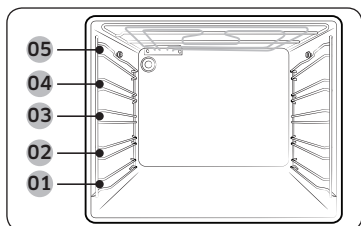
Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, curățați-i interiorul pentru a elimina mirosul de cuptor nou.

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

Înainte de a începe

Accesorii

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



- 01 Nivelul 1
- 02 Nivelul 2
- 03 Nivelul 3
- 04 Nivelul 4
- 05 Nivelul 5

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

Mod de utilizare de bază

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

Grătar	Suportul de sârmă este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului.
Tavă pentru copt *	Tavă pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați partea înclinată în față.
Tavă universală *	Tavă universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătit și frigere. Folosiți grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului. Așezați partea înclinată în față.

Tavă extra adâncă *	Tavă extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați partea înclinată în față.
Ghidaje telescopice *	Folosiți șina cu ghidaje telescopice pentru a introduce tava după cum urmează: 1. Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor. 2. Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului. 3. Închideți ușa.

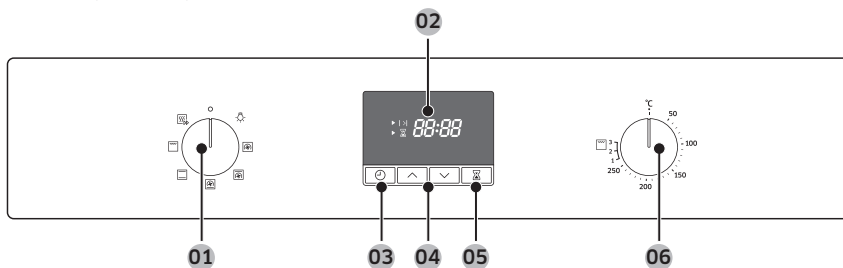
NOTĂ

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

Operațiuni

Panou de comandă

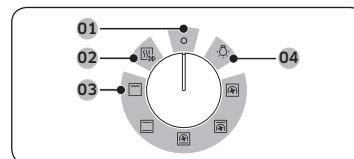
Panoul de comandă se prezintă într-o varietate de materiale și culori. În scopul îmbunătățirii calității, aspectul cuptorului poate suferi modificări fără aviz prealabil.



01 Selector de mod	Rotiți pentru a selecta modul sau funcția de preparare.
02 Afișaj	Afișează informațiile privind timpul sau o scurtă descriere a modului selectat.
03 Durată de preparare / ceas	Apăsați pentru a seta durata de preparare. Apăsați și mențineți timp de 3 secunde pentru a seta ora curentă.
04 Sus / Jos	Utilizați pentru reglarea valorii de setare pentru setările de ceas sau temporizator.
05 Cronometru	Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.
06 Disc valoric	Utilizați discul valoric pentru a seta temperatura sau nivelul de putere pentru prepararea la gril.

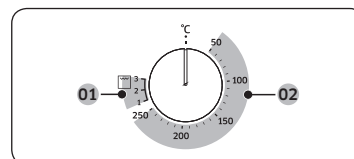
NOTĂ

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



Selector de mod

- 01** Dezactivat
- 02** Preîncălzire rapidă
- 03** Moduri de preparare
- 04** Lumina cuptorului



Disc valoric

- 01** Nivel de putere pentru prepararea la gril
- 02** Interval de temperatură

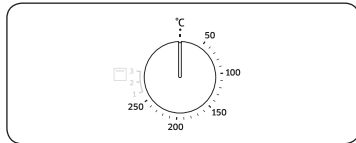
Operațiuni

Preîncălzire rapidă

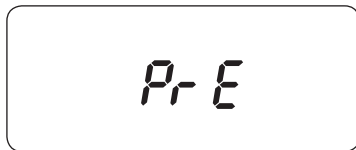
Opțional, puteți preîncălzi rapid cuptorul. Aceasta va reduce semnificativ durata de așteptare până la finalizarea preîncălzirii. Pentru aceasta, urmați pașii de mai jos.



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



2. Rotiți discul valoric pentru a seta temperatura dorită în limitele intervalului de temperatură.




Cuptorul începe să preîncălzească până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Când ați finalizat, nu uitați să reveniți la modul selectat.




NOTĂ

Preîncălzirea nu este necesară pentru modul Gril.


Durată de preparare



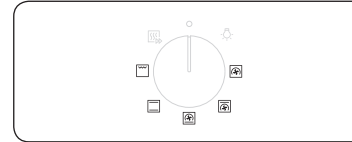
1. Apăsați .

2. Utilizați butoanele  /  pentru a seta durata de preparare, apoi apăsați pe . Puteți seta durata la 23 de ore și 59 de minute.

NOTĂ

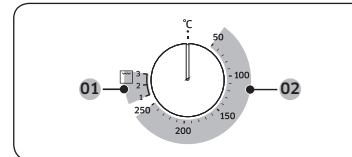
Dacă doriți să ștergeți durata de preparare, apăsați pe , apoi setați durata la 0:00.

Moduri de preparare



Se recomandă ca alimentele să se introducă în cuptor după ce se finalizează preîncălzirea. Astfel se obțin cele mai bune rezultate.

1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod de preparare.



2. Rotiți discul valoric pentru a seta temperatura dorită în limitele intervalului de temperatură. Pentru modul Gril, selectați în schimb un nivel de alimentare.






01 Modul de preparare la gril

02 Moduri de preparare cu excepția modului Gril

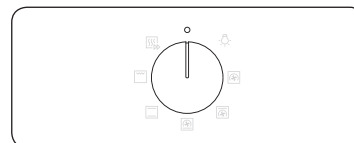



NOTĂ

Dacă selectați funcția Grătar și setați temperatura între 50 °C și 250 °C, sau dacă selectați modul de gătit normal și setați temperatura între Grătar 1 și 3, vi se va cere să resetați temperatura cu un mesaj (după cum se indică în stânga) și cu un semnal sonor. Temperatura exactă din interiorul cuptorului poate fi măsurată cu un termometru autorizat și prin metoda definită conform prevederilor instituției autorizate. Utilizarea altor termometre poate cauza o eroare de măsurare.

Mod		Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
	Convecție	170	Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.
	Convențională	200	Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.
	Încălzire din partea superioară + convecție	190	Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).
	Încălzire din partea inferioară + convecție	190	Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.
	Grătar mare	Nivelul 2	Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).

Înteruperea preparării



În timpul procesului de preparare, Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .

NOTĂ

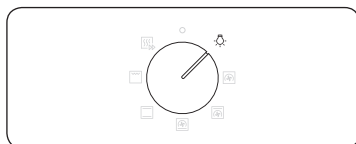
În cazul în care cuptorul este fierbinte în interior: Chiar și după oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze automat și lampa cuptorului rămâne aprinsă până când cuptorul se va răci.


Operațiuni

Confort

Lumina cuptorului

Lumina cuptorului se aprinde automat atunci când cuptorul începe să funcționeze.



Pentru a aprinde lumina cuptorului fără a activa funcțiile acestuia, pur și simplu rotiți selectorul de mod la .



NOTĂ

Ventilatorul de răcire pornește automat atunci când selectați lumina cuptorului.

Funcția de blocare pentru copii

Pentru a preveni accidentele, funcția de blocare pentru copii dezactivează toate comenzile. Funcția Blocare pentru copii este disponibilă numai în modul Dezactivat sau Lumină cuptor.



Mențineți apăsată simultan butoanele  și  timp de 3 secunde pentru a dezactiva, sau mențineți-le apăsată din nou timp de 3 secunde pentru a dezactiva blocarea panoului de control.





NOTĂ

Când funcția Blocare pentru copii este activată, pe afișaj apare „L”.


Cronometru

Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.



1. Apăsați .
 2. Utilizați butoanele  /  pentru a seta durata, apoi apăsați pe .
- Puteți seta durata la 23 de ore și 59 de minute.

NOTĂ

Dacă doriți să anulați cronometrarea, apăsați pe , apoi setați durata la 0:00.

Gătit inteligent

Preparare manuală

AVERTISMENT privind acrilamida

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

NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în ghidul de preparare.
- Când folosiți modul Eco Grill (Gril eco), așezați mâncarea în centrul tăvii accesoriu.

Sfaturi utile privind accesoriile

Cuptorul dvs. este livrat cu mai multe accesorii. Este posibil să constatați că unele accesorii lipsesc din tabelul de mai jos. Cu toate acestea, chiar dacă nu primiți toate accesoriiile menționate în acest ghid de preparare, puteți folosi ce aveți, obținând aceleași rezultate.

- Tava pentru copt și tava universală sunt interschimbabile.
- Atunci când gătiți alimente uleioase, vă recomandăm să așezați o tavă sub suportul de sârmă pentru a colecta reziduurile de ulei. Dacă primiți grătarul platou, îl puteți folosi împreună cu tava.
- Dacă primiți tava universală sau tava ultraadâncă, sau ambele, o puteți folosi pe cea mai adâncă pentru alimente uleioase.

Coacere

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.









Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pandișpan	Grătar, formă Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	3		175-185	50-60
Tartă	Grătar, formă pentru tartă Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Prăjitură din aluat cu fructe și firimituri crocante	Tavă universală	2		160-180	40-50
Fructe măcinate	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		170-180	25-30
Brioșe	Tavă universală	3		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Sufleu	Grătar, recipient pentru sufleu	3		170-180	20-25
Plăcintă dospită cu mere	Tavă universală	3		150-170	60-70
Pizza de casă, 1-1,2 kg	Tavă universală	2		190-210	10-15

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Aluat pufos înghețat, umplut	Tavă universală	2		180-200	20-25
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	2		180-190	25-35
Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza rece	Tavă universală	3		180-200	5-10

Prepararea fripturilor

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne (Viță/Porc/Miel)					
Mușchi de vită, 1 kg	Grătar + tavă universală	3 1		160-180	50-70
Cotlet de vițel cu os, 1,5 kg	Grătar + tavă universală	3 1		160-180	90-120
Friptură de porc, 1 kg	Grătar + tavă universală	3 1		200-210	50-60
Bucată mare de carne de porc, 1 kg	Grătar + tavă universală	3 1		160-180	100-120
Pulpă de miel cu os, 1 kg	Grătar + tavă universală	3 1		170-180	100-120









Gătit inteligent

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne de pasăre (Pui/Rață/Curcan)					
Pui, întreg, 1,2 kg *	Grătar + tavă universală	3 1		205	80-100
Bucăți de pui	Grătar + tavă universală	3 1		200-220	25-35
Piept de rață	Grătar + tavă universală	3 1		180-200	20-30
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + tavă universală	3 1		180-200	120-150
Legume					
Legume, 0,5 kg	Grătar + tavă universală	3 1		220-230	15-20
Cartofi copti, jumătăți, 0,5 kg	Grătar + tavă universală	3 1		200	45-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + tavă universală	3 1		200-230	10-15
Pește fript	Grătar + tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp.	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		3	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		1	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + tavă universală	4 1		3	15-20
Burgeri *	Grătar + tavă universală	4 1		3	15-20
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + tavă universală	4 1		3	20-25
Cârnați	Grătar + tavă universală	4 1		3	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + tavă universală	4 1		3	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + tavă universală	4 1		3	25-30

* Întoarceți după 2/3 din durata de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30

Vase de test

Conform standardului EN 60350-1

1. Coacere

Recomandările pentru coacere sunt valabile pentru un cuptor preîncălzit. Nu folosiți funcția de preîncălzire rapidă. Întotdeauna așezați tăvile înclinate spre ușa din față.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Fursecuri	Tavă universală	1+4		140	35-40
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjitură (Închise la culoare, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Plăcintă cu mere	Grătar + 2 forme de prăjituri * (Închise la culoare, ø 20 cm)	1 plasată diagonal		160	70-80
	Tavă universală + Grătar + 2 forme de prăjituri ** (Închise la culoare, ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Se aranjează două prăjituri pe grătar în părțile spate stânga și față dreapta.

** Se aranjează două prăjituri în centru, una peste cealaltă.

Gătit inteligent


2. Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute, utilizând funcția Grătar mare.

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp.	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		3	1-2
Burgeri de vită * (12 buc.)	Grătar + tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		3	Primul 18-22 Al doilea 7-10

* Opriți după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

3. Prepararea fripturilor

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pui întreg *	Grătar + tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		205	80-100

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Întreținere

Curățare

⚠ AVERTISMENT

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

Interiorul cuptorului

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

Exteriorul cuptorului

Pentru curățarea exteriorului cuptorului, precum ușa, mânerul și afișajul, utilizați o cârpă curată și un detergent slab de curățare sau apă caldă cu săpun și uscați cu prosoape-rolă de bucătărie sau cu un prosop uscat.

Grăsimea și murdăria se pot depune cu ușurință în jurul mânerului, din cauza aerului cald care iese din cuptor. Se recomandă curățarea mânerului după fiecare utilizare.

Accesorii

Spălați accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop de bucătărie.

Pentru a șterge impuritățile persistente, înmuiați accesoriile utilizate în apă caldă cu săpun timp de 30 de minute înainte de a le spăla.

Suprafață emailată catalitică (în funcție de model)

Componentele demontabile sunt acoperite cu email catalitic gri. Este posibil ca acestea să fie împrășcate cu ulei și grăsime aruncate de aerul care circulă în timpul încălzirii prin convecție. Cu toate acestea, impuritățile se distrug la temperatura de 200 °C sau mai mult.

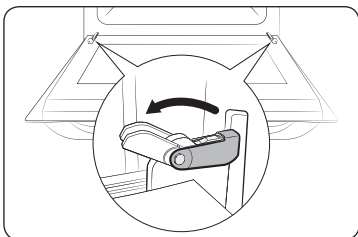
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul Convecție cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Demontarea ușii

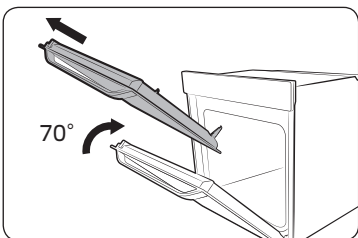
În cazul utilizării normale, ușa cuptorului nu trebuie demontată dar dacă aceasta este necesară - de exemplu, pentru curățare - respectați următoarele instrucțiuni.

⚠ ATENȚIE

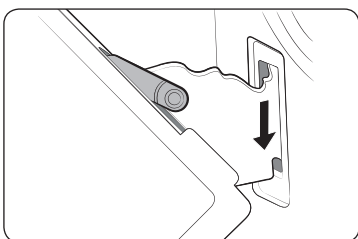
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și desfaceți complet clamele ambelor balamale.



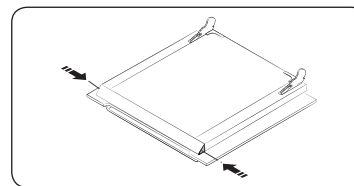
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Cu ambele mâini, prindeți lateralele ușii cuptorului din partea din mijloc și ridicați până când balamalele pot fi scoase.



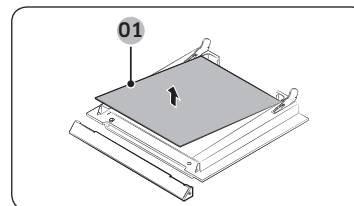
3. După curățare, pentru prinderea ușii, repetați pașii 1 și 2 în ordine inversă. Clema balamalei trebuie închisă în ambele părți.

Demontarea ușii din sticlă

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

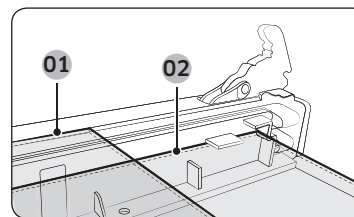


1. Apăsați ambele butoane din stânga și din dreapta ușii.



2. Scoateți capacul și îndepărtați geamurile 1 și 2 de pe ușă.

01 Geamul 1



01 Geamul 1
02 Geamul 2

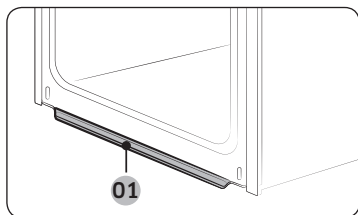
3. După curățarea geamurilor ușii, pentru asamblare repetați pașii 1, 2 în ordine inversă. Verificați amplasarea corectă a geamurilor 1 și 2 conform imaginii.

📖 NOTĂ

La asamblarea geamului interior 1, orientați scrisul spre partea de jos.

Întreținere

Colector de apă



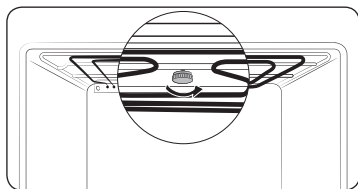
01 Colector de apă

Colectorul de apă colectează nu numai excesul de umezeală format în timpul gătirii, ci și resturile alimentare. Goliți și curățați periodic colectorul de apă.

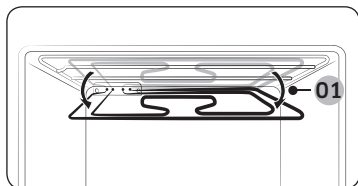
▲ AVERTISMENT

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

Curățarea părții superioare (în funcție de model)

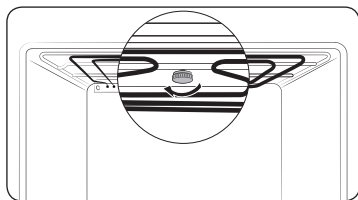


1. Puteți lăsa în jos încălzitorul gril, ceea ce este util pentru curățarea părții superioare a cuptorului. Îndepărtați circular piulița prin rotire în sens antiorar, ținând de încălzitor.



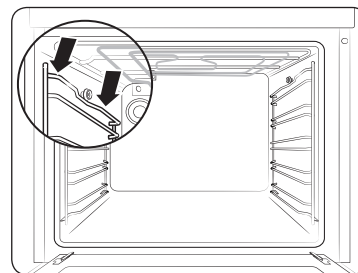
01 Aprox. 12°

2. Partea din față a încălzitorului gril se deplasează în jos și încălzitorul gril nu poate fi demontat din cuptor. Nu apăsați în jos pe încălzitorul gril pentru a evita deformarea acestuia.

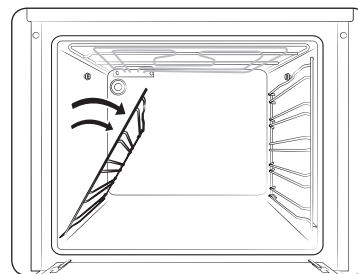


3. Când ați terminat curățarea, ridicați încălzitorul gril la nivelul inițial și rotiți piulița circulară în sens orar

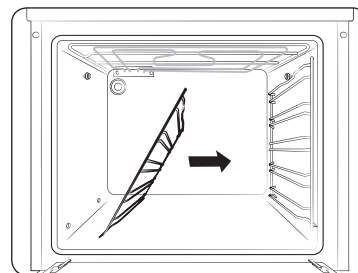
Detașarea ghidajelor laterale (în funcție de model)



1. Apăsați partea centrală de sus a grilajului lateral.



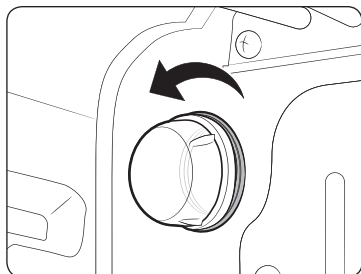
2. Rotiți grilajul lateral aproximativ 45°.



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

Înlocuire

Becuri



1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

▲ AVERTISMENT

- Înainte de a înlocui un bec, opriți cuptorul și deconectați cablul de alimentare.
- Folosiți numai becuri de 25-40 W / 220-240 V rezistente la 300 °C. Puteți achiziționa becuri aprobate de la un centru de service Samsung din zona dvs.
- Folosiți întotdeauna o lavetă uscată atunci când mânuiți un bec cu halogen. Astfel se împiedică lăsarea urmelor de degete sau transpirație pe bec, ceea ce îi poate scurta durata de funcționare.

Depanare

Aspecte de verificat

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

Problemă	Cauză	Ațiune
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	• Dacă sunt substanțe străine prinse între butoane	• Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	• Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior	• Îndepărtați umezeala și încercați din nou.
	• Dacă este setată funcția de blocare	• Verificați dacă este setată funcția de blocare.
Nu este afișată ora.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul nu funcționează.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	• Dacă este deconectat de la priză	• Reconectați alimentarea.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	• Dacă prepararea continuă durează prea mult	• După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	• Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează	• Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
	• Când se folosesc mai multe ștechere în aceeași priză	• Folosiți un singur ștecher.
Cuptorul nu este alimentat.	• Dacă nu există alimentare cu energie	• Verificați dacă există alimentare cu energie.

Depanare

Problemă	Cauză	Ațiune
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată 	<ul style="list-style-type: none"> Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului 	<ul style="list-style-type: none"> Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă lampa se aprinde și se stinge 	<ul style="list-style-type: none"> Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării 	<ul style="list-style-type: none"> Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă sistemul de alimentare electrică nu este împământat corect Dacă folosiți o priză fără împământare 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	<ul style="list-style-type: none"> Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului. 	<ul style="list-style-type: none"> Răciți cuptorul, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușă ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		
Luminozitatea din cuptor variază.	<ul style="list-style-type: none"> Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire. 	<ul style="list-style-type: none"> Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.

Problemă	Cauză	Ațiune
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Cuptorul nu se încălzește.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă ușa este deschisă 	<ul style="list-style-type: none"> Închideți ușa și reporniți cuptorul.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului 	<ul style="list-style-type: none"> Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost declanșat 	<ul style="list-style-type: none"> Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> La prima utilizare 	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă se află alimente pe încălzitor 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă utilizați recipiente din plastic sau altele care nu sunt termorezistente 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu gătește corect.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă ușa este deschisă des în timpul preparării 	<ul style="list-style-type: none"> Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți frecvent ușa, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.

Coduri de informare

Dacă nu funcționează cuptorul, puteți vedea un cod de informare pe afișaj. Consultați tabelul de mai jos și încercați să puneți în aplicare sugestiile.

Cod	Semnificație	Acțiune
C-20	Senzorul este defect	Opriti cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-21		
C-22		
C-d0	Problemă la butoane Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/în jurul lor. Opriti cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.
S-01	Oprire de siguranță Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. <ul style="list-style-type: none"> Sub 105 °C - 16 ore De la 105 °C la 240 °C - 8 ore De la 245 °C la max. - 4 ore 	Aceasta nu este o defecțiune a sistemului. Opriti cuptorul și scoateți alimentele. Apoi, încercați din nou ca de obicei.

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificarea modelului	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Indice de eficiență energetică per incintă (EEI _{incintă})	95,2
Clasă eficiență energetică per cavitate	A
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) (EC _{incintă electrică})	0,99 kWh/ciclu
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică) (EC _{incintă electrică})	0,80 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)	electricitate
Volum per incintă (V)	68 l
Tipul de cuptor	Încastrabil
Masa aparatului (M)	32,6 kg

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

Sfaturi pentru economisirea energiei

- În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă cu excepția cazului în care trebuie să întoarceți alimentele. Nu deschideți des ușa, pentru a menține temperatura cuptorului și pentru a economisi energie.
- Planificați utilizarea cuptorului pentru a evita oprirea cuptorului între prepararea felurilor de mâncare și reduceți timpul necesar reîncălzirii cuptorului.
- Dacă durata de preparare este mai mare de 30 de minute, cuptorul poate fi închis cu 5-10 minute înainte de terminarea timpului de preparare, pentru a economisi energie. Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Acolo unde este posibil, pregătiți mai multe feluri în același timp.

Notă

Notă

Notă

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Furrë inkaso

Manuali i përdorimit dhe i instalimit

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Përmbajtja

Përdorimi i manualit **3**

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme: 3

Udhëzimet e sigurisë **3**

Masa paraprake të rëndësishme për sigurinë 3

Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur) 6

Funksioni automatik i kursimit të energjisë 6

Instalimi **6**

Çfarë përfshihet 6

Lidhja me rrjetin elektrik 7

Montimi i mobilies 8

Përpara se të filloni **9**

Cilësimet fillestare 9

Aroma e furrës së re 9

Aksesorët 10

Veprimet **11**

Paneli i kontrollit 11

Ngrohja e shpejtë paraprake 12

Koha e gatimit 12

Modalitetet e gatimit 12

Për të ndërprerë gatimin 13

Lehtësi përdorimi 14

Gatimi inteligjent **14**

Gatimi manual 14

Pjatat e testit 17

Mirëmbajtja **18**

Pastrim 18

Ndërrimi 21

Diagnostikimi **21**

Pikat e kontrollit 21

Kodet informuese 23

Shtojca **24**

Fleta teknike e produktit 24

Përdorimi i manualit

Ju faleminderit që zgjodhët furrën inkaso "SAMSUNG".

Manuali i përdorimit përmban informacione të rëndësishme mbi sigurinë dhe udhëzime për t'ju ndihmuar në përdorimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes.

Jeni të lutur t'i kushtoni pak kohë leximit të manualit të përdorimit, përpara se të përdorni furrën, si dhe ruajeni librin për t'iu referuar në të ardhmen.

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme:

PARALAJMËRIM

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të shkaktojnë **lëndim të rëndë të personit, vdekje dhe/ose dëmtim të pasurisë**.

KUJDES

Rreziqe ose praktika jo të sigurta që mund të shkaktojnë **lëndim të personit dhe/ose dëmtim të pasurisë**.

SHËNIM

Këshilla, rekomandime ose informacione të dobishme që ndihmojnë përdoruesit për përdorimin e produktit.

Udhëzimet e sigurisë

Instalimi i furrës duhet të kryhet vetëm nga një elektrikist i licencuar. Instaluesi është përgjegjës për lidhjen e pajisjes me rrjetin elektrik, duke zbatuar udhëzimet përkatëse të sigurisë.

Masa paraprake të rëndësishme për sigurinë

PARALAJMËRIM

Pajisja nuk është parashikuar për përdorim nga persona (duke përfshirë fëmijët) me aftësi të kufizuara fizike, ndijore ose mendore, ose me mungesë përvoja dhe njohurish, nëse ata nuk mbikëqyren ose udhëzohen në lidhje me përdorimin e pajisjes nga një person përgjegjës për sigurinë e tyre.

Fëmijët duhet të mbikëqyren për t'u siguruar që të mos luajnë me pajisjen.

Mënyra e shkëputjes duhet të përcaktohet mbi kabllot fikse sipas rregullave të instalimit të kablllove.

Pas instalimit, duhet të bëhet e mundur shkëputja e pajisjes nga rrjeti elektrik. Shkëputja mund të arrihet duke pasur një prizë të disponueshme ose duke vendosur një çelës tek instalimi fiks elektrik në përputhje me rregullat e instalimit.

Për të shmangur rreziqet, nëse dëmtohet kordoni elektrik, ai duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose një person me kualifikim të ngjashëm.

Udhëzimet e sigurisë

Për riparimin e përshkruar nuk duhet të mbështeteni në përdorimin e ngjitësve, pasi ata nuk konsiderohen mjete riparuese të besueshme.

Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi ndijore, fizike ose mendore të reduktuara, ose me mungesë përvojë dhe njohurish, nëse janë nën mbikëqyrje ose nëse janë udhëzuar për përdorimin në mënyrë të sigurt të pajisjes dhe që kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk do të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje. Mbajeni pajisjen dhe kordonin e saj larg fëmijëve nën 8 vjeç.

Pajisja nxehet gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse brenda në furrë.

PARALAJMËRIM: Pjesët e jashtme mund të nxehen gjatë përdorimit. Fëmijët e vegjël duhen mbajtur larg.

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit. Nëse kjo pajisje ka funksion pastrimi, mbetjet e derdhura duhet të hiqen përpara pastrimit dhe asnjë enë nuk duhet lënë në furrë gjatë pastrimit me avull apo vetëpastrimit. Funksioni i pastrimit varet nga modeli.

Nëse kjo pajisje ka funksion pastrimi, gjatë procesit të pastrimit sipërfaqet mund të nxehen më shumë se zakonisht dhe fëmijët duhet të mbahen larg. Funksioni i pastrimit varet nga modeli.

Përdorni vetëm termometrën e rekomanduar për këtë furrë. (Vetëm për modelin me termometër për mishin)

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

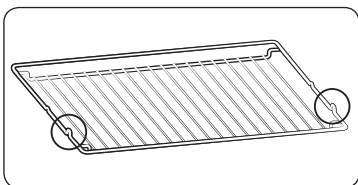
PARALAJMËRIM: Sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të ndërroni llambën, në mënyrë që të shmangni mundësinë e elektroshokut.

Pajisja nuk duhet instaluar pas derës dekorative, për të evituar mbinxehjen.

PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të jashtme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të bëni kujdes të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse. Fëmijët nën 8 vjeç duhet të mbahen larg, përveç rasteve kur janë nën mbikëqyrje të vazhdueshme.

KUJDES: Procesi i gatimit duhet mbikëqyrur. Proceset afatshkurtrat të gatimit duhen mbikëqyrur vazhdimisht. Dera ose sipërfaqja e jashtme mund të nxehet kur pajisja është vënë në punë.

Temperatura në sipërfaqet e përdorshme mund të jetë e lartë kur pajisja është vënë në punë. Sipërfaqet mund të nxehen gjatë përdorimit.



Futni skarën me tela në vend me pjesët e dala (tapa në të dyja anët) për përpara, në mënyrë që skara me tela të mbështesë pozicionin e qëndrimit për sasi të mëdha ushqimi.

⚠ KUJDES

Mos e futni lidhni furrën me korrentin nëse është dëmtuar gjatë transportimit.

Pajisja duhet të lidhet me rrjetin elektrik vetëm nga një electricist i licencuar.

Mos u përpuni ta vini në punë pajisjen në rast defekti apo dëmtimi.

Riparimet duhet të kryhen vetëm nga tekniku i licencuar. Riparimi i gabuar mund të përbëjë rrezik të madh për ju dhe për të tjerët. Nëse furra ka nevojë për riparim, kontaktoni një qendër shërbimi "SAMSUNG" ose shitësin tuaj.

Spinat dhe kabllot elektrike nuk duhen lejuar të prekin furrën.

Furra duhet të lidhet me rrjetin elektrik nëpërmjet një automati ose siguresë të miratuar. Mos përdorni kurrë përshtatës shumëprizësh ose zgjatues.

Furnizimi me energji duhet të ndërpritet gjatë riparimit ose pastrimit të pajisjes.

Bëni kujdes kur lidhni pajisjet elektrike te prizat që ndodhen pranë furrës.

Nëse pajisja ka funksion gatimi me avull, mos e vini në përdorim nëse kasete e furnizimit me ujë është e dëmtuar. (Vetëm modeli me funksion avulli)

Nëse kasete është e krisur ose e thyer, mos e përdorni dhe kontaktoni qendrën më të afërt të shërbimit. (Vetëm modeli me funksion avulli)

Furra është krijuar vetëm për gatimin e ushqimeve të shtëpisë.

Gjatë përdorimit, sipërfaqja e brendshme e furrës nxehet aq sa mund të shkaktojë djegie. Mos i prekni elementet ngrohëse ose sipërfaqen e brendshme të furrës derisa të ftohen.

Mos vendosni kurrë materiale të ndezshme brenda në furrë.

Sipërfaqet e furrës nxehen kur pajisja përdoret në temperaturë të lartë për periudhë të gjatë.

Gjatë gatimit, bëni kujdes kur hapni derën e furrës, pasi mund të dalë ajër i nxehtë ose avull në mënyrë të vrullshme.

Kur gatuar ushqime që përmbajnë alkool, ky i fundit mund të avullojë për shkak të temperaturave të larta dhe avulli mund të marrë flakë nëse bie në kontakt me ndonjë pjesë të nxehtë të furrës.

Për sigurinë tuaj, mos përdorni pastrues me ujë me presion të lartë ose me avull me presion.

Gjatë kohës që furra është në përdorim, fëmijët duhet të mbahen në distancë sigurie.

Ushqimet e ngrira, si picat, duhet të gatohen në skarë e madhe. Nëse përdorni tavën e pjekjes, ajo mund të deformohet për shkak të ndryshimeve të mëdha të temperaturës.

Mos derdhni ujë në pjesën e poshtme të furrës kur është e nxehtë. Përndryshe mund të dëmtoni sipërfaqen e emaluar.

Dera e furrës duhet të qëndrojë e mbyllur gjatë gatimit.

Mos e mbuloni pjesën e poshtme të furrës me letër alumini dhe mos i vendosni tava pjekjeje apo tepsi përsipër. Letra e aluminit bllokton nxehtësinë, çka mund të shkaktojë dëmtimin e sipërfaqeve të emaluara dhe rezultate të dobëta në gatim.

Lëngjet e frutave lënë njolla mbi sipërfaqen e emaluar të furrës, të cilat mund të mos hiqen.

Kur gatuar keke shumë të lëngshëm, përdorni tavën e thellë.

Mos vendosni enë gatimi mbi derën e hapur të furrës.

Mbajini fëmijët larg derës gjatë hapjes ose mbylljes së saj, pasi mund të përplasen me derën ose mund të kapin gishtat.

Mos shkelni, mos u mbështesni, mos u ulni dhe mos vendosni objekte të rënda mbi derë.

Mos e hapni derën duke ushtruar forcë të tepërt të panevojshme.

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

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

Udhëzimet e sigurisë

Eliminimi i duhur i këtij produkti (pajisje elektrike dhe elektronike për t'u flakur)



(Zbatohet për shtetet me sisteme grumbullimi të veçuar)

Kjo shenjë që shfaqet në produkt, pajisjet shtesë ose literaturë, tregon se produkti dhe pajisjet e tij elektronike shtesë (p.sh. ngarkuesi, kufjet, kabllloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale. Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor. Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

Për informacion mbi zotimet mjedisore të "Samsung" dhe detyrimet rregullatore specifike për produktin, p.sh. "REACH", vizitoni: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funksioni automatik i kursimit të energjisë

- Kur pajisja është në punë, nëse nuk jepni asnjë komandë për njëfarë kohe, do të ndalojë dhe do të kalojë në gjendje pritjeje.

Instalimi

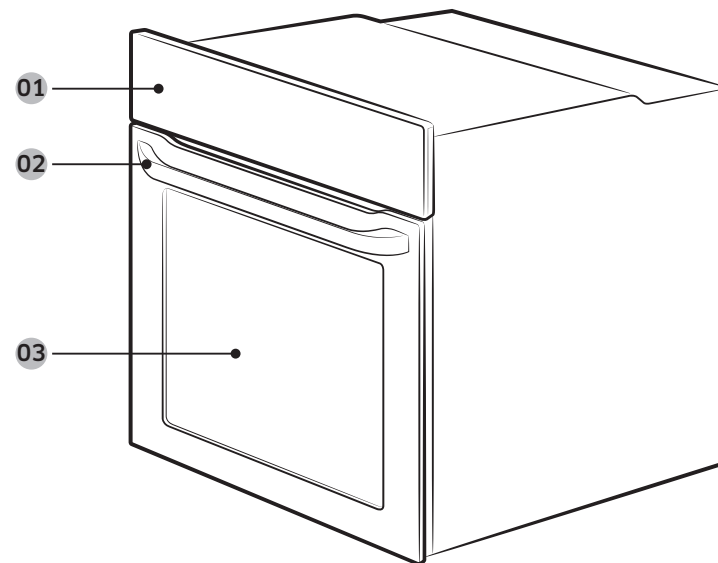
⚠ PARALAJMËRIM

Furra duhet të instalohet nga një teknik i kualifikuar. Instaluesi është përgjegjës për lidhjen e furrës me rrjetin elektrik, duke zbatuar rregulloret përkatëse të sigurisë së zonës suaj.

Çfarë përfshihet

Sigurohuni që në paketimin e produktit të jenë përfshirë të gjitha pjesët dhe aksesorët. Nëse keni probleme me furrën apo aksesorët, kontaktoni shitësin ose qendrën lokale të shërbimit "Samsung".

Pamje përgjithshme e furrës



01 Paneli i kontrollit

02 Doreza e derës

03 Dera

Aksesorët

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



Skarë me tela



Aksesori i skarës me tela *



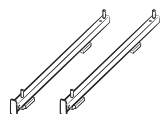
Tavë pjekjeje *



Tavë universale *



Tavë ekstra e thellë *

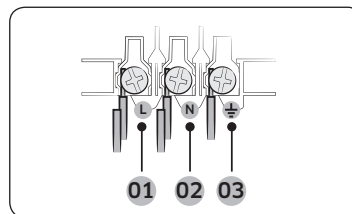


Shina teleskopike *

SHËNIM

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

Lidhja me rrjetin elektrik



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

Futi spinën e furrës në prizë. Nëse nuk ka lidhje spinë-prizë për shkak të kufizimeve të korrentit të lejuar, përdorni çelës shkyçjeje me shumë pole (me të paktën 3 mm hapësirë midis) për të zbatuar rregulloret e sigurisë. Përdorni kordon elektrik me gjatësi të mjaftueshme që mbështet specifikimin H05 RR-F ose H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Rryma nominale (A)	Sipërfaqja vertikale minimale
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Kontrolloni specifikimet elektrike në etiketën e ngjitur mbi furrë.

Hapni kapakun e pasmë të furrës me anë të një kaçavide dhe hiqni vidat në kapësen e kordonit. Më pas, lidhni linjat elektrike me kontaktet e duhura të lidhjes.

Kontakti (⏚) synohet për tokëzimin. Lidhni fillimisht linjën e verdhë dhe të gjelbër (tokëzimi), të cilat duhet të jenë më të gjata se të tjerat. Nëse përdorni lidhje spinë-prizë, spina duhet të jetë e arritshme pas instalimit të pajisjes. "Samsung" nuk mban përgjegjësi për aksidentet e shkaktuara nga mungesa e tokëzimit ose tokëzimi i pasaktë.

⚠ PARALAJMËRIM

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

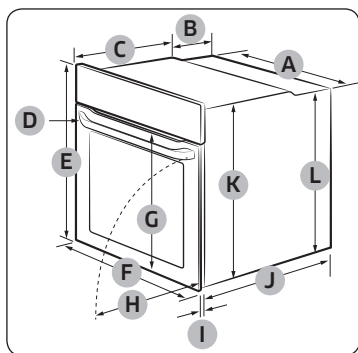
Instalimi

Montimi i mobilies

Nëse e instaloni furrën në mobilie inkaso, sipërfaqet plastike dhe pjesët ngjitëse të mobilies duhet t'i rezistojnë temperaturës deri në 90 °C. "Samsung" nuk mban përgjegjësi për dëmtimin e mobilieve nga nxehtësia që lëshon furra.

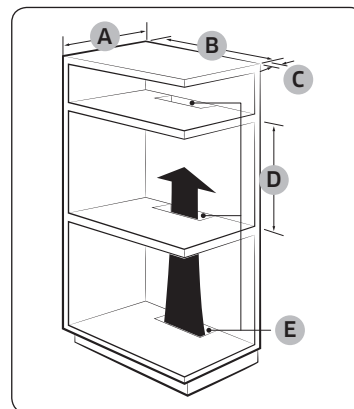
Furra duhet të ketë ajrosjen e duhur. Për ajrosje lini një hapësirë prej rreth 50 mm midis raftit të poshtëm të mobilies dhe murit mbështetës. Nëse e instaloni furrën poshtë një vatre, ndiqni udhëzimet për instalimin e vatrës.

Përmasat e kërkuara për instalimin



Furra (mm)

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

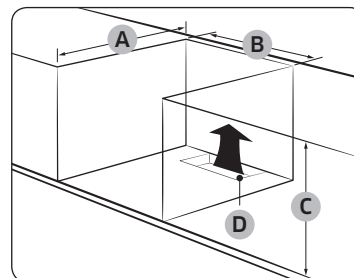


Mobilie inkaso (mm)

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

SHËNIM

Mobilie inkaso duhet të ketë vrima ajrimi (**E**) për nxjerrjen e nxehtësisë dhe qarkullimin e ajrit.



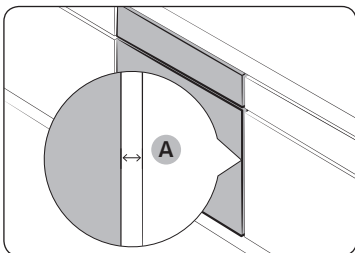
Mobilie nën lavaman (mm)

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

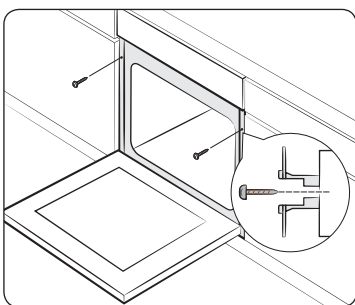
SHËNIM

Mobilie inkaso duhet të ketë vrima ajrimi (**D**) për nxjerrjen e nxehtësisë dhe qarkullimin e ajrit.

Montimi i furrës



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



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

Pas përfundimit të instalimit, hiqni mbështjellësen mbrojtëse, shiritin dhe materialet e tjera të paketimit dhe nxirrni nga furra aksesorët e ofruar. Për ta hequr furrën nga mobilia, fillimisht shkëputeni nga rrjeti elektrik dhe hiqni 2 vidat në të dyja anët e furrës.

▲ PARALAJMËRIM

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

📖 SHËNIM




Pamja reale e furrës mund të ndryshojë në varësi të modelit.

Përpara se të filloni

Cilësimet fillestare

Kur e ndizni furrën për herë të parë, në ekran shfaqet ora standarde "12:00" dhe elementi i orëve ("12") pulson. Ndiqni hapat e mëposhtëm për të caktuar orën aktuale.




1. Përdorni butonat  /  për të caktuar orën dhe më pas shtypni . Elementi i minutave pulson.



2. Përdorni butonat  /  për të caktuar minutat dhe më pas shtypni .



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

Aroma e furrës së re

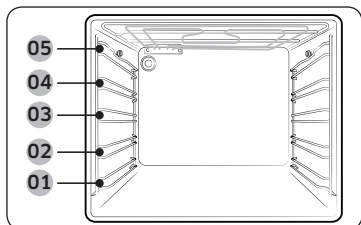
Përpara përdorimit të furrës për herë të parë, pastroni pjesën e brendshme për të hequr aromën e furrës së re.

1. Hiqni të gjithë aksesorët nga pjesa e brendshme e furrës.
2. Përdoreni furrën në Konveksion 200 °C ose në Konvencional 200 °C për një orë. Kështu do të digjen të gjitha substancat e prodhimit të mbetura në furrë.
3. Pas përfundimit të këtij procesi, fiken furrën.

Përpara se të filloni

Aksesorët

Për përdorimin e parë, pastrojini aksesorët tërësisht me ujë të ngrrohtë, detergjent dhe një leckë të butë e të pastër.



- 01 Niveli 1 02 Niveli 2
03 Niveli 3 04 Niveli 4
05 Niveli 5

- Futeni aksesorin në pozicionin e duhur brenda furrës.
- Lini një hapësirë prej të paktën 1 cm nga aksessori dhe fundi i furrës, si dhe nga çdo aksesor tjetër.
- Bëni kujdes kur hiqni anët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimet ose aksesorët e nxehtë mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen gjatë ngrohjes. Pasi të jenë ftohur, ata rifitojnë pamjen dhe performancën e mëparshme.

Përdorimi bazë

Për përvojë më të mirë gatimi, njihuni me mënyrën e përdorimit të secilit aksesor.

Skarë me tela	Skara me tela synohet për pjekje në skarë dhe skuqje. Futni skarën me tela në vend, me pjesët e dala (tapa në të dyja anët) për përpara.
Aksessori i skarës me tela *	Aksessori i skarës me tela përdoret me tavën dhe parandalon derdhjen e lëngjeve në fund të furrës.
Tavë pjekjeje *	Tava e pjekjes (thellësia: 20 mm) përdoret për pjekjen e kekëve, biskotave dhe ëmbëlsirave të tjera. Vendoseni anën e pjerrët përpara.
Tavë universale *	Tava universale (thellësia: 30 mm) përdoret për gatim dhe skuqje. Përdoreni aksesorin e skarës me tela për të parandaluar derdhjen e lëngjeve në pjesën e poshtme të furrës. Vendoseni anën e pjerrët përpara.

Tavë ekstra e thellë *	Tava ekstra e thellë (thellësia: 50 mm) përdoret për skuqje me ose pa aksesorin e skarës me tela. Vendoseni anën e pjerrët përpara.
Shinat teleskopike *	Përdorni pllakën e shinës teleskopike për të futur tavën si më poshtë: <ol style="list-style-type: none"> 1. Tërhiqni pllakën e shinës teleskopike nga furra. 2. Vendosni tavën mbi pllakën e shinës dhe rrëshqiteni këtë të fundit brenda në furrë. 3. Mbyllni derën e furrës.

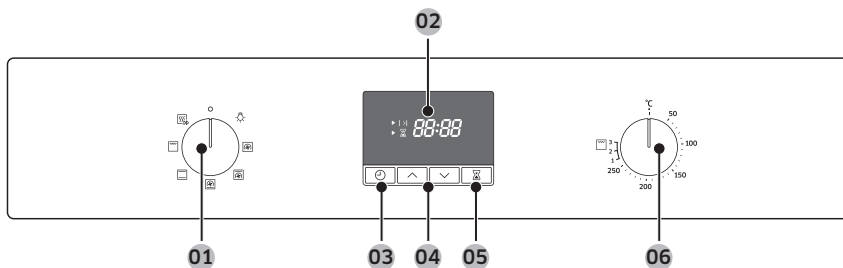
SHËNIM

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

Veprimet

Paneli i kontrollit

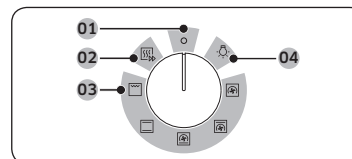
Paneli i përparmë ofrohet në një gamë të gjerë materialesh dhe ngjyrash. Për cilësi më të mirë, pamja reale e furrës mund të ndryshojë pa njoftim.



01 Graduesi i modaliteteve	Rrotullojeni për të zgjedhur një modalitet ose funksion gatimi.
02 Ekрани	Tregon informacion për kohën ose një përshkrim të shkurtër të modalitetit të zgjedhur.
03 Koha / ora e gatimit	Shtypeni për të caktuar kohën e gatimit. Shtypeni dhe mbajeni shtypur për 3 sekonda për të caktuar orën aktuale.
04 Lart / Poshtë	Përdoreni për të rregulluar vlerën e konfigurimit për orën ose cilësimet e kohëmatësit.
05 Kohëmatësi	Kohëmatësi ju ndihmon të kontrolloni kohën ose kohëzgjatjen e punës gjatë gatimit.
06 Graduesi i vlerave	Përdorni çelësin e vlerës për të caktuar temperaturën ose nivelin e fuqisë për pjekje në skarë.

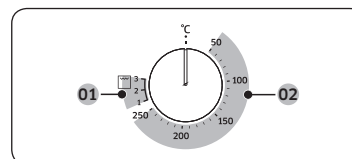
SHËNIM

Prekja e ekranit duke mbajtur doreza plastike ose doreza furre mund të mos funksionojë siç duhet.



Graduesi i modaliteteve

- 01** Joaktiv
- 02** Ngrohja e shpejtë paraprake
- 03** Modalitetet e gatimit
- 04** Drita e furrës



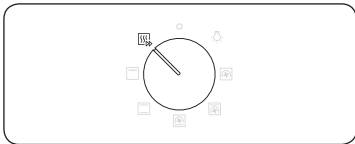
Graduesi i vlerave


- 01** Niveli i fuqisë për pjekje në skarë
- 02** Diapazoni i temperaturës

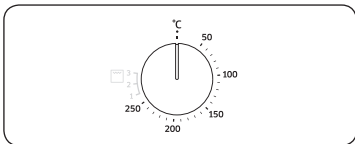
Veprimet

Ngrohja e shpejtë paraprake

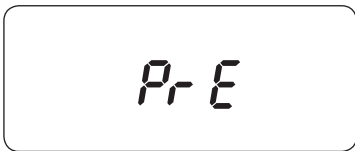
Përndryshe, mund ta ngrohni shpejt furrën paraprakisht. Kjo do të shkurtojë në mënyrë të konsiderueshme kohën e pritjes derisa të bëhet nxehja paraprake. Për këtë ndiqni hapat e mëposhtëm.



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



2. Rrotulloni çelësin e vlerës për të caktuar temperaturën e dëshiruar brenda diapazonit të temperaturës.




Furra fillon ngrohjen paraprake derisa temperatura e brendshme arrin temperaturën e synuar. Pasi të jetë arritur, sigurohuni që të ktheheni në modalitetin e zgjedhur.




SHËNIM

Nxehja paraprake nuk është e nevojshme për modalitetin e skarës.


Koha e gatimit



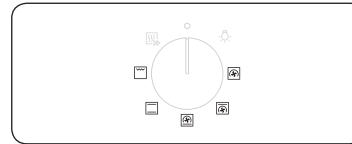
1. Shtypni .

2. Përdorni butonat  /  për të caktuar kohën e gatimit dhe më pas shtypni . Mund të caktoni një kohë prej maksimumi 23 orë e 59 minutash.

SHËNIM

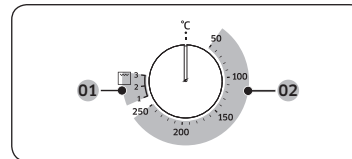
Nëse dëshironi të fshini kohën e gatimit, shtypni  dhe pastaj caktoni kohën në 0:00.

Modalitetet e gatimit



Rekomandohet që ushqimi të futet në furrë pasi të ketë përfunduar ngrohja paraprake. Kjo do ju ndihmojë të arrini rezultatin maksimal.

1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet gatimi.



01 Modaliteti i skarës






02 Modalitetet e gatimit përveç skarës



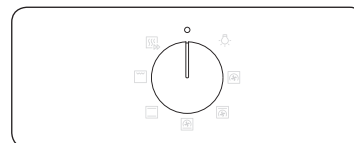
SHËNIM

Nëse zgjidhni funksionin Skarë dhe e caktoni temperaturën midis 50 °C dhe 250 °C ose nëse zgjidhni modalitetin Gatim normal dhe e caktoni temperaturën midis Skarë 1 dhe 3, do t'ju kërkohet ta rivendosni temperaturën me anë të mesazhit (siç tregohet majtas) dhe një tingulli.

Temperatura e saktë brenda furrës mund të matet me një termometër të autorizuar dhe me mënyrën e përcaktuar nga një institucion i autorizuar. Përdorimi i termometrave të tjerë mund të shkaktojë gabim matjeje.

Modaliteti		Temperatura e sugjeruar (°C)	Udhëzimet
	Konveksion	170	Elementi i pasmë ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pjekje dhe skuqje në nivele të ndryshme në të njëjtën kohë.
	Konvensional	200	Nxehtësia prodhohet nga elementet e sipërme dhe të poshtme ngrohëse. Ky funksion duhet të përdoret për pjekje dhe skuqje standarde për shumicën e ushqimeve.
	Nxehtësi e sipërme + Konveksion	190	Elementi i sipërm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për skuqje me sipërfaqe krokante (për shembull, mish ose lazanja).
	Nxehtësi e poshtme + Konveksion	190	Elementi i poshtëm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pica, bukë ose kekë.
	Skara e madhe	Niveli 2	Skara e madhe çliron nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet për skuqjen e sipërfaqeve të sipërme të ushqimeve (për shembull, të mishit, lazanjave ose gatimeve të furrës).

Për të ndërprerë gatimin



Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur "○" gjatë gatimit.

SHËNIM

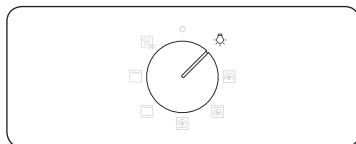
Nëse furra është e nxehtë brenda:
Edhe pas fikjes së furrës, ventilatori ftohës punon automatikisht dhe drita e furrës qëndron e ndezur derisa furra të ftohet.


Veprimet

Lehtësi përdorimi

Drita e furrës

Drita e furrës ndizet automatikisht kur furra fillon të funksionojë.



Për të ndezur dritën e furrës pa aktivizuar funksionet e furrës, thjesht rrotulloni graduesin e modaliteteve në .



SHËNIM

Ventilatori i ftohjes punon automatikisht kur zgjidhni dritën e furrës.

Bllokimi për fëmijët

Bllokimi për fëmijët çaktivizon të gjitha komandat për të parandaluar aksidentet. Bllokimi për fëmijët ofrohet vetëm në modalitet drite Fikur ose Furrë.



Mbajni njëkohësisht shtypur butonat  dhe  për 3 sekonda për ta aktivizuar ose mbajni shtypur sërish për 3 sekonda për të çaktivizuar bllokimin në panelin e kontrollit.





SHËNIM

Kur aktivizohet bllokimi për fëmijët, në ekran shfaqet "L".


Kohëmatësi

Kohëmatësi ju ndihmon të kontrolloni kohën ose kohëzgjatjen e punës gjatë gatimit.



1. Shtypni .
2. Përdorni butonat  /  për të caktuar kohën dhe më pas shtypni . Mund të caktoni një kohë prej maksimumi 23 orë e 59 minutash.

SHËNIM

Nëse dëshironi të fshini funksionimin e kohëmatësit, shtypni  dhe pastaj caktoni kohën në 0:00.

Gatimi inteligjent

Gatimi manual

PARALAJMËRIM për akrilamidën

Akrilamida që prodhohet gjatë pjekjes së ushqimeve që përmbajnë niseshte, si patatinat, patatet e skuqura dhe buka mund të shkaktojë probleme shëndetësore. Rekomandohet që këto ushqime të gatohen në temperatura të ulëta dhe të shmanget mbipjekja, tharja e tepërt ose djegia e tyre.

SHËNIM

- Nëse nuk specifikohet ndryshe në udhëzimet e gatimit, për të gjitha modalitetet e gatimit rekomandohet ngrohja paraprake.
- Gjatë përdorimit të funksionit Skara ekonomike, vendoseni ushqimin në qendër të tavës shtesë.

Këshilla për aksesorët

Furra vjen me një numër të ndryshëm ose lloje të ndryshme aksesorësh. Mund të vini re që disa prej aksesorëve nuk paraqiten në tabelën e mëposhtme. Megjithatë, edhe nëse nuk ju ofrohen aksesorët e specifikuar në këto udhëzime gatimi, mund të përdorni aksesorët që keni dhe të arrini të njëjtat rezultate.

- Tava e pjekjes dhe tava universale mund të përdoren në vend të njëra-tjetrës.
- Gjatë gatimit të ushqimeve me yndyrë, rekomandohet vendosja e një tave poshtë skarës me tela për të mbledhur yndyrën e tepërt. Nëse ju është dhënë aksesori i skarës me tela, mund ta përdorni bashkë me tavën.
- Nëse ju është dhënë tava universale ose tava ekstra e thellë apo të dyja, për gatimin e ushqimeve me yndyrë rekomandohet të përdoret tava më e thellë.

Pjekja

Për rezultatet më të mira, rekomandojmë ta ngrohni furrën paraprakisht.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kek i fryrë	Skarë me tela, tepsi Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Kek bardhezi	Skarë me tela, tepsi për kek të rrumbullakët	3		175-185	50-60
Tartë	Skarë me tela, tepsi për tarta Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kek me maja në tavë, me fruta dhe thërrime	Tavë universale	2		160-180	40-50
Copëza frutash	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	3		170-180	25-30
Kuleç	Tavë universale	3		180-190	30-35
Lazanja	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	3		190-200	25-30
Mafishe	Tavë universale	3		80-100	100-150
Sufle	Skarë me tela, kupa sufleje	3		170-180	20-25
Kek me mollë dhe maja	Tavë universale	3		150-170	60-70
Pica shtëpie, 1-1,2 kg	Tavë universale	2		190-210	10-15
Peta të shkrifëta brumi, të ngrira dhe të mbushura	Tavë universale	2		180-200	20-25

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Lakror	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	2		180-190	25-35
Byrek me mollë	Skarë me tela, tepsi Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Picë e ftohtë	Tavë universale	3		180-200	5-10

Skuqja

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Mish (Viçi/Derri/Qengji)					
Fileto viçi, 1 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		160-180	50-70
Fileto viçi pa kockë, 1,5 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		160-180	90-120
Rosto derri, 1 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		200-210	50-60
Mish derri, 1 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		160-180	100-120
Kofshë qengji me kockë, 1 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		170-180	100-120

Gatimi inteligjent

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Mish shpendësh (Pulë/Rosë/Gjeldeti)					
Pulë, e plotë, 1,2 kg *	Skarë me tela + tavë universale	3 1		205	80-100
Copa mishi pule	Skarë me tela + tavë universale	3 1		200-220	25-35
Gjoks rose	Skarë me tela + tavë universale	3 1		180-200	20-30
Gjeldeti i vogël, i plotë, 5 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		180-200	120-150
Perime					
Perime, 0,5 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		220-230	15-20
Gjysma patatesh të pjekura, 0,5 kg	Skarë me tela + tavë universale	3 1		200	45-50
Peshk					
Fileto peshku të pjekura	Skarë me tela + tavë universale	3 1		200-230	10-15
Peshk i skuqur	Skarë me tela + tavë universale	3 1		180-200	30-40

* Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

Pjekja në skarë

Ngrohni paraprakisht furrën bosh për 5 minuta duke përdorur funksionin Skara e madhe.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp.	Koha (min.)
Bukë					
Tost	Skarë me tela	5		3	2-4
Tost me djathë	Tavë universale	4		1	4-8
Mish viçi					
Bifteq *	Skarë me tela + tavë universale	4 1		3	15-20
Hamburger *	Skarë me tela + tavë universale	4 1		3	15-20
Mish derri					
Copa mishi derri	Skarë me tela + tavë universale	4 1		3	20-25
Salsiçe	Skarë me tela + tavë universale	4 1		3	10-15
Pulë					
Pulë, gjoks	Skarë me tela + tavë universale	4 1		3	30-35
Kofshë pule	Skarë me tela + tavë universale	4 1		3	25-30

* Kthejeni pas $\frac{2}{3}$ së kohës të gatimit.

Ushqim i gatshëm i ngrirë

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrorjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Picë e ngrirë	Skarë me tela	3		200-220	15-25
Lazanja e ngrirë	Skarë me tela	3		180-200	45-50
Patate furre të ngrira	Tavë universale	3		220-225	20-25
Kroketa të ngrira	Tavë universale	3		220-230	25-30

Pjatat e testit

Sipas standardit EN 60350-1

1. Pjekja

Rekomandimet për pjekjen janë për furrë të ngrohur paraprakisht.

Mos e përdorni funksionin Ngrohje e shpejtë paraprake.

Vendosini gjithmonë tavat me anën e pjerrët të drejtuar nga dera.

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrorjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kekë të vegjël	Tavë universale	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Galetë e shkurtër	Tavë universale	1+4		140	35-40
Kek i fryrë pa yndyrë	Skarë me tela + tepsi keku në formë spiraleje (Me veshje të errët, diametër 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Byrek me mollë	Skarë me tela + 2 tepsi keku në formë spiraleje * (Me veshje të errët, diametër 20 cm)	1 e vendosur diagonalisht		160	70-80
	Tavë universale + skarë me tela + 2 tepsi keku në formë spiraleje ** (Me veshje të errët, diametër 20 cm)	1+3		160	80-90


* Në skarë janë vendosur dy kekë, njëri mbrapa në të majtë dhe tjetri para në të djathtë.

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

Gatimi inteligjent


2. Pjekja në skarë

Ngrohni paraprakisht furrën bosh për 5 minuta duke përdorur funksionin Skara e madhe.

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp.	Koha (min.)
Tost me bukë të bardhë	Skarë me tela	5		3	1-2
Hamburgerë me mish viçi * (12 copë)	Skarë me tela + tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	4 1		3	I 18-22 II 7-10

* Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar $\frac{2}{3}$ e kohës së gatimit.

3. Skuqja

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
E gjithë pula *	Skarë me tela + tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	3 1		205	80-100

* Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

Mirëmbajtja

Pastrim

PARALAJMËRIM

- Sigurohuni që furra dhe aksesorët të jenë ftohur përpara pastrimit.
- Mos përdorni agjentë gërryes pastrimi, furça të ashpra, tel enësh apo leckë të ashpër, fije metalike, thika apo materiale të tjera gërryese.

Pjesa e brendshme e furrës

- Për të pastruar pjesën e brendshme të furrës, përdorni një leckë të pastër dhe një solucion delikat pastrimi ose ujë të ngrohtë me sapun.
- Mos e pastroni me dorë gominën e derës.
- Për të shmangur dëmtimin e sipërfaqeve të emaluara, përdorni vetëm pastrues standardë furre.
- Për të hequr njollat e forta, përdorni një pastrues të posaçëm për furrën.

Pjesa e jashtme e furrës

Për të pastruar pjesën e jashtme të furrës, si p.sh. derën e furrës, dorezën dhe ekranin, përdorni një leckë të pastër dhe një detergjent delikat pastrimi ose ujë të ngrohtë me sapun dhe thajini me letër kuzhine ose peshqir të thatë. Yndyra dhe papastërtitë mund të mbeten, veçanërisht përreth dorezës për shkak të ajrit të nxehtë që del nga brenda furrës. Rekomandohet pastrimi i dorezës pas çdo përdorimi.

Aksesorët

Pastrojini aksesorët pas çdo përdorimi dhe thajini me leckë kuzhine. Për të pastruar papastërtitë e forta, futini në ujë të ngrohtë me sapun aksesorët e përdorur për rreth 30 min përpara larjes.

Sipërfaqe e emaluar katalitike (vetëm për modelet që e kanë)

Pjesët e lëvizshme janë të mbështjella me emal katalitik me ngjyrë gri të errët. Ato mund të ndoten nga vaji dhe stërpikjet e yndyrës nga qarkullimi i ajrit përgjatë ngrohje konveksioni. Megjithatë, këto papastërti digjen në temperaturë furre prej 200 °C e lart.

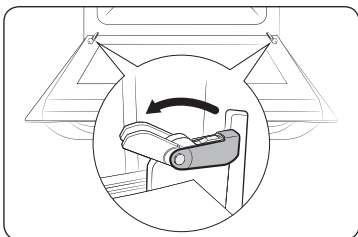
1. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra.
2. Pastroni pjesën e brendshme të furrës.
3. Zgjidhni modalitetin Konveksion me temperaturë maksimale dhe kryejeni ciklin për një orë.

Heqja e derës

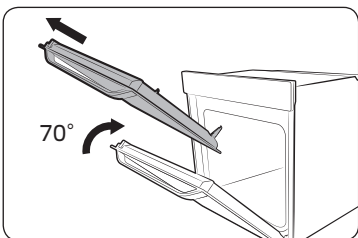
Gjatë përdorimit normal, dera e furrës nuk duhet të hiqet, por nëse kjo është e nevojshme, për shembull për qëllime pastrimi, ndiqni udhëzimet e mëposhtme.

⚠ KUJDES

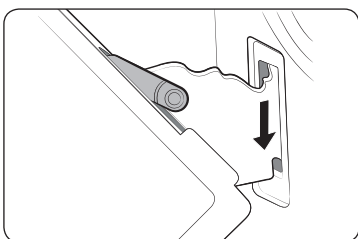
Dera e furrës është e rëndë.



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



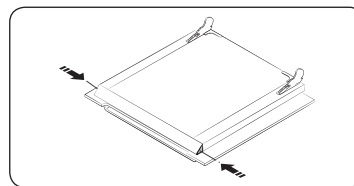
2. Mbylleni derën me rreth 70°. Kapini anët e derës së furrës në mes me dy duar dhe tërhiqeni lart derisa të hiqen menteshat.



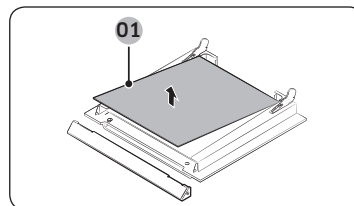
3. Pas pastrimit, për ta montuar derën përsëritni hapat 1 dhe 2 në rend të anasjellë. Kapësja në menteshë duhet të mbyllet në të dy anët.

Heqja e xhamit të derës

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

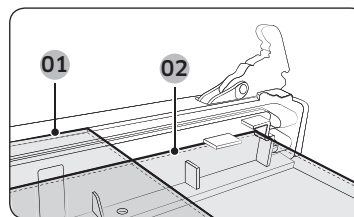


1. Shtypni të dy butonat në të majtë dhe në të djathtë të derës.



2. Shkëputni kapakun dhe hiqni xhamin 1 dhe 2 nga dera.

01 Xhami 1



3. Pas pastrimit të xhamave të dyerve, përsëritni hapat 1, 2 në rend të anasjellë. Kontrolloni pozicionet e dhura të xhamave 1 dhe 2 sipas figurës.

01 Xhami 1

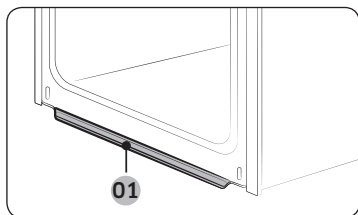
02 Xhami 2

📖 SHËNIM

Kur montoni xhamin e brendshëm numër 1, vendoseni stampimin me drejtim nga poshtë.

Mirëmbajtja

Ujëmbledhësi



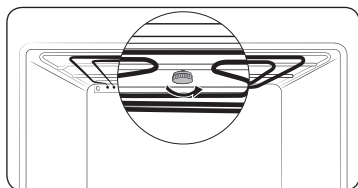
01 Ujëmbledhësi

Ujëmbledhësi mbledh jo vetëm lagështirën e tepërt por edhe mbetjet e ushqimit. Zbrazni dhe pastroni rregullisht ujëmbledhësin.

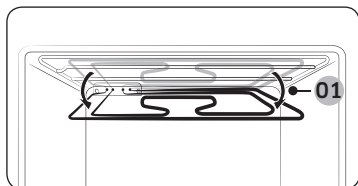
▲ PARALAJMËRIM

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

Pastrimi i tavanit (në varësi të modelit)

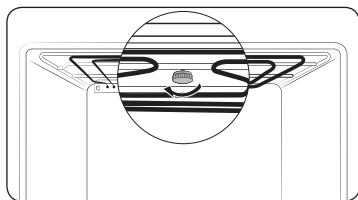


1. Mund ta ulni ngrohësin e skarës për të ndihmuar në pastrimin e tavanit të furrës. Hiqni dadon rrethore duke e rrotulluar në drejtim kundërorar ndërkohë që mbani ngrohësin e skarës.



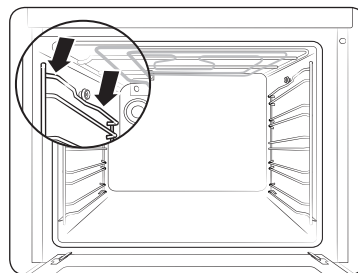
01 Rreth 12°

2. Pjesa e përparme e ngrohësit të skarës anon për poshtë dhe ngrohësi nuk mund të hiqet nga furra. Mos e shtypni ngrohësin e furrës për poshtë, mund të deformohet.

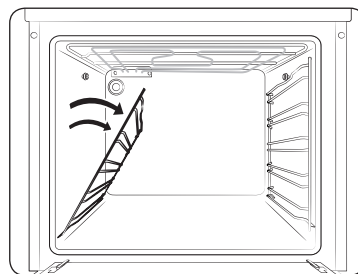


3. Pasi të ketë mbaruar pastrimi, ngrijeni ngrohësin e skarës përsëri në nivelin fillestar dhe rrotullojeni dadon rrethore në drejtim orar

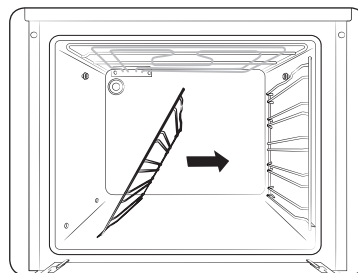
Shkëputja e mbajtëseve anësore (në varësi të modelit)



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



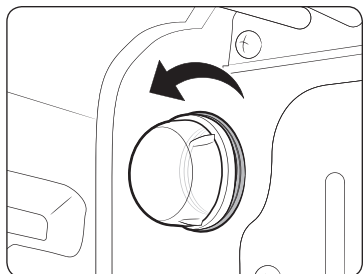
2. Rrotullojeni mbajtësen anësore me afërsisht 45°.



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

Ndërrimi

Llambat



1. Hiqni kapakun prej xhami duke e rrotulluar në drejtim kundërorar.
2. Ndërroni dritën e furrës.
3. Pastroni kapakun prej xhami.
4. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapin e mësipërm 1 në rend të anasjelltë për të rivendosur kapakun prej xhami.

▲ PARALAJMËRIM

- Përpara ndërrimit të llambës, fikni furrën dhe hiqeni nga priza.
- Përdorni vetëm llamba 25-40 W / 220-240 V rezistente ndaj nxehtësisë 300 °C. Mund të blini llamba të miratuara në qendrën lokale të shërbimit "Samsung".
- Përdorni gjithmonë një leckë të thatë kur mbani një llambë halogjeni. Kjo gjë bëhet për të ndaluar prekjën e llambës me gishta ose djersë, gjë që do të shkaktonte cikël të shkurtuar jete.

Diagnostikimi

Pikat e kontrollit

Nëse hasni një problem me furrës, së pari kontrolloni tabelën më poshtë dhe provoni sugjerimet. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni një qendër lokale shërbimi "Samsung".

Problemi	Shkaku	Veprimi
Butonat nuk mund të shtypen siç duhet.	• Nëse ka lëndë të huaj të ngecur midis butonave	• Hiqni lëndën e huaj dhe provoni përsëri.
	• Modeli me prekje: nëse ka lagështi në pjesën e jashtme	• Hiqni lagështinë dhe provoni përsëri.
	• Nëse vendoset funksioni i bllokimit	• Kontrolloni nëse është vendosur funksioni i bllokimit.
Nuk shfaqet ora.	• Nëse nuk ka furnizim me energji	• Kontrolloni nëse ka furnizim me energji.
Furra nuk punon.	• Nëse nuk ka furnizim me energji	• Kontrolloni nëse ka furnizim me energji.
Furra ndalon ndërkohë që është në përdorim.	• Nëse është e hequr nga priza	• Rilidhni furnizimin me energji.
Energjia fiket përgjatë përdorimit.	• Nëse gatimi merr kohë të gjatë	• Pas gatimit për një kohë të gjatë, lëreni furrën të ftohet.
	• Nëse ventilatori ftohës nuk punon	• Prisni derisa të dëgjoni tingullin e ventilatorit ftohës.
	• Nëse furra është e instaluar në një vend pa ajrim të mirë	• Ruani hapësirat e specifikuar në udhëzuesin e instalimit të produktit.
	• Gjatë përdorimit të disa spinave në të njëjtën prizë	• Përdorni një prizë të vetme.
Nuk ka furnizim me energji të furrës.	• Nëse nuk ka furnizim me energji	• Kontrolloni nëse ka furnizim me energji.

Diagnostikimi

Problemi	Shkaku	Veprimi
Pjesa e jashtme e furrës është shumë e nxehtë përgjatë përdorimit.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse furra është e instaluar në një vend pa ajrim të mirë 	<ul style="list-style-type: none"> Ruani hapësirat e specifikuara në udhëzuesin e instalimit të produktit.
Dera nuk mund të hapet siç duhet.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse ka mbetje të ushqimit të ngecur midis derës dhe pjesës së brendshme 	<ul style="list-style-type: none"> Pastroni mirë furrën dhe më pas hapni sërish derën.
Drita e brendshme errësohet ose nuk ndizet fare.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse llamba ndizet dhe më pas fiket 	<ul style="list-style-type: none"> Llamba fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe për të kursyer energji. Mund ta ndizni sërish duke shtypur butonin e llambës.
	<ul style="list-style-type: none"> Nëse llamba është e mbuluar me lëndë të huaj gjatë gatimit 	<ul style="list-style-type: none"> Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe pastaj kontrolloni.
Në furrë ndodh elektrohok.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse rrjeti elektrik nuk është tokëzuar siç duhet Nëse po përdorni një prizë pa tokëzim 	<ul style="list-style-type: none"> Kontrolloni nëse rrjeti elektrik është tokëzuar siç duhet.
Ka rrjedhje të ujit.	<ul style="list-style-type: none"> Mund të jetë ujë ose avull në disa raste, në varësi të ushqimit. Ky nuk është defekt i produktit. 	<ul style="list-style-type: none"> Ftoheni furrën dhe më pas fshijeni me një peshqir të thatë enësh.
Ka dalje të avujve nëpërmjet një të çare në derë.		
Ka ujë të mbetur në furrë.		
Ndriçimi brenda furrës ndryshon.	<ul style="list-style-type: none"> Ndriçimi ndryshon në varësi të ndryshimeve të energjisë. 	<ul style="list-style-type: none"> Ndryshimet e energjisë gjatë përdorimit nuk janë defekte, pra nuk ka arsye për t'u shqetësuar.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Gatimi ka përfunduar, por ventilatori i ftohet po funksionon akoma.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilatori funksionon automatikisht për një periudhë të caktuar kohe për të ajrosur pjesën e brendshme të furrës. 	<ul style="list-style-type: none"> Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.
Furra nuk nxehtë.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse dera është e hapur 	<ul style="list-style-type: none"> Mbyllni derën dhe rindizeni.
	<ul style="list-style-type: none"> Nëse komandat e furrës nuk janë vendosur siç duhet 	<ul style="list-style-type: none"> Referojuni kapitullit mbi funksionimin e furrës dhe rindizni furrën.
	<ul style="list-style-type: none"> Nëse siguresa në shtëpi është djegur ose është aktivizuar automati 	<ul style="list-style-type: none"> Ndërroni siguresat ose rindizni qarkun. Nëse kjo ndodh vazhdimisht, telefononi elektrikistin.
Tymi del jashtë gjatë funksionimit.	<ul style="list-style-type: none"> Përgjatë funksionimit fillestar 	<ul style="list-style-type: none"> Tymi mund të dalë nga ngrohësi kur përdorni për herë të parë furrën. Ky nuk është defekt, dhe nëse e vini furrën 2-3 herë në punë, nuk do të ndodhë më.
	<ul style="list-style-type: none"> Nëse ka ushqim në ngrohës 	<ul style="list-style-type: none"> Lëreni furrën të ftohet mjaftueshëm dhe hiqni ushqimin nga ngrohësi.
Ndihet aromë djegie ose plastike kur përdorni furrën.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse përdoren enë plastike ose të tjera që nuk janë rezistente ndaj nxehtësisë 	<ul style="list-style-type: none"> Përdorni enë xhami të përshtatshme për temperatura të larta.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Furra nuk gatuan siç duhet.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse dera shpesh është e hapur gjatë gatimit 	<ul style="list-style-type: none"> Mos e hapni shpesh derën, përveçse nëse po gatvani ushqime që duhet të kthehen. Nëse e hapni shpesh derën, temperatura e brendshme do të jetë më e ulët dhe kjo mund të ndikojë në rezultatet e gatimit.

Kodet informuese

Nëse furra nuk funksionon, mund të shihni një kod informues në ekran. Kontrolloni tabelën më poshtë dhe provoni sugjerimet.

Kodi	Kuptimi	Veprimi
C-20	Defekte të sensorit	Fikni furrën dhe më pas rindizeni. Nëse problemi vazhdon, fikni të gjithë rrjetin elektrik për 30 sekonda ose më shumë dhe rilidheni. Nëse problemi nuk është rregulluar, kontaktoni një qendër shërbimi.
C-21		
C-22		
C-d0	Problem me butona Ndodh kur një buton shtypet dhe mbahet shtypur për një periudhë kohe.	Pastroni butonat dhe sigurohuni që të mos ketë ujë në to ose përreth tyre. Fikni furrën dhe provoni përsëri. Nëse problemi vazhdon, kontaktoni një qendër lokale shërbimi "Samsung".
S-01	Opsioni i fikjes për siguri Furra ka vazhduar funksionimin në temperaturën e caktuar për një kohë të gjatë. <ul style="list-style-type: none"> Nën 105 °C - 16 orë Nga 105 °C deri në 240 °C - 8 orë Nga 245 °C deri në maks. - 4 orë 	Ky nuk është defekt në sistem. Fikni furrën dhe hiqni ushqimin. Më pas, provoni sërish normalisht.

Shtojca

Fleta teknike e produktit

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikimi i modelit	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Treguesi i efikasitetit të energjisë për dhomëz (dhomëza EEI)	95,2
Kategoria e efikasitetit të energjisë për dhomëz	A
Konsumi i energjisë i nevojshëm për ngrohjen e një ngarkese të standardizuar në një dhomëz furre me ngrohje elektrike gjatë një cikli në modalitet konvencional për dhomëz (energji përfundimtare elektrike) (dhomëza elektrike EC)	0,99 kWh/cikël
Konsumi i energjisë i nevojshëm për ngrohjen e një ngarkese të standardizuar në një dhomëz furre me ngrohje elektrike gjatë një cikli në modalitet me ventilator të detyruar për dhomëz (energji përfundimtare elektrike) (dhomëza elektrike EC)	0,80 kWh/cikël
Numri i dhomëzave	1
Burimi i energjisë për dhomëz (elektricitet ose gaz)	energji elektrike
Vëllimi për dhomëz (V)	68 L
Lloji i furrës	E integruar
Masa e pajisjes (M)	32,6 kg

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

Këshilla për kursimin e energjisë

- Gjatë gatimit, dera e furrës duhet të qëndrojë e mbyllur, përveç rastit kur e ktheni ushqimin nga ana tjetër. Për të ruajtur temperaturën e furrës dhe për të kursyer energji, mos e hapni shpesh derën gjatë gatimit.
- Planifikoni përdorimin e furrës në mënyrë të atillë që të evitoni fikjen midis gatimit të një ushqimi dhe tjetrit, si dhe që të reduktoni kohën e nevojshme për ringrohjen e furrës.
- Nëse koha e gatimit është mbi 30 minuta, furrën mund ta fikni 5-10 minuta përpara përfundimit të gatimit për të kursyer energji. Nxehtësia e mbetur do të përfundojë procesin e gatimit.
- Kurdo të jetë e mundur gatvani disa ushqime njëherësh.

Shënime

Shënime

Shënime

PYETJE OSE KOMENTE?

SHTETI	TELEFONONI	OSE NA VIZITONI NË INTERNET NË
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Sadržaj

Korišćenje ovog priručnika	3	Pametna priprema hrane	14
U priručniku se koriste sledeći simboli:	3	Ručna priprema hrane	14
Bezbednosna uputstva	3	Probna jela	17
Važne mere opreza	3	Održavanje	18
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)	6	Čišćenje	18
Funkcija automatske uštede energije	6	Zamena	21
Ugradnja	6	Rešavanje problema	21
Šta se nalazi u pakovanju	6	Tačke provere	21
Povezivanje napajanja	7	Informativni kodovi	23
Ugradnja u kuhinjski element	8	Dodatak	24
Pre početka korišćenja	9	List sa podacima o proizvodu	24
Prvo podešavanje	9		
Miris nove pećnice	9		
Dodatni elementi	10		
Korišćenje	11		
Kontrolna tabla	11		
Brzo zagrevanje	12		
Trajanje pripreme hrane	12		
Režimi pripreme hrane	12		
Prekidanje pripreme hrane	13		
Pogodnosti	14		

Korišćenje ovog priručnika

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

U priručniku se koriste sledeći simboli:

UPOZORENJE

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

OPREZ

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

NAPOMENA

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

Bezbednosna uputstva

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

Važne mere opreza

UPOZORENJE

Nije predviđeno da ovaj uređaj koriste osobe (što podrazumeva decu) sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim pod nadzorom ili prema uputstvima osobe koja je odgovorna za njihovu bezbednost.

Decu bi trebalo nadgledati da se ne bi igrala uređajem. Način za isključivanje mora biti prisutan kod fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama za kablove. Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

Ako je kabl za napajanje oštećen, moraju ga zameniti proizvođač, predstavnik ovlašćenog servisa ili neko drugo stručno lice da bi se izbegla opasnost.

Za navedeno fiksiranje ne sme da se koristi lepak jer se on ne smatra pouzdanim sredstvom za pričvršćivanje.

Bezbednosna uputstva

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

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

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

Za čišćenje vrata pećnice nemojte da koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje niti oštre metalne strugalice pošto mogu da ogrebu površinu i da izazovu pucanje stakla. Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, zaostale naslage bi trebalo ukloniti pre čišćenja, a tokom čišćenja parom ili samočišćenja u pećnici ne bi trebalo da bude nikakav pribor ili posuđe. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, površine mogu da se ugreju više nego obično tokom čišćenja, pa deci ne bi trebalo dozvoliti pristup. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

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

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

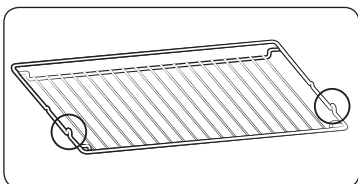
UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

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

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi spoljni delovi mogu da postanu vrela tokom upotrebe. Vodite računa da ne dodirnete grejače. Deca mlađa od 8 godina ne bi trebalo da prilaze pećnici, osim ako su pod stalnim nadzorom.

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

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



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

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena prilikom transporta, nemojte da je priključujete. Povezivanje ovog uređaja na izvor napajanja mora da obavi ovlašćeni električar. U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte da ga koristite.

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

Električni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju pećnicu.

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

Napajanje uređaja trebalo bi isključiti prilikom popravke ili čišćenja uređaja.

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

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

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

Ova pećnica je projektovana samo za spremanje hrane u domaćinstvima.

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

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

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

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

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

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

Decu treba držati na bezbednoj razdaljini dok pećnica radi.

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

Nemojte da sipate vodu na dno pećnice ako je vrela. To može da prouzrokuje oštećenje emajlirane površine.

Vrata pećnice moraju da budu zatvorena tokom pečenja.

Nemojte da prekrivate dno pećnice aluminijumskom folijom i nemojte na dno da stavljate plehove i tepsije za pečenje. Aluminijumska folija sprečava širenje toplote zbog čega mogu da se oštete emajlirane površine, a hrana nedovoljno ispeče.

Voćni sokovi ostavljaju mrlje koje možda neće moći da se uklone sa emajlirane površine pećnice.

Ako pečete veoma sočan kolač, koristite duboki pleh.

Nemojte da stavljate posude za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Kada zatvarate i otvarate vrata uređaja, neka deca budu na bezbednoj udaljenosti, pošto se mogu udariti o vrata ili priklještitu prste u vratima.

Nemojte da stajete na vrata, da se naslanjate na njih ili da na njih stavljate teške predmete.

Nemojte da primenjujete prekomernu silu prilikom otvaranja vrata.

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

UPOZORENJE: Nemojte da držite vrata otvorenim dok pećnica radi.

Bezbednosna uputstva

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)



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

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

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

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

Informacije o naporima kompanije Samsung da doprinese očuvanju životne sredine i o specifičnim zakonskim obavezama u pogledu proizvoda, npr. Direktivi o registraciji, evaluaciji, autorizaciji i restrikcijama hemikalija (REACH), potražite na sledećoj adresi: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funkcija automatske uštede energije

- Ako korisnik ne zada nijednu komandu tokom određenog perioda dok uređaj radi, on će prekinuti rad i preći u režim pripravnosti.

Ugradnja

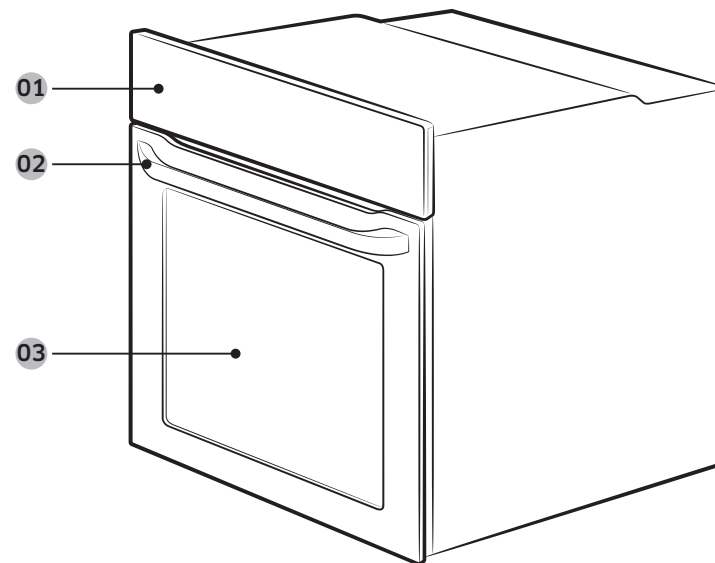
⚠ UPOZORENJE

Pećnicu mora da ugradi kvalifikovani serviser. Osoba koja ugrađuje uređaj odgovorna je za povezivanje pećnice na napajanje u skladu sa relevantnim lokalnim propisima o bezbednosti.

Šta se nalazi u pakovanju

Proverite da li se svi delovi i dodatni elementi nalaze u pakovanju. Ako imate problema sa pećnicom ili dodatnim elementima, obratite se lokalnom centru za korisničku podršku kompanije Samsung ili prodavcu.

Kratak pregled pećnice



01 Kontrolna tabla

02 Drška na vratima

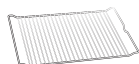
03 Vrata

Dodatni elementi

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



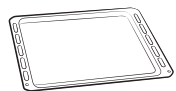
Žičana rešetka



Žičani umetak *



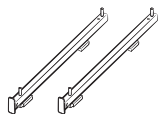
Pleh za pečenje *



Univerzalni pleh *



Duboki pleh *

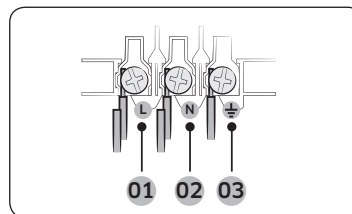


Teleskopska šina *

NAPOMENA

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

Povezivanje napajanja



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

Uključite kabl za napajanje pećnice u električnu utičnicu. Ako nije dostupna odgovarajuća utičnica zbog ograničenja struje, upotrebite višepolni izolacioni prekidač (sa najmanje 3 mm razmaka između kontakata) da biste ispoštovali bezbednosne propise. Upotrebite kabl za napajanje odgovarajuće dužine koji je u skladu sa specifikacijom H05 RR-F ili H05 VV-F, preseka barem 1,5–2,5 mm².

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

Pogledajte specifikacije izlazbe snage navedene na nalepnici na pećnici. Otvorite poklopac sa zadnje strane pomoću odvijača i skinite zavrtnje i spojnicu kabla. Zatim, povežite kablove na odgovarajuće priključke. Priključak sa oznakom (⏚) predviđen je za uzemljenje. Najpre povežite žuto-zeleni provodnik (uzemljenje), koji mora biti duži od ostalih. Ako se koristi utičnica, utikač mora biti pristupačan nakon ugradnje pećnice. Kompanija Samsung ne snosi odgovornost za nezgode nastale zbog nepostojanja uzemljenja ili lošeg uzemljenja.

UPOZORENJE

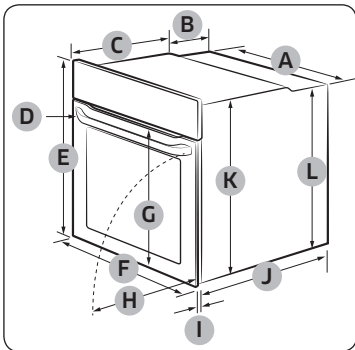
Nemojte da uvijate kablove i da gazite po njima tokom ugradnje i držite ih što dalje od delova pećnice koji emituju toplotu.

Ugradnja

Ugradnja u kuhinjski element

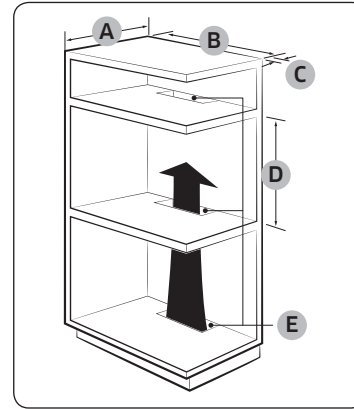
Ako pećnicu ugrađujete u ugradni element, njegove plastične površine i spojevi moraju biti otporni na temperature do 90 °C. Kompanija Samsung ne odgovara za oštećenja nameštaja koja nastanu usled dejstva toplote koju emituje pećnica. Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati razmak od oko 50 mm između donje police kuhinjskog elementa i zida uz koji se nalazi. Ako se pećnica ugrađuje ispod grejne ploče, pridržavajte se uputstava za ugradnju grejne ploče.

Dimenzije za ugradnju



Pećnica (mm)

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

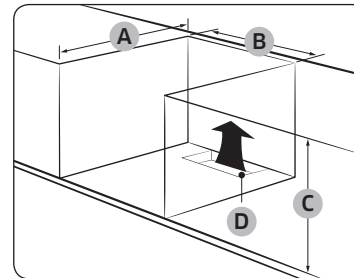


Ugradni element (mm)

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

NAPOMENA

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



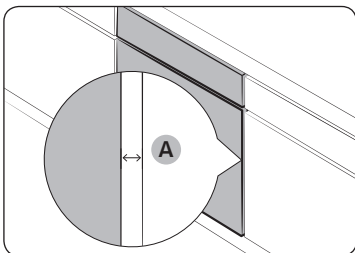
Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

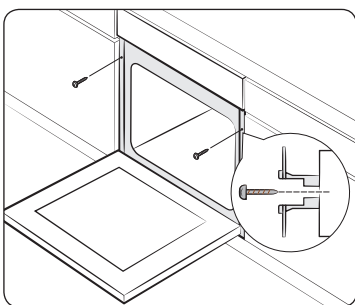
NAPOMENA

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

Ugradnja pećnice



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



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

Nakon ugradnje, skinite zaštitnu foliju, traku i drugi ambalažni materijal, pa izvadite dobijene dodatne elemente iz pećnice. Da biste izvadili pećnicu iz kuhinjskog elementa, najpre je isključite iz napajanja, pa skinite 2 zavrtnja sa obe strane pećnice.

⚠ UPOZORENJE

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

📖 NAPOMENA

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

Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

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



1. Podesite temperaturu pomoću dugmadi i , pa pritisnite . Do za minute će početi da trepti.



2. Podesite minute pomoću dugmadi i , pa pritisnite .



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

Miris nove pećnice

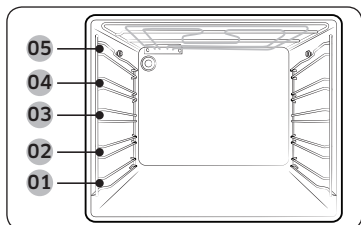
Pre prvog korišćenja pećnice, očistite njenu unutrašnjost da biste neutralisali miris nove pećnice.

1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Uključite pećnicu da radi sat vremena u režimu sa kruženjem vazduha na 200 °C ili u standardnom režimu na 200 °C. Tako će sagoreti svi ostaci iz procesa proizvodnje.
3. Nakon toga isključite pećnicu.

Pre početka korišćenja

Dodatni elementi

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



- 01** 1. nivo **02** 2. nivo
03 3. nivo **04** 4. nivo
05 5. nivo

- Postavite dodatni element u odgovarajući položaj u pećnici.
- Ostavite najmanje 1 cm prostora između dodatnog elementa i dna pećnice i svih drugih dodatnih elemenata.
- Budite pažljivi kada vadite posuđe i/ili dodatne elemente iz pećnice. Možete zadobiti opekotine od vrela hrane ili dodatnih elemenata.
- Dodatni elementi mogu da se deformišu pri zagrevanju. Kada se ohlade, povratice prvobitni izgled i funkciju.

Osnovna upotreba

Da biste postigli što bolje rezultate pri pripremi hrane, naučite da koristite dodatne elemente.

Žičana rešetka	Žičana rešetka se koristi za grilovanje i pečenje. Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima
Žičani umetak *	Žičani umetak se koristi zajedno sa plehom, a služi da spreči prosipanje tečnosti na dno pećnice.
Pleh za pečenje *	Pleh za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pripremu kolača, kekseva i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Univerzalni pleh *	Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.

Duboki pleh *	Duboki pleh (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje sa ili bez žičanog umetka. Nagnutu stranu okrenite prema vratima.
Teleskopske šine *	Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način: <ol style="list-style-type: none"> 1. Izvucite tacnu na teleskopskim šinama iz pećnice. 2. Stavite pleh na tacnu i gurnite je u pećnicu. 3. Zatvorite vrata pećnice.

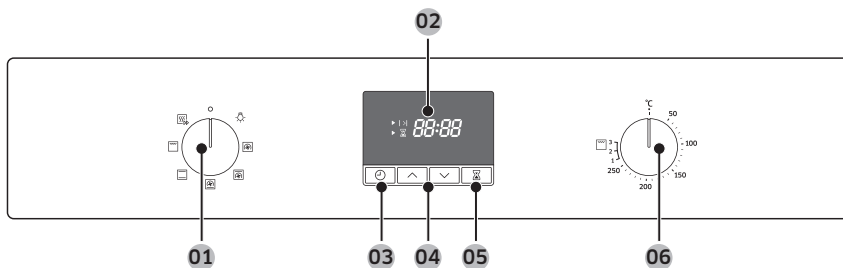
NAPOMENA

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

Korišćenje

Kontrolna tabla

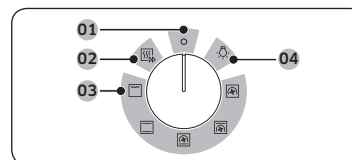
Prednja ploča je dostupna u različitim materijalima i bojama.
U cilju poboljšanja kvaliteta, izgled pećnice može da bude izmenjen bez najave.



01 Regulator režima	Pomoću ovog regulatora birate režim pripreme hrane ili funkciju.
02 Displej	Prikazuje vreme ili kratki opis izabranog režima.
03 Vreme pripreme hrane / sat	Koristi se za podešavanje trajanja pripreme hrane. Pritisnite i držite 3 sekunde da biste podesili sat.
04 Nagore / nadole	Koriste se za podešavanje sata ili tajmera.
05 Tajmer	Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.
06 Regulator vrednosti	Pomoću regulatora vrednosti možete da podesite temperaturu, odnosno nivo snage ako se radi o roštiljanju.

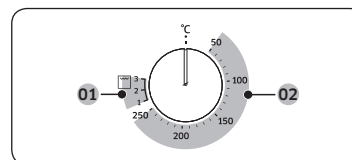
NAPOMENA

Ekranom verovatno nećete moći pravilno da upravljate dodirrom ako nosite plastične ili vatrostalne rukavice.



Regulator režima

- 01** Isključi
- 02** Brzo zagrevanje
- 03** Režimi pripreme hrane
- 04** Svetlo u pećnici



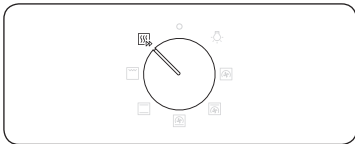
Regulator vrednosti

- 01** Nivo snage roštilja
- 02** Opseg temperature

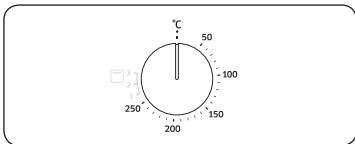
Korišćenje

Brzo zagrevanje

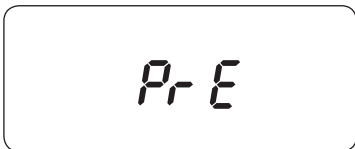
Ako želite, možete brzo da zagrejte rernu. Ovim ćete značajno skratiti vreme potrebno da se završi zagrevanje pećnice. Da biste to postigli, pratite uputstva navedena ispod.



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite željenu temperaturu iz opsega.




Pećnica će početi da se zagreva dok ne dostigne zadatu temperaturu. Ne zaboravite da se vratite na željeni režim po završetku zagrevanja.




NAPOMENA

Zagrevanje nije potrebno za režim roštilja.

Trajanje pripreme hrane




1. Pritisnite .

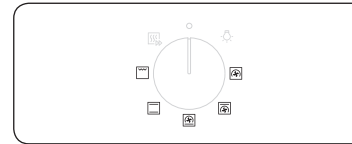
2. Podesite vreme pripreme pomoću dugmadi  i , pa pritisnite .

Maksimalno trajanje je 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

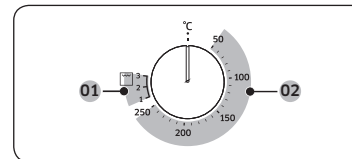
Ako želite da obrišete vreme pripreme, pritisnite , pa podesite vreme na 0:00.

Režimi pripreme hrane



Preporučuje se da hranu stavite u pećnicu tek kada se zagreje. Na taj način, postižu se najbolji rezultati u pripremi hrane.

1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite željenu temperaturu iz opsega.

Kod režima roštilja, ovaj regulator se koristi za podešavanje nivoa snage.

01 Režim roštilja






02 Režimi pripreme hrane, osim roštilja



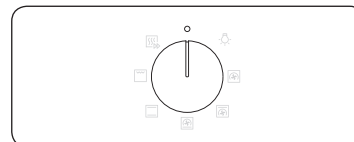
NAPOMENA


Ako izaberete funkciju Pečenje na roštilju i podesite temperaturu između 50 °C i 250 °C ili ako izaberete režim Standardna priprema hrane i podesite temperaturu između Pečenje na roštilju 1 i 3, ogласiće se zvučni signal i pojavitiće se poruka (kao što je ilustrovano levo) da resetujete temperaturu.

Temperatura unutar pećnice može precizno da se izmeri atestiranim termometrom i na način propisan od strane nadležne institucije. Korišćenje drugačijeg termometra može da dovede do greške u merenju.

Režim	Preporučena temperatura (°C)	Uputstvo
 Kruženje vazduha	170	Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.
 Gornji i donji grejač	200	Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane.
 Gornji grejač + kruženje vazduha	190	Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koricu (npr. meso ili lasanje).
 Donji grejač + kruženje vazduha	190	Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača.
 Veliki roštilj	2. nivo	Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lasanje, musaka/pekarski krompir).

Prekidanje pripreme hrane



Dok je priprema hrane u toku, okrenite regulator režima u položaj .

NAPOMENA

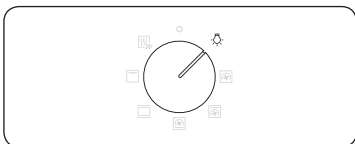
Ako je unutar pećnice vruće: Čak i nakon što isključite pećnicu, ventilator se automatski uključuje i svetlo u pećnici ostaje upaljeno dok se pećnica ne ohladi.


Korišćenje

Pogodnosti

Svetlo u pećnici

Svetlo u pećnici se uključuje automatski kada pećnica počne da radi.



Da biste uključili svetlo u pećnici bez uključivanja pećnice, samo okrenite regulator režima na .



NAPOMENA

Ventilator se automatski uključuje kada se uključi svetlo u pećnici.

Roditeljska kontrola

Ova funkcija blokira sve komande i tako sprečava nezgode. Funkcija Roditeljska kontrola je dostupna samo u režimima Isključeno i Svetlo u pećnici.



Istovremeno držite dugmad  i  pritisnuto u trajanju od 3 sekunde da biste zaključali kontrolnu tablu, odnosno ponovo ih pritisnite i držite 3 sekunde da biste otključali kontrolnu tablu.





NAPOMENA

Dok je aktivna roditeljska kontrola, na ekranu stoji slovo „L“.

Tajmer

Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.



1. Pritisnite .
2. Podesite vreme pomoću dugmadi  i , pa pritisnite . Maksimalno trajanje je 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

Ako želite da isključite tajmer, pritisnite , pa podesite vreme na 0:00.

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

UPOZORENJE o akril-amidu

Akril-amidi se stvaraju prilikom pečenja hrane koja sadrži škrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i oni mogu prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate prepećanje, preveliku hrskavost ili zagorevanje.

NAPOMENA

- Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.
- Kada koristite funkciju Ekonomični roštilj, stavite hranu na sredinu dodatnog pleha.

Saveti za dodatne elemente

Uz pećnicu dobijate različite vrste dodatnih elemenata. Sledeća tabela možda ne obuhvata sve vrste dodatnih elemenata. Međutim, i u slučaju da nemate iste dodatne elemente navedene u vodiču za pripremu hrane, iste rezultate možete postići i sa elementima koje imate.

- Pleh za pečenje i univerzalni pleh mogu da zamene jedan drugog.
- Kada pripremate hranu na ulju, preporučuje se da ispod žičane rešetke stavite pleh u koji će se skupljati ostaci ulja. Ako je uz uređaj isporučen žičani umetak, možete ga koristiti zajedno sa plehom.
- Ako imate univerzalni pleh ili duboki pleh ili oba, za pripremu hrane sa uljem je bolje da koristite dublji pleh.

Pečenje

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









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

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Domaća pica, 1-1,2 kg	Univerzalni pleh	2		190-210	10-15
Punjeno zaleđeno lisnato pecivo	Univerzalni pleh	2		180-200	20-25
Kiš	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	2		180-190	25-35
Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	2		160-170	65-75
Zamrznuta pica	Univerzalni pleh	3		180-200	5-10

Pečenje

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Meso (Govedina/Prasetina/Jagnjetina)					
Goveđa slabina, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		160-180	50-70
Otkošen teleći but, 1,5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		160-180	90-120
Prasetina, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200-210	50-60
Svinjska plečka, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		160-180	100-120
Jagnjeći but sa koskom, 1 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		170-180	100-120

Pametna priprema hrane

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Živina (Piletina, Pačestina, Čuretina)					
Celo pile, 1,2 kg *	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		205	80-100
Komadi piletine	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200-220	25-35
Pačje grudi	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		180-200	20-30
Manja ćurka, cela, 5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		180-200	120-150
Povrće					
Povrće, 0,5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		220-230	15-20
Pečene polovine krompira, 0,5 kg	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka + univerzalni pleh	3 1		180-200	30-40

* Okrenite na polovini pečenja.

Roštilj

Grejte praznu pećnicu 5 minuta pomoću funkcije Veliki roštilj.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp.	Trajanje (min.)
Hleb					
Tost	Žičana rešetka	5		3	2-4
Tost sa sirom	Univerzalni pleh	4		1	4-8
Govedina					
Biftek *	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		3	15-20
Pljeskavice *	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		3	15-20
Prasetina					
Krmenadle	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		3	20-25
Kobasice	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		3	10-15
Živina					
Pileće grudi	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		3	30-35
Pileći batak	Žičana rešetka + univerzalni pleh	4 1		3	25-30

* Okrenuti nakon $\frac{2}{3}$ ciklusa pečenja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Zamrznuta pica	Žičana rešetka	3		200-220	15-25
Zamrznute lasanje	Žičana rešetka	3		180-200	45-50
Zaledeni pomfrit za pećnicu	Univerzalni pleh	3		220-225	20-25
Zaledeni kroketi	Univerzalni pleh	3		220-230	25-30

Probna jela

U skladu sa standardom EN 60350-1

1. Pečenje

Preporuke za pečenje odnose se na prethodno zagrejanu pećnicu. Nemojte da koristite funkciju brzog zagrevanja. Pleh uvek stavljajte tako da nagnuta strana bude okrenuta prema vratima.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Keks	Univerzalni pleh	1+4		140	35-40
Bezmasni patišpanj	Žičana rešetka + kalup za torte sa oprugom (tamni, prečnika 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Pita od jabuka	Žičana rešetka + 2 kalupa za torte sa oprugom * (tamni, prečnika 20 cm)	1 postavljena dijagonalno		160	70-80
		1+3		160	80-90



* Dva kolača se postavljaju na rešetku, iza levo i napred desno.

** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.

Pametna priprema hrane


2. Roštilj

Grejte praznu pećnicu 5 minuta pomoću funkcije Veliki roštilj.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp.	Trajanje (min.)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5		3	1-2
Goveđe pljeskavice * (12 komada)	Žičana rešetka + univerzalni pleh (za skupljanje moče)	4 1		3	1. 18-22 2. 7-10

* Okrenite kada prođe $\frac{2}{3}$ predviđenog vremena pripreme.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Celo pile *	Žičana rešetka + univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		205	80-100

* Okrenite na polovini pečenja.

Održavanje

Čišćenje

⚠ UPOZORENJE

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

Unutrašnjost pećnice

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

Spoljašnjost pećnice

Za čišćenje spoljnih površina pećnice, kao što su vrata, ručka i displej, koristite čistu krpu i blago sredstvo za čišćenje ili toplu vodu sa sapunicom, a zatim ih osušite kuhinjskim ubrusom ili suvom krpom.

Masnoća i prljavština mogu da se zadrže, naročito oko ručki, zbog vrelog vazduha koji izlazi iz unutrašnjosti pećnice. Preporučuje se da ručku očistite posle svake upotrebe.

Dodatni elementi

Dodatne elemente operite nakon svake upotrebe i osušite kuhinjskom krpom.

Da biste uklonili i tvrde naslage prljavštine, pre pranja potopite dodatne elemente u toplu vodu sa sapunom na 30 minuta.

Katalitički emajlirana površina (samo kod odgovarajućih modela)

Delovi koji se skidaju presvučeni su tamnosivim katalitičkim emajlom. Oni mogu da se zaprljaju uljem i mašću koje raznosi vazduh tokom kruženja vazduha.

Međutim, te nečistoće sagorevaju na temperaturama preko 200 °C.

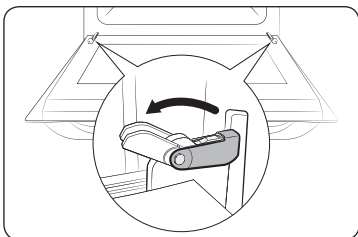
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Izaberite režim kruženja vazduha sa maksimalnom temperaturom, a zatim pokrenite ciklus u trajanju od sat vremena.

Skidanje vrata

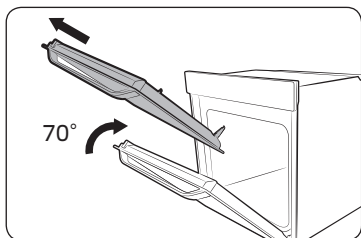
U normalnoj upotrebi vrata pećnice se ne smeju skidati, ali ako je skidanje neophodno, na primer zbog čišćenja, pratite ova uputstva.

OPREZ

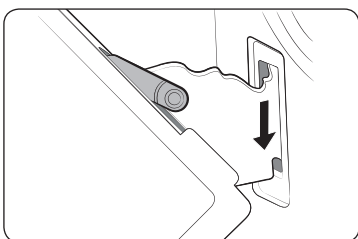
Vrata pećnice su teška.



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



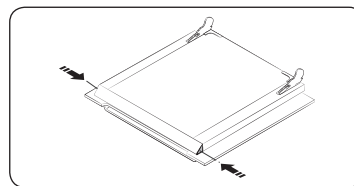
2. Zatvorite vrata na približno 70°. Obema rukama uhvatite vrata pećnice sa strane na sredini, a zatim ih izdignite i vucite dok ih ne izvadite iz šarki.



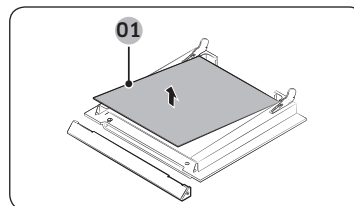
3. Da biste ponovo pričvrstili vrata nakon čišćenja, ponovite korake 1 i 2 obrnutim redosledom. Držač na šarkama treba da bude zatvoren sa obe strane.

Skidanje stakla na vratima

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

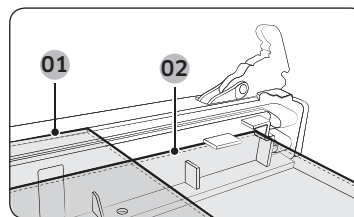


1. Pritisnite oba dugmeta sa leve i desne strane vrata.



2. Skinite poklopac i uklonite 1. i 2. staklo sa vrata.

01 Staklo 1



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

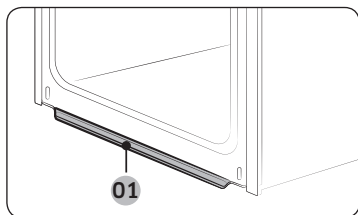
01 Staklo 1
02 Staklo 2

NAPOMENA

Kada sastavljate 1. unutrašnje staklo, postavite štampani deo u navedenom pravcu.

Održavanje

Sakupljač vode



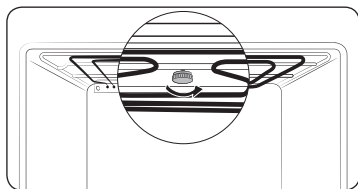
01 Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Redovno praznite i čistite sakupljač vode.

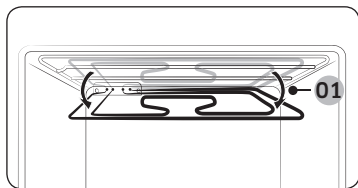
▲ UPOZORENJE

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

Čišćenje svoda pećnice (u zavisnosti od modela)

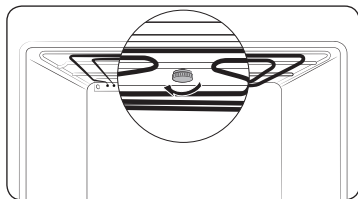


1. Možete da spustite grejač roštilja da biste lakše očistili svod pećnice. Uklonite okrugli zavrtanj tako što ćete ga okretati u smeru suprotnom od kazaljke na satu, dok držite grejač roštilja.



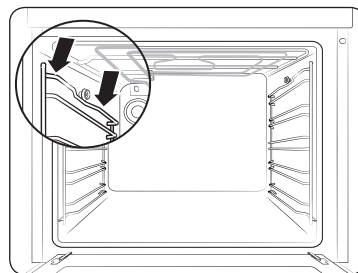
01 Oko 12°

2. Prednji deo grejača roštilja će se spustiti, ali grejač roštilja neće moći da se izvadi iz pećnice. Ne gurajte grejač roštilja nadole da ga ne biste iskrivilili.

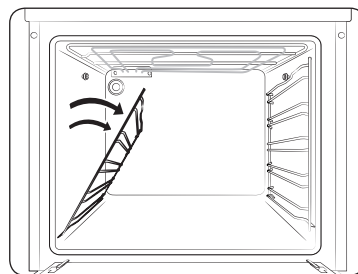


3. Kada završite sa čišćenjem, vratite grejač roštilja u prvobitni položaj, a okrugli zavrtanj okrenite u smeru kretanja kazaljke na satu.

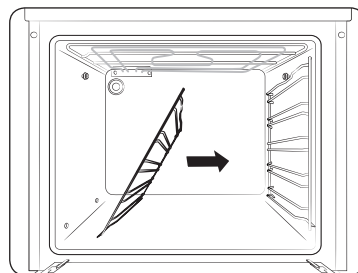
Skidanje bočnih vodica (u zavisnosti od modela)



1. Pritisnite centralni deo gornjeg dela bočne vodice.



2. Rotirajte bočnu vodicu za približno 45°.

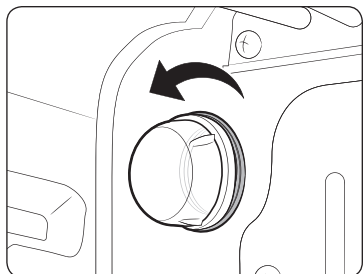


3. Povucite bočnu vodicu i izvadite je iz dva donja otvora.

Rešavanje problema

Zamena

Sijalice



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

▲ UPOZORENJE

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

Tačke provere

Ako se javi problem sa pećnicom, najpre pogledajte sledeću tabelu i pokušajte da rešite problem na osnovu datih predloga. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	• Ako je neki predmet zaglavljn između dugmadi	• Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	• Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga	• Očistite vlagu i pokušajte ponovo.
	• Ako je aktivna funkcija zaključavanja	• Proverite da li je aktivna funkcija zaključavanja.
Vreme nije prikazano.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica ne radi.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovo priključite napajanje.

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Napajanje se isključilo tokom rada.	• Ako je neprekidna priprema hrane traje predugo	• Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	• Ako ventilator ne radi	• Poslušajte da li radi ventilator.
	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	• Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici	• Koristite utičnicu za jedan utikač.
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	• Ako su ostaci hrane zapali između vrata i unutrašnjosti uređaja	• Dobro očistite pećnicu, a zatim pokušajte da otvorite vrata.

Problem	Uzrok	Radnja
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	• Ako se lampa uključi, a zatim isključi	• Lampa se automatski isključuje nakon određenog vremena kako bi se uštedela električna energija. Možete da je uključite ponovo kada pritisnete dugme za lampu pećnice.
	• Ako je lampa prekrivena prljavštinom tokom pripreme hrane	• Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo.
Došlo je do strujnog udara u pećnici.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Proverite da li je napajanje pravilno uzemljeno.
Voda kaplje iz pećnice.	• U zavisnosti od namirnice, u nekim slučajevima može se javiti voda ili para. Nije u pitanju kvar proizvoda.	• Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suvom krpom za sudove.
Kroz porez na vratima izlazi para.		
U pećnici ima zaostale vode.		
Osvetljenost unutar pećnice varira.	• Osvetljenost se menja u zavisnosti od promena u naponu.	• Promene u naponu tokom pripreme hrane ne predstavljaju kvar i nemate razloga za brigu.
Priprema hrane je završena, ali je ventilator za hlađenje i dalje uključen.	• Ventilator automatski radi određeno vreme kako bi se provetrila unutrašnjost pećnice.	• Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne greje.	• Ako su vrata otvorena	• Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu.
	• Ako komande pećnice nisu pravilno podešene	• Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu.
	• Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač isključen	• Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	• Za vreme prvog korišćenja	• Tokom prvog korišćenja pećnice, grejač može da se dimi. Nije u pitanju kvar i posle 2-3 korišćenja pećnice ne bi trebalo da se ponavlja.
	• Ako na grejaču ima ostataka hrane	• Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejača.
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	• Ako koristite plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplotu	• Koristite vatrostalne staklene posude.
Pećnica ne peče dobro.	• Ako se tokom pečenja često otvaraju vrata	• Nemojte često da otvarate vrata pećnice, osim ako pripremate hranu koju morate da okrenete. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti, što može da utiče na rezultat pripreme hrane.

Informativni kodovi

Kada pećnica ne radi, na ekranu će se prikazati informativni kôd. Potražite kôd u tabeli u nastavku i pokušajte da rešite problem na osnovu predloga.

Kôd	Značenje	Radnja
C-20	Senzor je pokvaren	Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
C-21		
C-22		
C-d0	Problem sa dugmetom Javlja se kada pritisnete i držite dugme određeni period.	Očistite dugmad i proverite da li na dugmadi ili oko nje ima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovo. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.
S-01	Bezbednosno isključivanje Pećnica je nastavila da radi pri zadatoj temperaturi duži vremenski period. • Do 105 °C - 16 sati • Od 105 °C do 240 °C - 8 sati • Od 245 °C do maksimalne temperature - 4 sata	Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim pokušajte ponovo na uobičajen način.

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikator modela	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI <small>prostor za pečenje</small>)	95,2
Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje	A
Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna količina električne energije) (EC <small>prostor za pečenje</small>)	0,99 kWh/ciklus
Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna količina električne energije) (EC <small>prostor za pečenje</small>)	0,80 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	1
Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	električna energija
Zapremina prostora za pečenje (V)	68 l
Vrsta pećnice	Ugradna
Masa uređaja (M)	32,6 kg

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

Saveti za uštedu električne energije

- Tokom pečenja vrata pećnice treba da budu zatvorena, osim prilikom okretanja hrane. Nemojte često da otvarate vrata tokom pripreme hrane kako biste održali temperaturu u pećnici i uštedeli električnu energiju.
- Planirajte korišćenje pećnice da biste izbegli isključivanje pećnice između spremanja jela i time smanjili potrošnju električne energije i skratili vreme potrebno za ponovno zagrevanje pećnice.
- Ako je vreme pripreme hrane duže od 30 minuta, možete da isključite pećnicu 5-10 minuta pre kraja pripreme da biste smanjili potrošnju električne energije. Preostala toplota je dovoljna da se dovrši priprema hrane.
- Kada god je to moguće, spremajte više jela odjednom.

Beleška

Beleška

Beleška

IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

ZEMLJA	POZOVITE NAS	ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Vgradna pečica

Priročnik za uporabo in namestitvev

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Vsebina

Uporaba priročnika	3	Pametna peka	14
V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:	3	Ročna peka	14
		Testne jedi	17
Varnostna navodila	3	Vzdrževanje	18
Pomembni varnostni ukrepi	3	Čiščenje	18
Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)	6	Menjava	21
Funkcija samodejnega varčevanja z energijo	6	Odpravljanje težav	21
Namestitev	6	Točke preverjanja	21
Vsebina paketa	6	Informativne kode	23
Priključitev napajanja	7	Dodatek	24
Namestitev v omaro	8	Podatkovni list izdelka	24
Pred uporabo	9		
Prvotne nastavitve	9		
Vonj po novem	9		
Dodatna oprema	10		
Delovanje	11		
Nadzorna plošča	11		
Hitro predhodno segrevanje	12		
Čas peke	12		
Načini peke	12		
Prekinitvev peke	13		
Priročna uporaba	14		

Uporaba priročnika

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

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli:

OPOZORILO

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

POZOR

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

OPOMBA

Uporabni nasveti, priporočila ali informacije za lažjo uporabo izdelka.

Varnostna navodila

Pečico mora namestiti električar z licenco. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

Pomembni varnostni ukrepi

OPOZORILO

Aparata ne smejo uporabljati osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi sposobnostmi (in otroci) ter osebe s premalo izkušnjami in znanja, razen če aparat uporabljajo pod nadzorom in po navodilih osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.

Otroke je treba nadzorovati in zagotoviti, da se z aparatom ne igrajo.

Sredstvo za izključitev mora biti vdelano v fiksni napeljavi v skladu s pravili napeljave.

Po namestitvi mora biti aparat mogoče izključiti iz napajanja. Izključitev lahko omogočite z dostopnim vtičem ali vdelavo stikala v fiksno napeljavo v skladu s pravili napeljave. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.

Aparata ne smete pritrditi z lepili, saj to ne zagotavlja zanesljive pritrditve.

Varnostna navodila

Ta aparat smejo uporabljati otroci od 8. leta naprej in fizično, senzorno ali mentalno slabotne osebe ali osebe s premalo izkušnjami in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila o varni uporabi aparata ter poznajo morebitne nevarnosti. Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, če pri tem niso pod nadzorom. Aparat in njegov kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.

Aparat se med uporabo zelo segreje. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika v pečici.

OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo zelo segrejejo. Majhni otroci se ne smejo nahajati v bližini pečice.

Za čiščenje stekla v vratih pečice ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev ali kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino in povzročijo, da se steklo zdrobi.

Če ima aparat funkcijo čiščenja, morate pred čiščenjem odstraniti morebitno razlitje in med parnim čiščenjem ali samočiščenjem v pečici ne sme biti pripomočkov. Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Pri aparatu s funkcijo čiščenja lahko med postopkom čiščenja površine postanejo bolj vroče kot običajno, zato naj se otroci ne nahajajo v bližini aparata. Funkcija čiščenja je odvisna od modela.

Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je priporočena za to pečico. (Samo model s sondo za meso)

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

OPOZORILO: Preden zamenjate luč, zagotovite, da je naprava izklopljena, da se izognete možnosti električnega udara.

Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

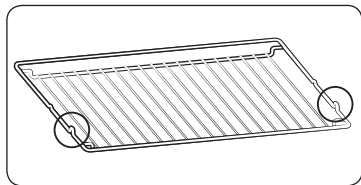
OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Bodite previdni, da se ne dotaknete grelnika.

Otroci, mlajši od 8 let, naj ne bodo v bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

POZOR: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka. Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.



Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom za podporo pri peki večjih količin.

⚠ POZOR

Če se je pečica poškodovala med prevozom, je ne priključite. Ta aparat sme v omrežno napajanje priključiti samo električar s posebno licenco. V primeru okvare ali poškodbe aparata ne uporabljajte. Popravila sme izvajati samo električar z licenco. Nepravilno popravilo je lahko zelo nevarno za vas in druge. Če je pečico treba popraviti, se obrnite na servisni center podjetja SAMSUNG ali na prodajalca. Električni vodi in kabli se ne smejo dotikati pečice. Pečica mora biti z električnim omrežjem povezana z odobrenim prekinjevalnikom ali varovalko. Ne uporabljajte razdelilnikov ali podaljškov. Pri popravilu in čiščenju aparata izklopite njegovo napajanje. Bodite previdni pri priključevanju električnih aparatov v vtičnice poleg pečice. Če ima aparat funkcijo peke s paro in ima poškodovan vložek za dovajanje vode, ga ne uporabljajte. (Samo model s funkcijo peke s paro) Če je vložek počen ali poškodovan, ga ne uporabljajte in se obrnite na najbližji servisni center. (Samo model s funkcijo peke s paro) Ta pečica je bila zasnovana samo za peko v gospodinjstvu.

Med uporabo se notranje površine pečice tako segrejejo, da se lahko opečete. Grelnikov ali notranjih površin pečice se ne dotikajte, dokler se ne ohladijo.

V pečici ne hranite vnetljivih snovi.

Če aparat dolgo časa uporabljate pri visoki temperaturi, postanejo površine pečice vroče.

Bodite previdni pri odpiranju vrat pečice med peko, saj lahko iz nje hitro uideta vroč zrak in para.

Med peko jedi, ki vsebujejo alkohol, lahko zaradi visokih temperatur alkohol izhlapi. Če hlapi pridejo v stik z vročim delom pečice, se lahko vnamejo.

Zaradi lastne varnosti ne uporabljajte visokotlačnih vodnih ali parnih čistilnikov.

Med uporabo pečice naj bodo otroci na varni razdalji.

Zamrznjena živila, kot je pica, pecite na veliki rešetki. Če uporabljate pekač za pecivo, se ta lahko deformira zaradi velikih razlik v temperaturi.

Ne zlivajte vode na dno pečice, ko je ta vroča. Emajlirana površina se lahko poškoduje.

Med peko morajo biti vrata pečice zaprta.

Dna pečice ne pokrivajte z aluminijevo folijo in nanj ne postavljajte pekačev ali posod za peko. Aluminijeva folija blokira vročino, zaradi česar se lahko poškodujejo emajlirane površine, jedi pa se lahko slabo spečejo.

Sokovi sadja pustijo madeže, ki jih morda ne boste mogli odstraniti z emajliranih površin pečice.

Pri peki zelo vlažnih peciv uporabite globoki pekač.

Posode za peko ne puščajte počivati na odprtih vratih pečice.

Ko odpirate ali zapirate vrata, naj bodo otroci oddaljeni od njih, da se ne udarijo vanje in da jim z vrati ne priprete prstov.

Na vrata ne stopajte, sedajte, nanje se ne naslanjajte in ne postavljajte težkih predmetov.

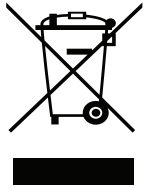
Vrat ne odpirajte s preveliko silo.

OPOZORILO: Aparata ne izključite iz električnega napajanja niti po končani peki.

OPOZORILO: Med peko ne puščajte vrat pečice odprtih.

Varnostna navodila

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema)



(velja za države z ločenimi sistemi zbiranja)

Oznaka na izdelku, dodatni opremi ali dokumentaciji pomeni, da izdelka in njegove elektronske dodatne opreme (npr. električnega polnilnika, slušalk, kabla USB) ob koncu življenjske dobe ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov. Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ.

Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Za informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi z izdelki, npr. REACH, obiščite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html.

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

- Če med delovanjem aparata uporabnik določen čas ne vnese nobenih nastavitev, aparat neha delovati in preklopi v stanje pripravljenosti.

Namestitev

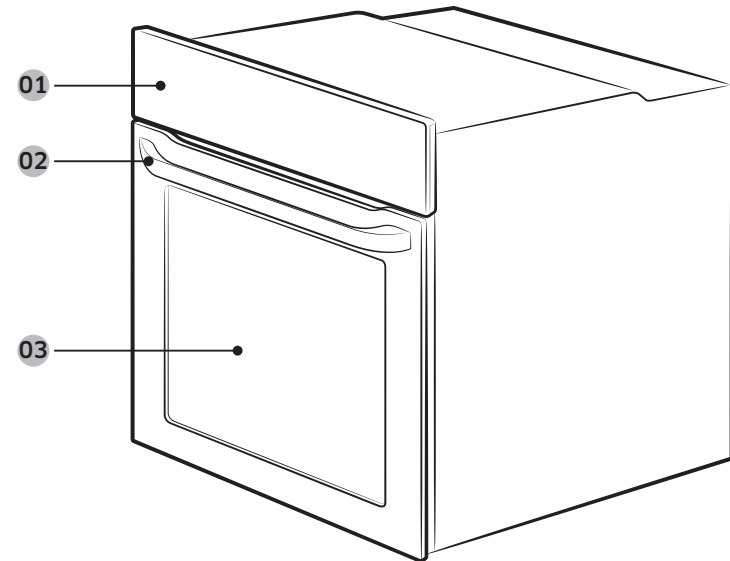
⚠ OPOZORILO

Pečico lahko priključi samo usposobljen strokovnjak. Oseba, ki namesti aparat, je odgovorna za priključitev aparata v električno omrežje in upoštevanje ustreznih varnostnih priporočil.

Vsebina paketa

Prepričajte se, ali so izdelku priloženi vsi deli in dodatna oprema. Če imate težave s pečico ali dodatno opremo, se obrnite na lokalni center za pomoč strankam podjetja Samsung ali na prodajalca.

Videz pečice



01 Nadzorna plošča

02 Ročaj vrat

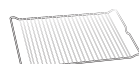
03 Vrata

Dodatna oprema

Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.



Kovinska rešetka



Rešetkast vložek *



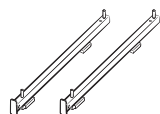
Pekač *



Univerzalni pekač *



Globoki pekač *

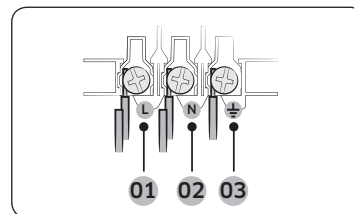


Teleskopsko vodilo *

OPOMBA

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Priključitev napajanja



- 01** RJAVA ali ČRNA
- 02** MODRA ali BELA
- 03** RUMENA in ZELENA

Pečico priključite v električno vtičnico. Če vtičnica ni na voljo zaradi omejitve dovoljenega toka, uporabite večpolno izolatorsko stikalo (z vsaj 3 mm razmika med stiki), da boste izpolnjevali varnostne predpise. Uporabite napajalni kabel ustrezne dolžine, ki ustreza specifikacijam H05 RR-F ali H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Nazivni tok (A)	Najmanjši presek
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Preverite izhodne specifikacije na oznaki na pečici.

Z izvijačem odprite zadnji pokrov pečice in odstranite vijake kablenske objemke, nato pa napajalne vode priključite v ustrezne priključke.

Terminal, označen z znakom \perp , je namenjen ozemljitvi. Najprej priključite rumeni in zeleni vod (ozemljitev), ki morata biti daljša od ostalih. Če uporabljate vtičnico, mora biti vtič dostopen tudi po namestitvi pečice. Podjetje Samsung ne odgovarja za nesreče, ki so posledica manjkajoče ali napačne ozemljitve.

OPOZORILO

Med namestitvijo ne stopajte na kable in jih ne zvijajte ter jih ne izpostavljajte delom pečice, ki oddajajo toploto.

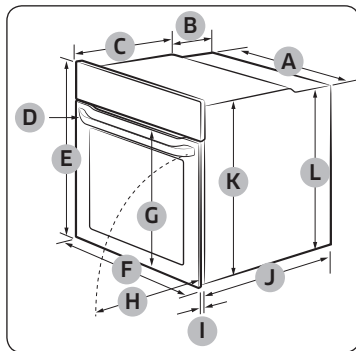
Namestitev

Namestitev v omaro

Pri namestitvi pečice v vgradno omaro morajo biti plastične površine in lepilo za pečico odporni na temperaturo do 90 °C. Podjetje Samsung ne odgovarja za poškodbe pohištva zaradi oddajanja toplote pečice.

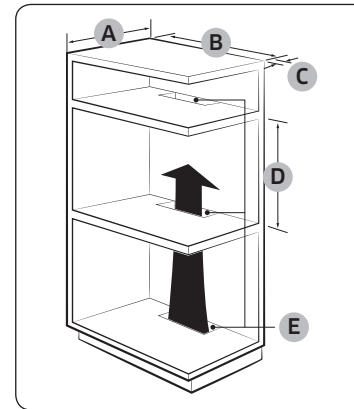
Pečica mora biti ustrezno prezračevana. Med spodnjo polico omare in podporno steno mora biti približno 50 mm velika reža za prezračevanje. Pri namestitvi pečice pod kuhhalno ploščo upoštevajte navodila proizvajalca za namestitev kuhhalne plošče.

Zahtevane mere za namestitev



Pečica (mm)

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

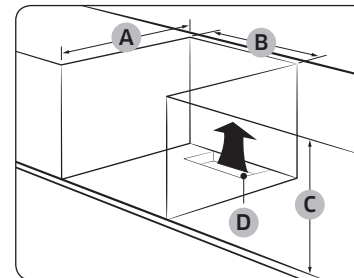


Vgradna omara (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 50
D	Najm. 590 - Najv. 600
E	Najm. 460 × Najm. 50

OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji (**E**), ki zračijo vročino in skrbijo za kroženje zraka.



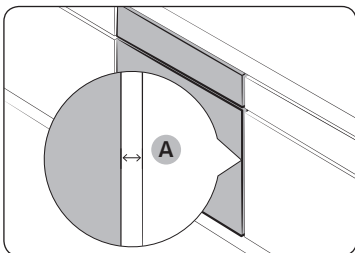
Omarica pod umivalnikom (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 600
D	Najm. 460 × Najm. 50

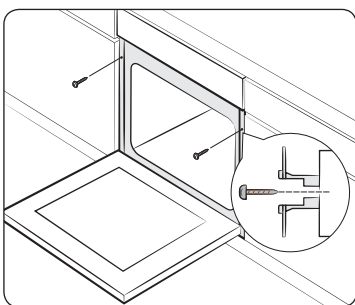
OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji (**D**), ki zračijo vročino in skrbijo za kroženje zraka.

Namestitev pečice



Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm velika reža **(A)**.



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

Po končani namestitvi odstranite zaščitni ovoj, lepilni trak in drugo embalažo ter iz notranjosti pečice vzemite priloženo dodatno opremo. Če želite pečico odstraniti iz omare, najprej prekinite njeno napajanje in odstranite vijaka na obeh straneh pečice.

⚠ OPOZORILO

Za normalno delovanje pečice je potrebno prezračevanje. Pod nobenim pogojem ne zakrijte odprtih za zračenje.

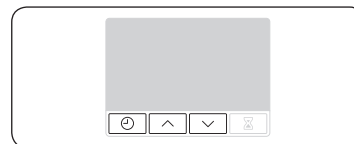
📖 OPOMBA

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.

Pred uporabo

Prvotne nastavitve

Pri prvem vklopu pečice se na zaslonu prikaže privzeti čas "12:00", pri čemer element za ure ("12") utripa. Za nastavev trenutnega časa upoštevajte spodnja navodila.



1. Za nastavev ure uporabite gumba / in pritisnite . Element za minute začne utripati.



2. Za nastavev minut uporabite gumba / in pritisnite .



Če želite po začetni nastavitvi trenutni čas spremeniti, pridržite gumb 3 sekunde in upoštevajte zgornja navodila.

Vonj po novem

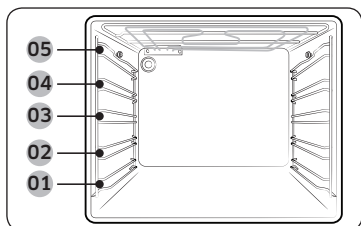
Pred prvo uporabo pečice je treba očistiti njeno notranjost, da odstranite vonj po novem.

1. Iz pečice odstranite vso dodatno opremo.
2. Vključite pečico s konvekcijskim ali običajnim gretjem na 200 °C in jo pustite vklopljeno eno uro. S tem se s površin pečice odstranijo morebitne snovi, ki so ostale od proizvodnega postopka.
3. Ko je postopek končan, izklopite pečico.

Pred uporabo

Dodatna oprema

Dodatno opremo pred prvo uporabo temeljito očistite s toplo vodo, čistilom in mehko čisto krpo.



- 01 1. raven
- 02 2. raven
- 03 3. raven
- 04 4. raven
- 05 5. raven

- Dodatno opremo vstavite na ustrezen položaj v pečici.
- Med dodatno opremo ter dnom pečice in drugo dodatno opremo mora biti najmanj 1 cm razmika.
- Pri jemanju posode in/ali dodatne opreme iz pečice bodite previdni. Vroče jedi ali dodatna oprema lahko povzročijo opekline.
- Dodatna oprema se lahko med segrevanjem deformira. Ko se ohladi, ponovno dobi prvotni videz in deluje kot običajno.

Osnovna uporaba

Za enostavnejšo peko se seznanite z uporabo posamezne dodatne opreme.

Kovinska rešetka	Kovinska rešetka je namenjena za žar in praženje. Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom.
Rešetkast vložek *	Rešetkast vložek se uporablja skupaj s pekačem in preprečuje, da bi tekočina kapljala na dno pečice.
Pekač *	Pekač (globina: 20 mm) se uporablja za peko tort, piškotov in ostalega peciva. Nagnjeno stran namestite spredaj.

Univerzalni pekač *	Univerzalni pekač (globina: 30 mm) se uporablja za običajno pečenje in praženje. Uporabite ga skupaj z rešetkastim vložkom, da preprečite kapljanje tekočine na dno pečice. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Globoki pekač *	Globoki pekač (globina: 50 mm) se uporablja za praženje, skupaj z rešetkastim vložkom ali brez njega. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Teleskopski vodili *	Za vstavitvev pekača na teleskopski vodili upoštevajte naslednja navodila: 1. Povlecite teleskopski vodili iz pečice. 2. Pekač postavite na vodili in jih potisnite v pečico. 3. Zaprite vrata pečice.

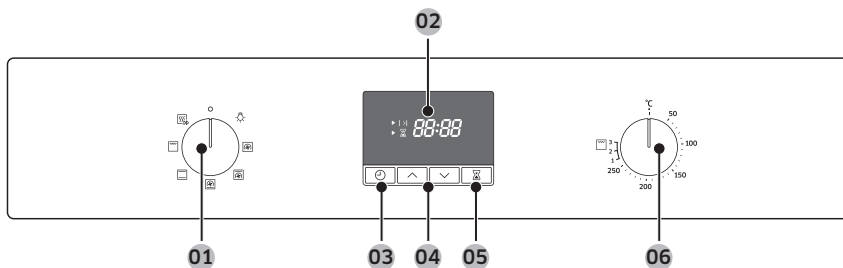
OPOMBA

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Delovanje

Nadzorna plošča

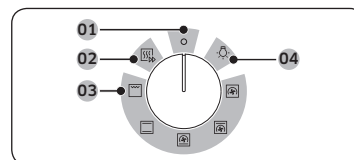
Sprednja plošča je na voljo v najrazličnejših materialih in barvah. Za izboljšanje kakovosti se lahko dejanski videz pečice spremeni brez predhodnega obvestila.



01 Izbirnik načina	Izbirnik zavrtite za izbiro načina peke ali funkcije.
02 Zaslona	Prikaže informacije o času ali kratek opis izbranega načina.
03 Čas pečenja / ura	S tem gumbom nastavite čas peke. Gumb pridržite 3 sekunde, da nastavite trenutni čas.
04 Gor / dol	S tem gumbom nastavite nastavitveno vrednost za uro ali končni časovnik.
05 Časovnik	Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.
06 Gumb za nastavitve vrednosti	Z gumbom za nastavitve vrednosti nastavite temperaturo ali ustrezno moč za pečenje na žaru.

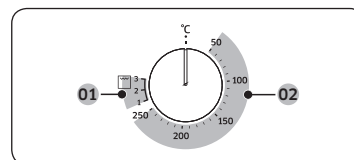
OPOMBA

Če imate na rokah plastične ali kuharske rokavice, zaslona ne boste mogli ustrezno upravljati z dotikom.



Izbirnik načina

- 01** Izklop
- 02** Hitro predhodno segrevanje
- 03** Načini peke
- 04** Luč v pečici



Gumb za nastavitve vrednosti


- 01** Moč za pečenje na žaru
- 02** Temperaturni razpon

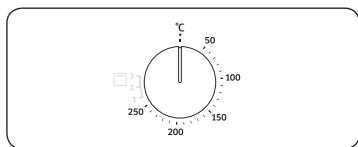
Delovanje

Hitro predhodno segrevanje

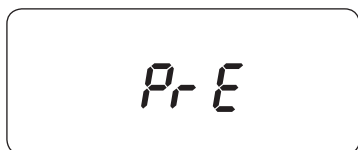
Pečico lahko hitro predhodno segrejete. Tako boste občutno skrajšali čas čakanja, dokler se ne konča predhodno segrevanje. Za to nastavitvev upoštevajte spodnja navodila.



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



2. Za nastavitvev želene temperature v temperaturnem razponu zavrtite gumb za nastavitvev vrednosti.







Pečica se predhodno segreva, dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature. Ko je predhodno segrevanje končano, preklopite nazaj v izbrani način.

OPOMBA


Predhodno segrevanje ni potrebno v načinu žara.

Čas peke



1. Pritisnite .
2. Za nastavitvev časa peke uporabite gumba / in pritisnite gumb . Čas lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.

OPOMBA

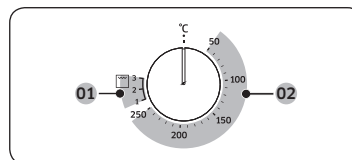
Če želite preklicati čas peke, pritisnite gumb  in čas nastavite na 0:00.

Načini peke



Priporočljivo je, da hrano vstavite v pečico, ko je predhodno segrevanje končano. Tako boste dosegli najboljše rezultate.

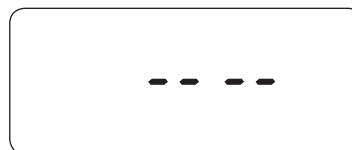
1. Izbirnik načina zavrtite, da izberete način peke.



01 Način žara

02 Načini peke, razen način žara

2. Za nastavitvev želene temperature v temperaturnem razponu zavrtite gumb za nastavitvev vrednosti. Pri načinu žara izberite raje moč za pečenje.








OPOMBA

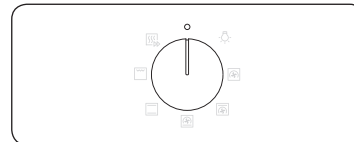
Če izberete funkcijo žara in nastavite temperaturo med 50 in 250 °C ali če izberete način normalne peke in nastavite temperaturo med žarom 1 in 3, vas pisk in pojavno sporočilo pozoveta k ponastavitvi temperature (kot je prikazano na levi strani).

Točno temperaturo v pečici lahko izmerite z odobrenim termometrom po načinu, ki ga določi pooblaščen ustanova.

Če uporabite drug termometer, lahko pride do napake pri merjenju.

Način		Predlagana temperatura (°C)	Navodila
	Konvekcijsko gretje	170	Zadnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za istočasno peko sladice in drugih jedi na različnih ravneh.
	Običajno gretje	200	Toploto proizvajata zgornji in spodnji grelnik. Ta funkcija je primerna za standardno peko sladice in skoraj vseh vrst jedi.
	Gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijskim gretjem	190	Zgornji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za praženje, kjer želite hrustljivo skorjo (npr. meso ali lasanja).
	Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje	190	Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita.
	Veliki žar	2. raven	Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lasanje ali gratinirane jedi).

Prekinitev peke



Med peko zavrtite izbirnik načina in izberite možnost .

OPOMBA

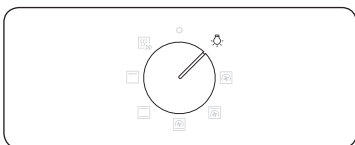
Če je notranjost pečice vroča: ko pečico izklopite, ventilator za hlajenje še naprej samodejno deluje ter luč v pečici sveti, dokler se pečica ne ohladi.


Delovanje

Priročna uporaba

Luč v pečici

Luč v pečici se samodejno prižge, ko pečica začne delovati.



Če želite vklopiti luč v pečici, ne da bi vklopili delovanje pečice, izbirnik načina zavrtite na možnost .



OPOMBA

Če izberete luč v pečici, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje.

Zaklepanje za zaščito otrok

Zaklepanje za zaščito otrok onemogoči vse upravljalne elemente, da prepreči nastanek nesreč. Funkcija Varnostno zaklepanje za zaščito otrok je na voljo samo v načinih Izklopljeno ali Luč v pečici.



Gumba  in  hkrati pridržite 3 sekunde za vklop ali 3 sekunde za izklop zaklepa nadzorne plošče.





OPOMBA

Ko je vklopljeno zaklepanje za zaščito otrok, se na zaslonu prikaže "L".


Časovnik

Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.



1. Pritisnite .
2. Za nastavev časa uporabite gumba / in pritisnite . Čas lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.

OPOMBA

Če želite preklicati čas delovanja, pritisnite gumb  in čas nastavite na 0:00.

Pametna peka

Ročna peka

OPOZORILO na akrilamid

Akrilamid, ki nastaja med pečenjem živil, bogatih s škrobom, kot so pečen krompirček, ocvrt krompirček in kruh, lahko povzroči zdravstvene težave. Priporočljivo je, da ta živila pečete pri nižjih temperaturah. Izogibajte se preveč zapečenim, zelo hrustljavim ali zažganim živilom te vrste.

OPOMBA

- Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.
- Pri uporabi načina varčnega žara živila postavite na sredino pekača.

Nasveti za dodatno opremo

Pečica ima priloženo različno dodatno opremo. Nekatera dodatna oprema iz spodnje tabele morda ni priložena. Tudi če ni priložena vsa dodatna oprema, ki je navedena v tem kuharskem priročniku, lahko vseeno pripravljate jedi s pripomočki, ki jih že imate, in dosegate iste rezultate.

- Pekač in univerzalni pekač sta medsebojno zamenljiva.
- Pri peki mastne hrane je priporočljivo, da pod kovinsko rešetko postavite pekač, v katerega bo tekla odvečna maščoba. Če ima pečica priložen rešetkast vložek, ga lahko uporabljate skupaj s pekačem.
- Če sta kot dodatna oprema priložena univerzalni pekač ali globoki pekač ali obo, je za kuhanje mastne hrane najbolje uporabiti najgloblji pekač.

Peka sladic

Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25-26 cm	2		160-170	35-40
Marmorni kolač	Kovinska rešetka, pekač za šarkelj	3		175-185	50-60
Pita	Kovinska rešetka, pekač za pito s premerom 20 cm	3		190-200	50-60
Kvašeno pecivo z nadevom iz sadja in drobljenca	Univerzalni pekač	2		160-180	40-50
Drobljenec s sadjem	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22-24 cm	3		170-180	25-30
Kolački	Univerzalni pekač	3		180-190	30-35
Lazanja	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22-24 cm	3		190-200	25-30
Španski vetrci	Univerzalni pekač	3		80-100	100-150
Soufle	Kovinska rešetka, modeli za narastek	3		170-180	20-25
Kvašen jabolčni kolač	Univerzalni pekač	3		150-170	60-70
Doma pripravljena pica, 1-1,2 kg	Univerzalni pekač	2		190-210	10-15

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Zamrznjeno listnato testo z nadevom	Univerzalni pekač	2		180-200	20-25
Slana pita	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22-24 cm	2		180-190	25-35
Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	2		160-170	65-75
Ohlajena pica	Univerzalni pekač	3		180-200	5-10

Praženje

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Meso (Govedina/Svinjina/Jagnjetina)					
Pljučna pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160-180	50-70
Ledvena pečenka, 1,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160-180	90-120
Svinjska pečenka, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200-210	50-60
Svinjsko stegno, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		160-180	100-120
Jagenjčkova krača, 1 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		170-180	100-120

Pametna peka

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Perutnina (Piščanec/Raca/Puran)					
Cel piščanec, 1,2 kg *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		205	80-100
Kosi piščanca	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200-220	25-35
Račje prsi	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180-200	20-30
Manjši puran, cel, 5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180-200	120-150
Zelenjava					
Zelenjava, 0,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		220-230	15-20
Pečene krompirjeve polovice, 0,5 kg	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200	45-50
Ribe					
Pečen ribji file	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	3 1		180-200	30-40

* Na polovici pretečenega časa meso obrnite.

Žar

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp.	Čas (min)
Kruh					
Toast	Kovinska rešetka	5		3	2-4
Toast s sirom	Univerzalni pekač	4		1	4-8
Govedina					
Zrezek *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		3	15-20
Hamburgerji *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		3	15-20
Svinjina					
Svinjske zarezbrnice	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		3	20-25
Klobase	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		3	10-15
Perutnina					
Piščančje prsi	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		3	30-35
Piščančja bedra	Kovinska rešetka in univerzalni pekač	4 1		3	25-30

* Obrnite, ko pretečeta $\frac{2}{3}$ časa peke.

Zamrznjen pripravljen obrok

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Zamrznjena pica	Kovinska rešetka	3		200-220	15-25
Zamrznjena lasanja	Kovinska rešetka	3		180-200	45-50
Zamrznjen pečen krompirček	Univerzalni pekač	3		220-225	20-25
Zamrznjeni polpeti	Univerzalni pekač	3		220-230	25-30

Testne jedi

V skladu s standardom EN 60350-1.

1. Peka sladici

Priporočila za peko veljajo za predhodno segreto pečico. Ne uporabljajte funkcije hitrega predhodnega segrevanja. Nagnjeno stran vedno namestite spredaj, takoj za vrata pečice.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1 in 4		155	35-40
Masleno pecivo	Univerzalni pekač	1 in 4		140	35-40
Biskvit brez maščobe	Kovinska rešetka in pločevinast pekač z obročem za torte (s temnim premazom in premerom 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1 in 4		155	45-50
Jabolčna pita	Kovinska rešetka in dva pločevinasta pekača z obročem za torte * (s temnim premazom in premerom 20 cm)	1 je položen diagonalno		160	70-80
	Univerzalni pekač, kovinska rešetka in dva pločevinasta pekača z obročem za torte ** (s temnim premazom in premerom 20 cm)	1 in 3		160	80-90



* Torti sta na rešetki postavljeni ena zadaj levo in ena spredaj desno.

** Torti sta postavljeni na sredini ena vrh druge.

Pametna peka


2. Žar

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp.	Čas (min)
Beli toast	Kovinska rešetka	5		3	1-2
Goveji hamburgerji * (12 kosov)	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	4 1		3	Prva stran: 18-22 Druga stran: 7-10

* Obrnite, ko pretečeta $\frac{2}{3}$ časa peke.

3. Praženje

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Cel piščanec *	Kovinska rešetka in univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	3 1		205	80-100

* Na polovici pretečenega časa meso obrnite.

Vzdrževanje

Čiščenje

⚠ OPOZORILO

- Prepričajte se, da sta pečica in dodatna oprema pred čiščenjem ohlajeni.
- Ne uporabljajte jedkih čistilnih sredstev, trdih krtač, gobic ali krp za poliranje, jeklene volne, nožev in drugih jedkih snovi.

Notranjost pečice

- Za čiščenje notranjosti pečice uporabite čisto krpo in blago čistilno sredstvo ali toplo milnico.
- Tesnila vrat ne čistite ročno.
- Da bi se izognili poškodbam emajlirane površine pečice, uporabljajte čistilna sredstva, ki so primerna za pečice.
- Za odstranitev trdovratne umazanije uporabite posebno čistilo za pečice.

Zunanost pečice

Za čiščenje zunanosti pečice, na primer vrat, ročaja in zaslona, uporabite čisto krpo in blago čistilo ali toplo milnico ter obrišite s papirnato brisačo ali kuhinjsko krpo.

Maščoba in umazanija se zaradi toplega zraka, ki prihaja iz pečice, še zlasti radi nabereta okrog ročaja. Priporočljivo je, da ročaj očistite po vsaki uporabi.

Dodatna oprema

Dodatno opremo pomijte po vsaki uporabi in jo obrišite s kuhinjsko krpo. Za odstranjevanje trdovratne umazanije uporabljeno dodatno opremo namakajte v topli milnici 30 minut pred pomivanjem.

Katalitično emajlirana površina (samo na nekaterih modelih)

Odstranljivi deli so prevlečeni s temno sivim katalitičnim emajlom.

Zaradi kroženja zraka pri konvekcijskem gretju se lahko umažejo z oljem in maščobo. Te obloge pri temperaturi 200 °C in več odpadejo.

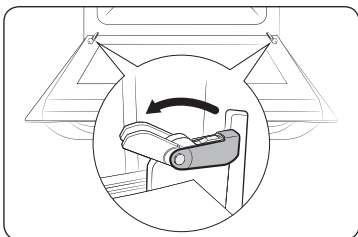
1. Iz pečice vzemite vso dodatno opremo.
2. Očistite notranjost pečice.
3. Izberite način za konvekcijsko gretje z najvišjo temperaturo in cikel pustite delovati eno uro.

Odstranitev vrat

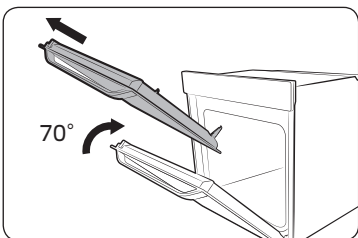
Pri normalni uporabi vrat ne odstranjujte, če pa je to potrebno, kot npr. pri čiščenju, sledite tem navodilom.

POZOR

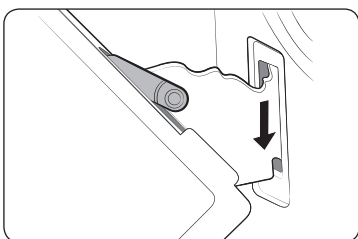
Vrata pečiice so težka.



1. Odprite vrata in do konca odprite objemki na obeh tečajih.



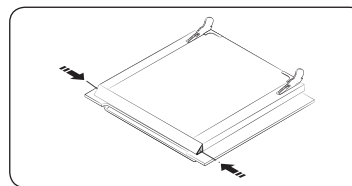
2. Zaprite vrata za približno 70°. Z obema rokama primite vrata pečiice na sredini stranskih robov in jih dvignite, da se zapaha sprostita.



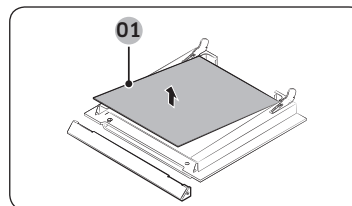
3. Za namestitev vrat po čiščenju ponovite 1. in 2. korak v obratnem vrstnem redu. Zaponko na zapahu zaprite na obeh straneh.

Odstranjevanje stekla v vratih

Vrata pečiice so opremljena s tremi plastmi stekla, ki so položena eno ob drugo. Te plasti lahko odstranite za čiščenje.

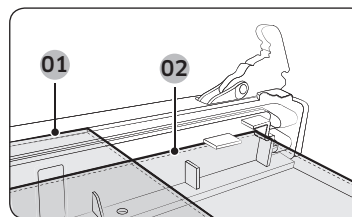


1. Odstranite oba gumba na levi in desni strani vrat.



2. Iz vrat odstranite zaščito in 1. ter 2. steklo.

01 Steklo 1



01 Steklo 1
02 Steklo 2

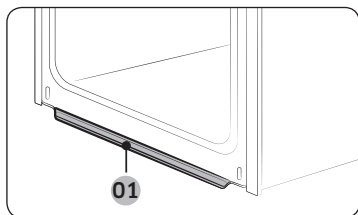
3. Po čiščenju stekel vrat jih spet sestavite tako, da ponovite 1. in 2. korak v obratnem vrstnem redu. Na sliki preverite, ali sta stekli št. 1 in št. 2 na svojih mestih.

OPOMBA

Pri sestavljanju 1. notranjega stekla usmerite natis, kot je prikazano spodaj.

Vzdrževanje

Zbiralnik vode



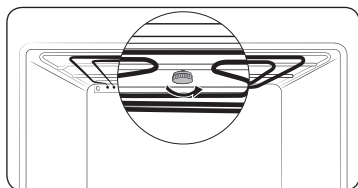
01 Zbiralnik vode

V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnik vode redno praznite in čistite.

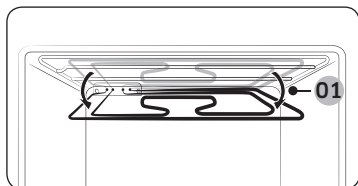
⚠ OPOZORILO

Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Čiščenje stropa pečice (odvisno od modela)

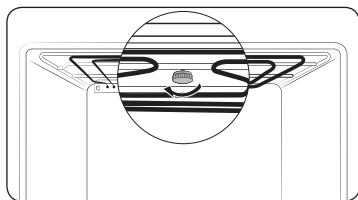


1. Čiščenje stropa pečice je lažje, če spustite grelnik za žar. Odstranite okroglo matico tako, da jo zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca, in pri tem z drugo roko držite grelnik za žar.



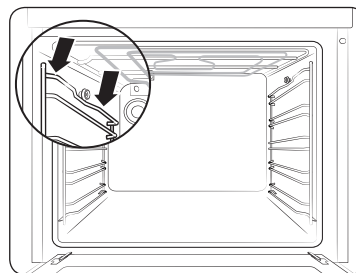
01 Približno 12°

2. Sprednji del grelnika za žar se nagne navzdol; grelnika za žar ni mogoče odstraniti iz pečice. Ne pritiskajte grelnika za žar navzdol, ker se lahko deformira.

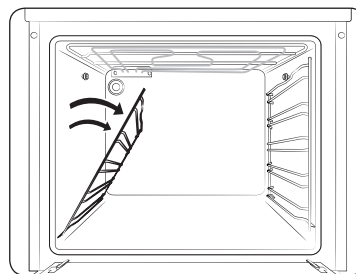


3. Ko zaključite čiščenje stropa pečice, dvignite grelnik za žar spet v začetni položaj in zavrtite okroglo matico v smeri urinega kazalca, da jo zatisnete.

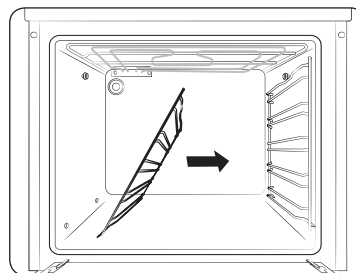
Odstranjevanje stranskih vodil (odvisno od modela)



1. Pritisnite na sredini zgornjega dela stranskega vodila.



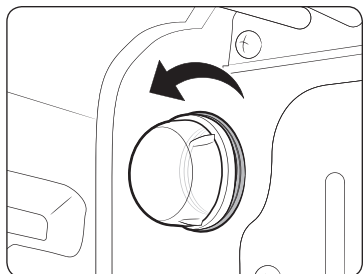
2. Stransko vodilo zasukajte za približno 45°.



3. Povlecite stransko vodilo in ga odstranite iz spodnjih dveh odprtih.

Menjava

Žarnice



1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

▲ OPOZORILO

- Pred menjavo žarnice pečico izklopite in odklopite napajalni kabel.
- Uporabljajte samo žarnice 25-40 W / 220-240 V, ki so odporne na temperaturo 300 °C. Odobrene žarnice lahko kupite v lokalnem servisnem centru podjetja Samsung.
- Pri rokovanju s halogensko žarnico uporabite suho krpo. S tem preprečite, da bi na njej ostali prstni odtisi ali pot, kar lahko skrajša njeno življenjsko dobo.

Odpravljanje težav

Točke preverjanja

Če se pojavi težava s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Težava	Vzrok	Ukrep
Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati.	• Morda se med gumbi nahajajo tujki.	• Odstranite tujek in poskusite znova.
	• Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga.	• Odstranite vlago in poskusite znova.
	• Morda je nastavljena funkcija zaklepanja.	• Preverite, če je nastavljena funkcija zaklepanja.
Čas ni prikazan.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica ne deluje.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica se med delovanjem izklopi.	• Morda je bila odklopljena iz električne vtičnice.	• Znova priključite v električno vtičnico.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Med delovanjem se prekine napajanje.	• Morda neprekinjena peka traja predolgo.	• Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	• Morda ventilator za hlajenje ne deluje.	• Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	• Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov.	• Uporabite en sam vtič.
V pečici ni napajanja.	• Morda ni električnega napajanja.	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Zunanost pečice se med delovanjem preveč segreje.	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem.	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
Vrat ni mogoče ustrezno odpirati.	• Morda so med vrati in notranjostjo pečice ostanki hrane.	• Pečico dobro očistite in nato znova odprite vrata.
Luč v pečici je zatemnjena ali se ne vklopi.	• Morda se luč vklopi in nato izklopi.	• Luč se po določenem času samodejno izklopi zaradi varčevanja z energijo. Lahko jo ponovno vklopite tako, da pritisnete gumb za luč.
	• Morda je bila luč med peko prekrita s tujki.	• Očistite notranjost pečice in znova preverite.

Težava	Vzrok	Ukrep
V pečici je prišlo do električnega udara.	• Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno. • Morda uporabljate neozemljeno vtičnico.	• Preverite, ali je napajanje ustrezno ozemljeno.
V pečici kaplja voda.	• Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.	• Pečico ohladite, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Skozi razpoko v vratih uhaja para.		
V pečici je ostala voda.		
Svetlost v pečici se spreminja.	• Svetlost se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju.	• Ne skrbite, spremembe v napajanju med peko ne pomenijo, da je pečica okvarjena.
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	• Ventilator samodejno deluje določen čas, da prezrači notranjost pečice.	• Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Pečica se ne segreva.	• Morda so odprta vrata pečice.	• Zaprite vrata in znova zaženite program.
	• Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni.	• Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite.
	• Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje.	• Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.

Težava	Vzrok	Ukrep
Med delovanjem se iz pečice kadi.	• Kadi se med prvo uporabo.	• Med prvo uporabo pečice se lahko iz grelnika kadi. Ne gre za okvaro. Ko boste pečico uporabili 2- do 3-krat, se ne bo več kadilo.
	• Če so na grelniku ostanki hrane.	• Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnika.
Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki.	• Morda uporabljate plastično ali drugo posodo, ki ni odporna na toploto.	• Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.
Pečica ne peče pravilno.	• Morda ste med peko prepogosto odpirali vrata.	• Vrata ne odpirajte pogosto, razen če pečete hrano, ki jo je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se zniža temperatura v pečici, kar lahko vpliva na rezultate pri peki.

Informativne kode

Če pečica ne deluje, bo morda na zaslonu prikazana informativna koda. Preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep.

Koda	Pomen	Ukrep
C-20	Okvare senzorja	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-21		
C-22		
C-d0	Težava z gumbi Pojavi se, če gumb pridrži predolgo.	Očistite gumbe in se prepričajte, da na njih ali okoli njih ni vode. Izklopite pečico in poskusite znova. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.
S-01	Varnostni izklop Pečica že predolgo deluje pri nastavljeni temperaturi. <ul style="list-style-type: none"> • Pod 105 °C – 16 ur • Od 105 do 240 °C – 8 ur • Od 245 °C do najvišje temperature – 4 ure 	Ne gre za okvaro sistema. Izklopite pečico in odstranite hrano, nato pa znova poskusite kot običajno.

Dodatek

Podatkovni list izdelka

SAMSUNG	SAMSUNG
Oznaka modela	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI <small>prostor za peko</small>)	95,2
Energijski razred prostora za peko	A
Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC <small>električni prostor za peko</small>)	0,99 kWh/cikel
Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC <small>električni prostor za peko</small>)	0,80 kWh/cikel
Število prostorov za peko	1
Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin)	elektrika
Prostornina vsakega prostora za peko (V)	68 l
Vrsta pečice	Vgradna
Masa aparata (M)	32,6 kg

Podatki so določeni v skladu s standardom EN 60350-1 in uredbama Komisije (EU) št. 65/2014 in št. 66/2014.

Nasveti za varčevanje z energijo

- Med peko vrata pečice odprite samo, da obrnete hrano. Med peko ne odpirajte vrat pogosto, da boste vzdrževali temperaturo pečice in varčevali z energijo.
- Načrtujte uporabo pečice, da je ne boste izklapljali med peko posameznih jedi, tako da boste prihranili čas in skrajšali čas ponovnega segrevanja pečice.
- Če peka traja več kot 30 minut, se lahko pečica izklopi 5–10 minut pred njegovim koncem, da prihrani energijo. Hrana se bo spekla s preostalo toploto.
- Po možnosti specite več jedi hkrati.

Beleške

Beleške

Beleške

VPRAŠANJA ALI KOMENTARJI?

DRŽAVA	POKLIČITE	ALI OBIŠČITE NAŠE SPLETNO MESTO
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

Built-in Oven

User & Installation manual

NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL /
NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL /
NV70K1310BB/OL



SAMSUNG

Contents

Using this manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **3**

Important safety precautions 3
 Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6
 Auto energy saving function 6

Installation **6**

What's included 6
 Power connection 7
 Cabinet mount 8

Before you start **9**

Initial settings 9
 New oven smell 9
 Accessories 10

Operations **11**

Control panel 11
 Fast preheat 12
 Cooking time 12
 Cooking modes 12
 To stop cooking 13
 Convenience 14

Cooking smart **14**

Manual cooking 14
 Test Dishes 17

Maintenance **18**

Cleaning 18
 Replacement 21

Troubleshooting **21**

Checkpoints 21
 Information codes 23

Appendix **24**

Product data sheet 24

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven. This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety precautions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

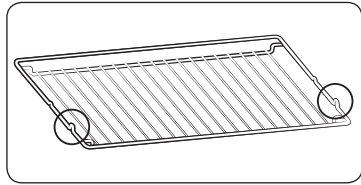
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.
 This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
 In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.
 Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
 The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
 The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
 Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
 If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)
 When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)
 This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

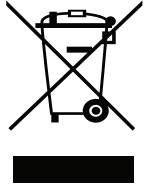
Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH visit: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.

Installation

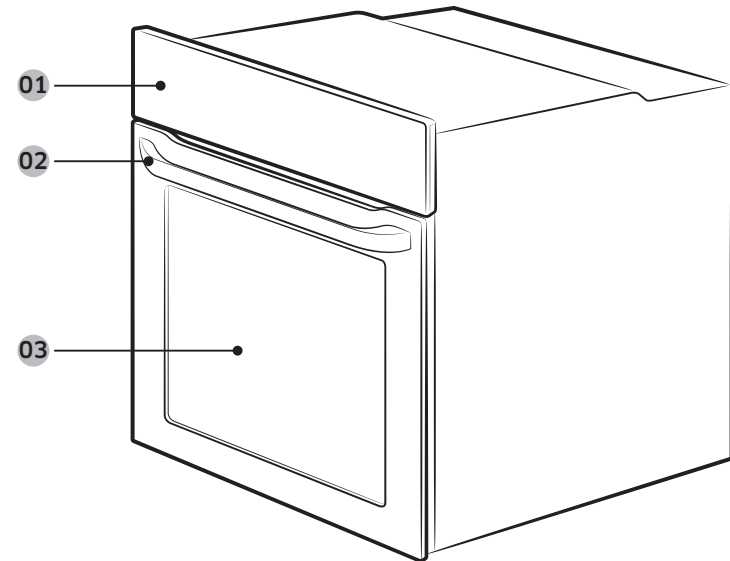
⚠ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

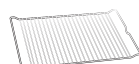
03 Door

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



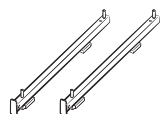
Baking tray *



Universal tray *



Extra-deep tray *

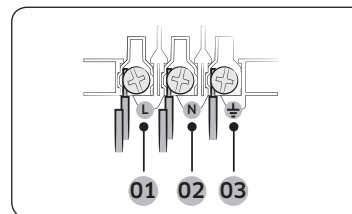


Telescopic rail *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Power connection



- 01** BROWN or BLACK
- 02** BLUE or WHITE
- 03** YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5~2.5 mm².

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm ²
16 < A ≤ 25	2.5 mm ²

Check the output specifications on the label attached to the oven. Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏏)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

WARNING

Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

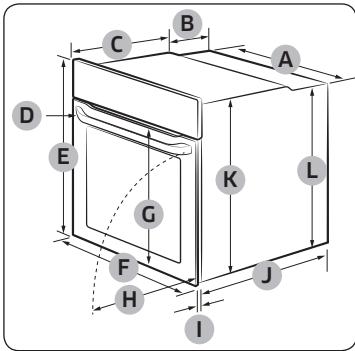
Installation

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.

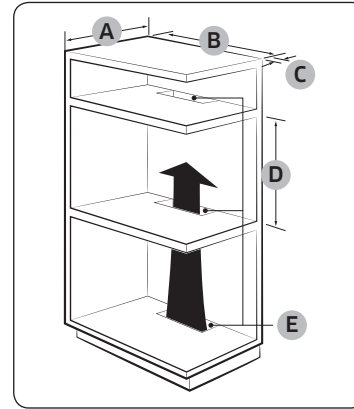
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

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

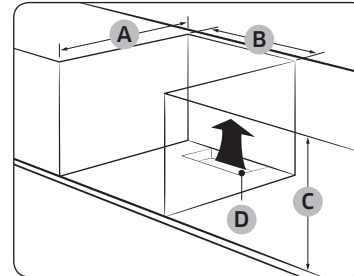


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

The built-in cabinet must have vents (**E**) to ventilate heat and circulate the air.



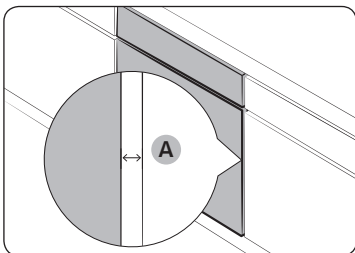
Under-sink cabinet (mm)

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

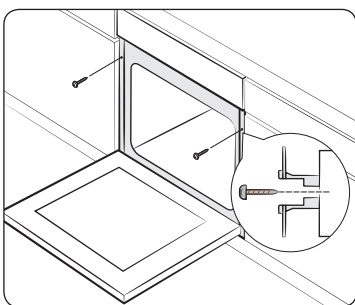
NOTE

The built-in cabinet must have vents (**D**) to ventilate heat and circulate the air.

Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

📖 NOTE




The actual appearance of the oven may differ with the model.

Before you start

Initial settings

When you power on the oven for the first time, the default time of "12:00" appears on the display where the hour element ("12") blinks. Follow the steps below to set the current time.




1. Use the  /  buttons to set the hour, and then press . The minute element blinks.



2. Use the  /  buttons to set the minute, and then press .



To change the current time after this initial setting, hold down  for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

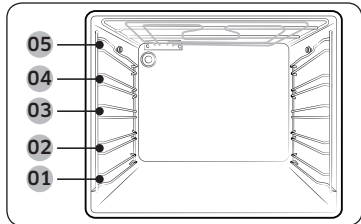
Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Before you start

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



- 01 Level 1
- 02 Level 2
- 03 Level 3
- 04 Level 4
- 05 Level 5

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.

Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: <ol style="list-style-type: none"> 1. Stretch the rail plate out from the oven. 2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. 3. Close the oven door.

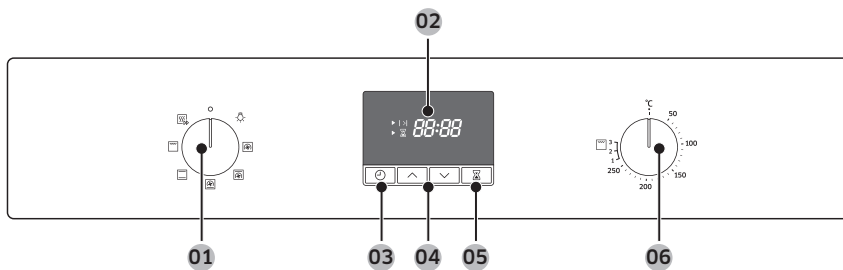
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Operations

Control panel

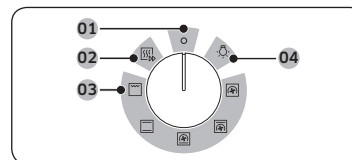
The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Display	Shows time information or a brief description of the selected mode.
03 Cooking Time/ Clock	Press to set the cooking time. Press and hold for 3 seconds to set the current time.
04 Up / Down	Use to adjust the setting value for clock or timer settings.
05 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
06 Value dial	Use the value dial to set the temperature or power level for grilling.

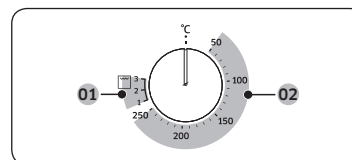
NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.



Mode selector

- 01** Off
- 02** Fast preheat
- 03** Cooking modes
- 04** Oven light



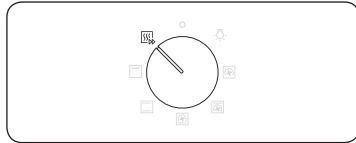
Value dial


- 01** Power level for grilling
- 02** Temperature range

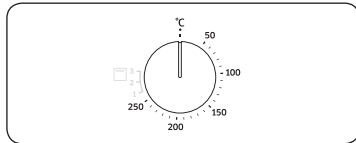
Operations

Fast preheat

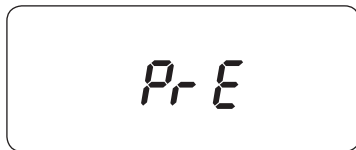
Optionally, you can fast preheat the oven. This will significantly shorten your waiting time until the preheating is done. To do this, follow the steps below.



1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to set a desired temperature within the temperature range.







The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When complete, make sure to switch back to the selected mode.

NOTE


Preheating is not necessary for Grill mode.

Cooking time

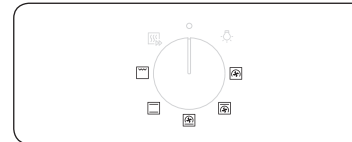


1. Press .
2. Use the  /  buttons to set the cooking time, and then press . You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

NOTE

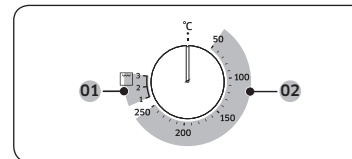
If you want to clear the cooking time, press , and then set the time to 0:00.

Cooking modes



It is recommended to insert food in the oven after preheating is complete. This will help obtain best result.

1. Turn the mode selector to choose a cooking mode.



2. Turn the value dial to set a desired temperature within the temperature range. For Grill mode, select a power level instead.






01 Grill mode

02 Cooking modes except for Grill

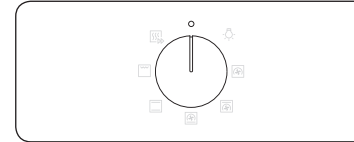


NOTE

If you select the Grill function and set the temperature between 50 °C and 250 °C, or if you select Normal Cooking mode and set the temperature between Grill 1 and 3, you are asked to reset the temperature with message(as shown on the left) and a beep. The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

Mode		Suggested temperature (°C)	Instructions
	Convection	170	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.
	Conventional	200	The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.
	Top heat + convection	190	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).
	Bottom heat + convection	190	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.
	Large grill	Level 2	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).

To stop cooking



While cooking is in process, turn the mode selector to select .

NOTE

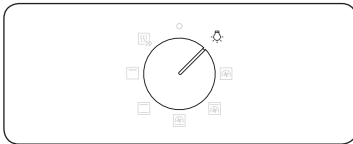
If inside the oven is hot:
Even after turning off the oven, the cooling fan automatically runs and the oven light stays on until the oven cools down.


Operations

Convenience

Oven light

The oven light turns on automatically when the oven starts operation.



To turn on the oven light without activating oven operations, simple turn the mode selector to .



NOTE

The cooling fan automatically runs when you select the oven light.

Child lock

To prevent accidents, Child lock disables all controls. Child lock is available only in Off or Oven light mode.



Hold down the  and  buttons simultaneously for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.





NOTE

When Child lock is activated, "L" appears on the display.


Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .
 2. Use the  /  buttons to set the time, and then press .
- You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

NOTE

If you want to cancel the timer operation, press , and then set the time to 0:00.

Cooking smart

Manual cooking

WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.














Accessory tips



Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this cooking guide, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.










Baking

We recommend to preheat the oven for best results.





Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70
Homemade pizza, 1-1.2 kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat(Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray	3 1		205	80-100
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, Whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150









Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.





Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using large grill function.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp.	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		3	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		1	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		3	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		3	15-20
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		3	20-25
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		3	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		3	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		3	25-30

* Turnover after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal










Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray	1+4		140	35-40
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+3		160	80-90



* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

** Two cakes are arranged in the centre on top of each other.

Cooking Smart


2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using large grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp.	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		3	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		3	1 st 18-22 2 nd 7-10

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken*	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100

* Turnover after half of time.

Maintenance

Cleaning

WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

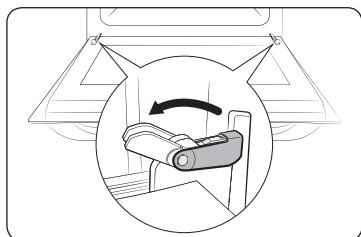
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door removal

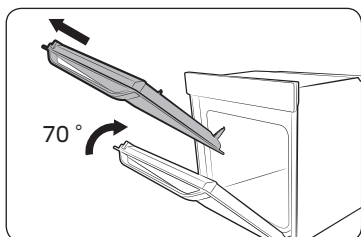
For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

⚠ CAUTION

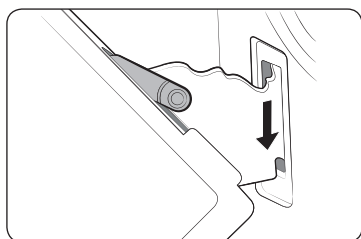
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.



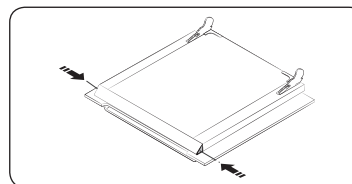
2. Close the door by approximately 70°. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.



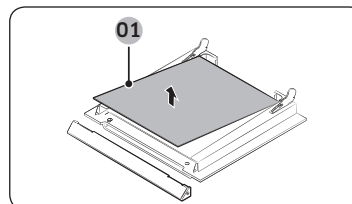
3. After cleaning, for attaching the door repeat the 1 and 2 steps in reverse order. The clip on the hinge should be closed on both side.

Door Glass Removal

The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.

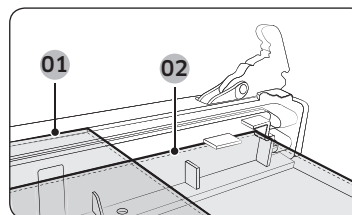


1. Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2. Detach the covering and remove glass 1 and 2 from the door.

01 Glass 1



3. After cleaning the door glasses, for assembly repeat 1, 2 steps in reverse order. Check the right locations of glass 1 and 2 with picture.

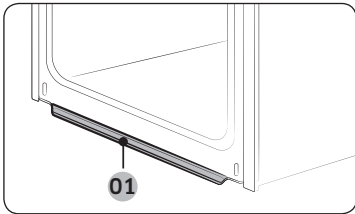
01 Glass 1
02 Glass 2

NOTE

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

Maintenance

Water collector



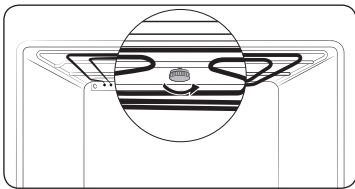
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

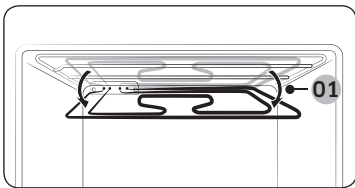
▲ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Cleaning the ceiling (depending on model)

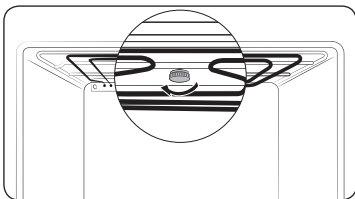


1. You can let down the grill heater and it is helpful for cleaning the ceiling of the oven. Remove the nut circular by turning it anticlockwise while holding the grill heater.



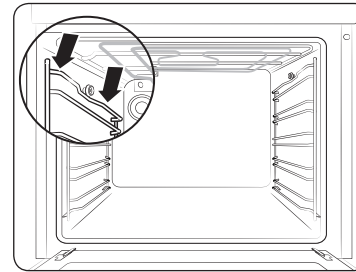
01 Approx. 12 °

2. The front of the grill heater inclines downwards and the grill heater can not be removed out of the oven. Do not press the grill heater down, the grill heater can be deformed.

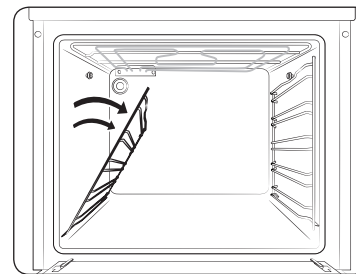


3. When cleaning has been done, lift the grill heater back to its original level and turn the nut circular clockwise

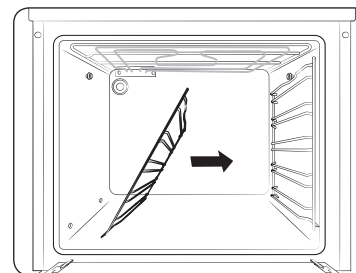
Detaching the side runners (depending on model)



1. Press central part of the side runner top portion.



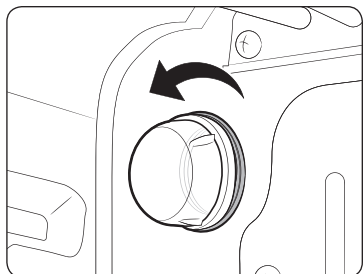
2. Rotate the side runner by approximately 45 °.



3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

Replacement

Bulbs



1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	• If there is foreign matter caught between the buttons	• Remove the foreign matter and try again.
	• Touch model: if there is moisture on the exterior	• Remove the moisture and try again.
	• If the lock function is set	• Check whether the lock function is set.
The time is not displayed.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	• If it is unplugged from the power socket	• Reconnect the power.
The power turns off during operation.	• If continuous cooking takes a long time	• After cooking for a long time, let the oven cool.
	• If the cooling fan does not work	• Listen for the sound of the cooling fan.
	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
	• When using several power plugs in the same socket	• Use a single plug.
There is no power to the oven.	• If there is no power supplied	• Check whether there is power supplied.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	<ul style="list-style-type: none"> If the oven is installed in a place without good ventilation 	<ul style="list-style-type: none"> Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	<ul style="list-style-type: none"> If there is food residue stuck between the door and product interior 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> If the lamp turns on and then off 	<ul style="list-style-type: none"> The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the lamp button.
	<ul style="list-style-type: none"> If the lamp is covered by foreign matter during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If the power supply is not properly grounded If you are using a socket without grounding 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	<ul style="list-style-type: none"> There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction. 	<ul style="list-style-type: none"> Cool the oven and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	<ul style="list-style-type: none"> The brightness changes depending on power output changes. 	<ul style="list-style-type: none"> Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	<ul style="list-style-type: none"> The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is open 	<ul style="list-style-type: none"> Close the door and restart.
	<ul style="list-style-type: none"> If oven controls are not correctly set 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the chapter on oven operation and reset the oven.
	<ul style="list-style-type: none"> If the household fuse has been blown or the circuit breaker has operated 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	<ul style="list-style-type: none"> During initial operation 	<ul style="list-style-type: none"> Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening.
	<ul style="list-style-type: none"> If there is food on the heater 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	<ul style="list-style-type: none"> If using plastic or other containers that are not heat-resistant 	<ul style="list-style-type: none"> Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	<ul style="list-style-type: none"> If the door is often opened during cooking 	<ul style="list-style-type: none"> Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-20	Sensor malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-21		
C-22		
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. <ul style="list-style-type: none"> Under 105 °C - 16 hours From 105 °C to 240 °C - 8 hours From 245 °C to Max - 4 hours 	This is not a system failure. Turn off the oven and remove food. Then, try again normally.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG
Model identification	NV70K1340BS/OL / NV70K1340BW/OL / NV70K1340BB/OL / NV70K1310BS/OL / NV70K1310BB/OL
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	95.2
Energy Efficiency Class per cavity	A
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.99 kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.80 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity
Volume per cavity (V)	68 L
Type of oven	Built-in
Mass of the appliance (M)	32.6 kg

Data determined according to standard EN 60350-1 and Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

Memo

Memo

Memo

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00764A-03

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-nv70k1340bsol-akcija-cena/>