

Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna rerna NV75K5571RS/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-nv75k5571rsol-akcija-cena/>

Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство	3	Операции	12
В ръководството за потребителя са използвани следните символи:	3	Командно табло	12
Инструкции за безопасност	3	Стандартни настройки	13
Важни предпазни мерки	3	Режими на готвене (без грил)	16
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)	6	Режими на готвене (грил)	18
Автоматична функция за пестене на енергия	6	Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене	19
Монтиране	6	За да спрете готвенето	20
Какво е включено	6	Специална функция	21
Свързване към захранването	7	Автоматично готвене	21
Монтиране в шкаф	8	Почистване	22
Преди да започнете	10	Таймер	24
Първоначални настройки	10	Вкл./изкл. на звука	24
Миризма на нова фурна	10	Интелигентно готвене	24
Интелигентен механизъм за безопасност	10	Ръчно готвене	24
Акcesoари	10	Автоматични програми на готвене	29
Двоен режим на готвене	12	Съдове за изпитания	34
		Колекция от познати рецепти за автоматично готвене	35
		Поддръжка	38
		Почистване	38
		Смяна	40
		Отстраняване на неизправности	41
		Контролни точки	41
		Информационни кодове	43
		Приложение	44
		Технически данни за продукта	44

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 захранващия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Откритите части могат да се нагряят 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.

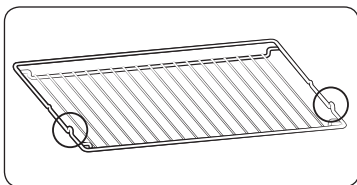
Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

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

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

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

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



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

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

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

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

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

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

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

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

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

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

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

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

По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се 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.
- Осветление: При готвене можете да изключите лампата, като натиснете бутона за осветление на фурната. За пестене на енергия осветлението на фурната се изключва няколко минути след стартиране на програмата.

Монтиране

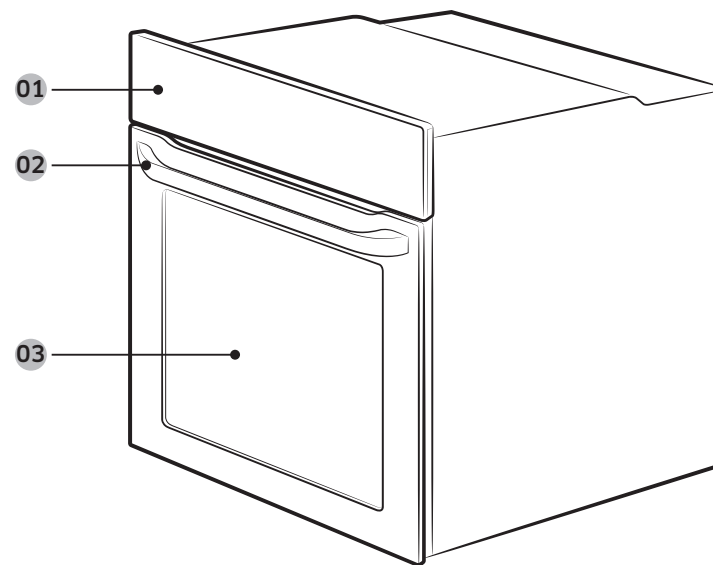
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Какво е включено

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

Фурната с един поглед



01 Командно табло

02 Дръжка на вратата

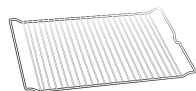
03 Врата

Акcesoари

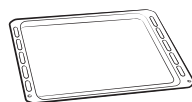
Фурната се предоставя с различни акcesoари, които ви помагат да пригответе различни видове храна.



Скара



Подложка за скара *



Тава за печене *



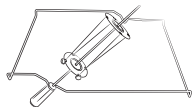
Универсална тава *



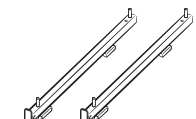
Тава с допълнителна дълбочина *



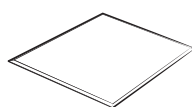
Въртящ се шиш *



Въртящ се шиш и шашлик *



Телескопична релса *

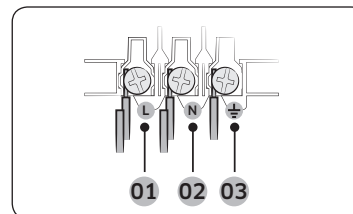


Преграда

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Свързване към захранването



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

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

Номинален ток (A)	Минимално сечение
10 < A ≤ 16	1,5 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.



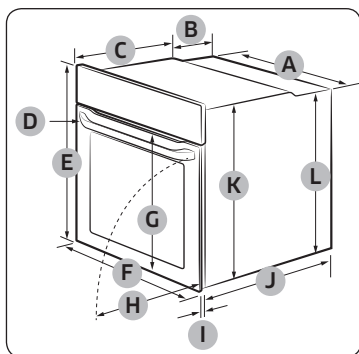
Монтиране

Монтиране в шкаф

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

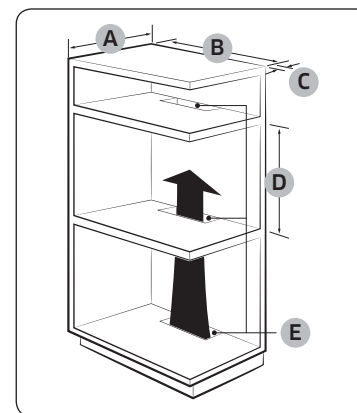
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставате разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната под готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

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

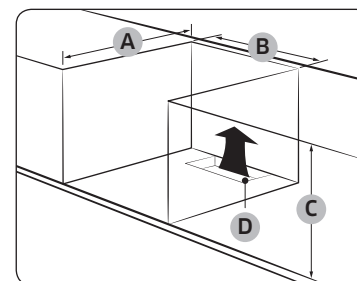


Вграждане в шкаф (мм)

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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



Шкаф под мивката (мм)

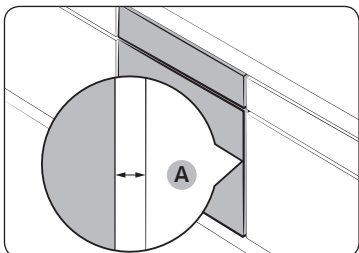
A	Мин. 550
B	Мин. 560
C	Мин. 600
D	Мин. 460 x Мин. 50

ЗАБЕЛЕЖКА

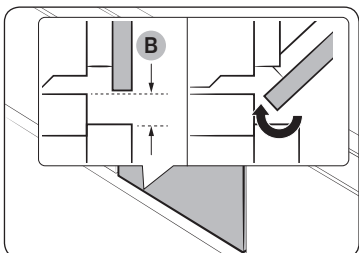
В шкафа за вграждане трябва да има отвори (**D**) за излизане на топлината и циркулация на въздуха.



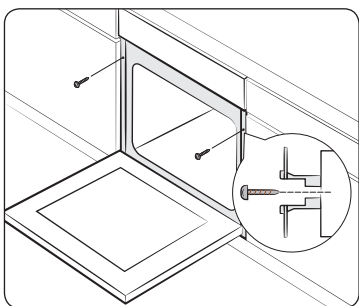
Монтиране на фурната



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



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



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

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

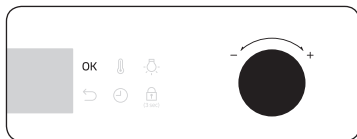
Действителният начин, по който изглежда фурната, може да е различен за всеки модел.



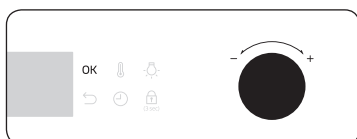
Преди да започнете

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



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



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

Миризма на нова фурна

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

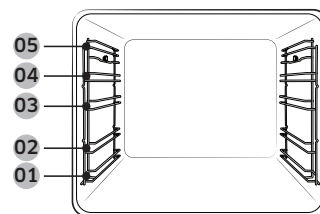
1. Извадете всички аксесоари от вътрешността на фурната.
2. Включете фурната с конвекция при 200 °C или конвенционално на 200 °C за около час. Тази процедура ще изгори всички остатъчни производствени вещества във фурната.
3. Когато процесът завърши, изключете фурната.

Интелигентен механизъм за безопасност

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

Аксесоари

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



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

- Поставете аксесоара в правилната позиция вътре във фурната.
- Оставете разстояние от поне 1 см между аксесоара и дъното на фурната и всеки друг аксесоар.
- Внимавайте при изваждането на съдове и/или аксесоари от фурната. Горещите съдове или аксесоари могат да причинят изгаряния.
- При нагриването 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 позицията, 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.
Въртящ се шиш *	Въртящият се шиш се употребява за печене на храна на грил например пилета. Използвайте въртящия се шиш само в единичен режим при ниво 4, където е наличен адаптерът за грил. Развийте дръжката на грила, за да го свалите при печене.

Въртящ се шиш и шашлик *	<p>Поставете тавата в позиция 1, за да събира соковете от готвенето, или на дъното на фурната за голяма порция месо. Препоръчва се да използвате аксесоарите за грил за месо под 1,5 кг.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Поставете шиша в месото. За да улесните поставянето на шиша, завийте дръжката на грила в посока на тъпия край.2. Поставете леко сварени картофи и зеленчуци около месото.3. Поставете леглото в средната позиция на тавата, като V-образната форма е отпред. Поставете шиша върху стойката, като острият край сочи към гърба на фурната, и внимателно натиснете, докато върхът на шиша влезе във въртящия механизъм на гърба на фурната. Тъпият край на шиша трябва да лежи върху V-образната форма. (Шишът има две дръжки, които трябва да са най-близо до вратата на фурната, за да не се плъзга шиша напред, те също служат и за хват на дръжката.)4. Отвъртете дръжката, преди да готвите.5. След готвене завийте обратно дръжката, за да извадите по-лесно шиша от стойката. <p>▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</p> <p>Уверете се, че дръжката на въртящия се шиш е поставена правилно. Внимавайте, когато използвате въртящия се шиш. Има заострени части, които могат да доведат до нараняване! За да предотвратите изгаряния, използвайте ръкавици при сваляне на въртящия се шиш, тъй като е много горещ.</p>
Телескопични релси *	<p>Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва:</p> <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.
Преграда	Преградата е предназначена за разделяне на фурната на две отделения. Използвайте преградата в двоен режим на готвене.

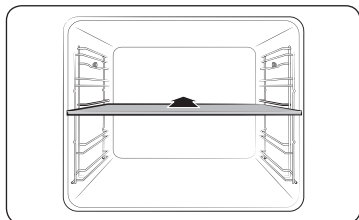
ЗАБЕЛЕЖКА

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

Преди да започнете

Двоен режим на готвене

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



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

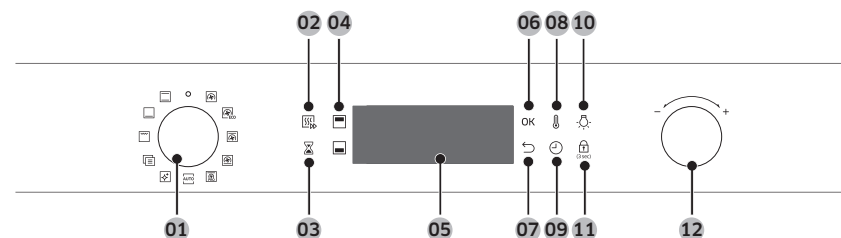
ЗАБЕЛЕЖКА

Наличността на двойния режим на готвене зависи от рецептата. За повече информация вижте раздела "Напътствия за готвене" в това ръководство.

Операции

Командно табло

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



01 Селектор за режим	Завъртете, за да изберете режим на готвене или функция.
02 Бързо предварително загряване	Бързото предварително загряване подгрява фурната до определена зададена температура. <ul style="list-style-type: none"> • Натиснете, за да включите или изключите опцията за бързо предварително загряване. • Налично само в единичен режим. (Конвекция, конвенционално, горно нагряване+конвекция, долно нагряване+конвекция) • Деактивирано за температури по-малки от 100 °C.
03 Таймер	Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.
04 Горно/долно отделение	Индикаторите се включват, когато се постави преградата. Можете да изберете горното или долното отделение за вашата рецепта.
05 Дисплей	Показва необходимата информация за избраните режими на готвене или настройките.
06 ОК	Натиснете, за да потвърдите настройките си.
07 Назад	Отменя текущата настройка и връща в основния екран.
08 Температура	Използвайте, за да зададете температурата.
09 Време на готвене	Натиснете, за да зададете времето на готвене.

10 Осветление на фурната	Натиснете, за да включите или изключите вътрешното осветление на фурната. Осветлението на фурната се включва автоматично, когато се отвори вратата или когато фурната започне да работи. То се изключва автоматично след определен период на неактивност, за да се пести енергия.
11 Заклучване за деца	За да се предотвратят злополуки, заключването за деца деактивира всички контроли. Можете обаче да го изключите, като завъртите селектора за режим на изключено. Задръжте натиснат за 3 секунди, за да активирате, или отново за 3 секунди, за да деактивирате заключването на контролния панел.
12 Селектор за стойност	Използвайте селектора за стойност за: <ul style="list-style-type: none"> • Задаване на времето или температурата на готвене. • Избор на поделмент от менюта от горно ниво: Почистване, автоматично готвене, специална функция или грил. • Избор на размера на порцията за програмите на автоматично готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

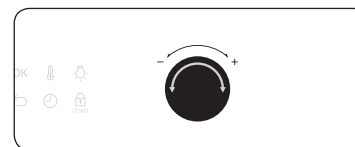
Стандартни настройки

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

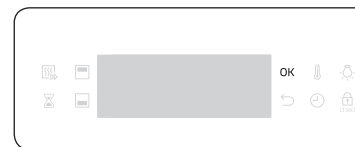
Температура



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




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



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

ЗАБЕЛЕЖКА

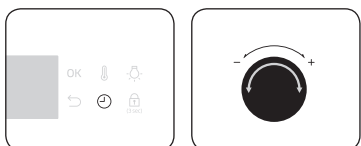
- Ако не направите други настройки в рамките на няколко секунди, фурната започва да работи автоматично с настройките по подразбиране.
- За да смените зададената температура, натиснете бутона  и следвайте стъпките по-горе.
- Точната температура във вътрешността на фурната може да бъде измерена с предназначен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

Операции

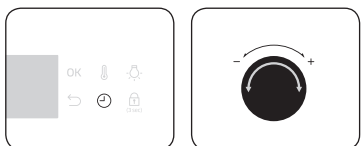
Време на готвене



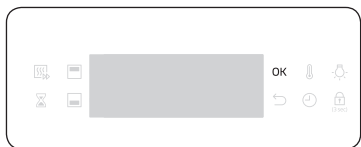
1. Завъртете селектора за режим, за да изберете режим или функция.



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



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

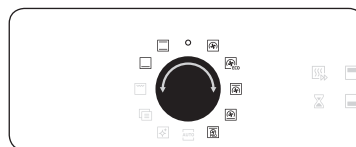


4. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

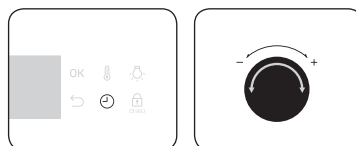
ЗАБЕЛЕЖКА

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

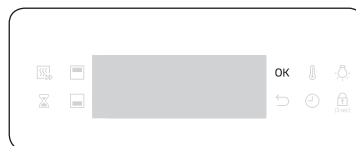
Краен час



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



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



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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Отложено завършване

Отложеното завършване е предназначено за по-удобно готвене.

Случай 1

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

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

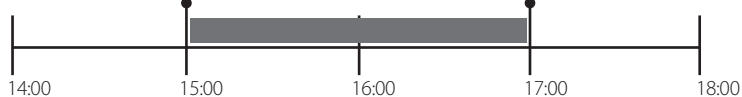
Фурната ще започне готвенето в 17:00 часа и ще завърши в 18:00 автоматично.



Случай 2

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

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

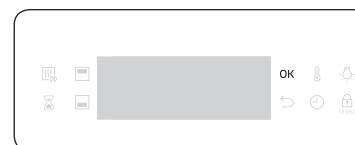
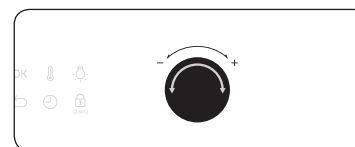
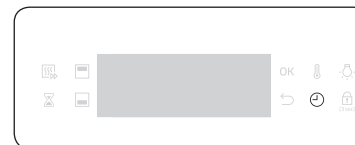



⚠ ВНИМАНИЕ


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

За да изчистите времето на готвене

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



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

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

3. Натиснете **OK**.

ЗАБЕЛЕЖКА

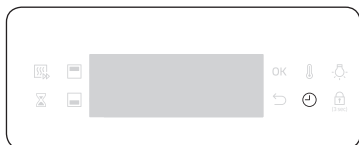
В двоен режим на готвене трябва първо да изберете горното или долното отделение, за което искате да изчистите времето на готвене.



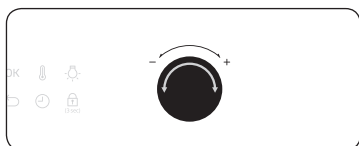
Операции

За изчистване на крайния час

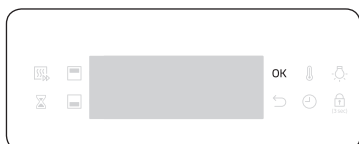
Можете да изчистите крайния час. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



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



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



3. Натиснете **OK**.

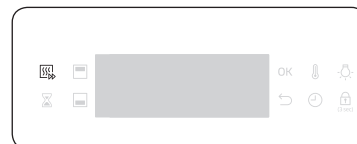
ЗАБЕЛЕЖКА

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

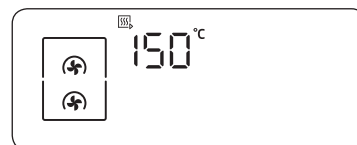
Режими на готвене (без грил)



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



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



Фурната започва да се загрева и показва иконата , докато вътрешната температура не достигне целевата.

Когато предварителното нагряване завърши, индикаторът изчезва с бипване.

Предварително загреване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго.

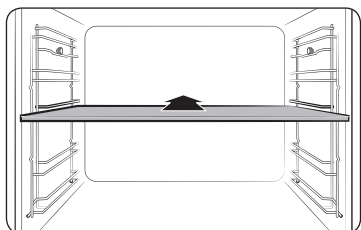
ЗАБЕЛЕЖКА

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



Двоен режим на готвене

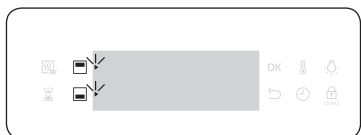
Можете да използвате предоставената преграда, за да разделите пространството за готвене на горно и долно отделение. Това позволява на потребителя да работи с два режима на готвене едновременно или просто да избере едно отделение, в което да готви.





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

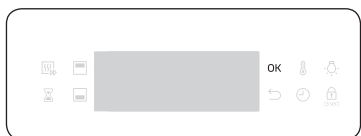


2. Завъртете селектора за режим, за да изберете режима на готвене. Можете да изберете от режими на грил, конвекция и горно нагряване + конвекция за горното отделение и режими на конвекция, долно нагряване + конвекция и долно нагряване за долното отделение.

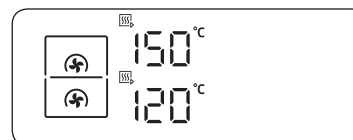



3. Натиснете , за да изберете горното отделение, или натиснете , за да изберете долното. На избраното отделение ще се появи иконата ►.

4. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздела **Стандартни настройки** за подробности.



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



Фурната започва да се загрева и показва иконата , докато вътрешната температура не достигне целевата.




Предварително загряване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго.

ЗАБЕЛЕЖКА






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

Режими на готвене (без грил)

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


Режим	Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
	Единичен	Двоен		
		Горно	Долно	
 Конвекция	* 30-250	40-250	40-250	170
	Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.			
 Конвенционално	* 30-250	-	-	200
	Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.			
 Горно нагряване + конвекция	* 40-250	40-250	-	190
	Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).			

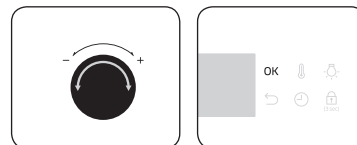
Операции

Режим	Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
	Единичен	Двоен		
		Горно	Долно	
 Долно нагряване + конвекция	* 40-250	-	40-250	190
Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.				
 Долно нагряване	100-230	-	100-230	Единичен: 190 Долно: 170
Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене, за да запечете долната част на киш или пица.				
 Професионално печене	80-200	-	-	160
Професионалното печене стартира автоматичен режим на загряване на фурната до 220 °C. След това горният нагревателен елемент и конвекционният вентилатор започват да работят за запичане на храна, например месо. След запичане месото ще се готви при ниски температури. Използвайте този режим за телешко, птиче месо или риба.				
 Икономична конвекция	30-250	-	-	170
Икономичната конвекция оптимизира нагревателната система за пестене на енергия при готвене. Времето на готвене леко се увеличава, но резултатите остават същите. Отбележете, че този режим не изисква предварително загряване.				
 ЗАБЕЛЕЖКА Режимът на икономична конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1.				

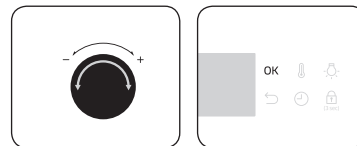
Режими на готвене (грил)



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



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

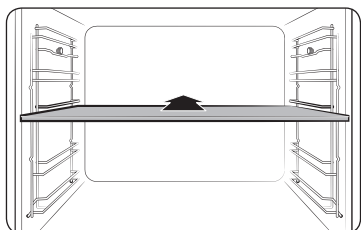


3. Използвайте селектора за стойност, за да зададете температурата, и после натиснете **OK**.

Двоен режим на готвене


Готвенето на грил в двоен режим е за малки размери порции за пестене на енергия.

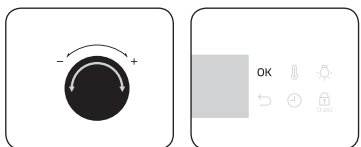
По подразбиране в горното отделение е налична само опцията за голям грил, тъй като фурната използва само горния нагревателен елемент.



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



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



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

Режими на готвене (грил)

Режим		Температурен диапазон (°C)			Предложена температура (°C)
		Единичен	Двоен		
			Горно	Долно	
G 1	Голям грил	100-270	200-250	-	240
		Грилет с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).			
G 2	Икономичен грил	100-270	-	-	240
		Грилет с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, която изисква по-малко топлина, например риба или пълнени багети.			

Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене

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

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

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



Операции

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

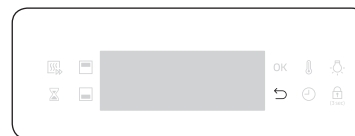
За да спрете готвенето



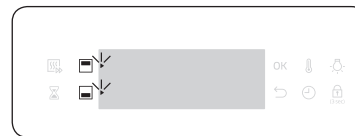
Докато протича готвене, завъртете селектора за режим на "O". Фурната се изключва след няколко секунди. Това е поради факта, че, за да се избегне приемането на неправилни команди от потребителя, фурната изчаква няколко секунди, за да има възможност за корекция.



За спиране на готвенето за дадено отделение

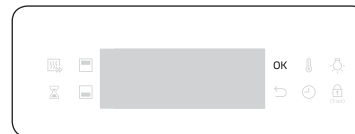
Следвайте тези инструкции, за да спрете готвенето в двоен режим на готвене.



1. Натиснете , за да спрете готвенето.



2. Натиснете , за да изберете горното отделение, или натиснете , за да изберете долното. На избраното отделение ще мига иконата ►.




3. Натиснете **OK**. Готвенето в избраното отделение спира.

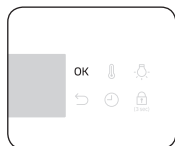
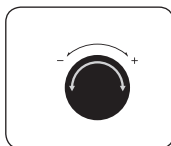


Специална функция

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



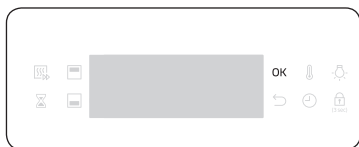
1. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



2. Завъртете селектора за стойност, за да изберете функция, и после натиснете **OK**. Появява се температурата по подразбиране.

3. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздела **Стандартни настройки** за подробности.

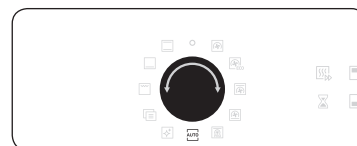
4. Натиснете **OK**, за да стартирате функцията.




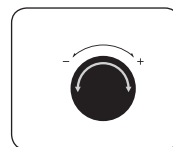
Режим	Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)	Инструкции	
F 1	Запазете топли	40-100	80	Използвайте това само за поддържане на току-що сготвена храна топла.
F 2	Затопляне на съда	30-80	60	Използвайте това за затопляне на съдове.

Автоматично готвене

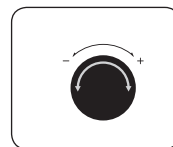
За неопитните готвачи фурната предлага общо 50 автоматични рецепти. Възползвайте се от тази функция, за да пестите време и да се научите по-бързо. Времето на готвене и температурата ще бъдат регулирани според избраната рецепта.



1. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



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



3. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размера на порцията. Диапазонът на теглото зависи от програмата.

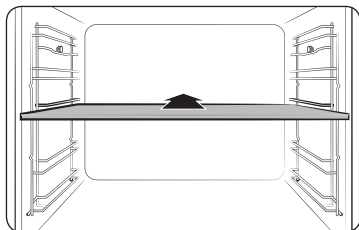
4. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Операции

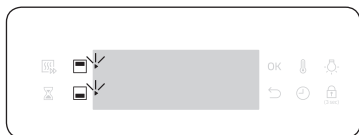
Двоен режим на готвене



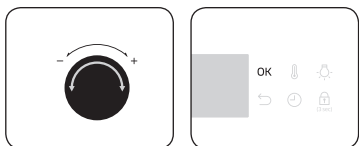
1. Поставете преградата на ниво 3, за да активирате двойния режим на готвене.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете **АУТО**.



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



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



5. Завъртете селектора за стойност, за да изберете размера на порцията. Диапазонът на теллото зависи от програмата.

6. Натиснете **ОК**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

За повече информация вижте раздела „Автоматични програми за готвене“ в това ръководство.

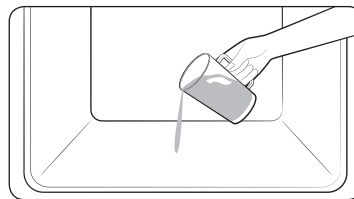
Почистване

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

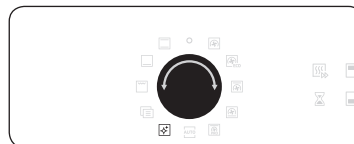
Функция	Инструкции
C 1 Почистване с пара	Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.
C 2 Пиролитично почистване	Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване.

Почистване с пара

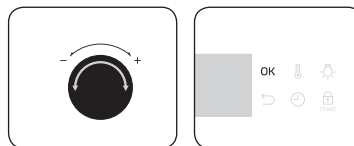
Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.



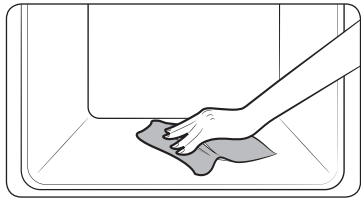
1. Налейте 400 мл (2/3 пинта) в долната част на фурната и затворете вратата.



2. Завъртете селектора за режим, за да изберете .



3. Завъртете селектора, за да изберете почистване с пара (**C 1**), и после натиснете **ОК**, за да стартирате почистването. Почистването с пара продължава 26 минути.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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


📖 ЗАБЕЛЕЖКА

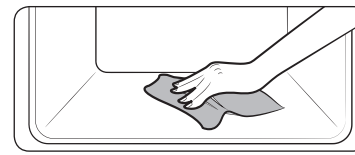
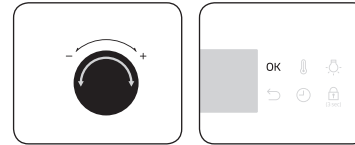
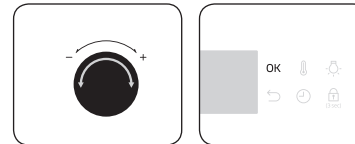
- Ако фурната е силнозамърсена с мазнини например след печене и готвене на грил, се препоръчва да отстраните ръчно упоритите замърсявания, като използвате почистващ препарат, преди да активирате почистването с пара.
- Оставете вратата на фурната откритата, когато цикълът завърши. Това е с цел да се позволи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

Пиролитично почистване

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



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



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

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

5. Натиснете **OK**, за да стартирате почистването.

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

⚠ ВНИМАНИЕ

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

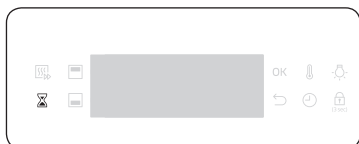
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

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

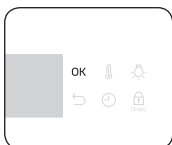
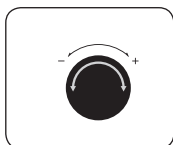
Операции

Таймер

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



1. Натиснете .

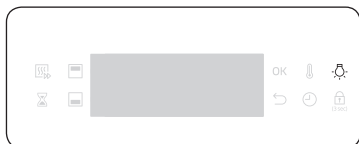


2. Завъртете селектора за стойност, за да зададете часа, и после натиснете **OK**.
Можете да зададете часа на макс. 23 часа и 59 минути.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Вкл./изкл. на звука



- За да изключите звука, докоснете и задръжте бутона с лампичка на фурната за 3 секунди.
- За да включите звука, докоснете и задръжте отново за 3 секунди.

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

Съвети за аксесоарите

Фурната ви се предоставя с различен брой и видове аксесоари. Можете да установите, че 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 (за стичане на мазнината)	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	Универсална тава	3		220-230	15-20
Печени картофи на половинки, 0,5 кг	Универсална тава	3		200	45-50
Риба					
Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	3 1		200-230	10-15
Печена риба	Скара + Универсална тава	3 1		180-200	30-40

* Обърнете след изтичане на половината време.

Печене на грил

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

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

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

Готови замразени ястия

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

Професионално печене

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

Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (ч)
Печено говеждо	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Свинско печено	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	4-5
Печено агнешко	Скара + Универсална тава	3 1	80-100	3-4
Патешки гърди	Скара + Универсална тава	3 1	70-90	2-3

Интелигентно готвене

Икономична конвекция

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

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

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

Двойно готвене

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

В следната таблица са показани 5 указания за двойно готвене за готвене, скара и печене.

С функцията за двойно готвене ще можете да готвите основните ястия и гарнитурите или основните ястия и десертите едновременно.

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

№	Отделение	Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
1	Горно	Пандишпан	Скара, Ø 25-26 см форма за печене	4		160-170	40-45
	Долно	Домашна пица, 1,0-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18
2	Горно	Печени зеленчуци, 0,4-0,8 кг	Универсална тава	4		220-230	13-18
	Долно	Ябълков пай	Скара, Ø 20 см форма за печене	1		160-170	70-80
3	Горно	Пита	Универсална тава	4		230-240	13-18
	Долно	Картофен гретен, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		180-190	45-50
4	Горно	Пилешки бутчета	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35
	Долно	Лазаня, 1,0-1,5 кг	Скара, 22-24 см съд за фурна	1		190-200	30-35
5	Горно	Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	4 4		210-230	15-20
	Долно	Многолистно тесто с ябълки	Универсална тава	1		170-180	25-30





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

Горно

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	4		170	30-35
Курабийки	Универсална тава	4		180-190	30-35
Лазаня	Скара	4		190-200	30-35
Пилешки бутчета*	Скара + Универсална тава	4 4		230-250	30-35

* Не загревайте предварително фурната.

Долно

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	1		170	30-35
Мраморен кекс	Скара	1		160-170	60-70
Ябълков пай	Скара	1		160-170	70-80
Домашна пица, 1,0-1,2 кг	Универсална тава	1		190-210	13-18

Автоматични програми на готвене

Единично готвене

В следната таблица са показани 40 автоматични програми за готвене, скара и печене.

Тя съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции.

Автоматичните програми за готвене 1 до 19, 38 и 39 включват загреване и показват напредъка на загреването. Поставете храната във фурната, след като чуе бипването за завършено загреване. След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 1	Картофен гретен	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе свеж картофен гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 2	Зеленчуков гретен	0,8-1,2	Скара	3
		Пригответе свеж зеленчуков гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 3	Печена паста	1,2-1,5	Скара	3
		Пригответе гретен от паста в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 4	Лазаня	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 5	Рататуй	1,2-1,5	Скара	3
		Поставете съставките на рататуй в касерола с капак. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата. Печете с покрит съд. Разбъркайте преди сервиране.		
A 6	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	2
		Пригответе ябълков пай в 24-26 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 7	Кроасани	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Подгответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 8	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 9	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	2
		Пригответе тестото за киша и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		
A 10	Бял хляб във формата на самун	0,6-0,7	Скара	3
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 11	Хляб от смесени зърна във формата на самун	0,8-0,9	Скара	3
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата		
A 12	Хлебчета	0,3-0,5	Универсална тава	3
		Подгответе хлебчетата (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 13	Плодове с галета	0,8-1,2	Скара	3
		Поставете свежи плодове (малини, къпини, резени ябълка или круша) в съд с диаметър 22-24 см. Поръсете отгоре с галета. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 14	Курабийки	0,5-0,6	Универсална тава	3
		Поставете курабийките (5-6 см диаметър) върху хартия за печене в тавата. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 15	Пандишпан	0,5-0,6	Скара	3
		Пригответе тестото и поставете в черна метална кръгла форма за печене с диаметър 26 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 16	Мраморен кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черна метална форма за печене от тип гугелхупф или бунд. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 17	Датски кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 18	Плодова пита	0,4-0,5	Скара	3
		Поставете тестото в черна метална намаслена форма за печене на основи. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 19	Браунита	0,7-0,8	Скара	3
Пригответе тестото в 20-24 см огнеупорен съд. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.				
A 20	Печено говеждо филе	0,9-1,1	Скара +	2
		1,1-1,3	Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 21	Бавно печено говеждо	0,9-1,1	Скара +	2
		1,1-1,3	Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A 22	Агнешки пържоли	0,4-0,6	Скара +	4
		0,6-0,8	Универсална тава	1
		Мариновайте парчетата агнешко месо с подправки и ги поставете на скарата.		
A 23	Агнешки бут с костта	1,0-1,5	Скара +	3
		1,5-2,0	Универсална тава	1
		Мариновайте агнешкото и го поставете върху скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 24	Печено свинско с препечена кожичка	0,8-1,0	Скара +	3
		1,0-1,2	Универсална тава	1
		Поставете месото със страната с повече мазнина нагоре върху скарата.		
A 25	Свински ребра	0,8-1,0	Скара +	3
		1,0-1,2	Универсална тава	1
		Поставете свинските ребра върху скарата.		
A 26	Цяло пиле	0,9-1,1	Скара +	2
		1,1-1,3	Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете пилето. Намажете пилето с олио и подправки. Поставете го с гърдите надолу върху скарата и го обърнете, веднага щом фурната бипне.		
A 27	Пилешки гърди	0,4-0,6	Скара +	4
		0,6-0,8	Универсална тава	1
		Мариновайте гърдите и ги поставете върху скарата.		
A 28	Пилешки бутчета	0,6-0,8	Скара +	4
		0,8-1,0	Универсална тава	1
		Намажете с олио и подправки и поставете върху тавата.		
A 29	Патешки гърди	0,3-0,4	Скара +	4
		0,4-0,5	Универсална тава	1
		Поставете патешките гърди със страната с повече мазнини нагоре върху скарата. Първата настройка е за средно, а втората за средно до добре изпечено ниво на готвене.		
A 30	Филе от пъстърва	0,3-0,5	Универсална тава	4
		0,5-0,7		
		Поставете филетата от пъстърва с кожата нагоре в универсалната тава.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 31	Пъстърва	0,3-0,5	Скара +	4
		0,5-0,7	Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете рибата и я поставете вертикално върху скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки в рибата. Нарезете повърхността на кожата с нож. Намажете с олио и сол.		
A 32	Калкан	0,3-0,5	Универсална тава	3
		0,5-0,7		
		Поставете калкана върху хартия за печене в универсалната тава. Нарезете повърхността с нож.		
A 33	Филе от съомга	0,4-0,6	Скара +	4
		0,6-0,8	Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете филетата или стеговете. Поставете филетата с кожата нагоре върху скарата.		
A 34	Печени зеленчуци	0,4-0,6	Универсална тава	4
		0,6-0,8		
		Нарезете и пригответе резени тиквички, патладжан, чушка, лук и чери домати. Намажете със зехтин и подправки. Разпределете ги равномерно върху тавата.		
A 35	Печени картофи на половинки	0,6-0,8	Универсална тава	3
		0,8-1,0		
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху тава и ги намажете със зехтин и подправки.		
A 36	Замразени чипс на фурна	0,3-0,5	Универсална тава	3
		0,5-0,7		
		Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 37	Замразени картофени уеджис	0,3-0,5	Универсална тава	3
		0,5-0,7		
		Разпределете замразените картофени уеджис върху тава.		
A 38	Замразена пица	0,3-0,6	Скара	3
		0,6-0,9		
		Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загряване, поставете замразената пица в средата на скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.		
A 39	Домашна пица	0,8-1,0	Универсална тава	2
		1,0-1,2		
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху тавата. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуete бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 40	Ферментация на тесто с мая	0,5-0,6	Скара	2
		0,7-0,8		
		Пригответе тесто в купа и го покрийте с прилепващо фолио. Поставете го в центъра на скарата. Първата настройка е за тесто за пица и кекс, а втората е за тесто за хляб.		

Двойно готвене

В следната таблица са показани 10 автоматични програми за готвене, скара и печене. Можете да използвате само горното или долното отделение или да използвате и двете отделения едновременно.

Програмата съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки.

Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции.

Всички автоматични двойни режими на готвене включват предварително загряване и показват напредъка на загряване.

Поставете храната във фурната, след като чуе бипването за завършено загряване.

След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното готвене.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
Горно				
A 1	Картофен гретен	1,0-1,5	Скара	4
		Пригответе свеж картофен гретен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 2	Лазаня	1,0-1,5	Скара	4
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 3	Пилешки бутчета	0,6-0,8	Скара +	4
		0,8-1,0	Универсална тава	4
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		
A 4	Печени картофи на половинки	0,6-0,8	Универсална тава	4
		0,8-1,0		
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху тава и ги намажете със зехтин и подправки.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 5	Замразени чипс на фурна	0,3-0,5	Универсална тава	4
		0,5-0,7		
		Разпределете замразения чипс за фурна върху тава.		
Долно				
A 1	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	1
		Пригответе ябълков пай в 24-26 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 2	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	1
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		
A 3	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	1
		Пригответе тестото за киша и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		
A 4	Замразена пица	0,3-0,6	Скара	1
		0,6-0,9		
		Поставете замразената пица в средата на скарата. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете скарата. Първата настройка е за тънка италианска пица, втората настройка е за дебела пица.		
A 5	Домашна пица	0,8-1,0	Универсална тава	1
		1,0-1,2		
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху тавата. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуе бипването на завършеното загряване, поставете тавата.		

Интелигентно готвене

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		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Маслен бисквит	Универсална тава + Универсална тава	1+4		140	28-33
Безмаслен пандишпанен кейк	Скара + форма за печене на кейк (с тъмно покритие, ø 26 cm)	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 cm)	1 поставен диагонално		160	70-80
	Универсална тава + Скара + 2 форми за печене на кейк ** (с тъмно покритие, ø 20 cm)	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.

2. Печене на грил

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

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

* Обърнете след 2/3 от времето на готвене.

3. Печене на месо

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

* Обърнете след изтичане на половината време.

Колекция от познати рецепти за автоматично готвене

Картофен гретен

- Съставки** 800 г картофи, 100 мл мляко, 100 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, индийско орехче, 150 г настъргано сирене, масло, мащерка
- Указания** Обелете картофите и ги нарежете на филийки с дебелина 3 мм. Намажете с маслото цялата повърхност на съд за гретен (22-24 см). Разпределете картофените филийки върху чиста кърпа и ги дръжте покрити, докато подготвят останалата част от съставките. Смесете останалата част от съставките без настърганото сирене в голяма купа и ги разбъркайте добре. Разпределете картофените филийки на слоеве, като леко се припокриват, и излейте сместа върху картофите. Поръсете с настърганото сирене и печете. След като е готов, поръсете гретена с няколко листа свежа мащерка.

Зеленчуков гретен

- Съставки** 800 г зеленчуци (тиквички, домати, лук, моркови, чушки, предварително сготвени картофи), 150 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, подправки (черен пипер, магданоз или розмарин), 150 г настъргано сирене, 3 суп. лъжици зехтин и няколко листа мащерка
- Указания** Измийте зеленчуците и ги нарежете на филийки с дебелина 3-5 мм. Разпределете филийките на слоеве в съд за гретен (22-24 см) и ги залейте със зехтина. Смесете останалите съставки без настърганото сирене и залейте с тях зеленчуците. Поръсете с настърганото сирене и печете. Сервирайте гретена поръсен с няколко свежи листа мащерка.

Лазаня

- Съставки** 2 суп. лъжици зехтин, 500 г мляно говеждо месо, 500 мл доматиен сос, 100 мл телешки бульон, 150 г сухи кори за лазаня, 1 глава лук (нарязана), 200 г настъргано сирене, по 1 суп. лъжица сух магданоз, риган и босилек
- Указания** Подгответе доматиения сос с месо. Загрейте зехтина в тиган, след това запържете мляното говеждо и нарязания лук за около 10 мин, докато се зачервят добре. Налейте доматиения сос и телешкия бульон и добавете сухите подправки. Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 30 мин.
Сварете листовите за лазаня според инструкциите на опаковката. Оформете лазанята, като редувате листовите със соса с месо и сирене. Накрая поръсете равномерно с останалото сирене последния слой кори и печете.

Интелигентно готвене

Ябълков пай

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

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

Киш "Лорен"

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

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

Плодове с галета

- Съставки**
- **Заливка:** 200 г брашно, 100 г масло, 100 г захар, 2 г сол, 2 г канела на прах
 - **Плодове:** 600 г микс от плодове
- Указания**
- Смесете всички съставки, докато се оформи ронлива заливка. Разпределете микса от плодове в съд за фурна и поръсете с ронливата заливка.

Домашна пица

- Съставки**
- **Тесто за пица:** 300 г брашно, 7 г суха мая, 1 суп. лъжица зехтин, 200 мл топла вода, по 1 суп. лъжица захар и сол
 - **Добавки:** 400 г зеленчуци на резени (патладжан, тиквички, лук, домати), 100 г шунка или бекон (нарязани), 100 г настъргано сирене
- Указания** Поставете брашното, маята, зехтина, солта, захарта и топлата вода в купа и бъркайте, докато се оформи влажно тесто. Разбъркайте с миксер или ръце около 5-10 мин. Покрийте с капак и поставете във фурна за 30 мин на 35 °C за втасване. Разточете тестото на набрашнена повърхност до правоъгълна форма и го поставете в тавата или в тиган за пица. Разпределете доматиеното пюре върху тестото и поставете шунка, гъби, маслини и домати. Поръсете равномерно със сиренето и печете.

Печено говеждо филе

- Съставки** 1 кг говеждо филе от месо около става, 5 г сол, 1 г черен пипер, по 3 г розмарин и мащерка
- Указания** Подправете говеждото със сол, черен пипер и розмарин и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете го върху скарата Поставете скарата във фурната и печете.

Печени агнешки пържоли с подправки

- Съставки** 1 кг агнешки пържоли (6 парчета), 4 едри скилидки чесън (смачкани), 1 суп. лъжици прясна мащерка (стрита), 1 суп. лъжица пресен розмарин (стрит), 2 суп. лъжици сол, 2 суп. лъжици зехтин
- Указания** Смесете солта, чесъна, подправките и зехтина и добавете агнешкото. Обърнете месото, за да се покрие добре и го оставете на стайна температура за поне 30 мин до 1 ч.

Свински ребра

- Съставки** 2 комплекта свински ребърца, 1 суп. лъжица зърна черен пипер, 3 дафинови листа, 1 глава лук (нарязана), 3 скилидки чесън (нарязани)q 85 г кафява захар, 3 суп. лъжици сос "Уорчестър", 2 суп. лъжици доматиено пюре, 2 суп. лъжици зехтин
- Указания** Направете барбекю сос. Загрейте зехтина в тенджера и добавете лука. Пържете, докато омекне, и добавете останалите съставки Изчакайте да заври и след това гответе на бавен огън за 30 мин до сгъстяване. Мариновайте ребрата с барбекю соса за поне 30 мин до 1 ч.

Поддръжка

Почистване

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Вътрешна част на фурната

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

Външна част на фурната

За да почистите външните части на фурната, например вратата, дръжката и дисплея, използвайте мека кърпа и лек почистващ препарат или сапунена вода и подсушете с кухненска хартия или суха кърпа.

Мазнините и замърсяванията, особено около дръжката, могат да се задържат поради идващия от фурната горещ въздух. Препоръчва се да почиствате дръжката след всяко използване.

Аксесоари

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

Повърхност от каталитичен емайл (само приложими модели)

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

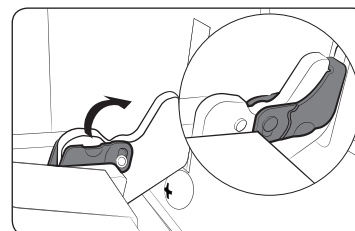
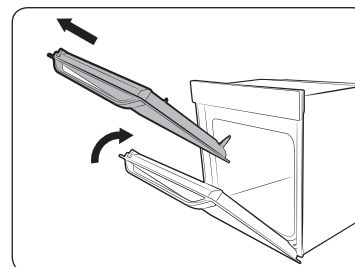
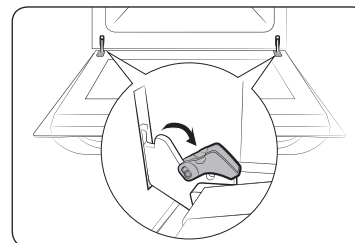
1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Почистете вътрешността на фурната.
3. Изберете режим на конвекция при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Врата

Не сваляйте вратата на фурната освен за почистване. За да свалите вратата за почистване, следвайте тези инструкции.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

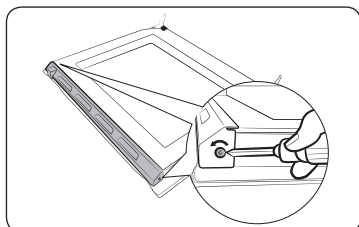
Вратата на фурната е тежка.



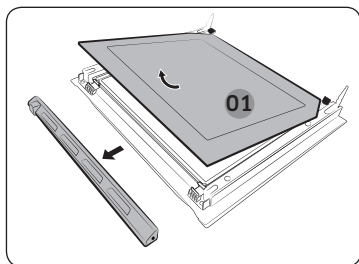
1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.
2. Затворете вратата на около 70°. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата и дръпнете с повдигане, докато пантите могат да бъдат извадени.
3. Почистете вратата със сапунена вода и чиста кърпа.
4. Готово, следвайте стъпки 1 до 2 по-горе в обратен ред, за да монтирате обратно вратата. Уверете се, че скобите са хванати и от двете страни.

Съкло на вратата

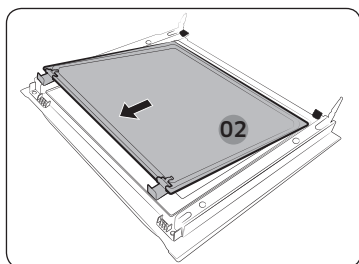
В зависимост от модела вратата на фурната е снабдена с 3-4 листа стъкло, поставени едно към друго. Не сваляйте стъклото на фурната освен за почистване. За да свалите стъклото на вратата за почистване, следвайте тези инструкции.



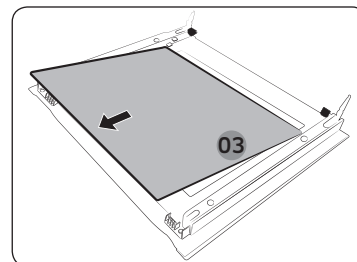
1. С помощта на отвертка свалете винтовете от лявата и дясната страна.



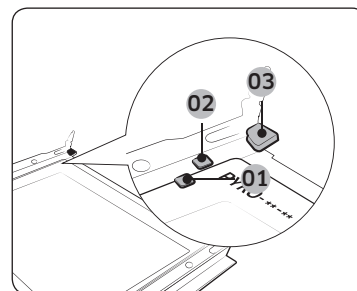
2. Свалете капациите в посоката на стрелките
3. Свалете първия лист от вратата.



4. Свалете втория лист от вратата в посока на стрелката.



5. Свалете третия лист от вратата в посока на стрелката.
6. Почистете стъклата със сапунена вода и чиста кърпа.

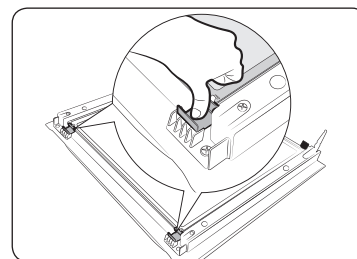


- 01 Държаща скоба 1
- 02 Държаща скоба 2
- 03 Държаща скоба 3

7. Готово, поставете обратно стъклата, както следва:
 - Разгледайте изображението и открийте шарнирите. Поставете лист 3 под държаща скоба 1, лист 2 между държаща скоба 1 и 2, и лист 1 в държаща скоба 3 в тази последователност. Уверете се, че печатната страна на листовите е навътре.

⚠ ВНИМАНИЕ

За да определите правилната страна на листа, намерете означението "PYRO" в ъгъла на всеки лист.
Правилна посока: PYRO-***-***
Неправилна посока: **--*-OЯYЧ

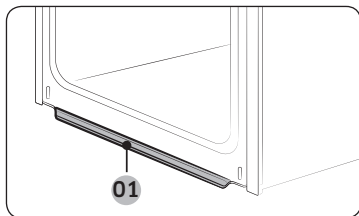


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За да предотвратите утичане на топлина, се уверете, че сте монтирали обратно листовите стъкло правилно.

Поддръжка

Колектор за вода



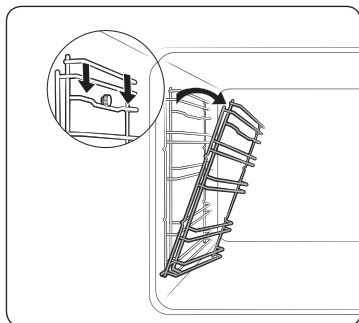
01 Колектор за вода

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

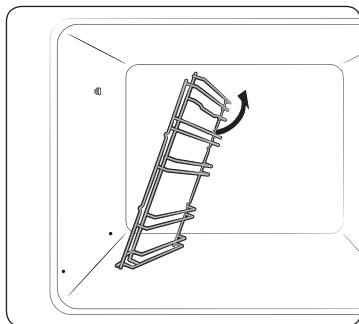
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Странични плъзгачи (само приложими модели)



1. Натиснете горната линия на левия страничен плъзгач и го наклонете надолу под приблизително 45°.



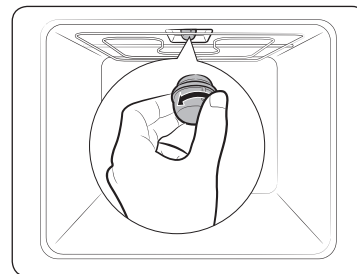
2. Издърпайте и свалете долната линия на левия страничен водач.
3. Свалете десния плъзгач по същия начин.
4. Почистете и двата плъзгача.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 до 2 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно страничните плъзгачи.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

Фурната работи без поставени на място странични плъзгачи и скари.

Смяна

Крушки

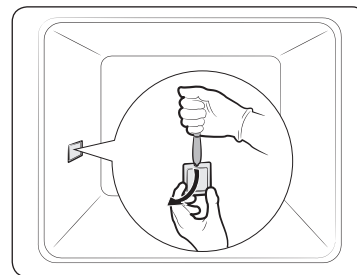


1. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
2. Сменете крушката на фурната.
3. Почистете стъкления капак.
4. Готово, следвайте стъпка 1 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно стъкления капак.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Странично осветление на фурната



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

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

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

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

Проблем	Причина	Действие
Вратата не може да се отвори правилно.	• Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта	• Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	• Ако лампата се включва и след това се изключва	• Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона за осветление на фурната.
	• Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене	• Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква токов удар.	• Ако захранването не е правилно заземено • Ако използвате контакт без заземяване	• Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	• В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта.	• Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		
Яркостта вътре във фурната се променя.	• Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност.	• Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	• Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

Отстраняване на неизправности

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

Проблем	Причина	Действие
По време на пиролитично почистване се усеща миризма на изгоряло.	• Пиролитичното почистване използва високи температури, така че може да усетите изгаряне на остатъци от храна.	• Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Почистването с пара не работи.	• Това е, защото температурата е твърде висока.	• Оставете фурната да изстине и тогава използвайте.
Двойният режим на готвене не работи.	• Ако преградата не е правилно поставена	• Поставете правилно преградата и използвайте.
Единичният режим на готвене не работи.	• Ако във фурната е поставена преградата.	• Извадете преградата и използвайте.

Информационни кодове

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

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

Код	Значение	Действие
-dC-	Ако преградата се извади в двоен режим на готвене. Ако преградата се постави в единичен режим на готвене.	Преградата не трябва да се изважда по време на готвене в двоен режим. Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
S-01	Предпазен прекъсвач Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. <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 	Няма 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	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Тип кухня	Единична	Горна	Долна
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI затв.отдел.)	95,4	100,0	101,5
Клас на енергийна ефективност за кухня	A	A	A
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	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.})	0,83 kWh/ цикъл	0,69 kWh/ цикъл	0,69 kWh/ цикъл
Брой на затворените отделения	3 (единична, горна, долна)		
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество		
Обем за всяко затворено отделение (V)	75 л	34 л	32 л
Вид на фурната	Вградена		
Маса на уреда (M)	NV75K5571RS: 45,2 кг NV75K5571BS: 44,7 кг		

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

Съвети за икономия на енергия

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

Бележка

Бележка

Бележка

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

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



DG68-00740A-02

Ugradbena pećnica

Priručnik za korištenje i montažu

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Sadržaj

Korištenje ovog priručnika	3	Pametno kuhanje	24
U priručniku za korištenje koriste se sljedeći simboli:	3	Ručno kuhanje	24
Sigurnosne upute	3	Programi automatskog kuhanja	29
Važne mjere opreza	3	Testirano posuđe	34
Ispravno odlaganje proizvoda (Električni i elektronički otpad)	6	Zbirka često korištenih recepata za automatsko kuhanje	35
Automatska funkcija štednje energije	6	Održavanje	38
Montaža	6	Čišćenje	38
Sadržaj paketa	6	Zamjena	40
Napajanje	7	Rješavanje problema	41
Nosač ormarića	8	Kontrolne točke	41
Prije početka	10	Informacijske šifre	43
Početne postavke	10	Dodatak	44
Miris nove pećnice	10	List s podacima o proizvodu	44
Pametni sigurnosni mehanizam	10		
Pribor	10		
Način rada Dvostruko kuhanje	12		
Rad	12		
Upravljačka ploča	12		
Opće postavke	13		
Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)	16		
Načini kuhanja (Roštilj)	18		
Raspon postavki temperature za način rada Dvostruko kuhanje	19		
Zaustavljanje kuhanja	20		
Posebna funkcija	21		
Automatsko kuhanje	21		
Čišćenje	22		
Mjerač vremena	24		
Uključivanje/isključivanje zvuka	24		

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

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

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

Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu 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.

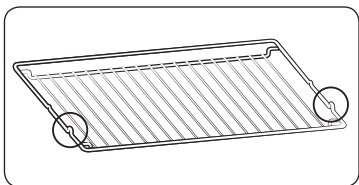
Uređaj se ne smije postaviti iza dekorativnih vrata kako bi se izbjeglo pregrijavanje.

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 pizze treba se kuhati na velikoj rešetki. Ako se koristi posuda za pečenje, može se izobličiti zbog velikih razlika u temperaturi.

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

Vrata pećnice moraju se zatvoriti tijekom kuhanja.

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

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

Prilikom pripreme vrlo sočnih kolača koristite duboku posudu.

Ne stavljajte posude za pečenje na otvorena vrata pećnice.

Pri otvaranju i zatvaranju pećnice držite djecu podalje od vrata pećnice kako ne bi udarila u njih ili 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 pojediniosti o tome gdje i kako se ovaj predmet može odnijeti kako bi recikliranje bilo sigurno za okoliš.

Korisnici u tvrtkama trebaju kontaktirati dobavljača i provjeriti uvjete i odredbe kupovnog ugovora. Ovaj proizvod i njegova elektronička oprema ne smije se miješati s drugim komercijalnim otpadom.

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

Automatska funkcija štednje energije

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

Montaža

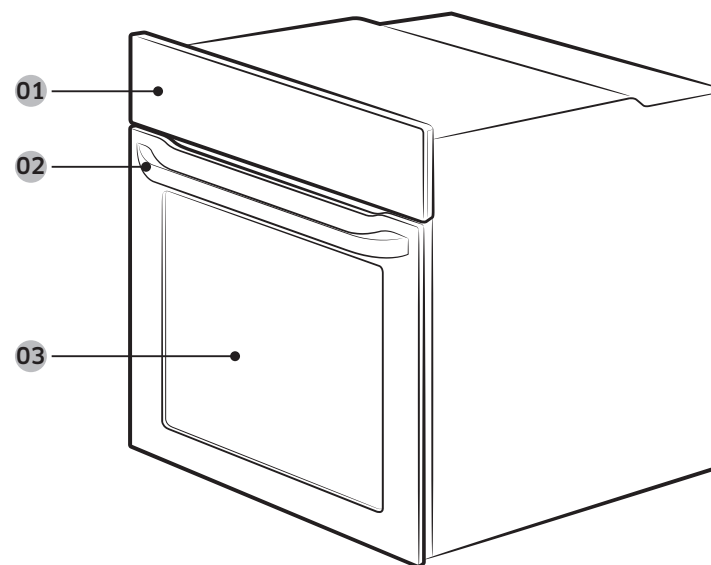
▲ UPOZORENJE

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

Sadržaj paketa

Provjerite sadržaj li paket s proizvodom sve dijelove i pribor. Ako imate problema s pećnicom ili priborom, obratite se lokalnom centru za korisnike tvrtke Samsung ili prodavaču.

Brzi pregled pećnice



01 Upravljačka ploča

02 Ručica na vratima

03 Vrata



Pribor

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



Žičana rešetka



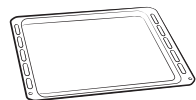
Umetak za žičanu rešetku *



Posuda za pečenje *



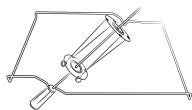
Univerzalna posuda *



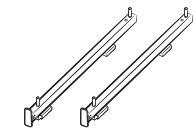
Vrlo duboka posuda *



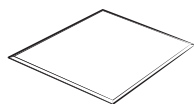
Vilica za ražanj *



Vilica za ražanj i ražnjić *



Teleskopska vodicica *

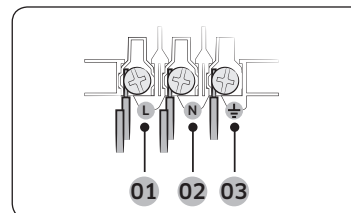


Razdjelnik

NAPOMENA

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

Napajanje



- 01** SMEDI ili CRNI
- 02** PLAVI ili BIJELI
- 03** ŽUTI ili ZELENI

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

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

Pogledajte specifikacije izlaznog napona na naljepnici zalijepljenoj na pećnicu. Odvijačem otvorite stražnji poklopac pećnice i uklonite vijke na kopči 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.

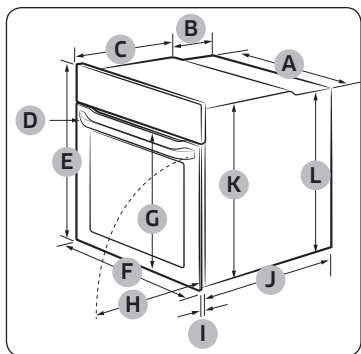
Montaža

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.

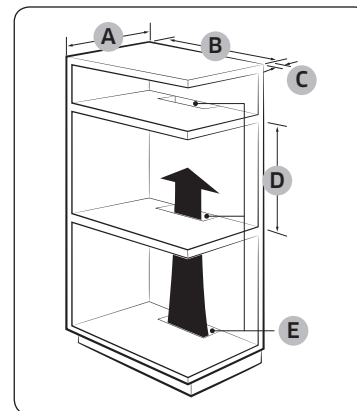
Pećnica mora biti pravilno provjetrena. Za ventilaciju ostavite razmak od približno 50 mm između donje police ormarića i potpornog zida. Ako se pećnica postavlja ispod ploče za kuhanje, slijedite upute za montažu ploče za kuhanje.

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

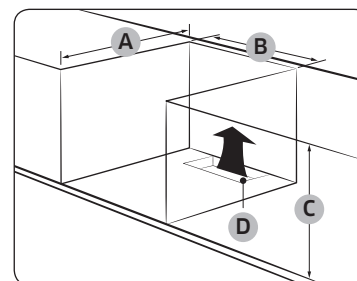


Ormarić za ugrađivanje pećnice (mm)

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.



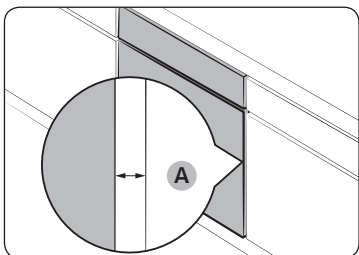
Ormarić ispod sudopera (mm)

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

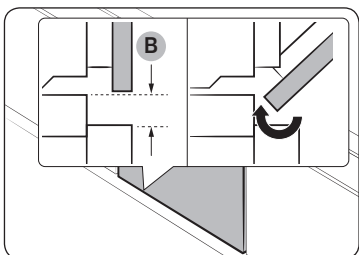
NAPOMENA

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

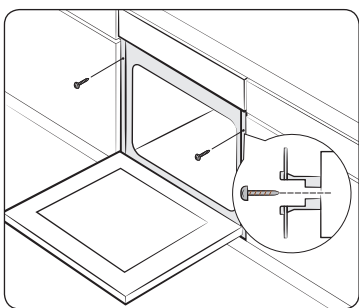
Montiranje pećnice



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



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



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

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

⚠ UPOZORENJE

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

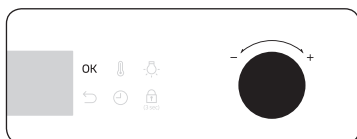
📖 NAPOMENA

Stvarni izgled pećnice može se razlikovati ovisno o modelu.

Prije početka

Početne postavke

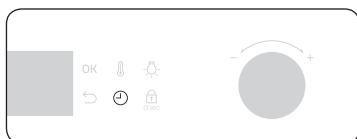
Kada pećnicu prvi put uključite u struju, na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme "12:00" pri čemu oznaka sata ("12") treperi. Slijedite korake u nastavku kako biste postavili trenutno vrijeme.




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



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



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

Miris nove pećnice

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

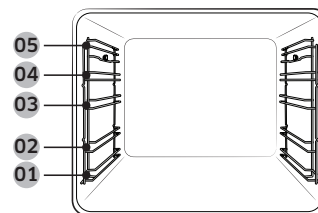
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. U trajanju od jednog sata uključite pećnicu s vrućim zrakom od 200 °C ili klasičnim načinom rada na 200 °C. Tim će postupkom u pećnici izgorjeti sve preostale tvari iz proizvodnje.
3. Nakon dovršetka postupka isključite pećnicu.

Pametni sigurnosni mehanizam

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

Pribor

Prilikom prvog korištenja temeljito očistite pribor toplom vodom, deterđentom 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 posuđe i/ili pribor iz pećnice. Vruća hrana ili pribor mogu uzrokovati opekline.
- Pribor se može deformirati dok se zagrijava. Kada se ohladi, vratit će se u prvobitni izgled i izvedbu.

Osnovno korištenje

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

Žičana rešetka	Žičana rešetka dizajnirana je za roštiljanje i pečenje. Žičanu rešetku postavite tako da izbočeni dijelovi (elementi za blokiranje s obje strane) budu okrenuti prema naprijed.
Umetak za žičanu rešetku *	Umetak za žičanu rešetku koristi se s posudom za pečenje i sprečava izlijevanje tekućine na dno pećnice.
Posuda za pečenje *	Posuda za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pečenje kolača, keksa i drugih slastica. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Univerzalna posuda *	Univerzalna posuda za pečenje (dubina: 30 mm) koristi se za kuhanje i pečenje. Koristite umetak za žičani pladanj kako biste spriječili izlijevanje tekućine na dno pećnice. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Vrlo duboka posuda *	Vrlo duboka posuda (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje s umetkom za žičani pladanj ili bez njega. Kosi dio posude okrenite prema naprijed.
Vilica za ražanj *	Vilica za ražanj koristi se za roštiljanje hrane kao što je piletina. Vilicu za ražanj upotrebljavajte samo u jednostrukom načinu rada na razini 4 na kojoj je dostupan adapter za ražanj. Odvijte ručku ražnja kako biste je uklonili pri roštiljanju.

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

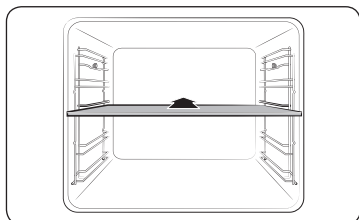
NAPOMENA

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

Prije početka

Način rada Dvostruko kuhanje

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



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

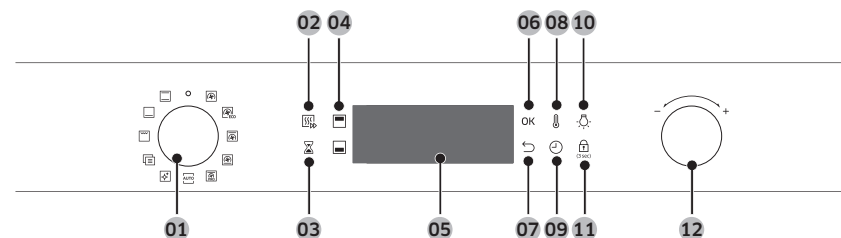
NAPOMENA

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

Rad

Upravljačka ploča

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



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

10 Svjetlo u pećnici	Pritisnite kako biste uključili ili isključili svjetlo u pećnici. Svjetlo u pećnici uključuje se automatski kada se otvore vrata pećnice ili kada pećnica započne s radom. Automatski se isključuje nakon određenog vremena neaktivnosti kako bi se uštedjela energija.
11 Zaštita za djecu	Kako bi se spriječile nesreće, funkcija Zaštita za djecu onemogućuje sve kontrole. Uređaj možete isključiti okretanjem birača načina rada u isključen položaj. Držite je pritisnutom 3 sekunde kako bi se aktivirala ili je ponovno držite pritisnutom 3 sekunde kako biste deaktivirali zaštitu na upravljačkoj ploči.
12 Regulator vrijednosti	Regulator vrijednosti koristite kako biste: <ul style="list-style-type: none"> • Postavili vrijeme ili temperaturu kuhanja. • Odabrali stavku na najvišem izborniku: Čišćenje, Automatsko kuhanje, Posebna funkcija ili Roštilj. • Odabrali veličinu porcija za programe Automatsko kuhanje.

NAPOMENA

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

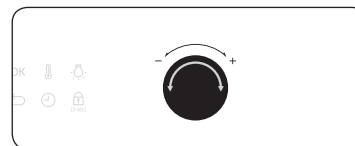
Opće postavke

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

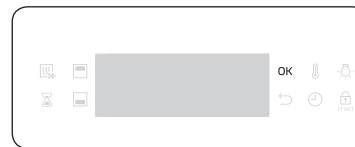
Temperatura



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




2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili željenu temperaturu.



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

NAPOMENA

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

Rad

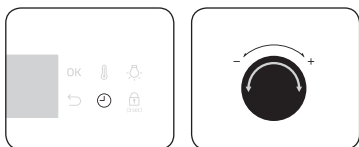
Vrijeme kuhanja



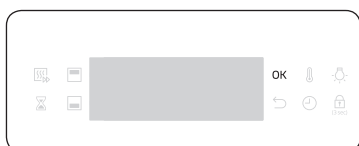
1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali način rada ili funkciju.



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



3. Osim toga, možete odgoditi završno vrijeme kuhanja do željenog vremena. Pritisnite gumb ⊖ i koristite regulator vrijednosti kako biste postavili završnu točku kuhanja. Dodatne informacije potražite u odjeljku **Odgoda završetka kuhanja**.

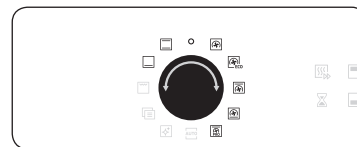


4. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste potvrdili promjene.

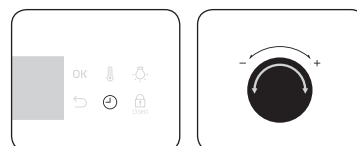
NAPOMENA

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

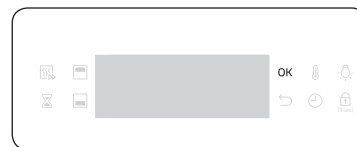
Vrijeme završetka



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



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



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

NAPOMENA

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

Gumb za odgodu završetka kuhanja

Gumb za odgodu završetka kuhanja dizajniran je za olakšano kuhanje.

1. slučaj

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

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

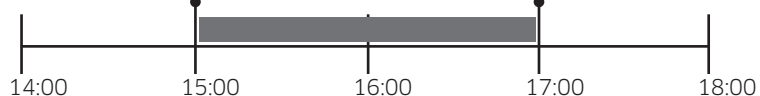
Pećnica će automatski započeti s kuhanjem u 17:00 h, a završiti u 18:00 h.



2. slučaj

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

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

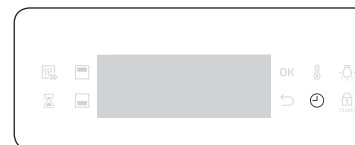



⚠ CAUTION

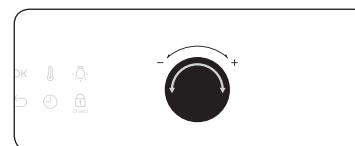
- Funkcija Odgoda završetka kuhanja nije dostupna u načinu rada Dvostruko kuhanje.
- Kuhanu hranu nemojte ostaviti predugo u pećnici. Hrana bi se mogla pokvariti.


Brisanje vremena kuhanja

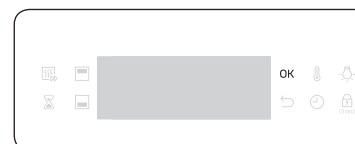
Vrijeme kuhanja možete izbrisati. To je korisno ako u bilo kojem trenutku želite ručno zaustaviti rad pećnice tijekom postupka.



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



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



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

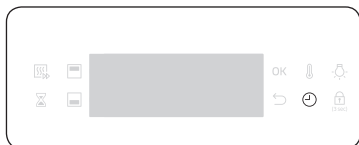
📄 NAPOMENA


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

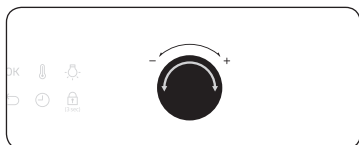
Rad


Brisanje vremena završetka

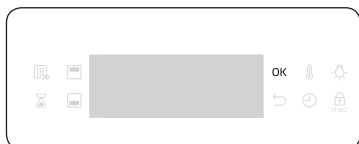
Vrijeme završetka možete izbrisati. To je korisno ako u bilo kojem trenutku želite ručno zaustaviti rad pećnice tijekom postupka.



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



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



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

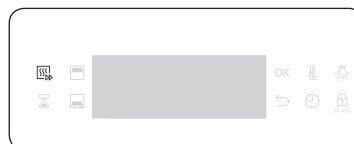
NAPOMENA



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

Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)




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



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



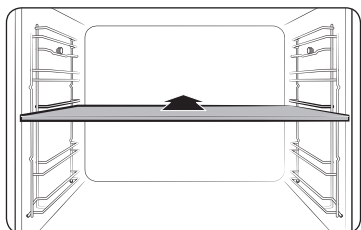
Pećnica će započeti sa zagrijavanjem uz prikazanu ikonu , dok unutarnja temperatura ne dosegne ciljnu temperaturu. Kada je prethodno zagrijavanje dovršeno, indikator će uz zvučni signal nestati. Prethodno zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku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

NAPOMENA

Tijekom kuhanja možete promijeniti vrijeme kuhanja i/ili temperaturu.

Način rada Dvostruko kuhanje

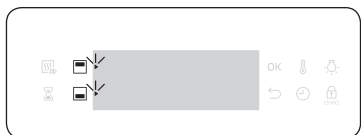
Možete koristiti isporučeni razdjelnik kako biste odvojili pećnicu na gornji i donji dio. To korisnicima omogućuje dva različita načina kuhanja istovremeno ili jednostavno odaberite jedan dio pećnice u kojem želite kuhati.





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

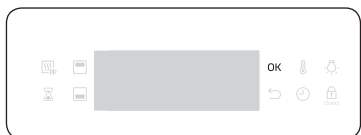


2. Okrenite regulator načina rada kako biste odabrali način kuhanja. Možete odabrati način rada Roštilj, Vrući zrak i Zagrijavanje odozgo i vrući zrak u gornjem odjeljku te Vrući zrak, Zagrijavanje odozdo i vrući zrak i Zagrijavanje odozdo u donjem odjeljku.

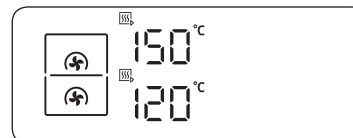



3. Pritisnite  kako biste odabrali gornji dio ili pritisnite  kako biste odabrali donji dio. Ikona ► pojavit će se pored odabranog odjeljka.

4. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperaturu ako je to potrebno. Pojednosti potražite u odjeljku **Opće postavke**.



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






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

NAPOMENA






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

Načini kuhanja (osim načina rada Roštilj)

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


Način rada	Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
	Jednostruki	Dvostruki		
		Gornji dio	Donji dio	
 Vrući zrak	* 30-250	40-250	40-250	170
	Stražnji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način koristite za istovremeno pečenje na različitim razinama.			
 Klasično	* 30-250	-	-	200
	Toplinu stvaraju gornji i donji grijači. Ova se funkcija treba koristiti za uobičajeno pečenje gotovo svih vrsta jela.			
 Zagrijavanje odozgo i vrući zrak	* 40-250	40-250	-	190
	Gornji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pečenje hrane s hrskavom korom (na primjer, mesa ili lasanja).			

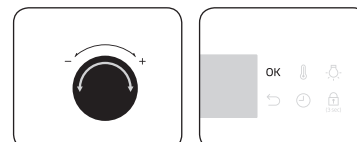
Rad

Način rada	Raspon temperature (°C)			Predložena temperatura (°C)
	Jednostruki	Dvostruki		
		Gornji dio	Donji dio	
 Zagrijavanje odozdo i vrući zrak	* 40-250	-	40-250	190
	Donji grijač stvara toplinu koju ventilator koji raspršuje vrući zrak ravnomjerno raspoređuje. Ovaj način rada koristite za pripremu pizze, kruha ili kolača.			
 Zagrijavanje odozdo	100-230	-	100-230	Jednostruki: 190 Donji dio: 170
	Donji grijač stvara toplinu. Ovaj način rada koristite pri kraju pečenja ili kuhanja za bolje pečenje donje strane pite ili pizze.			
 Pečenje	80-200	-	-	160
	Pečenje pokreće automatski ciklus zagrijavanja dok pećnica ne dosegne temperaturu od 220 °C. Nakon toga gornji grijač i ventilator koji raspršuje vrući zrak započinju sa suhim pečenjem hrane, kao što je meso. Nakon suhog pečenja, meso će se peći na niskoj temperaturi. Ovaj način rada koristite za pripremu govedine, peradi ili ribe.			
 Eko-vrući zrak	30-250	-	-	170
	Eko-vrući zrak koristi optimizirani sustav grijanja za uštedu energije tijekom kuhanja. Vrijeme kuhanja postupno se povećava, ali rezultati kuhanja ostaju isti. Napominjemo da ovaj način rada ne zahtijeva zagrijavanje.			
	<p> NAPOMENA</p> <p>Način grijanja Eko-vrući zrak korišten je za određivanje klase energetske učinkovitosti u skladu s normom EN60350-1.</p>			

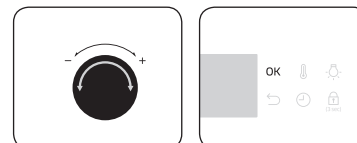
Načini kuhanja (Roštilj)



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



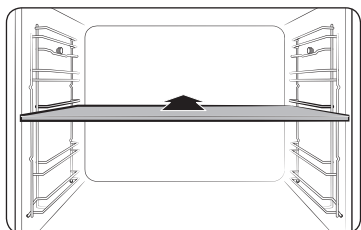
2. Koristite regulator vrijednosti kako biste odabrali **Large grill (G 1)** ili **Eco grill (G 2)**, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.



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

Način rada Dvostruko kuhanje

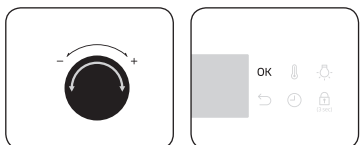
Roštilj uz način Dvostruko kuhanje korisno je za male porcije hrane kako bi se uštedjela energija. Prema zadanim postavkama, samo je opcija Roštilj na velikoj rešetki na gornjem dijelu dostupna jer pećnica koristi samo gornji grijač.



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



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju . Prema zadanim postavkama samo se **Large grill (G 1)** odabire automatski.



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

Načini kuhanja (Roštilj)

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

Raspon postavki temperature za način rada Dvostruko kuhanje

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

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

Rad

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

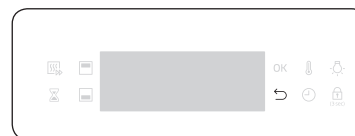
Zaustavljanje kuhanja



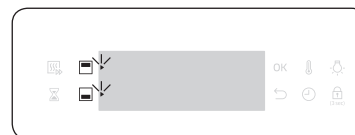
Tijekom kuhanja okrenite birač načina rada na "0". Pečnica će se isključiti za nekoliko sekundi. Kako bi se spriječilo prihvaćanje netočnih naredbi korisnika, pečnica čeka nekoliko sekundi kako bi korisnici mogli ispraviti svoj odabir.




Zaustavljanje kuhanja u pojedinačnim dijelovima pećnice

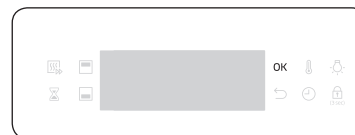
Kako biste zaustavili kuhanje u načinu rada Dvostruko kuhanje, slijedite upute u nastavku.



1. Pritisnite  kako biste zaustavili kuhanje.



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




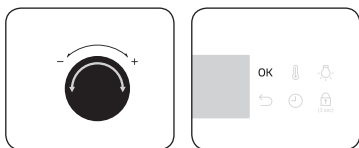
3. Pritisnite **OK (U redu)**. Pečnica zaustavlja kuhanje u odabranom dijelu.

Posebna funkcija

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



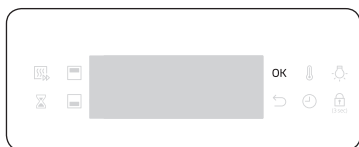
1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali funkciju, a zatim pritisnite **OK (U redu)**. Prikazat će se zadana temperatura.

3. Postavite vrijeme kuhanja i/ili temperaturu ako je to potrebno. Pojednosti potražite u odjeljku **Opće postavke**.

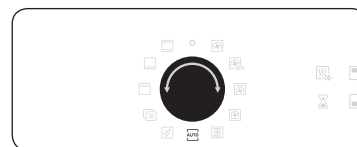
4. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste pokrenuli funkciju.



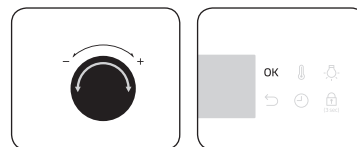
Način rada		Raspon temperature (°C)	Predložena temperatura (°C)	Upute
F 1	Održavanje hrane toplom	40-100	80	Ovu funkciju koristite samo za održavanje topline hrane koju ste upravo pripremili.
F 2	Zagrijavanje tanjura	30-80	60	Ovu funkciju koristite za zagrijavanje posuda ili vatrostalnih posuda.

Automatsko kuhanje

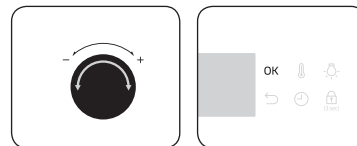
Za neiskusne kuhare pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsko kuhanje. Koristite ovu značajku kako biste uštedjeli vrijeme ili skratili vrijeme učenja kuhanja. Vrijeme kuhanja i temperature prilagodit će se u skladu s odabranim receptom.



1. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



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



3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali porciju hrane. Raspon težine ovisi o programu.

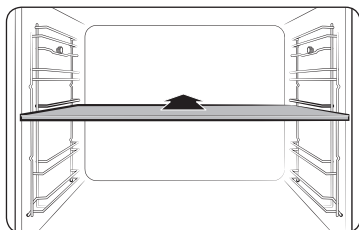
4. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste započeli s kuhanjem.

NAPOMENA

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

Rad

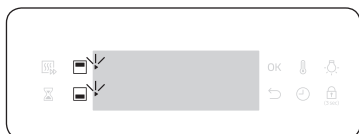
Način rada Dvostruko kuhanje



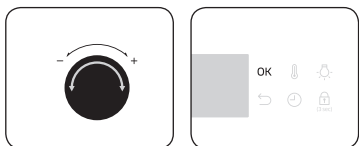
1. Umetnite razdjelnik na razinu 3 kako biste aktivirali način rada Dvostruko kuhanje.



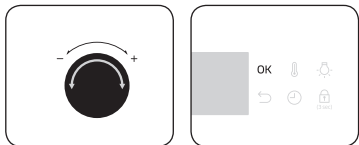
2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju **AUTO**.



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



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



5. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali porciju hrane. Raspon težine ovisi o programu.

6. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste započeli s kuhanjem.

NAPOMENA

Dodatne informacije potražite u odjeljku s programima za Automatsko kuhanje u ovom priručniku.

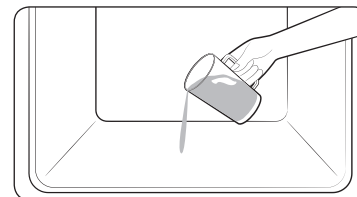
Čišćenje

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

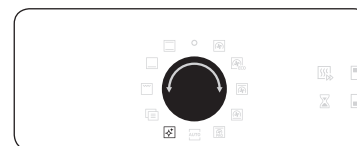
	Funkcija	Upute
C 1	Čišćenje parom	Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom.
C 2	Piro-čišćenje	Pirolitičko čišćenje uključuje termičko čišćenje visokim temperaturama. Masne mrlje tako izgaraju i olakšavaju ručno čišćenje.

Čišćenje parom

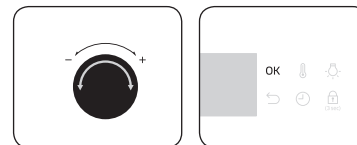
Ova je značajka korisna za čišćenje blagih mrlja parom.



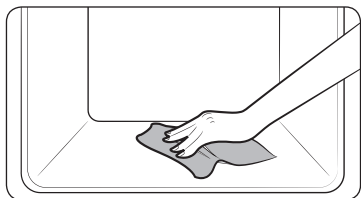
1. Izlijte 400 ml vode na dno pećnice i zatvorite vrata pećnice.



2. Okrenite birač načina rada kako biste odabrali funkciju .



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



4. Koristite suhu krpu u pećnici.

⚠ UPOZORENJE

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


📖 NAPOMENA

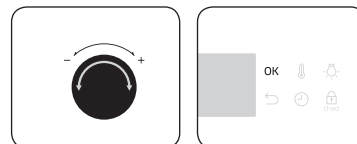
- Ako je pećnica jako zaprljana masnoćom, na primjer, nakon pečenja ili roštiljanja, preporučuje se tvrdokornu prljavštinu premazati deterdžentom prije aktiviranja funkcije čišćenja pećnice.
- Vrata pećnice ostavite pritvorenima nakon dovršetka ciklusa. Na taj se način omogućuje temeljito sušenje unutarnjih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

Piro-čišćenje

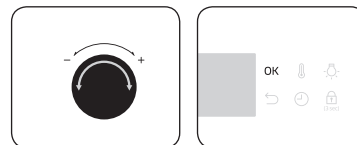
Pirolitičko čišćenje uključuje termičko čišćenje visokim temperaturama. Masne mrlje tako izgaraju i olakšavaju ručno čišćenje.



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

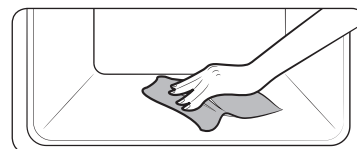


3. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali piro-čišćenje (C 2), a zatim pritisnite **OK (U redu)**.



4. Okrenite regulator vrijednosti kako biste odabrali jedno od tri ponudena trajanja čišćenja: 1 h 50 min, 2 h 10 min i 2 h 30 min.

5. Pritisnite **OK (U redu)** kako biste započeli s čišćenjem.



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

⚠ OPREZ

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

📖 NAPOMENA

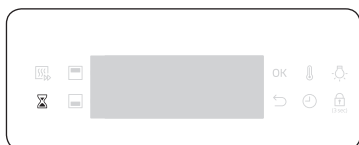
- Nakon što ciklus započne, pećnica postaje vruća. Tada će se vrata zaključati iz sigurnosnih razloga. Nakon što se ciklus dovrši i pećnica ohladi, vrata će se otključati.
- Prije čišćenja provjerite je li pećnica prazna. Pribor u pećnici bi se mogao izobličiti zbog visokih temperatura.



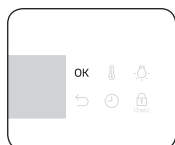
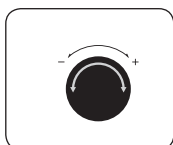
Rad

Mjerač vremena

Mjerač vremena olakšava provjeru vremena ili trajanja rada tijekom kuhanja.



1. Pritisnite .



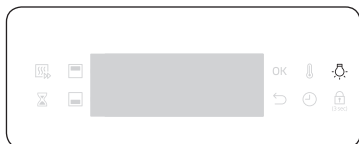
2. Okrenite regulator vrijednosti kako biste postavili vrijeme, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.

Vrijeme možete postaviti na najviše 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

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

Uključivanje/isključivanje zvuka



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

Pametno kuhanje

Ručno kuhanje

UPOZORENJE zbog akrilamida

Akrilamid nastao tijekom pečenja hrane koja sadrži škrob, kao što su čips, prženi krumpirići i kruh može uzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se kuhanje te vrste hrane na niskoj temperaturi i izbjegavanje prekuhanja, pretjeranog stvaranja hrskave korice ili pregorijevanje.

NAPOMENA

- Zagrijavanje se preporučuje za sve načine kuhanja osim ako nije drugačije navedeno u priručniku za kuhanje.
- 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	Žičana rešetka, lim Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorni kolač	Žičana rešetka, lim za mramorni kolač	3		175-185	50-60
Pita od voća	Žičana rešetka, lim za pitu od voća Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Dizani kolač u posudi posut komadima voća i mrvicama	Univerzalna posuda	2		160-180	40-50
Voćna pita	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22-24 cm	3		170-180	25-30
Pogače	Univerzalna posuda	3		180-190	30-35
Lazanje	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22-24 cm	3		190-200	25-30
Pusle	Univerzalna posuda	3		80-100	100-150
Soufflé	Žičane rešetke, 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 (za prikupljanje tekućine koja curi)	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	Univerzalna posuda	3		220-230	15-20
Polovice pečenog krumpira, 0,5 kg	Univerzalna posuda	3		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji file	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1		180-200	30-40

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Roštilj

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

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

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

Smrznuto gotovo jelo

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

Pečenje

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

Hrana	Pribor	Razina	Temperatura (°C)	Vrijeme (h)
Goveđa pečenka	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80-100	3-4
Svinjska pečenka	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80-100	4-5
Janjeća pečenka	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	80-100	3-4
Pačja prsa	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	3 1	70-90	2-3

Pametno kuhanje

Eko-vrući zrak

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

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

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

Dvostruko kuhanje

Prije korištenja funkcije dvostrukog kuhanja umetnite razdjelnik u pećnicu.

Za postizanje najboljih rezultata preporučujemo zagrijavanje pećnice.





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

• Korištenjem funkcije dvostrukog kuhanja može se produljiti vrijeme zagrijavanja.

Br.	Otvor	Hrana	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
1	Gornji dio	Biskvit	Žičana rešetka, lim Ø 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Donji dio	Domaća pizza, 1,0–1,2 kg	Univerzalna posuda	1		190–210	13–18
2	Gornji dio	Pečeno povrće, 0,4–0,8 kg	Univerzalna posuda	4		220–230	13–18
	Donji dio	Pita od jabuka	Žičana rešetka, lim Ø 20 cm	1		160–170	70–80
3	Gornji dio	Lepinja	Univerzalna posuda	4		230–240	13–18
	Donji dio	Gratin od krumpira, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	1		180–190	45–50
4	Gornji dio	Pileći batci	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 4		230–250	30–35
	Donji dio	Lazanje, 1,0–1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje veličine 22–24 cm	1		190–200	30–35
5	Gornji dio	Pečeni riblji file	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4 4		210–230	15–20
	Donji dio	Lisnato tijesto od jabuke	Univerzalna posuda	1		170–180	25–30





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

Gornji dio

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

* Nemojte prethodno zagrijavati pećnicu.

Donji dio

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

Programi automatskog kuhanja

Jednostruko kuhanje

Tablica u nastavku prikazuje 40 automatskih programa za kuhanje i pečenje. Navedene su količine, rasponi težine i pripadajuće preporuke. Načini kuhanja i vremena prethodno su programirani kako bi vam olakšali kuhanje. Pronaći ćete recepte za automatsko kuhanje u uputama.

Programi automatskog kuhanja 1 do 19, 38 i 39 uključuju zagrijavanje i prikaz napretka zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja. Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** da biste pokrenuli automatsko kuhanje.

▲ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane uvijek koristite rukavice za pećnicu.

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 1	Gratinirani krumpir	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Gratinirano povrće	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Pripremite svježe gratinirano povrće u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Zapečena tjestenina	1,2–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite gratiniranu tjesteninu u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	3
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 5	Ratatouille	1,2–1,5	Žičana rešetka	3
		Namirnice za ratatouille stavite u posudu za složenice s poklopcem. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke. Pecite pokriveno. Promiješajte prije posluživanja.		
A 6	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	2
		Pitu od jabuka pripremite u okruglom, metalnom limu za pečenje veličine 24–26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 7	Croissant	0,3–0,4	Univerzalna posuda	3
		Pripremite croissante (ohlađeno gotovo tijesto). Na univerzalnu posudu položite papir za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 8	Lisnato tijesto od jabuke	0,3–0,4	Univerzalna posuda	3
		Lisnata tijesta od jabuke postavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto za quiche, stavite ga u okruglu posudu za quiche promjera 25 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 10	Štruca bijelog kruha	0,6–0,7	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto i stavite ga u četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 11	Štruca kruha od miješanih žitarica	0,8–0,9	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto i stavite ga u četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 12	Krušičići	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		Pripremite krušičice (ohlađeno gotovo tijesto). Na univerzalnu posudu položite papir za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 13	Voćna pita	0,8–1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite svježe voće (maline, kupine, kriške jabuke i kruške) u vatrostalnu posudu veličine 22–24 cm. Pospite mrvicama. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 14	Pogače	0,5–0,6	Univerzalna posuda	3
		Stavite pogače (promjera 5–6 cm) na papir za pečenje u posudu za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 15	Biskvit	0,5–0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto i stavite ga u okruglu, crnu metalnu posudu za pečenje promjera 26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 16	Mramorni kolač	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u okrugli, metalni lim za mramorni kolač ili kuglof. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 17	Nizozemski kolač u obliku štruce	0,7–0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite tijesto i stavite ga u četvrtastu, crnu metalnu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 18	Osnova za tanku voćnu pitu	0,4–0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite tijesto u crnu metalnu posudu za pečenje osnove za kolač premazanu maslacem. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 19	Čokoladni kolačići	0,7–0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite tijesto u vatrostalnoj posudi veličine 20–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 20	Pečeni dio govedeg buta	0,9–1,1	Žičana rešetka i	2
		1,1–1,3	Univerzalna posuda	1
		Začinite govedinu i ostavite u hladnjaku 1 sat. Stavite na žičanu rešetku tako da je masna strana prema gore.		
A 21	Sporo pečena goveda pečenka	0,9–1,1	Žičana rešetka i	2
		1,1–1,3	Univerzalna posuda	1
		Začinite govedinu i ostavite u hladnjaku 1 sat. Stavite na žičanu rešetku tako da je masna strana prema gore.		
A 22	Janjeći odresci	0,4–0,6	Žičana rešetka i	4
		0,6–0,8	Univerzalna posuda	1
		Marinirajte janjeće odreske u začinima i stavite ih na žičanu rešetku.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 23	Janjeći but s kosti	1,0–1,5	Žičana rešetka i	3
		1,5–2,0	Univerzalna posuda	1
		Marinirajte janjetinu i stavite je na žičanu rešetku.		
A 24	Svinjska pečenka s hrskavom korom	0,8–1,0	Žičana rešetka i	3
		1,0–1,2	Univerzalna posuda	1
		Stavite svinjsko pečenje na žičanu rešetku tako da je masna strana prema gore.		
A 25	Svinjska rebra	0,8–1,0	Žičana rešetka i	3
		1,0–1,2	Univerzalna posuda	1
		Stavite svinjska rebra na žičanu rešetku.		
A 26	Cijelo pile	0,9–1,1	Žičana rešetka i	2
		1,1–1,3	Univerzalna posuda	1
		Ispirite i očistite pile. Pile premažite uljem i začinima. Prsa stavite na rešetku i okrenite ih čim se oglasi zvučni signal pećnice.		
A 27	Pileća prsa	0,4–0,6	Žičana rešetka i	4
		0,6–0,8	Univerzalna posuda	1
		Marinirajte prsa i stavite ih na rešetku.		
A 28	Pileći batci	0,6–0,8	Žičana rešetka i	4
		0,8–1,0	Univerzalna posuda	1
		Premažite uljem i začinima te ih stavite u posudu.		
A 29	Pačja prsa	0,3–0,4	Žičana rešetka i	4
		0,4–0,5	Univerzalna posuda	1
		Stavite pačja prsa na rešetku tako da je masna strana prema gore. Prva je postavka za srednje pečeno meso, a druga za srednje do jako pečeno meso.		

Pametno kuhanje

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 30	Filet pastrve	0,3–0,5	Univerzalna posuda	4
		0,5–0,7		
Filete pastrve stavite u univerzalnu posudu za pečenje tako da je koža okrenuta prema gore.				
A 31	Pastrva	0,3–0,5	Žičana rešetka i	4
		0,5–0,7	Univerzalna posuda	1
Isperite i očistite ribu te je cijelu stavite na rešetku. U ribu stavite limunov sok, sol i začine. Površinu ribe prorežite nožem. Premažite uljem i solju.				
A 32	List	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		0,5–0,7		
List stavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Prorežite površinu nožem.				
A 33	Filet lososa	0,4–0,6	Žičana rešetka i	4
		0,6–0,8	Univerzalna posuda	1
Isperite i očistite filete ili odreske. Filete stavite na rešetku tako da je koža okrenuta prema gore.				
A 34	Pečeno povrće	0,4–0,6	Univerzalna posuda	4
		0,6–0,8		
Isperite i pripremite kriške tikvica, patlidžana, paprika, luka i malih rajčica. Premažite maslinovim uljem pomiješanim s biljem i začинима. Jednoliko rasporedite u posudi.				
A 35	Pečene polovice krumpira	0,6–0,8	Univerzalna posuda	3
		0,8–1,0		
Velike krumpire (svaki 200 g) prerežite po dužini na polovice. Stavite ih u posudu tako da je odrezana strana okrenuta prema gore te ih premažite maslinovim uljem i začинима.				

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 36	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		0,5–0,7		
Smrznuti čips od krumpira jednoliko raspodijelite u posudi za pečenje.				
A 37	Smrznute kriške krumpira	0,3–0,5	Univerzalna posuda	3
		0,5–0,7		
Smrznute krumpiriče jednoliko raspodijelite u posudi za pečenje.				
A 38	Smrznuta pizza	0,3–0,6	Žičana rešetka	3
		0,6–0,9		
Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite smrznutu pizzu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku talijansku pizzu, druga je za debelu pizzu iz lima.				
A 39	Pizza iz kućne radinosti	0,8–1,0	Univerzalna posuda	2
		1,0–1,2		
Pripremite domaću pizzu od tijesta s kvascem i stavite je u posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev, kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.				
A 40	Dizano tijesto s kvascem	0,5–0,6	Žičana rešetka	2
		0,7–0,8		
Pripremite tijesto u zdjeli i pokrijte je prozirnom folijom. Stavite na sredinu rešetke. Prva je postavka za tijesto za pizzu i kolače, a druga za tijesto za kruh.				

Dvostruko kuhanje

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

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

Svi dvostruki programi za kuhanje uključuju zagrijavanje i prikaz napretka zagrijavanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrijavanja.

Zatim pritisnite **Vrijeme kuhanja** da biste pokrenuli automatsko kuhanje.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane uvijek koristite rukavice za pećnicu.

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
Gornji dio				
A 1	Gratinirani krumpir	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite svježi gratinirani krumpir u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Lazanje	1,0–1,5	Žičana rešetka	4
		Pripremite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi veličine 22–24 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Pileći batci	0,6–0,8	Žičana rešetka i Univerzalna posuda	4
		0,8–1,0		4
		Premažite uljem i začинима te ih stavite na rešetku.		
A 4	Pečene polovice krumpira	0,6–0,8	Univerzalna posuda	4
		0,8–1,0		
		Velike krumpire (svaki 200 g) prerežite po dužini na polovice. Stavite ih u posudu tako da je odrezana strana okrenuta prema gore te ih premažite maslinovim uljem i začинима.		

Šifra	Hrana	Težina (kg)	Pribor	Razina
A 5	Smrznuti čips od krumpira iz pećnice	0,3–0,5	Univerzalna posuda	4
		0,5–0,7		
		Smrznuti čips od krumpira jednoliko raspodijelite u posudi za pečenje.		
Donji dio				
A 1	Pita od jabuka	1,2–1,4	Žičana rešetka	1
		Pitu od jabuka pripremite u okruglom, metalnom limu za pečenje veličine 24–26 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite lim na sredinu rešetke.		
A 2	Lisnato tijesto od jabuke	0,3–0,4	Univerzalna posuda	1
		Lisnata tijesta od jabuke postavite na papir za pečenje u univerzalnoj posudi za pečenje. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2–1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite tijesto za quiche, stavite ga u okruglu posudu za quiche promjera 25 cm. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje stavite nadjev i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Smrznuta pizza	0,3–0,6	Žičana rešetka	1
		0,6–0,9		
		Smrznutu pizzu stavite na sredinu žičane rešetke. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite rešetku. Prva postavka je za tanku talijansku pizzu, druga je za debelu pizzu iz lima.		
A 5	Pizza iz kućne radinosti	0,8–1,0	Univerzalna posuda	1
		1,0–1,2		
		Pripremite domaću pizzu od tijesta s kvascem i stavite je u posudu za pečenje. Težina uključuje tijesto i nadjev, kao što su umak, povrće, šunka i sir. Pokrenite program, a nakon zvučnog signala za zagrijavanje umetnite posudu za pečenje.		

Pametno kuhanje

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. Posuđe uvijek postavljajte tako da je kosi dio okrenut prednjim vratima.

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Mali kolači	Univerzalna posuda	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Biskvit s maslacem	Univerzalna posuda i Univerzalna posuda	1+4		140	28-33
Biskvit bez masnoća	Žičana rešetka i limeni обруč 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 обруča za tortu *(tamni, ø 20 cm)	1 položen dijagonalno		160	70-80
	Univerzalna posuda i Žičana rešetka i 2 limena обруča za tortu **(tamni, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

2. Roštilj

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

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Tost od bijelog kruha	Žičana rešetka	5		270 (maks.)	1-2
Goveđi kosani odresci* (12 kom.)	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	4		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8
		1			

* Okrenite nakon isteka 2/3 vremena kuhanja.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Pribor	Razina	Vrsta grijanja	Temperatura (°C)	Vrijeme (min)
Cijelo pile	Žičana rešetka i Univerzalna posuda (za prikupljanje tekućine)	3 1		205	80-100*

* Okrenite nakon isteka polovice vremena kuhanja.

Zbirka često korištenih recepata za automatsko kuhanje

Gratinirani krumpir

- Sastojci** 800 g krumpira, 100 ml mlijeka, 100 ml vrhnja, 50 g istućenog jaja, po 1 žlica soli, papra i muškarnog oraščića, 150 g naribanog sira, maslac, timijan
- Upute** Ogulite krumpire i narežite ih na kriške debljine 3 mm. Maslacem namastite površinu posude za gratiniranje (22–24 cm). Rasporedite kriške na čistu krpu i ostavite ih prekrivenima dok pripremate ostatak sastojaka.
Pomiješajte ostatak sastojaka, osim naribanog sira, u veliku zdjelu i dobro promiješajte. Posložite kriške krumpira u posudu tako da se preklapaju i izlijte mješavinu preko krumpira. Posipajte naribanim sirom i ispecite. Nakon pečenja posipajte s nekoliko svježih listova timijana i poslužite.

Gratinirano povrće

- Sastojci** 800 g povrća (tikvice, rajčice, luk, mrkva, paprika, unaprijed kuhani krumpiri), 150 ml vrhnja, 50 g istućenog jaja, po 1 žlica soli, papra, začina (papar, peršin ili ružmarin), 150 g naribanog sira, 3 žlice maslinovog ulja, nekoliko listova timijana
- Upute** Operite povrće i izrežite ga na kriške debljine 3–5 mm. Kriške posložite u posudu za gratiniranje (22–24 cm), a povrće prelijte uljem. Pomiješajte ostale sastojke, osim naribanog sira, i prelijte povrće. Posipajte naribanim sirom i ispecite. Nakon toga posipajte s nekoliko listova timijana i poslužite.

Lazanje

- Sastojci** 2 žlice maslinovog ulja, 500 g mljevenog mesa, 500 ml umaka od rajčice, 100 ml govedeg temeljca, 150 g suhих kora za lazanje, 1 luk (isjeckan), 200 g naribanog sira, 1 žličica suhog nasjeckanog peršina, origana, bosiljka
- Upute** Pripremite umak od rajčica i mesa. Zagrijte ulje u tavi, zatim popržite mljeveno meso i isjeckan luk otprilike 10 minuta dok u cijelosti nije pečen. Prelijte umakom od rajčica i govedim temeljcem te dodajte suhe začine. Kuhajte dok ne zavrije, kuhajte na laganoj vatri 30 minuta.
Skuhajte kore za lazanje u skladu s uputama na paketu. Stavite sloj kora za lazanje, umaka od mesa i sir, a zatim ponovite postupak. Nakon toga gornju koru za lazanje posipajte preostalim sirom i stavite u pećnicu.

Pametno kuhanje

Pita od jabuka

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

Upute Prosijte brašno i sol iznad velike zdjele. Prosijte šećer u prahu i vanilin šećer. Narežite maslac pomoću 2 noža na male kocke u brašno. Dodajte $\frac{3}{4}$ istučenog jaja. U multipraktiku zamijesite sve sastojke dok ne nastane prhko tijesto. Rukama oblikujte tijesto u kuglu. Zamotajte u plastičnu foliju i stavite u hladnjak na 30 minuta. Namastite limeni obruč (promjera 24–26 cm) i posipajte površinu brašnom. Razvaljajte $\frac{3}{4}$ tijesta do debljine od 5 mm. Stavite ga u lim (na dno i sa strane).

Ogulite i očistite jabuke. Narežite ih na kocke veličine otprilike $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Jabuke pošpricajte limunovim sokom i dobro promiješajte. Operite i osušite ribizle i groždice. Dodajte šećer, cimet, groždice i ribizle. Dobro promiješajte i posipajte krušne mrvice po donjoj strani tijesta. Lagano pritisnite.

Razvaljajte ostatak tijesta. Narežite tijesto na male trake i postavite ih u obliku križa na nadjev. Pitu jednoliko premažite ostatkom istučenog jaja.

Quiche Lorraine

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

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

Voćne pite

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

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

Pizza iz kućne radinosti

- Sastojci**
- **Tijesto za pizzu:** 300 g brašna, 7 g suhog kvasca, 1 žlica maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 žlica šećera i soli
 - **Nadjev:** 400 g narezanog povrća (patlidžan, tikvica, luk, rajčica), 100 g šunke ili slanine (nasjeckana), 100 g naribanog sira
- Upute** Stavite brašno, kvasac, ulje, sol, šećer i toplu vodu u zdjelu i pomiješajte dok ne dobijete vlažno tijesto. Tijesto zamijesite u mikseru ili rukom 5–10 minuta. Pokrijte poklopcem i stavite u pećnicu na 30 minuta na temperaturu od 35 °C da se diže. Razvaljajte tijesto na površini posipanoj brašnom u pravokutnik i stavite u posudu za pečenje ili lim za pizzu. Na tijesto stavite pire od rajčice, šunku, gljive, masline i rajčice. Jednoliko posipajte sirom i stavite peći.

Pečeni dio govedeg buta

- Sastojci** 1 kg dio govedeg buta, 5 g soli, 1 g papra, po 3 g ružmarina i timijana
- Upute** Meso začinite solju, paprom i ružmarinom te stavite u hladnjak na 1 sat. Stavite na žičanu rešetku. Stavite u pećnicu i pecite.

Začinjeni pečeni janjeći odresci

- Sastojci** 1 kg janjećih odrezaka (6 komada), 4 velika češnjaka (zgnječeni), 1 žlica svježeg timijana (izmravljeni), 1 žlica svježeg ružmarina (izmravljeni), 2 žlice soli, 2 žlice maslinovog ulja
- Upute** Pomiješajte sol, češnjak, začine i ulje te dodajte janjetinu. Okrenite kako biste meso prekrili sastojcima i ostavite na sobnoj temperaturi najmanje 30 minuta do 1 sata.

Svinjska rebra

- Sastojci** 2 para svinjskih rebara, 1 žlica crnih sjemenki papra, 3 lovorova lista, 1 luk (isjeckan), 3 češnja češnjaka (isjeckani), 85 g smeđeg šećera, 3 žlice umaka Worcestershire, 2 žlice pirea od rajčice, 2 žlice maslinovog ulja
- Upute** Napravite umak za roštilj. Zagrijte ulje u loncu i dodajte luk. Kuhajte dok ne omekša, a zatim dodajte ostale sastojke. Pržite i smanjite temperaturu te kuhajte na laganoj vatri 30 minuta dok ne postane gust. Rebra marinirajte u umaku za roštilj najmanje 30 minuta do 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

▲ UPOZORENJE

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

Unutrašnjost pećnice

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

Vanjska strana pećnice

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

Masnoća i prljavština mogu ostati oko ručice zbog vrućeg zraka koji dolazi iznutra. Preporučuje se čišćenje ručice nakon svake upotrebe.

Pribor

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

Površina s katalitičkim emajlom (samo primjenjivi modeli)

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

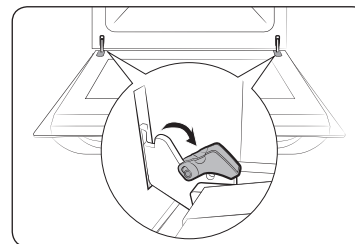
1. Izvadite sav pribor iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Odaberite način rada Vrući zrak s maksimalnom temperaturom i pokrenite ciklus na jedan sat.

Vrata

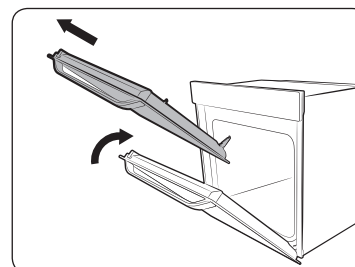
Nemojte uklanjati vrata pećnice osim zbog čišćenja. Kako biste uklonili vrata zbog čišćenja, slijedite upute u nastavku.

▲ UPOZORENJE

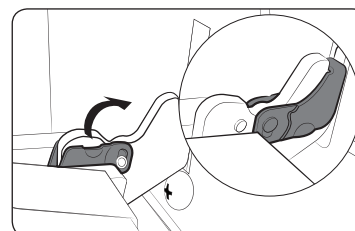
Vrata pećnice su teška.



1. Otvorite vrata i prebacite spojnice na obje šarke.



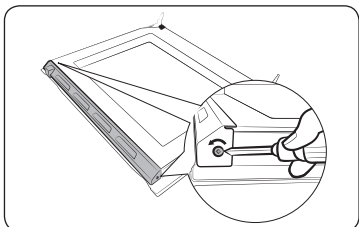
2. Zatvorite vrata na otprilike 70°. S obje ruke držite sa strane vrata pećnice, podignite i povucite prema gore dok se ne uklone šarke.
3. Očistite vrata vodom s deterdžentom i suhom krpom.



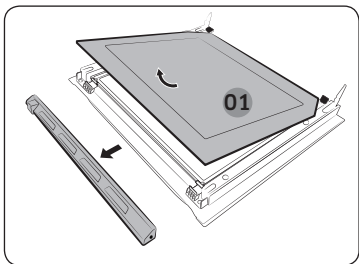
4. Nakon čišćenja slijedite gore navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili vrata. Provjerite jesu li spojnice na obje šarke.

Staklena vrata

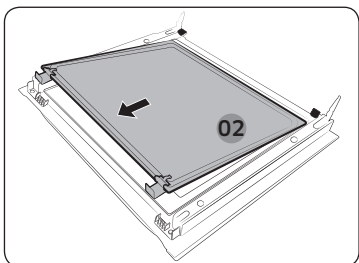
Ovisno o modelu, vrata pećnice opremljena su s 3-4 ploče stakla položene jedna na drugu. Nemojte uklanjati staklo vrata pećnice osim zbog čišćenja. Kako biste uklonili staklo vrata zbog čišćenja, slijedite upute u nastavku.



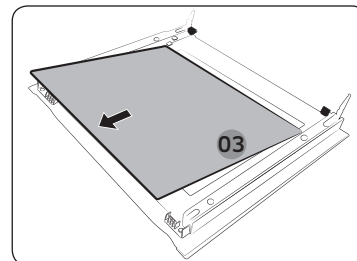
1. Odvijačem izvadite vijke s lijeve i desne strane.



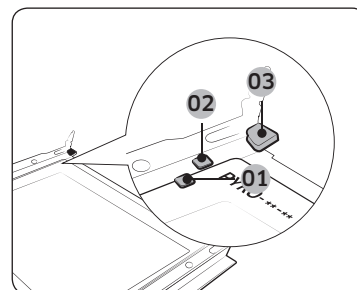
2. Odvojite poklopce u smjeru strelica.
3. Izvadite prvo staklo iz vrata.



4. Izvadite drugo staklo iz vrata u smjeru strelica.



5. Izvadite treće staklo iz vrata u smjeru strelica.
6. Očistite staklo vodom s deterdžentom i suhom krpom.

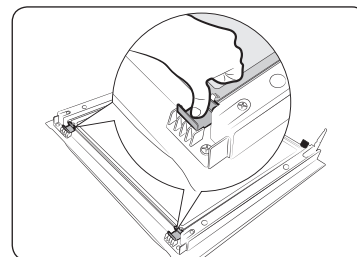


- 01 Potporna spojnica 1
- 02 Potporna spojnica 2
- 03 Potporna spojnica 3

7. Nakon dovršetka ponovno umetnite staklo kako je opisano u nastavku:
 - Pogledajte sliku i pronađite šarke. Umetnite staklo 3 ispod potporne spojnice 1, staklo 2 između potporne spojnice 1 i 2, a staklo 1 u potpurnu spojnicu 3 ovim redoslijedom. Pripazite da je otisnuta strana stakla okrenuta prema unutra.

⚠ OPREZ

Kako biste prepoznali pravu stranu stakla, potražite oznaku "PYRO" u kutu svakog stakla. Ispravan smjer: PYRO-***
Pogrešan smjer: ***-OAYQ

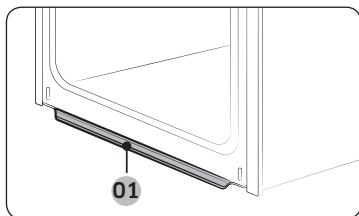


⚠ UPOZORENJE

Kako bi se spriječilo curenje topline, provjerite jeste li pravilno ponovno postavili stakla.

Održavanje

Kolektor za vodu



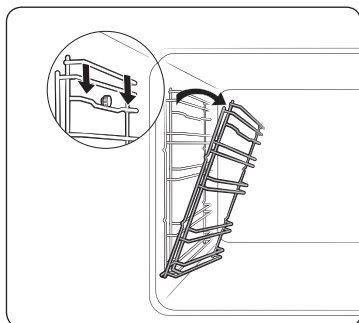
01 Kolektor za vodu

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

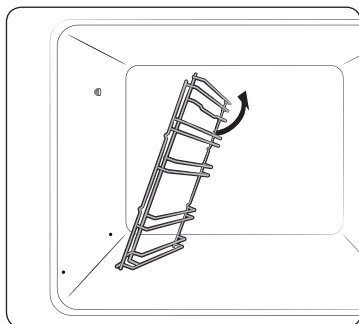
⚠ UPOZORENJE

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

Bočne vodilice (primjenjuje se samo na određene modele)



1. Pritisnite gornju žicu lijeve bočne vodilice i spustite je za otprilike 45°.



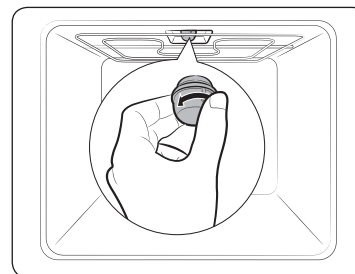
2. Povucite i uklonite donju žicu lijeve bočne vodilice.
3. Uklonite desnu bočnu vodilicu na isti način.
4. Očistite obje bočne vodilice.
5. Nakon čišćenja slijedite gore navedene korake 1 i 2 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili bočne vodilice.

📖 NAPOMENA

Pećnica radi bez postavljenih bočnih vodilica i rešetki.

Zamjena

Žarulje

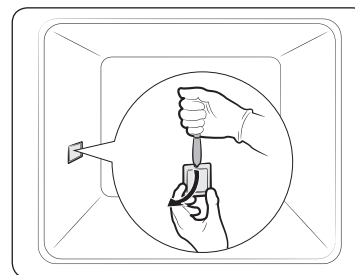


1. Uklonite stakleni poklopac tako da ga okrenete u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu.
2. Zamijenite svjetlo pećnice.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Nakon čišćenja slijedite gore navedeni korak 1 obrnutim redoslijedom kako biste ponovno postavili stakleni poklopac.

⚠ UPOZORENJE

- Prije zamjene žarulje isključite pećnicu i iskopčajte kabel za napajanje.
- Koristite 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 krpnu pri rukovanju halogenom žaruljom. Time se sprječava da žarulja ne dođe u kontakt s prstima ili znojem što bi uzrokovalo skraćeni životni vijek.

Bočno svjetlo pećnice



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

Rješavanje problema

Kontrolne točke

Ako dođe do problema s pećnicom, prvo provjerite tablicu u nastavku i isprobajte prijedloge. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Gumbi se ne mogu pravilno pritisnuti.	• Ako se između gumba nalazi strano tijelo	• Uklonite strano tijelo i pokušajte ponovno.
	• Model na dodir: ako se pojavi vlaga na vanjskom dijelu pećnice	• Uklonite vlagu i pokušajte ponovno.
	• Ako je postavljena funkcija zaključavanja	• Provjerite je li postavljena funkcija zaključavanja.
Ne prikazuje se vrijeme.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica ne funkcionira.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.
Pećnica se zaustavlja tijekom rada.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovno je uključite u utičnicu.
Napajanje se isključuje tijekom rada.	• Ako kontinuirano kuhanje dugo traje	• Nakon dugotrajnog kuhanja ostavite pećnicu da se ohladi.
	• Ako ventilator za hlađenje ne funkcionira	• Slušajte kakav zvuk proizvodi ventilator za hlađenje.
	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
	• Pri korištenju nekoliko utikača u istoj utičnici	• Koristite jedan utikač.
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Provjerite ima li napajanja.

Problem	Uzrok	Radnja
Vanjska površina pećnice prevruća je tijekom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mjesto bez dobre ventilacije	• Držite se razmaka navedenih u vodiču za postavljanje proizvoda.
Vrata se ne mogu pravilno otvoriti.	• Ako je između vrata i unutrašnjosti proizvoda ostatak hrane	• Dobro očistite pećnicu, a zatim ponovno otvorite vrata.
Unutarnje svjetlo je prigušeno i ne funkcionira.	• Ako se svjetlo uključuje i isključuje	• Svjetlo se automatski isključuje nakon određenog vremena radi uštede energije. Možete ga ponovno upaliti tako da pritisnete gumb za svjetlo pećnice.
	• Ako je svjetlo prekriveno stranim tijelom tijekom kuhanja	• Očistite unutrašnjost pećnice i provjerite.
Na pećnici dolazi do električnog udara.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • Ako koristite utičnicu bez uzemljenja	• Provjerite je li napajanje pravilno uzemljeno.
Dolazi do kapanja vode.	• U nekim slučajevima pojavljuje se voda ili para, ovisno o hrani. To nije kvar proizvoda.	• Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je obrišite suhim ručnikom za posude.
Para izlazi kroz pukotinu na vratima.		
Voda ne ostaje u pećnici.		
Svjetlost u pećnici varira.	• Svjetlost se mijenja ovisno o promjenama izlaznog napona.	• Promjene izlaznog napona tijekom kuhanja nije kvar, te stoga ne morate brinuti.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
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.
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.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> Ako se vrata otvaraju tijekom rada pećnice 	<ul style="list-style-type: none"> Nemojte često otvarati vrata osim ako kuhate hranu koju trebate okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura bit će niža što može utjecati na rezultate kuhanja.
Pećnica je topla tijekom piro čišćenja.	<ul style="list-style-type: none"> To je zato jer pyro čišćenje koristi visoke temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Pojavljuje se miris po paljevini tijekom pyro čišćenja.	<ul style="list-style-type: none"> Piro čišćenje koristi visoke temperature te možete osjetiti paljenje ostataka hrane. 	<ul style="list-style-type: none"> To nije kvar proizvoda, te stoga ne morate brinuti.
Čišćenje parom ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> To je zato jer je temperatura previsoka. 	<ul style="list-style-type: none"> Ostavite pećnicu da se ohladi, a zatim je ponovno koristite.
Dvostruko kuhanje ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> Ako razdjelnik nije pravilno postavljen 	<ul style="list-style-type: none"> Umetnite razdjelnik pravilno i koristite pećnicu.
Način jednostavnog kuhanja ne funkcionira.	<ul style="list-style-type: none"> Ako je razdjelnik umetnut u pećnicu. 	<ul style="list-style-type: none"> Izvadite razdjelnik i koristite pećnicu.

Informacijske šifre

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

Šifra	Značenje	Radnja
C-d1	Kvar funkcije zaključavanja vrata	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-20	Kvar senzora	
C-21		
C-22		
C-F1	Pojavljuje se tijekom naredbe EEPROM čitanje/pisanje	Ako nema komunikacije između glavnog PCB-a i sporednog PCB-a
C-F0	Ako nema komunikacije između glavnog PCB-a i sporednog PCB-a	
C-F2	Pojavljuje se ako dolazi do problema između IC na Dodir <-> Glavni ili Sporedni micom	Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
C-d0	Problem s gumbima Pojavljuje se ako je gumb pritisnut i ako se drži pritisnutim dulje vrijeme.	Očistite gumbe i provjerite ima li na njima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovno. Ako se problem ne riješi, obratite se lokalnom servisnom centru tvrtke Samsung.

Šifra	Značenje	Radnja
-dC-	Ako se razdjelnik ukloni tijekom načina kuhanja Dvostruko kuhanje. Ako je razdjelnik umetnut tijekom kuhanja u načinu kuhanja Jednostruko kuhanje.	Razdjelnik se mora ukloniti tijekom kuhanja u načinu kuhanja Dvostruko kuhanje. Isključite pećnicu, a zatim je ponovno uključite. Ako se problem ponavlja, isključite napajanje na 30 sekundi ili više, a zatim ga ponovno uključite. Ako problem nije riješen, obratite se servisnom centru.
S-01	Sigurnosno isključivanje Pećnica je nastavila s radom na postavljenoj temperaturi dulje vrijeme. <ul style="list-style-type: none"> • Ispod 105 °C – 16 sati • Od 105 °C do 240 °C – 8 sati • Od 245 °C do maks. – 4 sata 	To nije kvar sustava. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim normalno pokušate ponovno.

Dodatak

List s podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikacija modela	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Vrsta prostora za pečenje	Jednostruki	Gornji dio	Donji dio
Indeks energetske učinkovitost po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje)	95,4	100,0	101,5
Razred energetske učinkovitosti po odjeljku pećnice	A	A	A
Potrošnja energije (električne) potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri uobičajenom načinu rada po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,99 kWh/ciklus	-	-
Potrošnja energije potrebna za zagrijavanje pri standardnom opterećenju u prostoru za pečenje električne pećnice za vrijeme ciklusa pri načinu rada s ventilatorom po prostoru za pečenje (konačna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,83 kWh/ciklus	0,69 kWh/ciklus	0,69 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	3 (jednostruki, gornji, donji)		
Izvor topline po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	Struja		
Zapremina po prostoru za pečenje (V)	75 l	34 l	32 l
Vrsta pećnice	Ugradbena		
Masa uređaja (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00740A-02

Рерна за вградување

Упатство за користење и инсталација

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Содржина

Користење на упатството	3	Паметно готвење	24
Во ова упатство за користење се употребуваат следните симболи:	3	Рачно готвење	24
Безбедносни инструкции	3	Автоматски програми за готвење	29
Важни мерки на претпазливост	3	Тест јадења	34
Правилно депонирање на овој производ (Отпадна електрична и електронска опрема)	6	Колекција на често користени рецепти за автоматско готвење	35
Функција за автоматско заштедување на енергија	6	Одржување	38
Инсталација	6	Чистење	38
Што се испорачува	6	Замена	40
Поврзување на напојување	7	Отстранување на проблеми	41
Монтирање во орман	8	Точки на проверка	41
Пред да започнете	10	Информативни кодови	43
Почетни поставки	10	Додаток	44
Миризба на нова рерна	10	Список со податоци за производот	44
Паметен механизам за безбедност	10		
Додатоци	10		
Режим Двојно готвење	12		
Ракување	12		
Контролна плоча	12		
Општи поставки	13		
Режими за готвење (освен Грејач)	16		
Режими за готвење (грејач)	18		
Поставување на температурниот опсег за режимот Двојно готвење	19		
За да запрете со готвењето	20		
Специјална функција	21		
Автоматско готвење	21		
Чистење	22		
Тајмер	24		
Вклучување/исклучување звук	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.

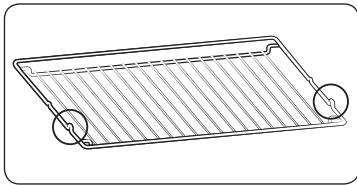
Уредот не смее да се монтира зад декоративна врата за да не дојде до прегревање.

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 бидувајте 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 картрикот за довод на вода е оштетен. (само модели со функција за готвење со пареа)

Кога картрикот 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.
- Светилка: Во текот на готвењето, со притиснување на копчето 'Светилка на рерната' можете да ја исклучите светилката во рерната. Со цел да заштедите енергија, осветлувањето на рерната се исклучува неколку минути по започнување на готвењето.

Инсталација

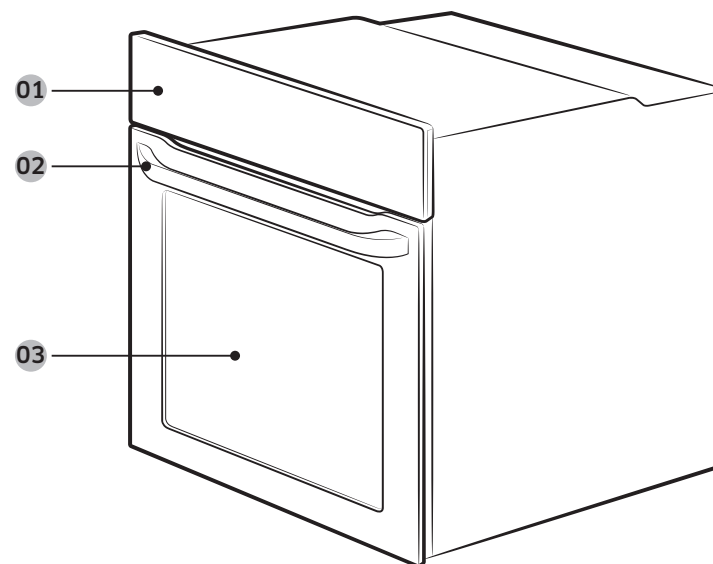
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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

Што се испорачува

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

Краток преглед на рерната



01 Контролна плоча

02 Рачка за вратата

03 Врата



Додатоци

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



Решетка за печење



Додаток за решетката за печење *



Сад за печење *



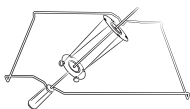
Универзален сад *



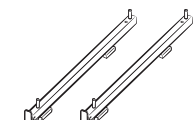
Длабок сад *



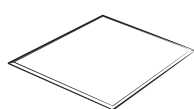
Прибор за ражен *



Прибор за ражен и набодување *



Телескопска шина *

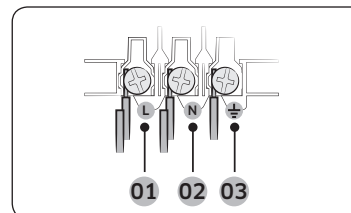


Разделник

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.

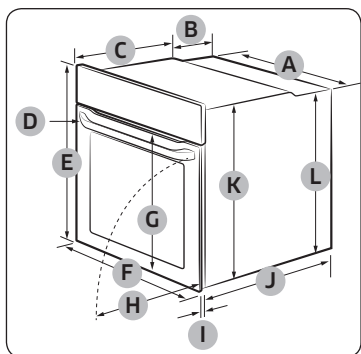
Инсталација

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.

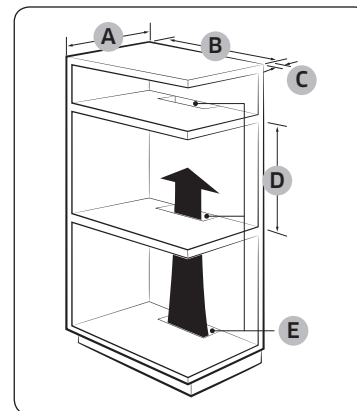
Рерната мора да има соодветна вентилација. За соодветна вентилација треба да оставите простор од приближно 50 mm помеѓу долната полица на орманот и потпорниот сид. Ако ја инсталирате рерната под површина за готвење, следете ги инструкциите за инсталација под површина за готвење.

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

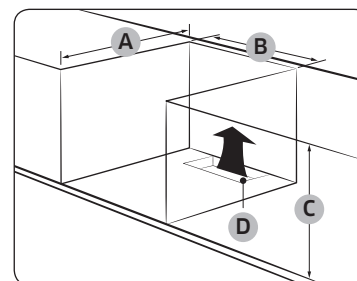


Вграден орман (mm)

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.



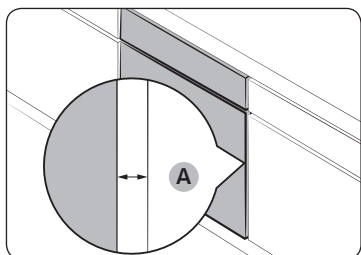
Орман под лавабо (mm)

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

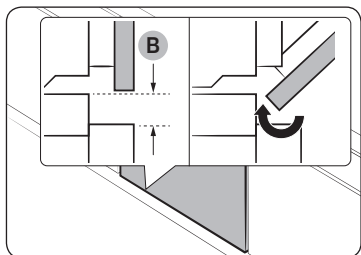
ЗАБЕЛЕШКА

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

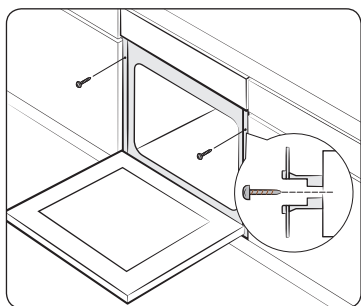
Монтирање на рерната



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



Направете простор **(B)** од најмалку 3 mm за да можете слободно да ја отворате и затворате вратата.



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.

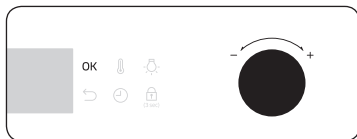
📖 ЗАБЕЛЕШКА

Реалниот изглед на рерната може да се разликува според моделот.

Пред да започнете

Почетни поставки

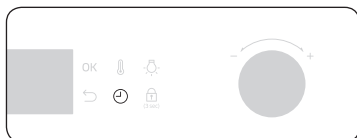
Кога ќе ја вклучите рерната прв пат, на екранот ќе се прикаже зададеното време "12:00" и полето за часови ("12") ќе започне да трепка. Следете ги чекорите подолу за да го поставите тековното време.




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



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



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

Миризба на нова рерна

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

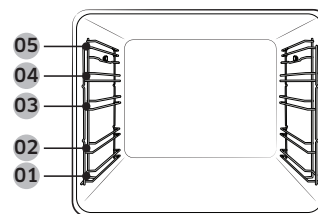
1. Отстранете ги сите додатоци од внатрешноста на рерната.
2. Вклучете ја рерната во режим на Конвекција 200 °C или Класично 200 °C во период од еден час. На овој начин ќе ги изгорите сите останати супстанции од производството во рерната.
3. Кога ќе завршите, исклучете ја рерната.

Паметен механизам за безбедност

Ако ја отворите вратата додека работи рерната, светилката на рерната ќе се вклучи, а вентилаторот и грејните елементи ќе престанат да функционираат. Ова е со цел да се спречат физички повреди како изгореници, како и да се спречи непотребно трошење на енергијата. Во тој случај, едноставно затворете ја вратата и рерната ќе продолжи да функционира нормално бидејќи ова не претставува дефект на машината.

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.
- Додатоците 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 напред.
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 напред.
Длабок сад *	Длабокиот сад (длабочина: 50 mm) се употребува за печење со или без додатокот за решетката за печење. Ставете ја закосената страна свртена напред.
Прибор за ражен *	Приборот за ражен се употребува за печење храна, како пилешко месо. Користете го приборот за ражен само во единечен режим на ниво 4 каде што е достапен адаптерот за приборот за ражен. Одвртете ја рачката на приборот за да можете да го отстраните при печењето.

Прибор за ражен и набодување *

Ставете го садот во положба на полица 1 за да го собирате сокот од готвењето, или на дното од рерната доколку печете големо парче месо. Додатоците за ражен се препорачува да ги користите за месо полесно од 1,5 kg.

1. Вметнете го додатокот за ражен во месото. За полесно вметнување на раженот, навртете ја рачката на приборот за ражен кон тапиот дел.
2. Ставете ги варените компири и зеленчук околу месото.
3. Ставете ја рамката во средната положба за полица со делот во вид на "V" завртен кон предната страна. Ставете го раженот на рамката со шилестиот крај завртен кон задната страна и нежно туркајте сè додека врвот од раженот влезе во механизмот за вртење на задната страна од рерната. Тапиот крај од раженот треба да лежи на делот во форма на "V". (Раженот има две дршки кои треба да се блиску до вратата од рерната за да спречат раженот да се придвижи напред, со тоа што тие служат и за прицврстување на рачката.)
4. Одвртете ја рачката пред готвењето.
5. По готвењето повторно завртете ја рачката за полесно да го извадите раженот од рамката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Проверете дали рачката на приборот за ражен е поставена правилно. Внимавајте додека го користите приборот за ражен. Вилушките и иглите се шилести и остри и можат да предизвикаат физички повреди! За да не се изгорите, користете ракавици за отстранување на раженот кој е многу жежок.

Телескопски шини *

Користете ги телескопските шини за вметнување на решетката на следниот начин:

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.

Разделник

Разделникот е дизајниран да ја подели рерната во две прегради. Користете го разделникот во режимот Двојно готвење.

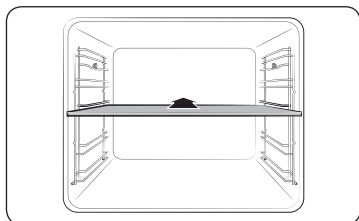
📖 ЗАБЕЛЕШКА

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

Пред да започнете

Режим Двојно готвење

Можете да ги користите и горната и долната преграда за готвење две различни рецепти или, пак, изберете една преграда во кој ќе готвите.



Вметнете го разделникот на ниво 3 за да го поделите просторот за готвење во два дела. Рерната го открива разделникот и ја активира горната преграда според зададените поставки.

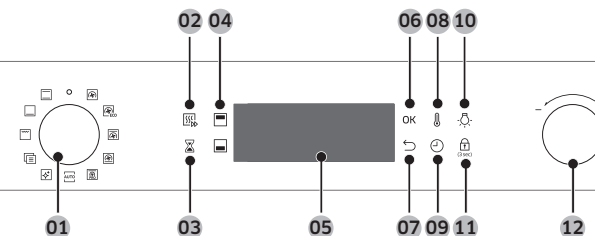
ЗАБЕЛЕШКА

Достапноста на режимот Двојно готвење зависи од моделот. За повеќе информации, погледнете го делот со Cooking Guide (Водич за готвење) во ова упатство.

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 Брзо загревање	Брзото загревање ја загрева рерната за кратко време со цел да постигне одредена температура. <ul style="list-style-type: none">• Притиснете за вклучување или исклучување на опцијата Брзо загревање.• Достапно само во единечен режим. (Конвекција, Класично, Горно греење+Конвекција, Долно греење+Конвекција)• Не може да се користи за температури помали од 100 °C.
03 Тајмер	Тајмерот ви помага да го проверите времето или времетраењето на готвењето.
04 Горна/долна преграда	Индикаторите се вклучуваат кога разделникот е вметнат. Може да изберете Горна или Долна, во зависност од вашите потреби.
05 Екран	Прикажува неопходни информации за избраните режими или поставки.
06 ОК	Притиснете за да ги потврдите поставките.
07 Назад	Откажете ги тековните поставки и вратете се на главниот екран.
08 Температура	Се користи за поставување на температурата.
09 Време на готвење	Притиснете за да го поставите времето на готвење.

10 Светилка на рерната	Притиснете за да ја вклучите или исклучите светилката во внатрешноста. Светилката на рерната се вклучува автоматски кога ќе се отвори вратата или кога рерната ќе започне со работа. Се исклучува автоматски по одреден временски период на неактивност за да заштеди енергија.
11 Функција за заклучување за деца	За спречување на несреќи, функцијата за заклучување за деца ги оневозможува сите контроли. Сепак, оваа функција може да ја исклучите со вртење на копчето за избор на режим во позицијата Исклучено. Задржете го копчето во период од 3 секунди за да го активирате или повторно задржете го во период од 3 секунди за да го деактивирате заклучувањето на контролната плоча.
12 Вртливо копче за избирање вредности	Користете го вртливото копче за избирање вредности за да: <ul style="list-style-type: none"> • Поставите температура или време на готвење. • Изберете поделмент од почетното ниво на менијата: чистење, автоматско готвење, специјална функција или грејач. • Избирање големина на порција за програмите за автоматско готвење.

ЗАБЕЛЕШКА

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

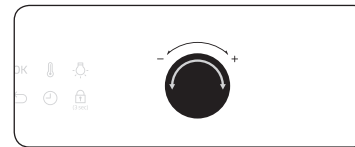
Општи поставки

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

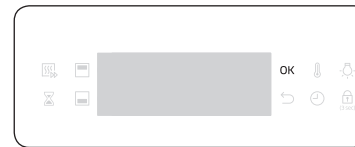
Температура



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




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



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

ЗАБЕЛЕШКА

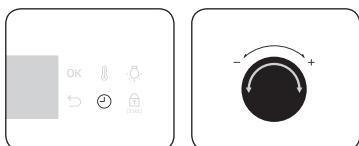
- Ако не изберете какви било дополнителни поставки во период од неколку секунди, рерната автоматски ќе започне со готвењето според зададените поставки.
- За да ја промените поставената температура, притиснете го копчето  и следете ги чекорите погоре.
- Точната температура во внатрешноста на рерната може 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.


Ракување

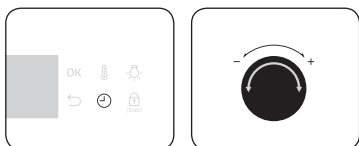
Време на готвење




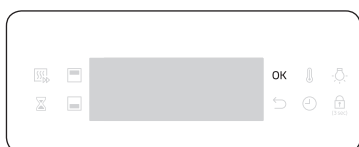
1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим или функција.



2. Притиснете го копчето , а потоа завртете го вртливото копче за избирање вредности за да го поставите саканото време, најмногу до 23 часа и 59 минути.




3. Постои опција да го одложите времето на завршување на готвењето за одредени временски интервали. Притиснете го копчето  и поставете точка на завршување со помош на вртливото копче за избирање вредности. Погледнете го делот за **Одложено завршување** за да дознаете повеќе информации.

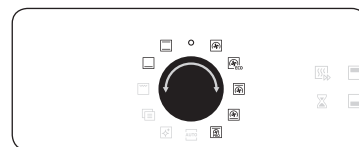


4. Притиснете **OK** за да ги потврдите направените промени.

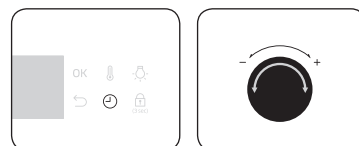
ЗАБЕЛЕШКА


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

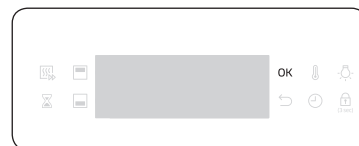
Време на завршување



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




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



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

ЗАБЕЛЕШКА

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

Одложено завршување

Одложеното завршување е дизајнирано да овозможи попрактично готвење.

Случај 1

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

Тековно време: 2:00 pm Поставено време на готвење: 1 час Поставено време за одложено завршување: 6:00 pm

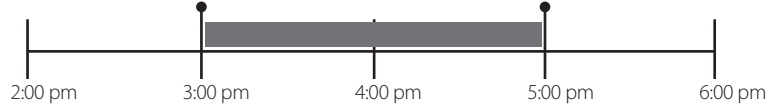
Рерната ќе започне со готвењето во 5:00 PM и ќе заврши во 6:00 PM автоматски.



Случај 2

Тековно време: 2:00 pm Поставено време на готвење: 2 часа Поставено време за одложено завршување: 5:00 pm

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

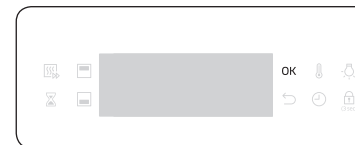
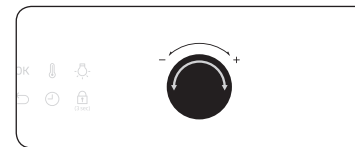
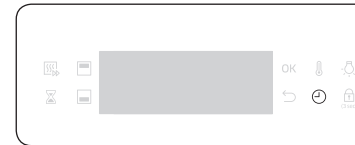


⚠ ВНИМАНИЕ

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

За да го избришете времето на готвење

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



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

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

3. Притиснете **OK**.

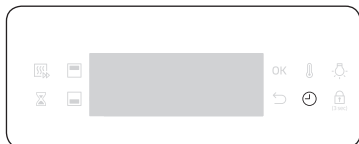
ЗАБЕЛЕШКА

Во режимот на двојно готвење, прво мора да ја изберете горната или долната преграда за готвење за која сакате да го избришете времето на готвење.

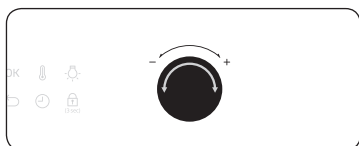
Ракување

За да го избришете времето на завршување

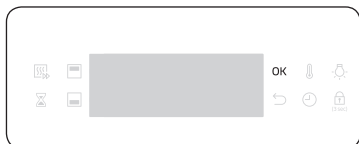
Времето на завршување може да се избрише. Тоа е корисно доколку сакате рачно да ја исклучите рерната во кој било момент за време на процесот.



1. Додека готвите со рерната, притиснете двапати за да го прикажете поставеното време на завршување.



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

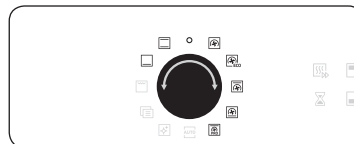


3. Притиснете **OK**.

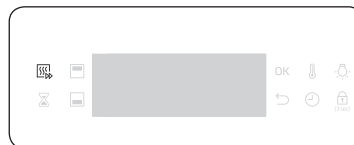
ЗАБЕЛЕШКА

Во режимот на двојно готвење, прво мора да ја изберете горната или долната преграда за готвење за која сакате да го избришете времето на завршување.

Режими за готвење (освен Грејач)



1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете режим за готвење.
2. Поставете го времето на готвење и/или температурата, доколку е потребно. Погледнете го делот **Општи поставки** за да дознаете повеќе детали.



3. Или, пак, можете брзо да ја загреете рерната. За да го направите тоа, притиснете го копчето и поставете ја целната температура. На екранот ќе се појави соодветниот индикатор .



Рерната ќе почне да се загрева и иконата ќе се прикажува сè додека во внатрешноста не се постигне целната температура.

Кога загревањето ќе заврши, индикаторот ќе се исклучи и ќе се репродуцира звучен сигнал.

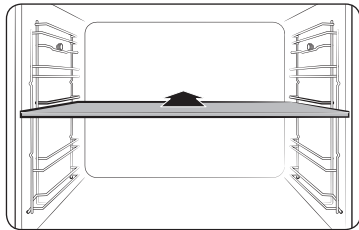
Загревањето се препорачува за сите режими за готвење, освен доколку не е поинаку назначено во водичот за готвење.

ЗАБЕЛЕШКА

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

Режим Двојно готвење

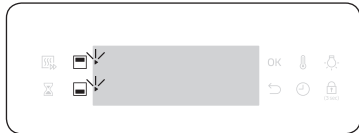
Искористете го испорачаниот разделник за да го поделите просторот за готвење во горна и долна преграда. На овој начин корисниците можат да користат два различни режими за готвење истовремено или, пак, да изберат една преграда во која ќе готват.



1. Вметнете го разделникот на ниво 3 за да го поделите просторот за готвење во два дела.

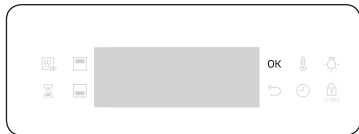


2. Завртете го копчето за избор на режим за да го изберете режимот за готвење. Можете да го изберете режимот Грејач, Конвекција и Горно греење + Конвекција за горната преграда, а за долната преграда можете да го изберете режимот Конвекција, Долно греење + Конвекција и Долно греење.

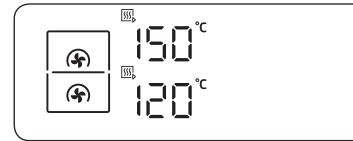


3. Притиснете за да ја изберете горната преграда или притиснете за да ја изберете долната преграда. Иконата ќе се појави на избраната преграда.

4. Поставете го времето на готвење и/или температурата, доколку е потребно. Погледнете го делот **Општи поставки** за да дознаете повеќе детали.



5. Кога ќе завршите, притиснете **ОК**.



Рерната ќе почне да се загрева и иконата ќе се прикажува сè додека во внатрешноста не се постигне целната температура.

Загревањето се препорачува за сите режими за готвење, освен доколку не е поинаку назначено во водичот за готвење.

ЗАБЕЛЕШКА






Достапноста на режимот Двојно готвење зависи од режимот за готвење. За повеќе информации, погледнете го делот со **Водич за готвење** во ова упатство.

Режими за готвење (освен Грејач)

Режимите за готвење со ѕвезда (*) се достапни за брзо загревање, но се оневозможени за поставени температури помали од 100 °C.


Режим	Температурен опсег (°C)			Препорачана температура (°C)
	Единечно	Двојно		
		Горе	Долу	
Конвекција	* 30-250	40-250	40-250	170
	Задниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за печење на различни нивоа во исто време.			
Класична рерна	* 30-250	-	-	200
	Топлината се генерира преку горното и долното грејно тело. Оваа функција треба да се користи за стандардно печење за повеќето видови јадења.			
Горно греење + конвекција	* 40-250	40-250	-	190
	Горниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за печење при кое сакате да добиете крцкава површина (на пример, месо или лазањи).			

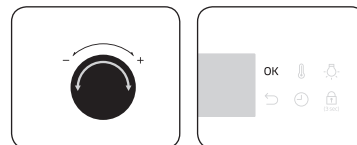
Ракување

Режим	Температурен опсег (°C)			Препорачана температура (°C)
	Единечно	Двојно		
		Горе	Долу	
 Долно греење + конвекција	* 40-250	-	40-250	190
Долниот греен елемент генерира топлина, која еднакво се дистрибуира со помош на вентилаторот. Користете го овој режим за пица, леб или торти.				
 Долно греење	100-230	-	100-230	Единечно: 190 Долу: 170
Долниот греен елемент генерира топлина. Користете го овој режим при крајот на печењето или готвењето за да ја потпечете долната страна на питата (quiche) или пицата.				
 Професионално печење	80-200	-	-	160
Професионалното печење применува автоматски циклус на загревање сè додека рерната не постигне температура од 220 °C. Потоа, горниот греен елемент и вентилаторот се активираат за загревање на храната, како на пример месо. По загревањето, месото ќе се готви на ниска температура. Користете го овој режим за готвење говедско, живина или риба.				
 Еко конвекција	30-250	-	-	170
Режимот Еко конвекција користи систем за оптимизирано греење за да заштеди енергија при готвењето. Времето на готвење малку се зголемува, но резултатите од готвењето остануваат непроменети. Имајте предвид дека за овој режим не е потребно загревање.				
 ЗАБЕЛЕШКА Режимот Еко конвекција за греење искористен за одредување на класата за енергетска ефикасност е во согласност со EN60350-1.				

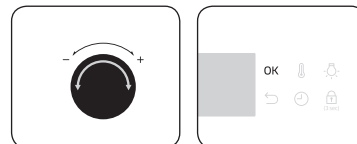
Режими за готвење (грејач)



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



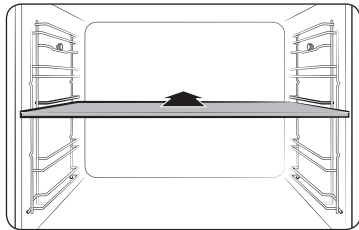
2. Со помош на вртливото копче за избирање вредности, изберете **Голем грејач (G 1)** или **Економичен грејач (G 2)**, а потоа притиснете **OK**.



3. Со помош на вртливото копче за избирање вредности, поставете ја температурата, а потоа притиснете **OK**.

Режим Двојно готвење

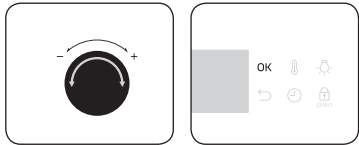
Печењето со режимот Двојно готвење е практичен за мали порции и заштедува енергија. Според зададените поставки, само опцијата Голем грејач во горната преграда е достапна бидејќи рерната го користи само горниот греен елемент.



1. Вметнете го разделникот на ниво 3 за да го активирате режимот Двојно готвење.



2. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете . Според зададените опции, само **Голем грејач (G 1)** може да се избере автоматски.



3. Со помош на вртливото копче за избирање вредности, поставете ја температурата, а потоа притиснете **ОК**.

Режими за готвење (грејач)

Режим		Температурен опсег (°C)			Препорачана температура (°C)
		Единечно	Двојно		
			Горе	Долу	
G 1	Голем грејач	100-270	200-250	-	240
		Грејачот со голема површина генерира топлина. Користете го овој режим за поцрвенување на горната површина на храната (на пример месо, лазањи или гратин).			
G 2	Економичен грејач	100-270	-	-	240
		Грејачот со мала површина генерира топлина. Користете го овој режим за храна за која е потребно помалку топлина, како риба и полнети багети.			

Поставување на температурниот опсег за режимот Двојно готвење

Можете да ги користите и горната и долната преграда истовремено за две различни постапки за готвење.

Во режимот Двојно готвење, температурниот опсег на едната преграда зависи од поставките за температура на другата преграда. На пример, печењето во горната преграда ќе биде ограничено од готвењето во долната преграда во однос на температурата на готвење. Меѓутоа, секоја од преградите ги ограничува своите поставки за температура од минимум 40 до максимум 250 степени.

Ако горната преграда е поставена на (°C)	Долната преграда е ограничена на (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Ракување

Ако долната преграда е поставена на (°C)	Горната преграда е ограничена на (°C)	
	Минимум	Максимум
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

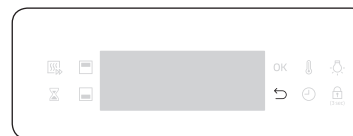
За да запрете со готвењето



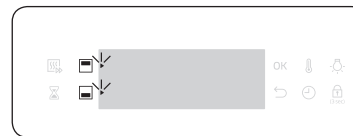
Кога готвењето е во тек, завртете го копчето за избор на режим на "O". Рерната ќе се исклучи за неколку секунди. Таа не се исклучува веднаш бидејќи чека неколку секунди за да се изврши корекција на изборот, со цел да се избегне извршување погрешни команди од страна на корисниците.

За да го запрете готвењето во една од преградите

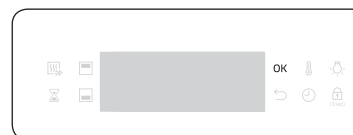
Следете ги овие инструкции за да запрете со готвењето во режимот Двојно готвење.



1. Притиснете за да запрете со готвењето.



2. Притиснете за да ја изберете горната преграда или притиснете за да ја изберете долната преграда. Иконата ќе почне да трепка на избраната преграда.




3. Притиснете **OK**. Рерната ќе го запре готвењето во избраната преграда.

Специјална функција

Додавајте специјални или дополнителни функции за да го подобрите доживувањето при готвењето. Специјалните функции не се овозможени во режимот Двојно готвење.

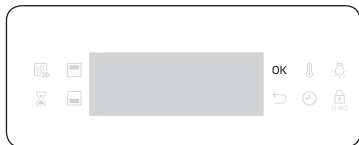


1. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете .



2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете некоја од функциите, а потоа притиснете **OK**. Ке се прикаже зададената температура.

3. Поставете го времето на готвење и/или температурата, доколку е потребно. Погледнете го делот **Општи поставки** за да дознаете повеќе детали.



4. Притиснете **OK** за да ја активирате функцијата.

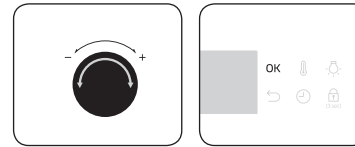
Режим		Температурен опсег (°C)	Препорачана температура (°C)	Инструкции
F 1	Одржување на топлина	40-100	80	Користете го овој режим за одржување на топлината на храната која штотуку сте ја зготвиле.
F 2	Затоплување чинии	30-80	60	Користете го овој режим за затоплување чинии или огноотпорни садови.

Автоматско готвење

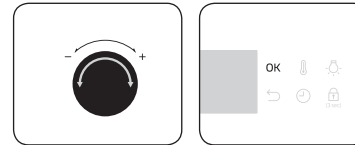
За неискусните готвачи, рерната нуди вкупно 50 рецепти за автоматско готвење. Искористете ја предноста на оваа функција за да заштедите време или да го скратите времето кое ви е потребно за да научите да готвите. Времето на готвење и температурата ќе се прилагодат во зависност од избраниот рецепт.



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



2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете програма, а потоа притиснете **OK**.



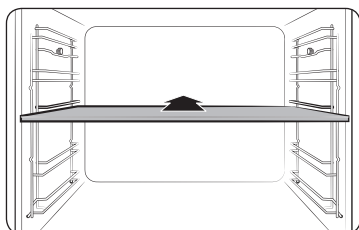
3. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете големина на порција. Опсегот на тежина зависи од програмата.
4. Притиснете **OK** за да започнете со готвењето.

ЗАБЕЛЕШКА

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

Ракување

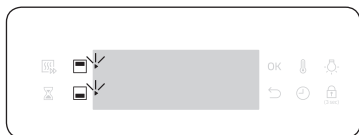
Режим Двојно готвење



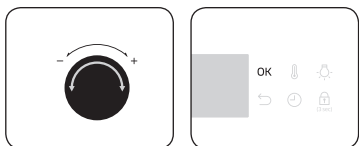
1. Вметнете го разделникот на ниво 3 за да го активирате режимот Двојно готвење.



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



3. Притиснете за да ја изберете горната преграда или притиснете за да ја изберете долната преграда. Иконата ќе се појави на избраната преграда.



4. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете програма за горната преграда и притиснете **ОК**.



5. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете големина на порција. Опсегот на тежина зависи од програмата.
6. Притиснете **ОК** за да започнете со готвењето.

ЗАБЕЛЕШКА

За повеќе информации, погледнете го делот со програми за автоматско готвење во ова упатство.

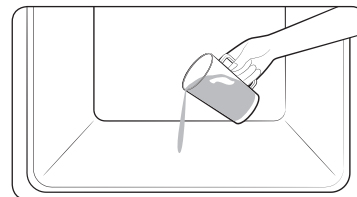
Чистење

На располагање ви стојат два режими за чистење. Оваа функција ви заштедува време со отстранување на потребата за стандардно рачно чистење. Преостанатото време се прикажува на екранот за време на овој процес.

Функција	Инструкции
C 1 Чистење со пара	Овој режим е практичен за чистење мали нечистотии со пара.
C 2 Пиролитичко чистење	Пиролитичката функција претставува чистење со термално чистење под висока температура. Тоа ги гори масните остатоци и го олеснува рачното чистење.

Чистење со пара

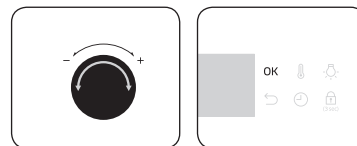
Овој режим е практичен за чистење мали нечистотии со пара.



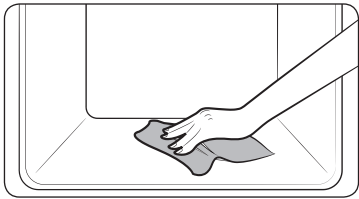
1. Ставете 400 ml (2/4 пинта) вода во дното на рерната и затворете ја вратата на рерната.



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



3. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете Чистење со пара (C 1), а потоа притиснете **ОК** за да започнете со чистење. Чистењето со пара трае 26 минути.



4. Искристете ја внатрешноста на рерната со сува крпа.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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


📖 ЗАБЕЛЕШКА

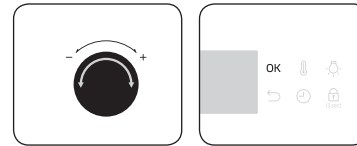
- Доколку рерната е многу извалкана со масни наслаги, како на пример, по печење на скара, се препорачува рачно да ги отстраните големите нечистотии со средство за чистење пред да ја активирате функцијата Чистење со пара.
- Оставете ја вратата на рерната отворена кога ќе заврши циклусот. На овој начин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

Пиролитичко чистење

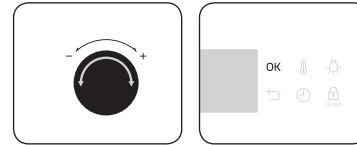
Пиролитичката функција претставува чистење со термално чистење под висока температура. Тоа ги гори масните остатоци и го олеснува рачното чистење.



1. Отстранете ги сите додаточи, вклучувајќи ги и страничните шини, и избришете ги рачно големите нечистотии во внатрешноста на рерната. Во спротивно, тие може да се запалат за време на циклусот за чистење и да предизвикаат пожар.
2. Завртете го копчето за избор на режим за да изберете .

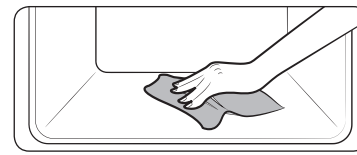


3. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете Пиролитичко чистење (C 2), а потоа притиснете **OK**.



4. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да изберете едно од следите 3 нивоа за времето на чистење: 1 ч. 50 мин., 2 ч. 10 мин. и 2 ч. 30 мин.

5. Притиснете **OK** за да започнете со чистењето.



6. Кога ќе завршите, почекајте рерната да се олади, а потоа избришете ги рабовите на вратата со влажна крпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

- Не допирајте ја рерната бидејќи таа се загрева за време на циклусот на чистење.
- За да избегнете несреќи, не дозволувајте им на децата да бидат во близина на рерната.
- Откако ќе заврши циклусот, не исклучувајте го напојувањето додека работи вентилаторот за ладење чија функција е да ја излади рерната.

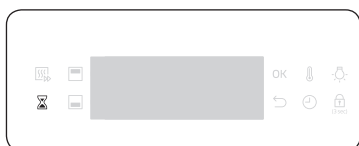
📖 ЗАБЕЛЕШКА

- Штом започне циклусот, внатрешноста на рерната почнува да се загрева. Потоа вратата се заклучува заради безбедносни причини. Кога циклусот ќе заврши и вратата на рерната ќе се олади, вратата ќе се отклучи.
- Не заборавајте да ја испразните рерната пред чистењето. Додатоците може да се деформираат поради високата температура во рерната.

Ракување

Тајмер

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



1. Притиснете .

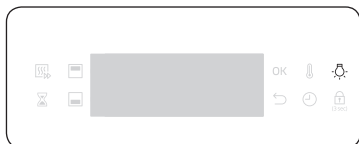


2. Завртете го вртливото копче за избирање вредности за да го поставите времето, а потоа притиснете **OK**.
Максимална вредност што можете да ја изберете за времето е 23 часа и 59 минути.

ЗАБЕЛЕШКА

- Кога ќе измине времето, рерната ќе репродуцира звучен сигнал и ќе ја прикаже пораката "00:00" која ќе трепка на екранот.
- Поставките на тајмерот може да ги промените во секое време.

Вклучување/исклучување звук



- За да го исклучите звукот, допрете и задржете врз копчето Светилка на рерната во период од 3 секунди.
- За повторно да го вклучите звукот, повторно допрете и задржете врз копчето во период од 3 секунди.

Паметно готвење

Рачно готвење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ за акриламидот

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

ЗАБЕЛЕШКА

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

Совети за додатоките

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

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

Печење

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

Храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп. (°C)	Време (мин.)
Пандишпан	Решетка за печење, тава Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Мраморен колач	Решетка за печење, тава во вид на калап	3		175-185	50-60
Пита со овошје	Решетка за печење, тава за пита со овошје Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Печиво со квасец во сад со овошје и прелив од тесто	Универзален сад	2		160-180	40-50
Парчиња овошје	Решетка за печење, огноотпорен сад 22-24 cm	3		170-180	25-30
Погачи	Универзален сад	3		180-190	30-35
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 (за собирање на масните капки)	3		205	80-100*
		1			
Парчиња пилешко	Решетка за печење + Универзален сад	3		200-220	25-35
		1			
Гради од патка	Решетка за печење + Универзален сад	3		180-200	20-30
		1			
Мала мисирка, цела, 5 kg	Решетка за печење + Универзален сад	3		180-200	120-150
		1			
Зеленчук					
Зеленчук, 0,5 kg	Универзален сад	3		220-230	15-20
Печен компир исечен на половина, 0,5 kg	Универзален сад	3		200	45-50
Риба					
Филети од риба, печени	Решетка за печење + Универзален сад	3		200-230	10-15
		1			
Печена риба	Решетка за печење + Универзален сад	3		180-200	30-40
		1			

* Превртете по изминување на половина од времето.

Печење скара

При користење на режимот Голем грејач, ви препорачуваме претходно да ја загреете рерната. Превртете по изминување на половина од времето.

Храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп. (°C)	Време (мин.)
Леб					
Тост	Решетка за печење	5		270	2-4
Тост со сирење	Универзален сад	4		200	4-8
Говедско					
Стек*	Решетка за печење + Универзален сад	4		240-250	15-20
		1			
Плескавици*	Решетка за печење + Универзален сад	4		250-270	13-18
		1			
Свинско					
Свински кремнадли	Решетка за печење + Универзален сад	4		250-270	15-20
		1			
Колбаси	Решетка за печење + Универзален сад	4		260-270	10-15
		1			
Живина					
Пилешки гради	Решетка за печење + Универзален сад	4		230-240	30-35
		1			
Пилешки батаци	Решетка за печење + Универзален сад	4		230-240	25-30
		1			

* 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, 0,4-0,6 kg	Решетка за печење	3		200-220	15-25
Замрзнати лазањи	Решетка за печење	3		180-200	45-50
Замрзнат компир за печење	Универзален сад	3		220-225	20-25
Замрзнати крокети	Универзален сад	3		220-230	25-30
Замрзнато сирење (camembert)	Решетка за печење	3		190-200	10-15
Замрзнати багети со додатоци	Решетка за печење + Универзален сад	3 1		190-200	10-15
Замрзнати парчиња риба	Решетка за печење + Универзален сад	3 1		190-200	15-25
Замрзнати рибини плескавици	Решетка за печење	3		180-200	20-35

Професионално печење

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

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

Паметно готвење

Еко конвекција

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

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

Храна	Додатоци	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Парчиња овошје, 0,8-1,2 kg	Решетка за печење	2	160-180	60-80
Нелупени печени компири, 0,4-0,8 kg	Универзален сад	2	190-200	70-80
Колбаси, 0,3-0,5 kg	Решетка за печење + универзален сад	3	160-180	20-30
		1		
Замрзнат компир за печење, 0,3-0,5 kg	Универзален сад	3	180-200	25-35
Замрзнати долгнавести парчиња компир, 0,3-0,5 kg	Универзален сад	3	190-210	25-35
Филети од риба, печени, 0,4-0,8 kg	Решетка за печење + универзален сад	3	200-220	30-40
		1		
Крцкави филети од риба, со лебни трошки, 0,4-0,8 kg	Решетка за печење + универзален сад	3	200-220	30-45
		1		
Печен говедски бифтек, 0,8-1,2 kg	Решетка за печење + универзален сад	2	180-200	65-75
		1		
Печен зеленчук, 0,4-0,6 kg	Универзален сад	3	200-220	25-35

Двојно готвење

Пред да започнете да ја користите функцијата за двојно готвење, вметнете го разделникот во рерната. Ви препорачуваме претходно да ја загреете рерната за да добиете најдобри резултати.

Во следната табела се претставени 5 водичи за двојно готвење кои ги препорачуваме за готвење и печење. Користејќи ја функцијата за двојно готвење, ќе можете истовремено да готвите главно јадење и додатоци или главно јадење и десерт.

• Користејќи ја функцијата за двојно готвење, времето на загревање може да се зголеми.

Бр.	Празнина	Храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп. (°C)	Време (мин.)
1	Горе	Пандишпан	Решетка за печење, тава Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Долу	Домашна пица, 1,0-1,2 kg	Универзален сад	1		190-210	13-18
2	Горе	Печен зеленчук, 0,4-0,8 kg	Универзален сад	4		220-230	13-18
	Долу	Пита со јаболка	Решетка за печење, тава Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Горе	Питарка	Универзален сад	4		230-240	13-18
	Долу	Гратин со компир, 1,0-1,5 kg	Решетка за печење, огноотпорен сад 22-24cm	1		180-190	45-50
4	Горе	Пилешки батаци	Решетка за печење + Универзален сад	4		230-250	30-35
	Долу	Лазањи, 1,0-1,5 kg	Решетка за печење, огноотпорен сад 22-24cm	1		190-200	30-35
5	Горе	Филети од риба, печени	Решетка за печење + Универзален сад	4		210-230	15-20
	Долу	Долгнавести лиснати теста со јаболка	Универзален сад	1		170-180	25-30

Исто така, можете да ја користите само горната или долната преграда за да заштедите енергија. Времето на готвење може да се зголеми ако користите само една од преградите. Ви препорачуваме претходно да ја загреете рерната за да добиете најдобри резултати.

Горе

Храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп. (°C)	Време (мин.)
Мали колачи	Универзален сад	4		170	30-35
Погачи	Универзален сад	4		180-190	30-35
Лазањи	Решетка за печење	4		190-200	30-35
Пилешки батаци*	Решетка за печење + Универзален сад	4 4		230-250	30-35

* Не загревајте ја рерната.

Долу

Храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп. (°C)	Време (мин.)
Мали колачи	Универзален сад	1		170	30-35
Мраморен колач	Решетка за печење	1		160-170	60-70
Пита со јаболка	Решетка за печење	1		160-170	70-80
Домашна пица, 1,0-1,2 kg	Универзален сад	1		190-210	13-18

Автоматски програми за готвење

Единечно готвење

Во следната табела се претставени 40 автоматски програми за готвење, скара и печење.

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

Автоматските програми за готвење од 1 до 19, 38 и 39 вклучуваат загревање и го прикажуваат напредокот на загревање. Ве молиме ставете ја храната во рерната откако ќе го слушнете звучниот сигнал за завршено загревање. Потоа, притиснете го копчето **Време на готвење** за активирање на автоматското готвење.

▲ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Секогаш употребувајте ракавици за вадење на храната.

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 1	Гратин со компир	1,0-1,5	Решетка за печење	3
		Подгответе свеж гратин со компири во огноотпорен сад со големина од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 2	Гратин од зеленчук	0,8-1,2	Решетка за печење	3
		Подгответе свеж гратин од зеленчук во огноотпорен сад со големина од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 3	Печење тестенини	1,2-1,5	Решетка за печење	3
		Подгответе гратин со тестенини во огноотпорен сад од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 4	Лазањи	1,0-1,5	Решетка за печење	3
		Подгответе домашни лазањи во огноотпорен сад од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		

Паметно готвење

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 5	Специјалитет со зеленчук (Ratatouille)	1,2-1,5	Решетка за печење	3
		Ставете ги состојките за специјалитетот со зеленчук (Ratatouille) во овален сад со капак. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката. Печете покриено. Промешајте пред сервирање.		
A 6	Пита со јаболка	1,2-1,4	Решетка за печење	2
		Подгответе пита со јаболка во кружен метален сад за печење со големина од 24-26 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.		
A 7	Кроасани	0,3-0,4	Универзален сад	3
A 8	Долгнавести лиснати теста со јаболка	0,3-0,4	Универзален сад	3
		Ставете лиснати теста полнети со јаболка на хартија за печење во универзалниот сад. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот.		
A 9	Пита (Quiche Lorraine)	1,2-1,5	Решетка за печење	2
		Подгответе тесто за пита и ставете го во кружен сад со дијаметар од 25 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање, додајте го филот и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 10	Бела векна леб	0,6-0,7	Решетка за печење	3
		Подгответе го тестото и ставете го во црн правоаголен метален сад за печење (со должина од 25 cm). Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 11	Векна леб од мешано брашно	0,8-0,9	Решетка за печење	3
		Подгответе го тестото и ставете го во црн правоаголен метален сад за печење (со должина од 25 cm). Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката		
A 12	Парчиња леб	0,3-0,5	Универзален сад	3
		Подгответе ги парчињата (ладно подготвено тесто). Ставете хартија за печење на универзалниот сад. Активирајте ја програмата по звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот.		
A 13	Парчиња овошје	0,8-1,2	Решетка за печење	3
		Ставете го свежото овошје (малини, капини, парчиња јаболка или парчиња круша) во огноотпорен сад од 22-24 cm. Ставете прелив од тесто одозгора. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 14	Погачи	0,5-0,6	Универзален сад	3
		Ставете ги погачите (дијаметар од 5-6 cm) на хартија за печење во садот. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот.		
A 15	Пандишпан	0,5-0,6	Решетка за печење	3
		Подгответе го тестото и ставете го во црн кружен метален сад за печење со дијаметар од 26 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.		
A 16	Мраморен колач	0,7-0,8	Решетка за печење	2
		Подгответе го тестото и ставете го во кружен метален сад во вид на калап. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.		

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 17	Холандски ролат	0,7-0,8	Решетка за печење	2
		Подгответе го тестото и ставете го во црн правоаголен метален сад за печење (со должина од 25 cm). Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.		
A 18	Овошен колач	0,4-0,5	Решетка за печење	3
		Ставете го тестото во црн метален сад за печење премачкан со путер за да ја направите основата на колачот. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.		
A 19	Чоколадно колаче	0,7-0,8	Решетка за печење	3
Подгответе го тестото во огноотпорен сад од 20-24cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.				
A 20	Печен говедски бифтек	0,9-1,1	Решетка за печење +	2
		1,1-1,3	Универзален сад	1
		Зачинете го говедското и оставете го во ладилникот 1 час. Ставете ја решетката за печење со дебелината страна нагоре.		
A 21	Бавно печење на говедско месо	0,9-1,1	Решетка за печење +	2
		1,1-1,3	Универзален сад	1
		Зачинете го говедското и оставете го во ладилникот 1 час. Ставете ја решетката за печење со дебелината страна нагоре.		
A 22	Јагнешки кремнадли	0,4-0,6	Решетка за печење +	4
		0,6-0,8	Универзален сад	1
		Маринирајте ги јагнешките кремнадли со зачини и ставете ги врз решетката за печење.		
A 23	Нозе од јагне со коска	1,0-1,5	Решетка за печење +	3
		1,5-2,0	Универзален сад	1
		Маринирајте го јагнешкото месо и ставете го на решетката за печење.		

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 24	Печено свинско со засеци	0,8-1,0	Решетка за печење +	3
		1,0-1,2	Универзален сад	1
		Ставете го свинското месо врз решетката за печење со мрсната страна завртено нагоре.		
A 25	Свински ребра	0,8-1,0	Решетка за печење +	3
		1,0-1,2	Универзален сад	1
		Ставете ги свинските ребра на решетката за печење.		
A 26	Кокошка, цела	0,9-1,1	Решетка за печење +	2
		1,1-1,3	Универзален сад	1
		Исплакнете ја и исчистете ја кокошката. Подгответе ја кокошката со масло и зачини. Ставете ја врз решетката со градите свртени надолу, а потоа превртете ја штом се активира звучниот сигнал на рерната.		
A 27	Пилешки гради	0,4-0,6	Решетка за печење +	4
		0,6-0,8	Универзален сад	1
		Маринирајте ги градите и ставете ги на решетката.		
A 28	Пилешки батаци	0,6-0,8	Решетка за печење +	4
		0,8-1,0	Универзален сад	1
		Премачкајте со масло и ставете зачини и поставете ги во садот.		
A 29	Гради од патка	0,3-0,4	Решетка за печење +	4
		0,4-0,5	Универзален сад	1
		Ставете ги градите од патката врз решетката со масната страна свртена нагоре. Првата поставка е за умерено, а втората за умерено-максимално ниво на готвење.		
A 30	Филети од пастрмка	0,3-0,5	Универзален сад	4
		0,5-0,7		
		Ставете ги филетите од пастрмка во универзалниот сад со кожата свртени нагоре.		

Паметно готвење

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 31	Пастрмка	0,3-0,5	Решетка за печење +	4
		0,5-0,7	Универзален сад	1
		Исплакнете ја и исчистете ја рибата, а потоа ставете ја врз решетката по должина од главата до опашката. Додајте лимон со сок, сол и зачини во внатрешноста на рибата. Засечете ја површинската кожа со нож. Премачкајте со масло и сол.		
A 32	Риба (Sole)	0,3-0,5	Универзален сад	3
		0,5-0,7		
		Ставете ја рибата (Sole) врз хартија за печење во универзалниот сад. Засечете ја површината со нож.		
A 33	Филети од лосос	0,4-0,6	Решетка за печење +	4
		0,6-0,8	Универзален сад	1
		Исплакнете ги и исчистете ги филетите или стевките. Ставете ги филетите врз решетката со кожата свртена нагоре.		
A 34	Печен зеленчук	0,4-0,6	Универзален сад	4
		0,6-0,8		
		Исплакнете и подгответе парчиња од тиквички, модар патлиџан, пиперки, кромид и мали домати. Премачкајте со маслиново масло, тревки и зачини. Распоредете ги подеднакво во садот.		
A 35	Печен компир исечен на половина	0,6-0,8	Универзален сад	3
		0,8-1,0		
		Пресечете ги надолжно големите компири (по 200 g) на половина. Ставете ги врз решетката со исечената страна свртена нагоре и премачкајте ги со маслиново масло, тревки и зачини.		
A 36	Замрзнат компир за печење	0,3-0,5	Универзален сад	3
		0,5-0,7		
		Подеднакво распоредете го замрзнатиот компир за печење во садот.		

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 37	Замрзнати долгнавести парчиња компир	0,3-0,5	Универзален сад	3
		0,5-0,7		
		Подеднакво распоредете ги замрзнатите долгнавести парчиња компир во садот.		
A 38	Замрзната пица	0,3-0,6	Решетка за печење	3
		0,6-0,9		
		Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја замрзнатата пица во средината на решетката за печење. Првата поставка е за тенка италијанска пица, а втората за пица со дебело тесто.		
A 39	Домашна пица	0,8-1,0	Универзален сад	2
		1,0-1,2		
		Подгответе ја домашната пица со тесто со квасец и ставете ја во садот. Во тежината се вклучени тестото и додатоците како што е сос, зеленчук, шунка и сирење. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот.		
A 40	Ферментација на тесто со квасец	0,5-0,6	Решетка за печење	2
		0,7-0,8		
		Подгответе го тестото во сад и покријте го со фолија. Ставете го во средината на решетката. Првата поставка е за тесто за пици и торти, а втората поставка за тесто за леб.		

Двојно готвење

Во следната табела се претставени 10 автоматски програми за готвење, скара и печење. Можете да ја користите само горната празнина или долната празнина, но и да ги користите горната и долната празнина истовремено.

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

Сите програми на режимот за двојно автоматско готвење вклучуваат загревање и го прикажуваат напредокот на загревање.

Ве молиме ставете ја храната во рерната откако ќе го слушнете звучниот сигнал за завршено загревање.

Потоа, притиснете го копчето **Време на готвење** за активирање на автоматското готвење.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Секогаш употребувајте ракавици за вадење на храната.

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
Горе				
A 1	Гратин со компир	1,0-1,5	Решетка за печење	4
		Подгответе свеж гратин со компири во огноотпорен сад со големина од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 2	Лазанџи	1,0-1,5	Решетка за печење	4
		Подгответе домашни лазанџи во огноотпорен сад од 22-24 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 3	Пилешки батаци	0,6-0,8	Решетка за печење +	4
		0,8-1,0	Универзален сад	4
		Премачкајте со масло и ставете зачини и поставете ги на решетката.		
A 4	Печен компир исечен на половина	0,6-0,8	Универзален сад	4
		0,8-1,0		
		Пресечете ги надолжно големите компири (по 200 g) на половина. Ставете ги врз решетката со исечената страна свртена нагоре и премачкајте ги со маслиново масло, тревки и зачини.		

Код	Храна	Тежина (kg)	Додатоци	Ниво
A 5	Замрзнат компир за печење	0,3-0,5	Универзален сад	4
		0,5-0,7		
		Подеднакво распоредете го замрзнатиот компир за печење во садот.		
Долу				
A 1	Пита со јаболка	1,2-1,4	Решетка за печење	1
		Подгответе пита со јаболка во кружен метален сад за печење со големина од 24-26 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот во центарот на решетката.		
A 2	Долгнавести лиснати теста со јаболка	0,3-0,4	Универзален сад	1
		Ставете лиснати теста полнети со јаболка на хартија за печење во универзалниот сад. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот.		
A 3	Пита (Quiche Lorraine)	1,2-1,5	Решетка за печење	1
		Подгответе тесто за пита и ставете го во кружен сад со дијаметар од 25 cm. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање, додајте го филот и ставете ја чинијата во центарот на решетката.		
A 4	Замрзната пица	0,3-0,6	Решетка за печење	1
		0,6-0,9		
		Ставете ја замрзнатата пица на средината од решетката за печење. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете ја решетката. Првата поставка е за тенка италијанска пица, а втората за пица со дебело тесто.		
A 5	Домашна пица	0,8-1,0	Универзален сад	1
		1,0-1,2		
		Подгответе ја домашната пица со тесто со квасец и ставете ја во садот. Во тежината се вклучени тестото и додатоците како што е сос, зеленчук, шунка и сирење. Активирајте ја програмата откако ќе се активира звучниот сигнал за завршено загревање и ставете го садот.		

Паметно готвење

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 садовите со закосената страна насочена кон вратата.

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

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

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

2. Печење скара

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

Вид храна	Додатоци	Ниво	Вид на греење	Темп. (°C)	Време (мин.)
Тост од бел леб	Решетка за печење	5		270 (макс.)	1-2
Говедски плескавици* (12 секоја)	Решетка за печење + Универзален сад (за масните капки)	4		270 (макс.)	1-во 15-18 2-ро 5-8
		1			

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

3. Печење

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

* Превртете по изминување на половина од времето.

Колекција на често користени рецепти за автоматско готвење

Гратин со компир

- Состојки** 800 г компири, 100 ml млеко, 100 ml павлака, 50 г сматени јајца, 1 лаж. сол, пипер, морско оревче, 150 г рендано сирење, путер, мајчина душица
- Начин на подготовка** Излупете ги компирите и исецкајте ги на парчиња со дебелина од 3 mm. Премачкајте ја целата површина на садот за гратин со путер (22-24 cm). Распоредете ги парчињата на чиста крпа и покријте ги со неа додека ги подготвувате останатите состојки. Измешајте ги сите други состојки, освен ренданото сирење, во голем сад и добро промешајте. Ставете ги парчињата компир во садот така што да се преклопуваат и истурете ја смесата врз компирите. Ставете го ренданото сирење одозгора и испечете. По готвењето, сервирајте со неколку ливчиња мајчина душица.

Гратин од зеленчук

- Состојки** 800 г зеленчук (тиквички, домати, кромид, морков, пиперка, однапред подготвени компири), 150 ml павлака, 50 г сматени јајца, 1 лаж. сол, зачини (пипер, магнонос или рузмарин), 150 г рендано сирење, 3 лаж. маслиново масло, неколку ливчиња мајчина душица
- Начин на подготовка** Измијте го зеленчукот и исецкајте го на парчиња со дебелина од 3-5 mm. Ставете ги парчињата во сад за гратин (22-24 cm) и истурете го маслото врз зеленчукот. Измешајте ги сите други состојки, освен ренданото сирење, и истурете ги врз зеленчукот. Ставете го ренданото сирење одозгора и испечете. Потоа сервирајте со неколку ливчиња мајчина душица.

Лазањи

- Состојки** 2 лаж. маслиново масло, 500 г мелено говедско месо, 500 ml сос од домати, 100 ml телешки сос, 150 г суви кори за лазањи, 1 кромид (исецкан), 200 г рендано сирење, 1 лаж. суви парчиња магнонос, оригано, босилек
- Начин на подготовка** Подгответе го сосот од домати. Загрејте го маслото во тава за пржење, а потоа згответе го меленото телешко месо со исецканиот кромид околу 10 мин. додека не поцрвени. Истурете врз сосот од домати и телешкиот сос, а потоа додајте ги сувите зачини. Зовријте ги, а потоа оставете да се динста 30 мин. Згответе го тестото за лазањите според инструкциите на пакувањето. Ставете тесто за лазањи, сос со месо и сирење, а потоа повторете ја постапката. На крај распоредете го преостанатото сирење подеднакво врз слој тесто за лазањи и испечете.

Паметно готвење

Пита со јаболка

- Состојки**
- **Лиснато тесто:** 275 г брашно, 1/2 лаж. сол, 125 г бел ситен шеќер, 8 г ванилин шеќер, 175 г ладен путер, 1 јајце(сматено)
 - **Фил:** 750 г цели тврди јаболка, 1 лаж. лимонов сок, 40 г шеќер, 1/2 лаж. цимет, 50 г суво грозје, 2 лаж. лебни трошки

Начин на подготовка Пресејте го брашното и солта врз голем сад. Пресејте го ситниот шеќер заедно со ванилиниот шеќер. Исецкајте го путерот со 2 ножа на мали коцки во брашното. Додајте 3/4 од сматеното јајце. Измешајте ги сите состојки во блендерот сè додека не добиете тврда смеса. Обликувајте го тестото во садот со рацете. Завиткајте го во пластична фолија и оставете го да се излади приближно 30 мин.

Премачкајте ја тавата со затегнување (дијаметар од 24-26 cm) и посипете брашно на површината. Земете 3/4 од тестото и месете го додека не добиете дебелина од 5 mm. Ставете го во тавата (долу и од страните).

Излупете ги јаболката и отстранете ги семките. Исецкајте ги на коцки од приближно 3/4 x 3/4 cm. Посипете ги јаболката со лимонов сок и добро промешајте. Измијте го и исушете го сувото грозје. Додајте шеќер, цимет и суво грозје. Добро измешајте и посипете го дното на тестото со лебни трошки. Притиснете нежно.

Измесете го остатокот од тестото. Исечете го тестото на мали ленти и ставете ги вкрстено врз филот. Премачкајте ја питата рамномерно со остатокот од сматеното јајце.

Пита (Quiche Lorraine)

- Состојки**
- **Лиснато тесто:** 200 г обично брашно, 80 г путер, 1 јајце
 - **Фил:** 75 г коцки безмасна сланина, 125 ml павлака, 125 г кисела павлака, 2 сматени јајца, 100 г швајцарско рендано сирење, сол и пипер

Начин на подготовка За да го направите лиснатото тесто, ставете го брашното, путерот и едно јајце во сад и мешајте додека не добиете меко тесто, а потоа ставете го во ладилникот приближно 30 мин. Измесете го тестото и ставете го во керамички сад за пита премачкан со масло (дијаметар од 25 cm). Дупнете го дното со вилушка. Измешајте го јајцето, павлаката, киселата павлака, сирењето, солта и пиперот. Истурете врз лиснатото тесто пред да започнете со печењето.

Парчиња овошје

- Состојки**
- **Додатоци:** 200 г брашно, 100 г путер, 100 г шеќер, 2 г сол, 2 г цимет во прав
 - **Овошје:** 600 г мешано овошје

Начин на подготовка Мешајте ги сите состојки сè додека не добиете тврда смеса за правење додатоци. Распоредете го мешаното овошје во огноотпорен сад и додајте го преливот со трошки.

Домашна пица

- Состојки**
- **Тесто за пица:** 300 г брашно, 7 г сув квасец, 1 лаж. маслиново масло, 200 ml топла вода, 1 лаж. шеќер и сол
 - **Додатоци:** 400 г исецкан зеленчук (модар патлиџан, тиквички, кромид, домати), 100 г шунка или сланина(исецкана), 100 г рендано сирење

Начин на подготовка Ставете го брашното, квасецот, маслото, солта, шеќерот и топлата вода во сад и мешајте сè додека не добиете течно тесто. Мешајте во миксер или рачно од 5-10 мин. Покријте со капак и ставете во рерна приближно 30 мин. на 35 °C за да нарасне. Измесете го тестото на површина прекриена со брашно во правоаголна форма и ставете го во сад или тава за пица. Истурете го пирето од домати врз тестото и ставете шунка, печурки, маслинки и домати. Ставете го сирењето подеднакво одозгора и испечете.

Печен говедски бифтек

- Состојки** 1 kg говедски бифтек, 5 г сол, 1 г пипер, 3 г рузмарин и мајчина душица

Начин на подготовка Зачинете го говедското со сол, пипер и рузмарин и оставете го во ладилникот 1 час. Ставете го на решетката за печење. Ставете ја решетката во рерната и почнете да готвите.

Печени јагнешки кременадли со зачини

- Состојки** 1 kg јагнешки кременадли (6 парчиња), 4 големи парчиња лук (толчен), 1 лаж. свежа мајчина душица (толчена), 1 лаж. свеж рузмарин (толчен), 2 лаж. сол, 2 лаж. маслиново масло

Начин на подготовка Измешајте ја солта, лукот, зачините и маслото и додајте ги во јагнешкото. Завртете го месото за да го премачкате и оставете го на собна температура најмалку 30 мин. до 1 час.

Свински ребра

- Состојки** 2 парчиња свински ребра, 1 лаж. црн пипер во зрна, 3 ловорови листа, 1 кромид (исецкан), 3 парчиња лук (исецкани), 85 г кафеав шеќер, 3 лаж. сос Worcestershire, 2 лаж. доматно пире, 2 лаж. маслиново масло

Начин на подготовка Направете скарациски сос. Загрејте масло во тенџере и додајте кромид. Гответе сè додека не омекне и додајте ги останатите состојки. Испржете ја смесата, намалете ја јачината на готвење и оставете да се динста 30 мин. додека не се згусти. Маринирајте го реброто со скарацискиот сос најмалку 30 мин. до 1 час.

Одржување

Чистење

▲ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

- Рерната и додатоките треба да се изладат пред да се започне со чистењето.
- Не користете абразивни средства за чистење, тврди четки, парчиња груба ткаенина, метална жица, ножеви или какви било други абразивни материјали.

Внатрешност на рерната

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

Надворешност на рерната

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

Додатоци

Перете ги додатоките по секое користење и сушете 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.

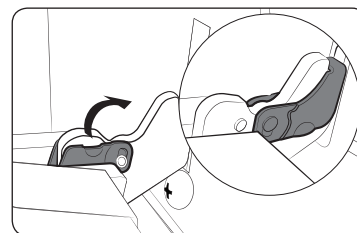
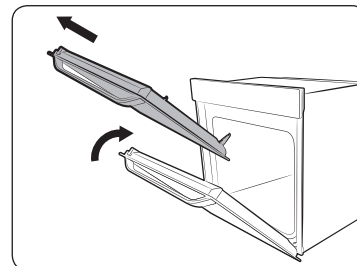
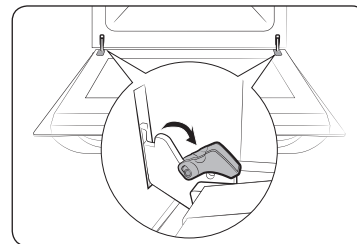
1. Извадете ги сите додатоци од внатрешноста на рерната.
2. Искристете ја внатрешноста на рерната.
3. Изберете режим Конвекција со максимална температура и активирајте го циклусот во времетраење од еден час.

Врата

Не отстранувајте ја вратата на рерната освен ако треба да ја исчистите. За да ја отстраните вратата и да ја исчистите, следете ги овие инструкции.

▲ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

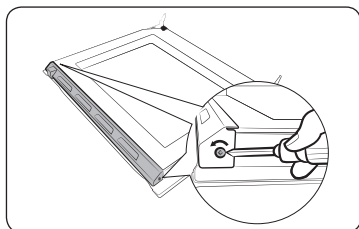
Вратата на рерната е тешка.



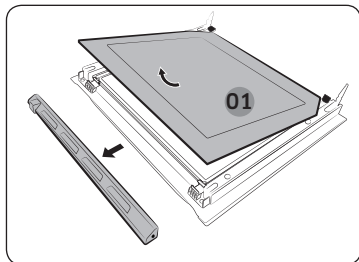
1. Отворете ја вратата и со повлекување отворете ги спојните елементи кај двете шарки.
2. Затворете ја вратата за приближно 70°. Фатете ја вратата на рерната со рацете од двете страни, а потоа подигнете ја и влечете ја нагоре сè додека не се откачат шарките.
3. Искристете ја вратата со сапуница и чиста крпа.
4. Кога ќе завршите, следете ги чекорите 1 и 2 погоре во обратен редослед за повторно да ја монтирате вратата. Проверете дали спојните елементи се прикачени за шарките и од двете страни.

Стаклото на вратата

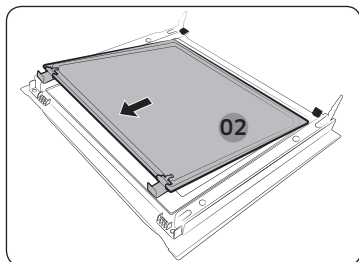
Во зависност од моделот, вратата на рерната е опремена со 3-4 стаклени плочи кои се поставени паралелно една на друга. Не отстранувајте го стаклото од вратата, освен ако треба да го исчистите. За да го отстраните стаклото и да го исчистите, следете ги овие инструкции.



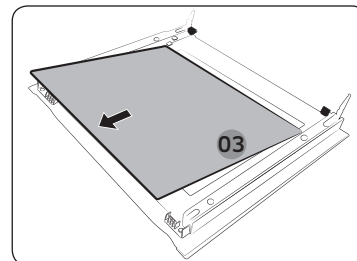
1. Користете шрафцигер за да ги отстраните завртките на левата и десната страна.



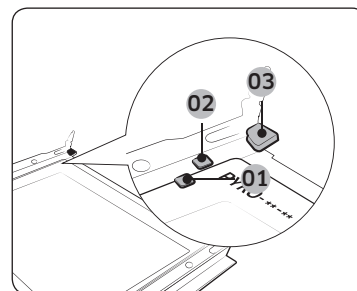
2. Одвојте го капакот во насока на стрелката
3. Отстранете ја првата плоча од вратата.



4. Отстранете ја втората плоча од вратата во насока на стрелката.



5. Отстранете ја третата плоча од вратата во насока на стрелката.
6. И исчистете го стаклото со сапуница и чиста крпа.

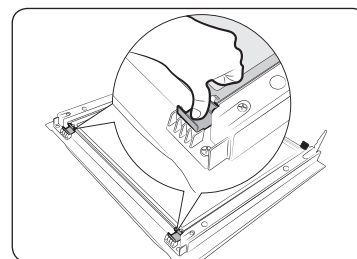


- 01 Споен елемент за поддршка 1
- 02 Споен елемент за поддршка 2
- 03 Споен елемент за поддршка 3

7. Кога ќе завршите, вратете ги плочите на следниот начин:
 - Погледнете ја сликата и пронајдете ги шарките. Ставете ја плочата 3 под спојниот елемент за поддршка 1, плочата 2 помеѓу спојните елементи за поддршка 1 и 2, и плочата 1 во спојниот елемент за поддршка 3, по овој редослед. Не заборавајте дека декорираната страна на плочите се поставува навнатре.

⚠ ВНИМАНИЕ

За да ја одредите соодветната страна на плочата, пронајдете ја ознаката "PYRO" во аголот на секоја плоча. Правилна насока: PYRO-**-**
Погрешна насока: **-**-OЯУЧ



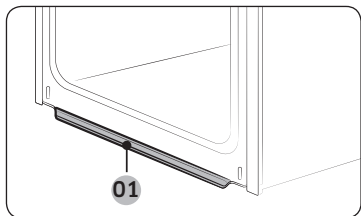
8. Откако ќе ја ставите плочата 2, притиснете ги надолу спојните елементи за стаклата и проверете дали стаклените плочи се добро прицврстени.
9. Следете ги чекорите 1-2 погоре во обратен редослед за повторно да го вратите капакот на место.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

За да спречите излегување на топлината, внимавајте правилно да ги вратите стаклените плочи.

Одржување

Колектор за вода



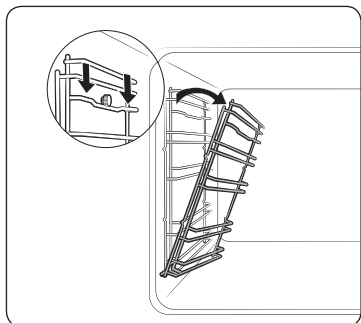
01 Колектор за вода

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.

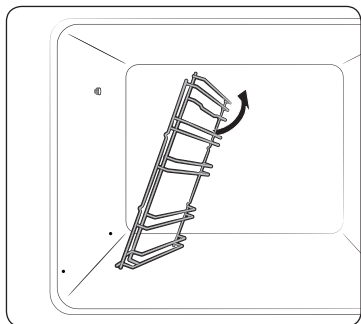
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

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

Странични шини (само за моделите кај кои е применливо)



1. Притиснете врз најгорниот дел на левата шина и навалете ја за приближно 45°.



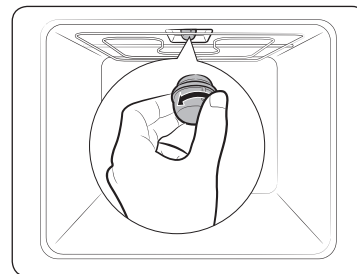
2. Повлечете и извадете го долниот дел од левата шина.
3. Отстранете ја страничната шина на ист начин.
4. Исчистете ги и двете шини.
5. Кога ќе завршите, следете ги чекорите 1 и 2 погоре во обратен редослед за да ги вратите страничните шини.

📖 ЗАБЕЛЕШКА

Рерната може да се употребува и кога страничните шини и решетки не се на својата положба.

Замена

Светилки

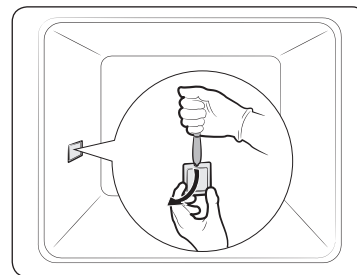


1. Отстранете го стакленото капаче со вртење спротивно од стрелките на часовникот.
2. Заменете ја светилката на рерната.
3. Исчистете го стакленото капаче.
4. Кога ќе завршите, следете го чекорот 1 погоре во обратен редослед за да го вратите стакленото капаче.

⚠ 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.

Странична светилка на рерната



1. Придржете го долниот дел од капакот на страничната светилка на рерната со една рака и отстранете го капакот со рамна и остра алатка, како на пример нож, како што е прикажано.
2. Заменете ја страничната светилка на рерната.
3. Вратете го капакот на светилката.

Отстранување на проблеми

Точки на проверка

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

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

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

Отстранување на проблеми

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 миризба 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 ја отворате вратата често, температурата во внатрешноста се намалува и тоа може да влијае негативно врз резултатите од готвењето.
Рерната е жешка при пиролитичкото чистење.	<ul style="list-style-type: none"> Тоа се случува поради високите температури при пиролитичкото чистење. 	<ul style="list-style-type: none"> Тоа не претставува дефект на производот, па затоа нема потреба да се грижите.
За време на пиролитичкото чистење се појавува миризба на изгорено.	<ul style="list-style-type: none"> Пиролитичкото чистење користи високи температури, па можно е да се појави миризба од изгорените остатоци од храна. 	<ul style="list-style-type: none"> Тоа не претставува дефект на производот, па затоа нема потреба да се грижите.
Чистењето со пара не функционира.	<ul style="list-style-type: none"> Тоа се случува поради премногу висока температура. 	<ul style="list-style-type: none"> Оставете ја рерната да се олади, а потоа обидете се повторно.
Режимот за двојно готвење не функционира.	<ul style="list-style-type: none"> Ако разделникот не е правилно поставен 	<ul style="list-style-type: none"> Поставете го разделникот правилно и ќе можете да го користите режимот.
Режимот за единечно готвење не функционира.	<ul style="list-style-type: none"> Ако разделникот е вметнат во рерната. 	<ul style="list-style-type: none"> Извадете го разделникот и ќе можете да го користите режимот.

Информативни кодови

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

Код	Значење	Дејство
C-d1	Дефект во механизмот на вратата	Исклучете ја рерната и активирајте ја повторно. Доколку проблемот повторно се појави, исклучете го напојувањето целосно во период од 30 секунди или повеќе, а потоа повторно поврзете го. Ако проблемот не се отстрани, ве молиме обратете се во сервисен центар.
C-20	Дефект на сензорот	
C-21		
C-22		
C-F1	Се појавува само за време на читање/ пишување во EEPROM	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-F0	Ако нема комуникација помеѓу главниот PCB и споредниот PCB	
C-F2	Се појавува кога постои проблем во комуникацијата помеѓу Touch IC <-> Главна или споредна комуникација	
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.

Код	Значење	Дејство
-dC-	Ако разделникот се отстрани при готвење во режимот Двојно готвење. Ако разделникот се постави на место при готвење во режимот Единечно готвење.	Разделникот не смее да се отстранува при готвење во режимот Двојно готвење. 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.
S-01	Безбедносно исклучување Рерната работела долг период со поставената температура. • Под 105 °C - 16 часа • Од 105 °C до 240 °C - 8 часа • Од 245 °C до макс. - 4 часа	Ова не претставува дефект на машината. Исклучете ја рерната и отстранете ја храната. Потоа, обидете се повторно.

Додаток

Список со податоци за производот

SAMSUNG	SAMSUNG		
Идентификација на модел	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Вид на внатрешна празнина	Единечно	Горе	Долу
Индекс на енергетска ефикасност по внатрешна празнина (EEI внатрешна празнина)	95,4	100,0	101,5
Класа на енергетска ефикасност по внатрешна празнина	A	A	A
Потрошувачка на енергија потребна за загревање на стандардно полнење во внатрешната празнина на рерната со електрично загревање за време на еден циклус во конвенционален режим по внатрешна празнина (вкупна електрична енергија) (ЕС електрична внатрешна празнина)	0,99 kWh/ циклус	-	-
Потрошувачка на енергија потребна за загревање на стандардно полнење во внатрешната празнина на рерната со електрично загревање за време на еден циклус во режим со вентилатор по внатрешна празнина (вкупна електрична енергија) (ЕС електрична внатрешна празнина)	0,83 kWh/ циклус	0,69 kWh/ циклус	0,69 kWh/ циклус
Број на внатрешни празнини	3 (единечна, горна, долна)		
Извор на топлина по внатрешна празнина (струја или гас)	струја		
Волумен по внатрешна празнина (V)	75 L	34 L	32 L
Вид на рерна	Вградена		
Маса на уредот (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 kg		

Податоците се утврдени според стандардот EN 60350-1 и регулативите на комисијата (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) 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 НЕ ПРЕКУ ИНТЕРНЕТ НА
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна 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* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00740A-02

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual	3	Operațiuni	12
În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:	3	Panou de comandă	12
Instrucțiuni pentru siguranță	3	Setări uzuale	13
Măsuri de precauție importante	3	Moduri de gătire (cu excepția Gril)	16
Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice)	6	Moduri de gătire (Gril)	18
Funcția de economisire automată a energiei	6	Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă	19
Instalarea	6	Înteruperea preparării	20
Conținutul ambalajului	6	Funcție specială	21
Alimentare cu curent electric	7	Preparare automată	21
Montarea în dulap	8	Curățare	22
Înainte de a începe	10	Cronometru	24
Setări inițiale	10	Oprirea/Pornirea sunetului	24
Miros de cuptor nou	10	Gătit inteligent	24
Mecanism inteligent de protecție	10	Preparare manuală	24
Accesorii	10	Programe de preparare automate	29
Modul Preparare dublă	12	Vase de test	34
		Colecție de rețete frecvente cu preparare automată	35
		Întreținere	38
		Curățare	38
		Înlocuire	40
		Depanare	41
		Aspecte de verificat	41
		Coduri de informare	43
		Anexă	44
		Fișa de date a produsului	44

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 copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului.

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

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

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

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

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 ținuti 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.

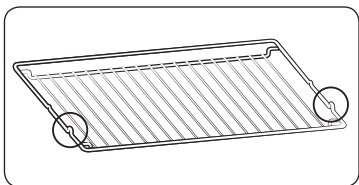
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

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 gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit 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 ținuti 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 (Deșeurile 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 deșeurile menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dacă eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeurile 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 deșeurile comerciale.

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

Funcția de economisire automată a energiei

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

Instalarea

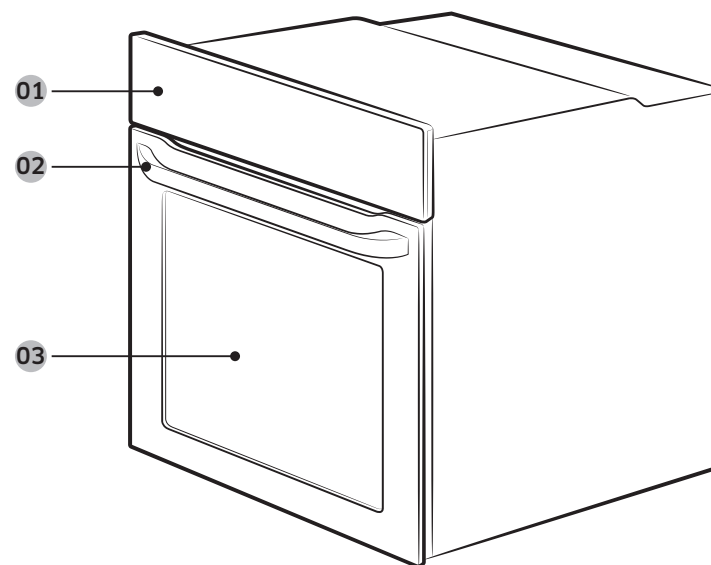
▲ AVERTISMENT

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

Conținutul ambalajului

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

Scurtă prezentare a cuptorului



01 Panou de comandă

02 Mănerul ușii

03 Ușă

Accesorii

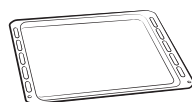
Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.



Grătar



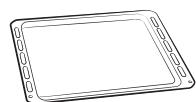
Grătar platou *



Tavă pentru copt *



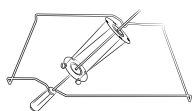
Tavă universală *



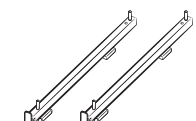
Tava extra adâncă *



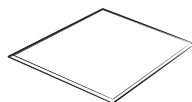
Țepușă pentru rotisare *



Țepușă pentru rotisare și Shashlik *



Ghidaje telescopice *

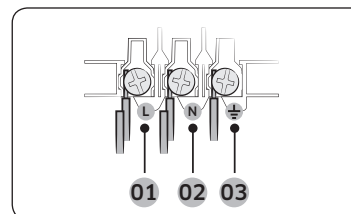


Divizor

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 distanță 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.

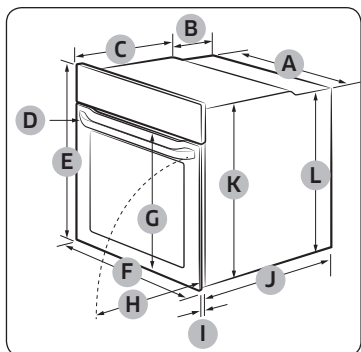
Instalarea

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.

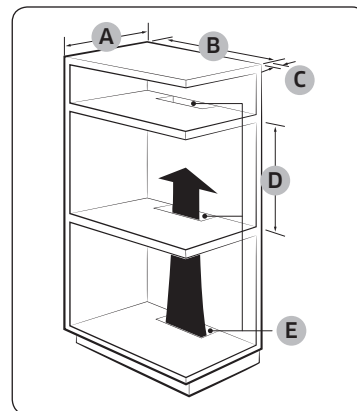
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

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

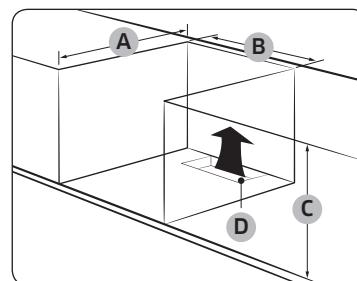


Dulap încastrat (mm)

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

NOTĂ

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



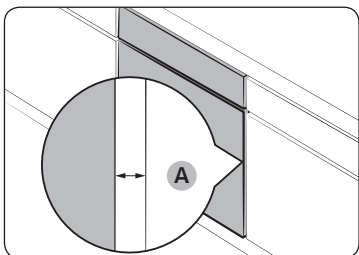
Dulap sub chiuvetă (mm)

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

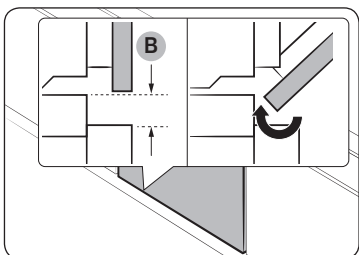
NOTĂ

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

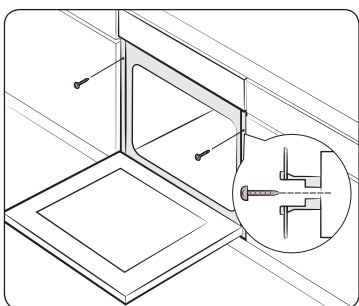
Montarea cuptorului



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



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



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

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

⚠️ AVERTISMENT

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

📖 NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

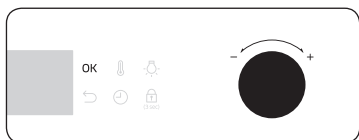
Înainte de a începe

Setări inițiale

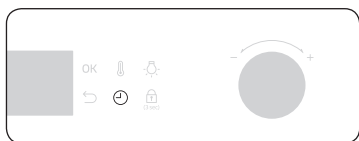
Atunci când porniți cuptorul pentru prima dată, pe afișaj, în cadranul („12”) pentru oră care luminează intermitent, apare ora implicită „12:00”. Urmați pașii de mai jos pentru a seta ora curentă.



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



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



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

Miros de cuptor nou

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

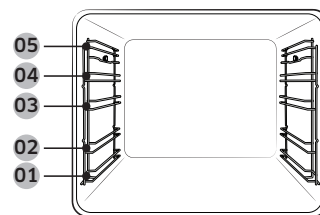
1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze în modul Convecție 200 °C sau Convecțional 200 °C timp de o oră. Astfel se distruge toate substanțele de fabricare rămase în el.
3. La final, opriți cuptorul.

Mecanism inteligent de protecție

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

Accesorii

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



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

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

Mod de utilizare de bază

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

Grătar	Suportul de sârmă este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față.
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului.
Tavă pentru copt *	Tava pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați partea înclinată în față.
Tavă universală *	Tava universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătire și frigere. Folosiți grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului. Așezați partea înclinată în față.
Tava extra adâncă *	Tava extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați partea înclinată în față.
Țepușă pentru rotisare *	Țepușă pentru rotisare se folosește pentru frigerea alimentelor, de exemplu a puiului. Utilizați țepușă de rotiserie numai în modul Preparare simplă la nivelul 4 unde este disponibil și un adaptor pentru țepușă. Deșurubați mânerul țepușei pentru a o scoate în timpul frigerei la gril.

Țepușă pentru rotisare și Shashlik *	<p>Amplasați tava la poziția 1 a suportului pentru a colecta sucul cărnii sau în partea inferioară a cuptorului, dacă bucata de carne este mare. Se recomandă utilizarea accesoriilor pentru țepușă atunci când carnea cântărește mai puțin de 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Introduceți țepușă în carne. Pentru a o introduce mai ușor, înșurubați-i mânerul către capătul bont.2. Puneți cartofi și legume opărite în jurul cărnii.3. Amplasați cadrul la nivelul median pentru tavă cu forma „v” spre înainte. Sprijiniți țepușă de cadru cu capătul ascuțit spre partea din spate și împingeți încet până când vârful țepușei intră în mecanismul de rotire aflat în spatele cuptorului. Capătul bont al țepușei trebuie să se sprijine pe forma „v”. (Țepușă are două opritoare care trebuie să fie orientate spre ușa cuptorului, pentru a împiedica țepușă să înainteze; opritoarele acționează și ca suport de prindere pentru mâner.)4. Deșurubați mânerul înainte de preparare.5. După preparare, înșurubați mânerul la loc, pentru a facilita scoaterea țepușei din cadru. <p>⚠ AVERTISMENT</p> <p>Asigurați-vă că mânerul pentru rotisat este amplasat corespunzător. Aveți grijă când utilizați funcția de rotisare. Furculițele și acele au vârfuri ascuțite, care pot provoca rănirea fizică! Pentru a preveni arsurile, utilizați mănuși pentru a scoate preparatul rotisat deoarece acesta este foarte fierbinte.</p>
Ghidaje telescopice *	<p>Folosiți șina cu ghidaje telescopice pentru a introduce tava după cum urmează:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor.2. Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului.3. Închideți ușa.
Divizor	<p>Divizorul are rolul de a împărți cuptorul în două compartimente. Folosiți divizorul cu modul Preparare dublă.</p>

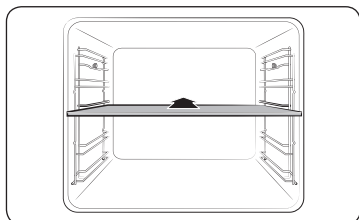
NOTĂ

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

Înainte de a începe

Modul Preparare dublă

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



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

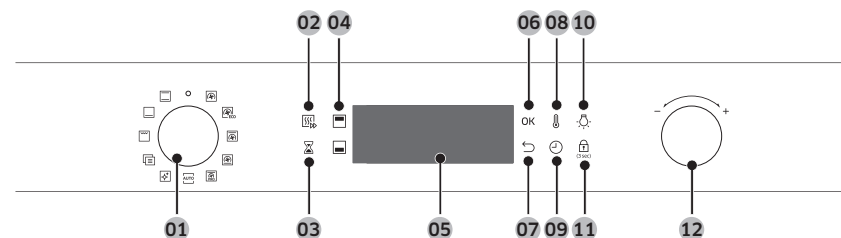
NOTĂ

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

Operațiuni

Panou de comandă

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



01 Selector de mod	Rotiți pentru a selecta modul sau funcția de preparare.
02 Preîncălzire rapidă	Preîncălzirea rapidă încălzește rapid cuptorul la temperatura setată. <ul style="list-style-type: none">• Apăsați pentru a activa sau a dezactiva opțiunea Preîncălzire rapidă.• Disponibilă numai în modul Preparare simplă. (Convecție, Convențional, Încălzire din partea superioară+convecție, Încălzire din partea inferioară+convecție)• Dezactivată la temperaturi setate sub 100 °C.
03 Cronometru	Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.
04 Compartiment superior/inferior	Indicatoarele se aprind atunci când se introduce divizorul. Puteți alege compartimentul superior sau pe cel inferior pentru preparatul dvs.
05 Afișaj	Prezintă informațiile necesare despre modurile sau setările selectate.
06 OK	Apăsați pentru a confirma setările.
07 Înapoi	Anulați setările actuale și reveniți la ecranul principal.
08 Temperatură	Folosiți pentru a seta temperatura.

09 Durată de preparare	Apăsați pentru a seta durata de preparare.
10 Lumina cuptorului	Apăsați pentru a aprinde sau a stinge lumina interioară. Lumina din cuptor se aprinde automat când se deschide ușa sau când cuptorul începe să funcționeze. Se stinge automat după un anumit timp de inactivitate, pentru a economisi energie.
11 Funcția de blocare pentru copii	Pentru a preveni accidentele, funcția de blocare pentru copii dezactivează toate comenzile. Dar le puteți opri, aducând selectorul de mod la oprit. Țineți apăsat timp de 3 secunde pentru activare sau țineți apăsat timp de 3 secunde încă o dată, pentru dezactivarea funcției de blocare pe panoul de comandă.
12 Disc valoric	Folosiți discul valoric: <ul style="list-style-type: none"> • pentru a seta durata sau temperatura de preparare. • pentru a selecta un element secundar din meniurile principale: Curățare, Preparare automată, Funcție specială sau Gril. • pentru a selecta dimensiunea porției pentru programele Preparare automată.

NOTĂ

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

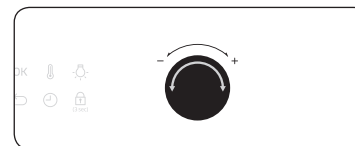
Setări uzuale

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

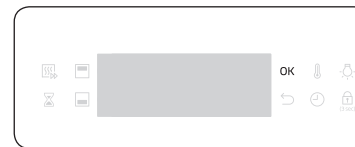
Temperatură



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




2. Rotiți discul valoric pentru a seta temperatura dorită.



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

NOTĂ

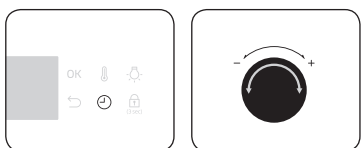
- Dacă nu mai efectuați alte modificări în următoarele câteva secunde, cuptorul începe să prepare automat la setările implicite.
- Pentru a schimba temperatura setată, apăsați butonul  și parcurgeți pașii de mai sus.
- Temperatura exactă din interiorul cuptorului poate fi măsurată cu un termometru autorizat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

Operațiuni

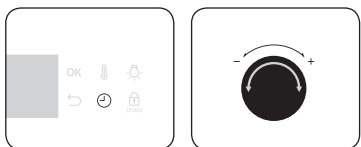
Durată de preparare



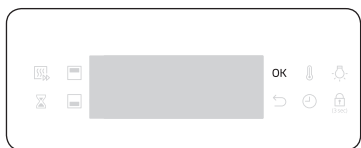
1. Rotiți selectorul de mod pentru a alege un mod sau o funcție.



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



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

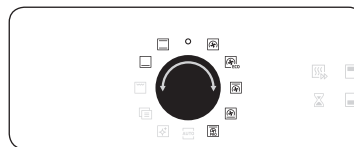


4. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

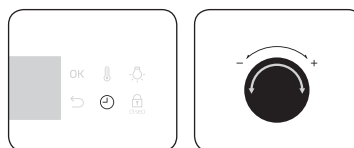
NOTĂ

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

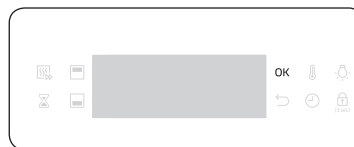
Ora de oprire



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



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



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

NOTĂ

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

Întârziere finalizare

Întârziere finalizare are rolul de a facilita prepararea.

Cazul 1

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

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

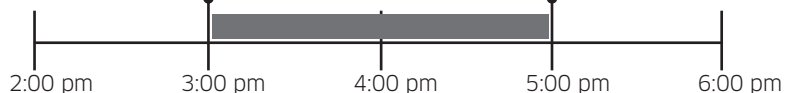
Cuptorul va începe să gătească la 5:00 pm și termină automat la 6:00 pm.



Cazul 2

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

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

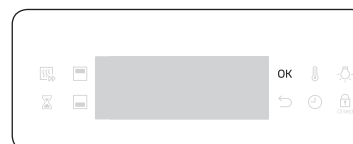
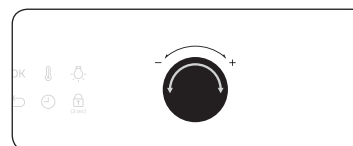
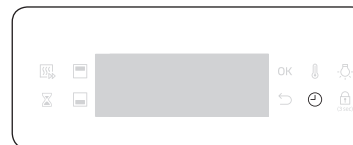



⚠ ATENȚIE


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

Pentru a șterge durata de preparare

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



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

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

3. Apăsați **OK**.

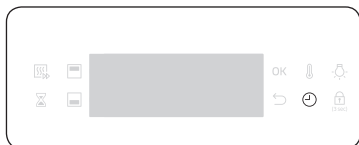
📖 NOTĂ

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

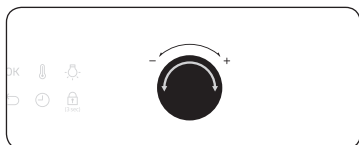
Operațiuni

Pentru a șterge ora de oprire

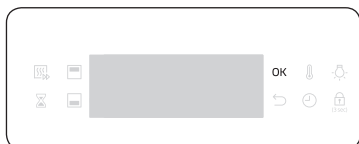
Puteți șterge ora de oprire. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



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



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



3. Apăsați **OK**.

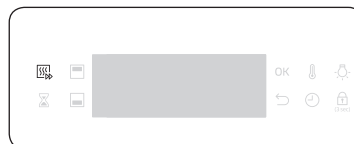
NOTĂ

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

Moduri de gătire (cu excepția Gril)



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta un mod de preparare.
2. Setati durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru detalii, consultați secțiunea **Setări uzuale**.



3. Opțional, puteți preîncălzi rapid cuptorul. Pentru aceasta, apăsați butonul și setați temperatura țintă. Indicatorul corespunzător apare pe ecran.



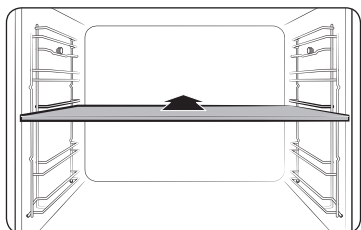
Cuptorul începe să preîncălzească cu picrograma , până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Când preîncălzirea este finalizată, indicatorul dispăre cu un semnal sonor. Încălzirea prealabilă este recomandată pentru toate modurile de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altfel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

NOTĂ

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

Modul Preparare dublă

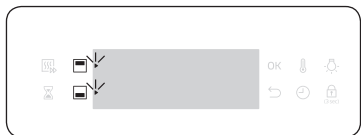
Puteți folosi divizorul inclus pentru a separa camera de gătire în două compartimente: superior și inferior. Acest lucru vă permite să activați două moduri de preparare în același timp sau, pur și simplu, să alegeți un singur compartiment pentru preparare.



1. Așezați divizorul la nivelul 3 pentru a separa spațiul de preparare în două compartimente.

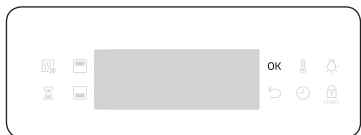


2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta modul de preparare. Puteți selecta Gril, Convecție și modul Încălzire din partea superioară + Convecție din compartimentul superior și Convecție, Încălzire din partea inferioară + Convecție și modul Încălzire din partea inferioară din compartimentul inferior.

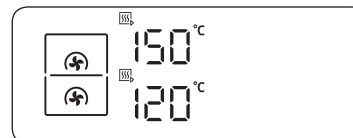


3. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior. Pictograma ► va apărea în compartimentul selectat.

4. Setări durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru detalii, consultați secțiunea **Setări uzuale**.



5. Când terminați apăsați **OK**.



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

NOTĂ






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

Moduri de gătire (cu excepția Gril)

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

Mod	Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)	
	Simpleu	Preparare dublă			
		Superior	Inferioară		
	Convecție	* 30-250	40-250	40-250	170
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.			
	Convențională	* 30-250	-	-	200
		Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.			
	Încălzire din partea superioară + convecție	* 40-250	40-250	-	190
		Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).			

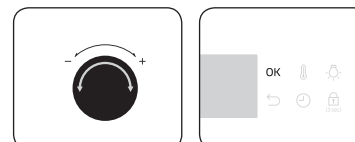
Operațiuni

Mod	Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)
	Simplu	Preparare dublă		
		Superior	Inferioară	
 Încălzire din partea inferioară + convecție	* 40-250	-	40-250	190
	Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.			
 Încălzire din partea inferioară	100-230	-	100-230	Simplu: 190 Inferioară: 170
	Elementul de încălzire inferior generează căldură. Folosiți acest mod după ce finalizați coacerea sau gătirea pentru a rumeni quiche (un fel de tartă) sau pizza în partea de jos.			
 Frigere Pro	80-200	-	-	160
	Pro-Frigere rulează un ciclu automat de preîncălzire până când temperatura ajunge la 220 °C. Apoi, elementul de încălzire superior și ventilatorul de convecție pornesc pentru a rumeni alimentele, de exemplu carnea. După rumenire, carnea va fi gătită la temperaturi scăzute. Folosiți acest mod pentru carne de vită, carne de pasăre sau pește.			
 Convecție Eco	30-250	-	-	170
	Convecția Eco folosește sistemul de încălzire optimizată pentru a economisi energie în timpul preparării. Durata de preparare crește puțin, însă rezultatele sunt aceleași. Nu uitați că pentru acest mod nu este nevoie de preîncălzire.			
	<p> NOTĂ</p> <p>Modul de încălzire Convecție ECO se folosește pentru stabilirea clasei de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN60350-1.</p>			

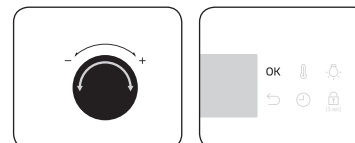
Moduri de gătire (Gril)



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



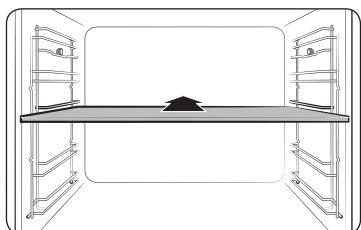
2. Folosiți discul valoric pentru a selecta Gril mare (G 1) sau Gril eco (G 2) și apăsați **OK**.



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

Modul Preparare dublă

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



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



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



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

Moduri de gătire (Gril)

Mod	Interval de temperatură (°C)			Temperatură sugerată (°C)	
	Simple	Preparare dublă			
		Superior	Inferioară		
G 1	Grătar mare	100-270	200-250	-	240
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).			
G 2	Gril eco	100-270	-	-	240
		Grilul pe suprafața mică emană căldură. Folosiți acest mod pentru preparate care au nevoie de mai puțină căldură, de exemplu pește și baghete umplute.			

Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă

Puteți folosi ambele compartimente în același timp pentru operațiuni de preparare diferite.

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

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

Operațiuni

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

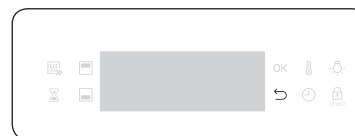
Înteruperea preparării



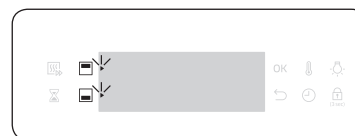
În timpul procesului de preparare, rotiți selectorul de mod în poziția „○”. Cuptorul se oprește în câteva secunde. Aceasta se întâmplă pentru că, pentru a evita acceptarea de comenzi greșite din partea utilizatorului, cuptorul așteaptă câteva secunde pentru a permite acestuia să își corecteze selecția.




Pentru a întrerupe prepararea într-un singur compartiment

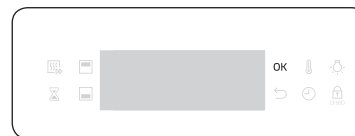
Urmați aceste instrucțiuni pentru a întrerupe prepararea în modul Preparare dublă.



1. Apăsați  pentru a opri prepararea.



2. Apăsați  pentru a selecta compartimentul superior sau  pentru a selecta compartimentul inferior. Pictograma  va fi afișată intermitent în compartimentul selectat.



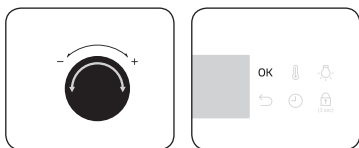
3. Apăsați **OK**. Cuptorul întrerupe prepararea în compartimentul selectat.

Funcție specială

Adăugați funcții speciale sau suplimentare pentru a facilita prepararea alimentelor. Funcțiile speciale nu sunt activate în modul Preparare dublă.

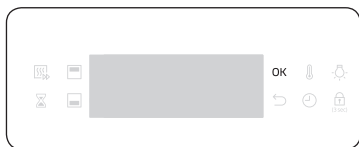


1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta o funcție, apoi apăsați **OK**. Apare temperatura implicită.

3. Setări durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru detalii, consultați secțiunea **Setări uzuale**.

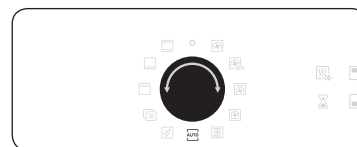


4. Apăsați **OK** pentru a activa funcția.

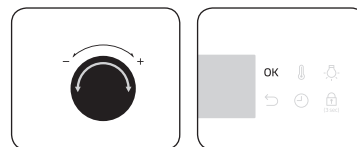
Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
F 1	Păstrare la cald	40-100	80	Folosiți pentru a menține calde preparatele recent preparate.
F 2	Încălzire recipiente	30-80	60	Folosiți pentru a încălzi vase sau tăvi pentru cuptor.

Preparare automată

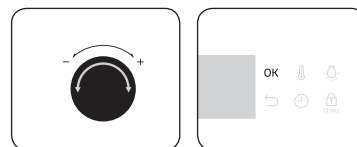
Pentru bucătarii fără experiență, cuptorul oferă 50 de rețete de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Durata și temperatura de preparare se reglează în funcție de rețeta selectată.



1. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



2. Rotiți discul valoric pentru a selecta un program, apoi apăsați **OK**.



3. Rotiți discul valoric la dimensiunea dorită pentru porție. Intervalul de greutate depinde de program.

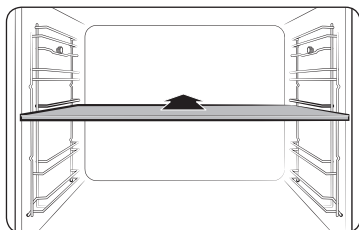
4. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

- O parte din funcțiile din Programele de preparare automate includ preîncălzirea. Pentru acele funcții se afișează progresul procesului de preîncălzire. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii. Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.
- Pentru mai multe informații, consultați secțiunea programelor de gătit automat din acest manual.

Operațiuni

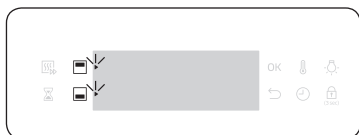
Modul Preparare dublă



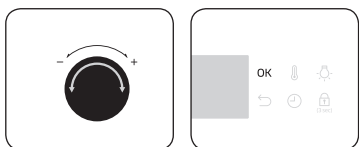
1. Introduceți divizorul la nivelul 3 pentru a activa modul Preparare dublă.



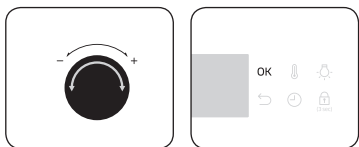
2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta **AUTO**.



3. Apăsați pentru a selecta compartimentul superior sau pentru a selecta compartimentul inferior. Pictograma ► va apărea în compartimentul selectat.



4. Rotiți discul valoric pentru a selecta un program pentru compartimentul superior și apăsați **OK**.



5. Rotiți discul valoric la dimensiunea dorită pentru porție. Intervalul de greutate depinde de program.

6. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați secțiunea programelor de gătit automat din acest manual.

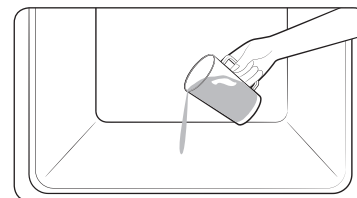
Curățare

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

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

Curățarea cu abur

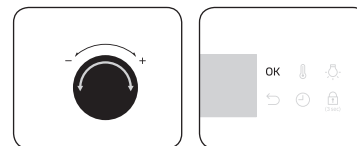
Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.



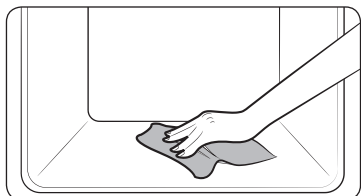
1. Turnați 400 ml (2/3 de halbă) de apă pe partea inferioară a cuptorului și închideți ușa cuptorului.



2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



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



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

⚠ AVERTISMENT

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


📖 NOTĂ

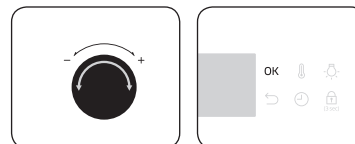
- În cazul în care cuptorul este foarte murdar de grăsime, de exemplu după frigere sau gril, este recomandat să ștergeți cu detergent urmele de murdărie persistente înainte de a activa funcția de curățare cu abur a cuptorului.
- La finalul ciclului, lăsați ușa cuptorului întredeschisă. Astfel, permiteți uscarea adecvată a suprafeței emailate din interior.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, curățarea nu este activată. Așteptați până când se răcește cuptorul și încercați din nou.
- Nu turnați apă brusc pe partea inferioară. Faceți acest lucru treptat. În caz contrar, apa va pătrunde în partea din față.

Curățare pirolitică

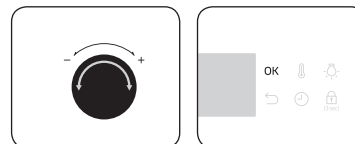
Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.



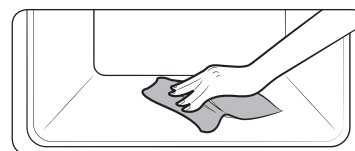
1. Scoateți toate accesoriile, inclusiv ghidajele laterale, și eliminați manual bucățile mari de impurități din interiorul cuptorului. În caz contrar, acestea pot provoca flăcări în timpul ciclului de curățare, ceea ce poate duce la incendii.
2. Rotiți selectorul de mod pentru a selecta .



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



4. Rotiți discul valoric pentru a selecta timpul de curățare din 3 niveluri: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min și 2 hr 30 min.
5. Apăsați **OK** pentru a începe curățarea.



6. Când ați terminat, așteptați răcirea cuptorului și ștergeți ușa de-a lungul marginilor, cu ajutorul unei lavete umede.

⚠ ATENȚIE

- Nu atingeți cuptorul, deoarece acesta se încălzește foarte mult în timpul ciclului.
- Pentru evitarea accidentelor, nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor.
- După finalizarea ciclului, nu deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică în timp ce ventilatorul de răcire funcționează pentru a răci cuptorul.

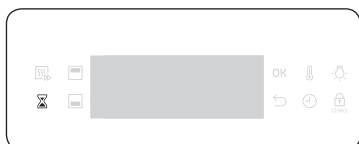
📖 NOTĂ

- După începerea ciclului, cuptorul devine fierbinte în interior. Apoi, ușa va fi închisă pentru siguranță. Când ciclul s-a încheiat și cuptorul se răcește, ușa va fi deblocată.
- Asigurați-vă că goliți cuptorul înainte de curățare. Accesoriile se pot deforma din cauza temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului.

Operațiuni

Cronometru

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



1. Apăsați .

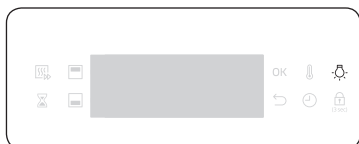


2. Rotiți discul valoric pentru a selecta durata, apoi apăsați **OK**.
Puteți seta durata la 23 de ore și 59 de minute.

NOTĂ

- După ce se scurge timpul, cuptorul emite un semnal sonor și afișează intermitent mesajul „00:00”.
- Puteți modifica oricând setările cronometrului.

Oprirea/Pornirea sunetului



- Pentru a opri sunetul, țineți apăsat simbolul Lumina cuptorului timp de 3 secunde.
- Pentru a porni sunetul, țineți din nou apăsat simbolul Lumina cuptorului timp de 3 secunde.

Gătit inteligent

Preparare manuală

AVERTISMENT privind acrilamida

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

NOTĂ

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

Sfaturi utile privind accesoriile

Cuptorul dvs. este livrat cu mai multe accesorii. Este posibil să constatați că unele accesorii lipsesc din tabelul de mai jos. Cu toate acestea, chiar dacă nu primiți toate 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 (vită/porc/miel)					
Mușchi de vită, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	50-70
Cotlet de vițel cu os, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	90-120
Friptură de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	50-60
Bucată mare de carne de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	100-120
Pulpă de miel cu os, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		170-180	100-120









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 (pentru a colecta scurgerile)	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	Tavă universală	3		220-230	15-20
Cartofi copti, jumătăți, 0,5 kg	Tavă universală	3		200	45-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3 1		200-230	10-15
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Grătar mare. Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		270	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură*	Grătar + Tavă universală	4 1		240-250	15-20
Burgeri*	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	13-18
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	15-20
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		260-270	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	25-30

* Întoarceți după 2/3 din durata de preparare.

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată, 0,4-0,6 kg	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30
Camembert congelat	Grătar	3		190-200	10-15
Baghete congelate cu topping	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	10-15
Crochete de pește congelate	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	15-25
Burger de pește congelat	Grătar	3		180-200	20-35

Frigere Pro

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

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (ore)
Friptură de vită	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Friptură de porc	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	4-5
Friptură de miel	Grătar + Tavă universală	3 1	80-100	3-4
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1	70-90	2-3

Gătit inteligent

Convecție ECO

Acest mod folosește sistemul de încălzire optimizată ca să puteți economisi energie în timp ce preparați alimentele. Duratele pentru această categorie sunt sugerate fără preîncălzire înainte de gătire, pentru a se economisi energie.

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

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Fruite măcinate, 0,8-1,2 kg	Grătar	2	160-180	60-80
Cartofi în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	70-80
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar +	3	160-180	20-30
	Tavă universală	1		
Cartofi prăjiți la cuptor, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	25-35
Cartofi wedges congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	25-35
File de pește, la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar +	3	200-220	30-40
	Tavă universală	1		
File de pește crocant, pane, 0,4-0,8 kg	Grătar +	3	200-220	30-45
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar +	2	180-200	65-75
	Tavă universală	1		
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	25-35

Gătit inteligent

Preparare dublă

Înainte de a folosi funcția de preparare dublă, introduceți divizorul în cuptor.

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Tabelul de mai jos prezintă 5 indicații pentru modul de preparare dublă recomandate pentru gătire, frigere și coacere. Cu funcția de preparare dublă puteți prepara felul întâi și felul doi sau felul principal și desertul în același timp.

• În modul de preparare dublă, durata de preîncălzire se poate prelungi.

Nu	Cavitate	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
1	Superior	Pandișpan	Grătar, formă Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferioară	Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18
2	Superior	Legume la cuptor, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	4		220-230	13-18
	Inferioară	Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superior	Pită	Tavă universală	4		230-240	13-18
	Inferioară	Cartofi gratinați, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas pentru cuptor 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superior	Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35
	Inferioară	Lasagna, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas pentru cuptor 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Superior	File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	4 4		210-230	15-20
	Inferioară	Plăcintă pufoasă de mere	Tavă universală	1		170-180	25-30

De asemenea, puteți utiliza compartimentul superior și inferior numai pentru a economisi energie. Timpul de preparare poate fi extins atunci când utilizați compartimentul separat. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Superior

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	4		170	30-35
Brioșe	Tavă universală	4		180-190	30-35
Lasagna	Grătar	4		190-200	30-35
Ciocănele de pui*	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35

* Nu supraîncărcați cuptorul.

Inferioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	1		170	30-35
Chec marmorat	Grătar	1		160-170	60-70
Plăcintă cu mere	Grătar	1		160-170	70-80
Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18

Programe de preparare automate

Gătit simplu

Următorul tabel prezintă 40 de programe automate pentru gătit, frigere și coacere. Tabelul conține cantități, greutate și recomandări corespunzătoare. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni.

Programele de preparare automată de la 1 la 19, 38 și 39 includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii. Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.

▲ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 2	Legume gratinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Pregătiți legume proaspete gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 3	Paste la cuptor	1,2-1,5	Grătar	3
		Pregătiți paste gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 4	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Grătar	3
		Puneți ingredientele pentru Ratatouille într-o oală cu capac. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului. Coaceți cu capac. Amestecați înainte de servire.		
A 6	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	2
		Preparați o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 24-26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 7	Croasante	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Preparați croasante (aluat preparat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 8	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 9	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	2
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul în centrul suportului.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 10	Pâine albă	0,6-0,7	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 11	Pâine cu amestec de cereale	0,8-0,9	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului		
A 12	Chifle	0,3-0,5	Tavă universală	3
		Preparați rulouri (aluat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 13	Fruce măcinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Puneți fructe proaspete (zmeură, afine, felii de măr sau de pară) într-un vas termorezistent cu diametrul de 22-24 cm. Împrăștiați firimiturile pe deasupra. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 14	Brioșe	0,5-0,6	Tavă universală	3
		Așezați brioșele (cu diametru de 5-6 cm) pe hârtia de copt de pe tavă. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 15	Pandispan	0,5-0,6	Grătar	3
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, rotund, de culoare neagră cu diametrul de 26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 16	Chec marmorat	0,7-0,8	Grătar	2
		Preparați aluatul și puneți-l într-o formă metalică rotundă de guguluf sau bundt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 17	Chec olandez	0,7-0,8	Grătar	2
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 18	Blat de tartă cu fructe	0,4-0,5	Grătar	3
		Puneți aluatul într-un vas de copt metalic de culoare neagră pentru blaturi de prăjituri, uns cu unt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 19	Negrese	0,7-0,8	Grătar	3
		Preparați aluatul folosind un vas termorezistent de 20-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 20	Friptură de mușchi de vită	0,9-1,1	Grătar +	2
		1,1-1,3	Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 21	Friptură de vită gătită încet	0,9-1,1	Grătar +	2
		1,1-1,3	Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 22	Cotlete de miel	0,4-0,6	Grătar +	4
		0,6-0,8	Tavă universală	1
		Marinați cotletele de miel cu ierburi și mirodenii și puneți-le pe suportul de sârmă.		
A 23	Pulpă de miel cu os	1,0-1,5	Grătar +	3
		1,5-2,0	Tavă universală	1
		Marinați carnea de miel și așezați-o pe suportul de sârmă.		
A 24	Friptură de porc crocantă	0,8-1,0	Grătar +	3
		1,0-1,2	Tavă universală	1
		Așezați friptura de porc cu partea cu grăsime în sus pe suportul de sârmă.		
A 25	Costiță de porc	0,8-1,0	Grătar +	3
		1,0-1,2	Tavă universală	1
		Așezați costița de porc pe suportul de sârmă.		
A 26	Pui, întreg	0,9-1,1	Grătar +	2
		1,1-1,3	Tavă universală	1
		Spălați și curățați puiul. Se unge puiul cu ulei și condimente. Așezați-l pe suport cu pieptul în jos și întoarceți-l pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului.		
A 27	Piept de pui	0,4-0,6	Grătar +	4
		0,6-0,8	Tavă universală	1
		Marinați pieptii și așezați-i pe suport.		
A 28	Ciocănele de pui	0,6-0,8	Grătar +	4
		0,8-1,0	Tavă universală	1
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe tavă.		

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 29	Piept de rață	0,3-0,4	Grătar +	4
		0,4-0,5	Tavă universală	1
		Așezați pieptii de rață pe suport cu grăsimea în sus. Prima setare este pentru nivelul mediu, a doua pentru mediu-bine făcut.		
A 30	File de păstrăv	0,3-0,5	Tavă universală	4
		0,5-0,7		
		Așezați fileurile de păstrăv pe tava universală cu pielea în sus.		
A 31	Păstrăv	0,3-0,5	Grătar +	4
		0,5-0,7	Tavă universală	1
		Spălați și curățați peștii și așezați-i pe suport unul cu capul la coada celui lalt. Puneți zeamă de lămâie, sare și ierburi în interiorul peștilor. Tăiați-i la suprafață cu un cuțit. Ungeți-i cu ulei și sare.		
A 32	Limbă de mare	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Așezați peștele pe hârtie pentru copt pe tava universală. Tăiați-l la suprafață cu un cuțit.		
A 33	File de somon	0,4-0,6	Grătar +	4
		0,6-0,8	Tavă universală	1
		Spălați și curățați fileurile sau fripturile. Așezați fileurile pe suport cu pielea în sus.		
A 34	Legume coapte	0,4-0,6	Tavă universală	4
		0,6-0,8		
		Spălați și pregătiți felii de dovlecei, vinete, ardei roșii, ceapă și roșii cherry. Ungeți cu ulei de măsline, ierburi și condimente. Așezați feliile uniform în tavă.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 35	Cartofi copti, jumătăți	0,6-0,8	Tavă universală	3
		0,8-1,0		
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-i pe tavă cu partea tăiată în sus și ungeți-i cu ulei de măsline, ierburi și mirodenii.		
A 36	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în tavă.		
A 37	Cartofi wedges congelați	0,3-0,5	Tavă universală	3
		0,5-0,7		
		Împrăștiați cartofii uniform în tavă.		
A 38	Pizza congelată	0,3-0,6	Grătar	3
		0,6-0,9		
		Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați pizza congelată în mijlocul suportului de sârmă. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 39	Pizza de casă	0,8-1,0	Tavă universală	2
		1,0-1,2		
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tavă. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 40	Dospirea aluatului cu drojdie	0,5-0,6	Grătar	2
		0,7-0,8		
		Pregătiți aluatul în bol și acoperiți-l cu folie specială. Așezați-l în centrul suportului. Prima setare este pentru aluat de pizza și prăjituri și a doua setare este pentru aluat de pâine.		

Preparare dublă

Următorul tabel prezintă 10 programe automate pentru pregătire, frigere și coacere. Puteți folosi numai compartimentul superior sau inferior sau puteți folosi ambele compartimente în același timp.

Programul conține cantitățile, intervalele de greutate și recomandări. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni.

Toate programele de preparare automată dublă includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii.

Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii. Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.

▲ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
Superior				
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 2	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul în centrul suportului.		
A 3	Ciocănele de pui	0,6-0,8	Grătar +	4
		0,8-1,0	Tavă universală	4
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe suport.		
A 4	Cartofi copti, jumătăți	0,6-0,8	Tavă universală	4
		0,8-1,0		
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-i pe tavă cu partea tăiată în sus și ungeți-i cu ulei de măsline, ierburi și mirodenii.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 5	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,5	Tavă universală	4
		0,5-0,7		
Împrăștiați în mod egal cartofii congelați în tavă.				
Inferioară				
A 1	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	1
		Pregătiți o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 24-26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma în centrul suportului.		
A 2	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	1
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	1
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul în centrul suportului.		
A 4	Pizza congelată	0,3-0,6	Grătar	1
		0,6-0,9		
		Puneți pizza congelată în mijlocul suportului de sârmă. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți suportul. Prima setare este pentru pizza italienească subțire, a doua setare este pentru pizza groasă.		
A 5	Pizza de casă	0,8-1,0	Tavă universală	1
		1,0-1,2		
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tavă. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava.		

Gătit inteligent

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		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Fursecuri	Tavă universală + Tavă universală	1+4		140	28-33
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjituri (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.

2. Prepararea la gril

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

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		270 (max)	1-2
Burgeri de vită* (12 buc.)	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		270 (max)	Primul 15-18 Al doilea 5-8

* Opriți după 2/3 din durata de preparare.

3. Prepararea fripturilor

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

* Întoarceți după o jumătate din durata de preparare.

Colecție de rețete frecvente cu preparare automată

Cartofi gratinați

- Ingrediente** 800 gr cartofi, 100 ml lapte, 100 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, piper, nucșoară, 150 gr cașcaval ras, unt, cimbru
- Mod de preparare** Curățați cartofii și tăiați-i în felii cu grosime de 3 mm. Ungeți toată suprafața vasului (22-24 cm) cu unt. Întindeți feliile pe un prosop uscat și lăsați-le acoperite în timp ce pregătiți restul ingredientelor. Puneți restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, într-un bol mare și amestecați bine. Așezați feliile de cartofi în vas sub formă de straturi și turnați amestecul peste ele. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. După ce se gătesc, serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Legume gratinate

- Ingrediente** 800 gr legume (dovlecei, roșie, ceapă, morcov, ardei roșu, cartofi semipreparați), 150 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, ierburi (piper, pătrunjel sau rozmarin), 150 gr cașcaval ras, 3 lingurițe de ulei de măsline, câteva frunze de cimbru
- Mod de preparare** Spălați legumele și tăiați-le în felii cu grosime de 3-5 mm. Așezați feliile într-un vas (22-24 cm) și turnați uleiul peste legume. Amestecați restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, și turnați-le peste legume. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. Serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Lasagna

- Ingrediente** 2 lingurițe de ulei de măsline, 500 gr carne de vită tocată, 500 ml sos de roșii, 100 ml supă de vită, 150 gr foi uscate de lasagna, 1 ceapă (tocată), 200 gr cașcaval ras, câte 1 linguriță de pătrunjel, oregano, busuioc uscat
- Mod de preparare** Preparați sosul de roșii. Încingeți uleiul într-o tigaie, gătiți carnea tocată și ceapa tocată timp de aprox. 10 minute până când se rumenește. Turnați sosul de roșii și supa de vită, adăugați ierburile uscate. Lăsați să fiarbă până dă în clocot, apoi lăsați la foc mic timp de 30 de minute. Gătiți foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Întindeți foile, sosul cu carne și cașcavalul, apoi repetați operațiunea. Apoi presărați cașcavalul rămas peste stratul superior și coaceți.

Gătit inteligent

Plăcintă cu mere

- Ingrediente**
- **Foietaj:** 275 gr făină, $\frac{1}{2}$ linguriță de sare, 125 gr zahăr tos alb, 8 gr zahăr vanilat, 175 gr unt rece, 1 ou (bătut)
 - **Umplutură:** 750 gr mere tari întregi, 1 linguriță de zeamă de lămâie, 40 gr zahăr, $\frac{1}{2}$ linguriță de scorțișoară, 50 gr stafide fără semințe, 2 lingurițe de firimituri de pâine

Mod de preparare

Cerneți făina cu sarea deasupra unui bol mare. Cerneți zahărul tos și zahărul vanilat. Tăiați cu 2 cuțite untul prin făină în cuburi mici. Adăugați $\frac{3}{4}$ din oul bătut. Frământați toate ingredientele în robotul de bucătărie până când obțineți o masă fărâmicioasă. Faceți o minge din aluat cu mâinile. Înfășurați-o într-o folie și lăsați-o să se răcească timp de 30 de minute.

Ungeți forma de prăjituri (cu diametru de 24-26 cm) și presărați suprafața cu făină. Derulați $\frac{3}{4}$ din aluat până la o grosime de 5 mm. Așezați-l în formă (pe fund și pe pereți).

Curățați merele și scoateți-le sâmburii. Tăiați-le în cuburi de aproximativ $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Stropiți merele cu zeamă de lămâie și amestecați bine. Spălați și uscați coacăzele și stafidele. Adăugați zahăr, scorțișoară, stafide și coacăze. Amestecați bine și presărați partea de jos a aluatului cu firimituri de pâine. Apăsați ușor. Întindeți restul aluatului. Tăiați aluatul în fâșii mici și așezați-le peste umplutură în X-uri. Neteziți plăcinta cu oul bătut rămas.

Quiche Lorraine

- Ingrediente**
- **Foietaj:** 200 gr făină simplă, 80 gr unt, 1 ou
 - **Umplutură:** 75 gr șuncă fără grăsime tăiată în cubulețe, 125 ml smântână, 125 gr smântână grasă, 2 ouă bătute, 100 gr cașcaval elvețian ras, sare și piper

Mod de preparare

Pentru a pregăti foietajul, puneți făina, untul și oul într-un bol și amestecați până când obțineți o pastă, apoi lăsați-o în frigider timp de 30 de minute. Derulați pasta și întindeți-o într-un vas ceramic pentru quiche (cu diametru de 25 cm). Începați partea de jos cu o furculiță. Amestecați oul, smântâna, smântâna grasă, cașcavalul, sarea și piperul. Turnați amestecul peste pastă chiar înainte de coacere.

Fructe măcinate

- Ingrediente**
- **Topping:** 200 gr făină, 100 gr unt, 100 gr zahăr, 2 gr sare, 2 gr praf de scorțișoară
 - **Fructe:** 600 gr amestec de fructe

Mod de preparare

Amestecați toate ingredientele până când devin bucăți mici pentru topping. Împrăstiați amestecul de fructe într-un vas termorezistent și presărați bucățelele.

Pizza de casă

- Ingrediente**
- **Aluat de pizza:** 300 gr făină, 7 gr drojdie uscată, 1 linguriță de ulei de măsline, 200 ml apă caldă, 1 linguriță de zahăr și sare
 - **Topping:** 400 gr legume feliate (vinete, dovlecei, ceapă, roșie), 100 gr șuncă sau bacon (tocat), 100 gr cașcaval ras
- Mod de preparare**
- Puneți făina, drojdia, uleiul, sarea, zahărul și apa caldă într-un bol și amestecați până când obțineți un aluat umed. Amestecați cu mixerul sau cu mâna timp de 5-10 min. Acoperiți cu un capac și introduceți în cuptor timp de 30 de minute la 35 °C pentru dospire. Întindeți aluatul pe o suprafață presărată cu făină în formă de dreptunghi și așezați-l pe tavă sau pe forma pentru pizza. Întindeți pasta de roșii peste aluat și puneți șuncă, ciuperci, măsline și roșii. Presărați uniform cașcaval și coaceți.

Friptură de mușchi de vită

- Ingrediente**
- 1 kg mușchi de vită, 5 gr sare, 1 gr piper, 3 gr rozmarin, 3 gr cimbru
- Mod de preparare**
- Condimentați carnea cu sare, piper și rozmarin și lăsați la frigider timp de o oră. Așezați pe suportul de sârmă. Introduceți în cuptor și gătiți.

Cotlete de miel la grătar cu ierburi

- Ingrediente**
- 1 kg cotlete de miel (6 buc.), 4 căței mari de usturoi (presați), 1 linguriță cimbru proaspăt (zdrobit), 1 linguriță rozmarin proaspăt (zdrobit), 2 lingurițe sare, 2 lingurițe ulei de măsline
- Mod de preparare**
- Amestecați sarea, usturoiul, ierburile și uleiul și adăugați mielul. Întoarceți-le pentru a le condimenta și lăsați-le la temperatura camerei cel puțin 30 de minute și maximum 1 oră.

Costiță de porc

- Ingrediente**
- 2 bucăți costiță de porc, 1 linguriță de piper negru boabe, 3 frunze de dafin, 1 ceapă (tocată), 3 căței de usturoi (pisați), 85 gr zahăr brun, 3 lingurițe de sos Worcestershire, 2 lingurițe de sos de roșii, 2 lingurițe de ulei de măsline
- Mod de preparare**
- Faceți un sos pentru grătar. Încingeți uleiul într-o tigaie și căliți ceapa. Lăsați-o până când se înmoaie și adăugați celelalte ingrediente. Frigeți și reduceți căldura și lăsați la foc mic cel puțin 30 de minute până când se îngroașă. Marinați costița cu sosul pentru grătar și lăsați-o timp de 30 minute - 1 oră.

Întreținere

Curățare

▲ 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.

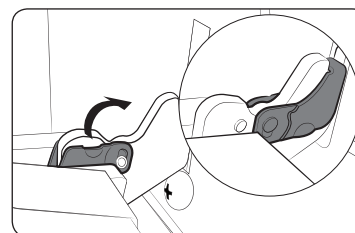
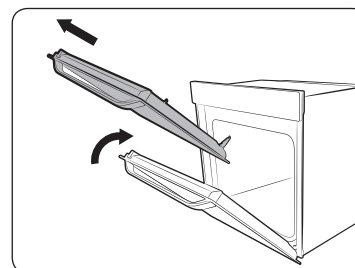
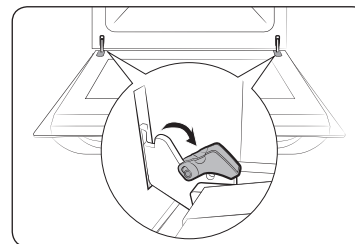
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul Convecție cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Ușă

Nu demontați ușa decât atunci când trebuie să o curățați. Pentru a demonta ușa pentru curățare, urmați instrucțiunile de mai jos.

▲ AVERTISMENT

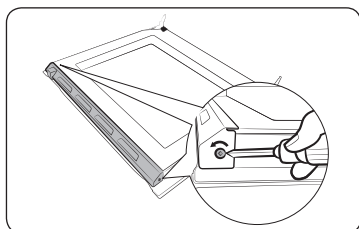
Ușa cuptorului este grea.



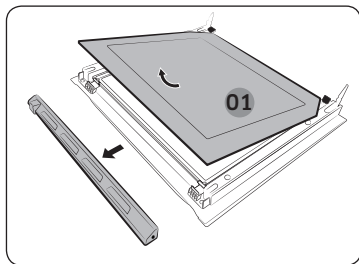
1. Deschideți ușa și desfaceți clamele ambelor balamale.
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele părți și ridicați-o și trageți în sus până când ies balamalele.
3. Curățați ușa cu apă cu săpun și cu o lavetă moale.
4. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reinstala ușa. Verificați dacă clamele sunt prinse de balamale pe ambele părți.

Ușa din sticlă

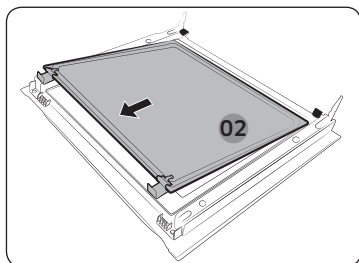
În funcție de model, ușa cuptorului este dotată cu un geam din 3-4 straturi suprapuse. Nu demontați ușa din sticlă decât atunci când trebuie să o curățați. Pentru a demonta ușa din sticlă, urmați instrucțiunile de mai jos.



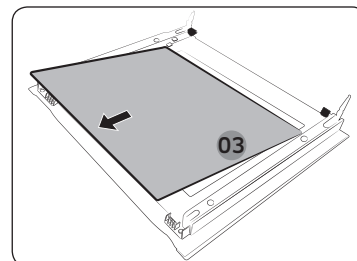
1. Utilizați o șurubelniță pentru a scoate șuruburile de pe partea stângă și partea dreaptă.



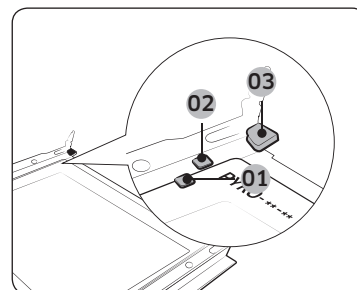
2. Scoateți capacele în direcțiile indicate de săgeți
3. Scoateți primul geam.



4. Scoateți al doilea geam în direcția indicată de săgeată.



5. Scoateți al treilea geam de la ușă, în direcția săgeții.
6. Curățați sticla cu apă cu săpun și cu o lavetă moale.

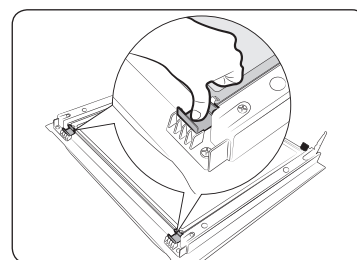


- 01 Clemă de prindere 1
- 02 Clemă de prindere 2
- 03 Clemă de prindere 3

7. Când terminați, reintroduceți geamurile după cum urmează:
 - Consultați imaginea și localizați balamalele. Introduceți geamul 3 sub clemă de prindere 1, geamul 2 între clemele de prindere 1 și 2 și geamul 1 în clemă de prindere 3, în această ordine. Asigurați-vă că geamurile sunt introduse cu partea imprimată spre interior.

⚠ ATENȚIE

Pentru a identifica în mod corect latura tablei, localizați marcajul „PYRO” din colțul fiecărei table. Direcție corectă: PYRO-***
Direcție incorectă: ***-OЯY9



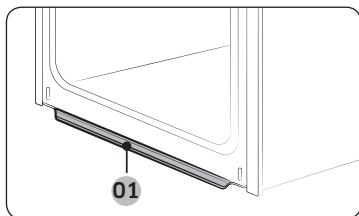
8. După introducerea geamului 2, apăsați în jos clemele de sticlă și verificați dacă acestea fixează geamul în mod corespunzător.
9. Pentru a reinstala capacele, parcurgeți pașii 1-2 de mai sus în ordine inversă.

⚠ AVERTISMENT

Pentru a preveni scurgerile, asigurați-vă că reintroduceți corect geamurile.

Întreținere

Colector de apă



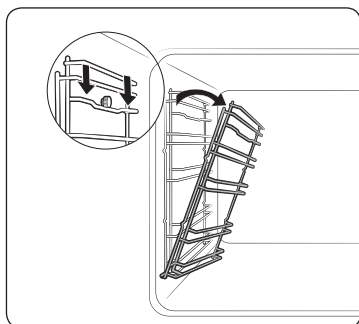
01 Colector de apă

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

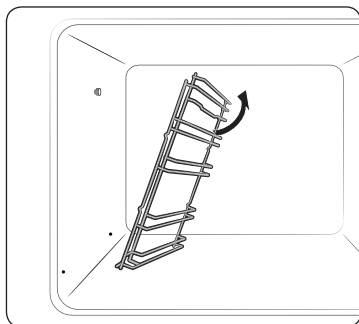
⚠️ AVERTISMENT

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

Ghidaje laterale (în funcție de model)



1. Apăsați pe linia superioară a ghidajului din stânga și coborâți-o cu aproximativ 45°.



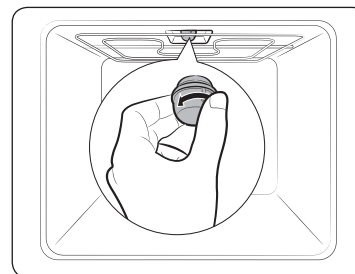
2. Trageți și scoateți linia inferioară a ghidajului din stânga.
3. Scoateți ghidajul din dreapta în același mod.
4. Curățați ambele ghidaje laterale.
5. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce ghidajele laterale.

📖 NOTĂ

Cuptorul funcționează fără a fi montate ghidajele laterale și suporturile.

Înlocuire

Becuri

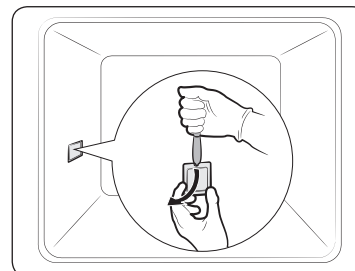


1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

⚠️ AVERTISMENT

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

Becul lateral al cuptorului



1. Țineți capătul inferior al capacului becului lateral al cuptorului cu o mână și folosiți o unealtă ascuțită, de exemplu un cuțit de bucătărie, pentru a scoate capacul, ca în imagine.
2. Înlocuiți becul lateral al cuptorului.
3. Reintroduceți capacul becului.

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

Problemă	Cauză	A acțiune
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	• În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată	• Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	• Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului	• Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	• Dacă lampa se aprinde și se stinge	• Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină al cuptorului.
	• Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării	• Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	• Dacă sistemul de alimentare nu este împământat corect • Dacă folosiți o priză fără împământare	• Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	• Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.	• Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușă ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		
Luminozitatea din cuptor variază.	• Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire.	• Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
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 reseați cuptorul.
	<ul style="list-style-type: none"> Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost acționat. 	<ul style="list-style-type: none"> Înlocuiți siguranța sau reseați 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 ușa frecvent, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
Cuptorul este cald în timpul curățării pirolitice.	<ul style="list-style-type: none"> Acest lucru se întâmplă deoarece curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Se simte un miros de ars în timpul curățării pirolitice.	<ul style="list-style-type: none"> Curățarea pirolitică se realizează la temperaturi ridicate, deci este posibil să se ardă resturile alimentare. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Curățarea cu aburi nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta se întâmplă deoarece temperatura este prea ridicată. 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați cuptorul să se răcească și apoi utilizați-l.
Modul Preparare dublă nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă divizorul nu este asamblat corect 	<ul style="list-style-type: none"> Introduceți corect divizorul.
Modul Single cook (Preparare simplă) nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă este introdus divizorul în cuptor. 	<ul style="list-style-type: none"> Scoateți divizorul și utilizați cuptorul.

Coduri de informare

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

Cod	Semnificație	Acțiune
C-d1	Sistemul de blocare a ușii este defect	Oprii cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-20	Senzorul este defect	
C-21		
C-22		
C-F1	Se întâmplă numai în timpul citirii/ scrierii memoriei EEPROM	
C-F0	Dacă nu există comunicare între placa principală și placa secundară	
C-F2	Se întâmplă atunci când persistă problema de comunicare între Touch IC <-> Main sau Sub micom	Oprii cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-d0	Problemă la butoane Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/în jurul lor. Oprii cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Cod	Semnificație	Acțiune
-dC-	Dacă se scoate divizorul în timpul modului Preparare dublă. Dacă se introduce divizorul în timpul modului Preparare simplă.	Divizorul nu trebuie scos în timpul modului Preparare dublă. Oprii cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
S-01	Oprire de siguranță Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. • Sub 105 °C - 16 ore • De la 105 °C la 240 °C - 8 ore • De la 245 °C la max. - 4 ore	Aceasta nu este o defecțiune. Oprii cuptorul și scoateți alimentele. Apoi încercați din nou ca de obicei.

Anexă

Fișa de date a produsului

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identificarea modelului	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Tip de incintă	Individuală	Superioară	Inferioară
Indice de eficiență energetică per incintă (EEI incintă)	95,4	100,0	101,5
Clasă eficiență energetică per cavitate	A	A	A
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) (EC 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)	0,83 kWh/ ciclu	0,69 kWh/ ciclu	0,69 kWh/ ciclu
Numărul de incinte	3 (individuală, superioară, inferioară)		
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)	electricitate		
Volum per incintă (V)	75 l	34 l	32 l
Tipul de cuptor	Încastrabil		
Masa aparatului (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 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?

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



DG68-00740A-02

Furrë inkaso

Manuali i përdorimit dhe i instalimit

NV75K5571RS / NV75K5571BS



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 **10**

Cilësimet fillestare 10

Aroma e furrës së re 10

Mekanizmi inteligjent i sigurisë 10

Aksesorët 10

Modaliteti Gatim dyshe 12

Veprimet **12**

Paneli i kontrollit 12

Cilësimet e zakonshme 13

Modalitetet e gatimit (përveç modalitetit Pjekje) 16

Modalitetet e gatimit (Pjekje) 18

Diapazoni i cilësimit të temperaturës për modalitetin Gatim dyshe 19

Për të ndërprerë gatimin 20

Funksion i posaçëm 21

Gatim automatik 21

Pastrim 22

Kohëmatësi 24

Tingulli aktiv/joaktiv 24

2 Shqip

Gatimi inteligjent **24**

Gatimi manual 24

Programet automatike të gatimit 29

Pjatat e testit 34

Koleksion i recetave të shpeshta të Gatim automatik 35

Mirëmbajtja **38**

Pastrim 38

Ndërrimi 40

Diagnostikimi **41**

Pikat e kontrollit 41

Kodet informuese 43

Shtojca **44**

Fleta teknike e produktit 44

Përdorimi i manualit

Ju faleminderit që zgjodhët furrën inkaso "SAMSUNG".

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

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

Në manualin e përdorimit përdoren simbolet e mëposhtme:

VINI RE

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

KUJDES

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

SHËNIM

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

Udhëzimet e sigurisë

Instalimi i furrës duhet të kryhet vetëm nga një 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

VINI RE

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

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

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

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

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.

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

Mos përdorni pastrues të ashpër gërryes ose kruese të ashpër metalike për të pastruar xhamin e derës së furrës, pasi mund t'i gërvishtin sipërfaqen, çka mund të shkaktojë thyerjen e xhamit.

Nëse kjo pajisje ka funksion pastrimi, mbetjet e derdhura duhet të hiqen përpara pastrimit dhe asnjë enë nuk duhet lënë në furrë gjatë pastrimit me avull apo vetëpastrimit. Funksioni i pastrimit varet nga modeli.

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

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

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

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

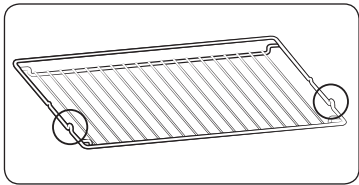
Pajisja nuk duhet instaluar pas derës dekorative, për të evituar mbinxehjen.

VINI RE: 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 përpiqni ta vini në punë pajisjen në rast defekti apo dëmtimi.

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

Spinat dhe kabllot elektrike nuk duhen lejuar të prekin furrën.

Furra duhet të lidhet me rrjetin elektrik nëpërmjet një automati ose 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 kaseta e furnizimit me ujë është e dëmtuar. (Vetëm modeli me funksion avulli)

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

Furra është krijuar vetëm për gatimin e ushqimeve të shtëpisë.

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

Mos vendosni kurrë materiale të ndezshme brenda në furrë.

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

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

Kur gatvani 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 mbulonni 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 gatvani keqë 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 shkëlpi, mos u mbështesni, mos u ulni dhe mos vendosni objekte të rënda mbi derë.

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

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

VINI RE: Mos e lini derën hapur ndërkohë që po gatvani 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, kabloja USB) nuk duhet të hidhen së bashku me mbeturinat e tjera shtëpiake në fund të jetës së tyre të punës. Për të parandaluar një dëm të mundshëm ndaj mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pakontrolluar e mbeturinave, ju lutemi ndajini këto pajisje nga llojet e tjera të mbeturinave dhe riciklojini ato në mënyrë të përgjegjshme për të promovuar ripërdorimin e qëndrueshëm të burimeve materiale.

Përdoruesit në shtëpi duhet të kontaktojnë ose shitësin me pakicë ku e blenë këtë produkt ose zyrën e pushtetit vendor të tyre për hollësi se ku dhe si mund t'i dërgojnë këto pajisje për riciklim të sigurt mjedisor.

Përdoruesit e biznesit duhet të kontaktojnë furnitorin e tyre dhe të kontrollojnë kushtet dhe afatet e kontratës së blerjes. Ky produkt dhe pajisjet e tij shtesë elektronike nuk duhet të përzihen me mbeturina të tjera tregtare për eliminim.

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

Funksioni automatik i kursimit të energjisë

- Kur pajisja është në punë, nëse nuk jepni asnjë komandë për njëfarë kohe, do të ndalojë dhe do të kalojë në gjendje pritjeje.
- Drita: Gjatë procesit të gatimit, mund ta fikni llambën e furrës duke shtypur butonin e dritës së furrës. Për kursim të energjisë, drita e furrës do të fiket pak minuta pas fillimit të programit të gatimit.

Instalimi

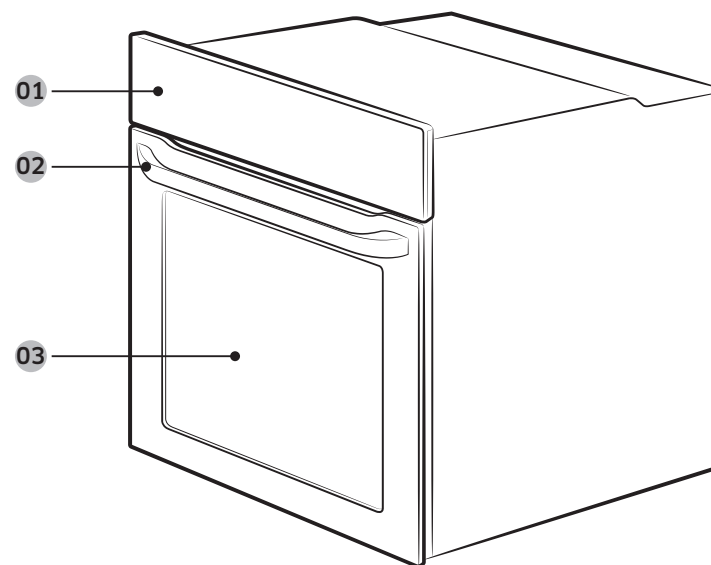
▲ VINI RE

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

Çfarë përfshihet

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

Pamje përgjithshme e furrës



01 Paneli i kontrollit

02 Doreza e derës

03 Dera

Aksesorët

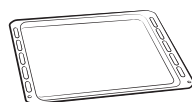
Furra vjen me aksesore të ndryshëm që ju ndihmojnë në përgatitjen e llojeve të ndryshme të ushqimeve.



Skarë me tela



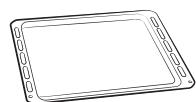
Aksesori i skarës me tela*



Tavë pjekjeje *



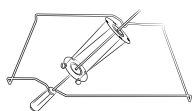
Tavë universale *



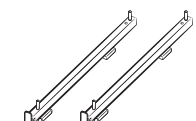
Tavë ekstra e thellë *



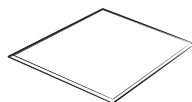
Shishi *



Shishi dhe shashliku *



Shina teleskopike *

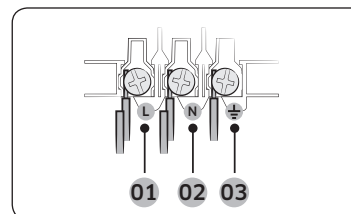


Ndarësi

SHËNIM

Përfshirja e aksesoreve 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 shkyçeje me shumë pole (me të paktën 3 mm hapësirë midis) për të zbatuar rregulloret e sigurisë. Përdorni kordon elektrik me gjatësi të mjaftueshme dhe 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.

⚠ VINI RE

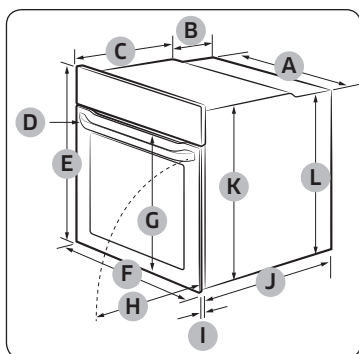
Mos i shkelni ose përdridhni telat gjatë instalimit, si dhe mbajini larg pjesëve të furrës që çlirojnë nxehtësi.

Instalimi

Montimi i mobilies

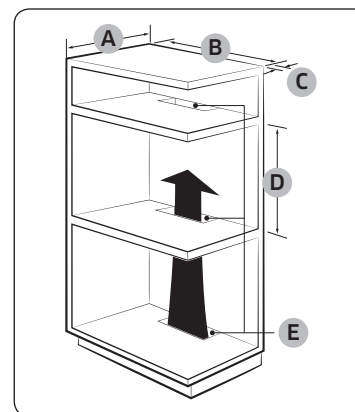
Nëse e instaloni furrën në moblie inkaso, sipërfaqet plastike dhe pjesët ngjitëse të mobilies duhet t'i rezistojnë temperaturës deri në 90 °C. "Samsung" nuk mban përgjegjësi për dëmtimin e mobilies nga nxehtësia që lëshon furra.
Furra duhet të ketë ajrosjen e duhur. Për ajrosje lini një hapësirë prej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

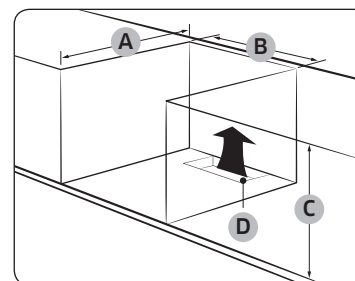


Moblie inkaso (mm)

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

SHËNIM

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



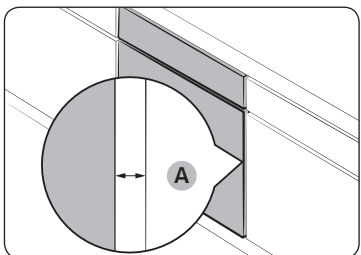
Moblie nën lavaman (mm)

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

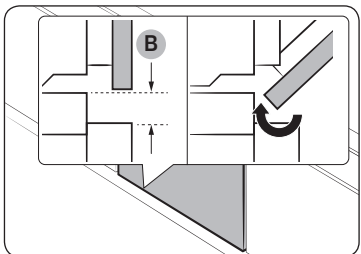
SHËNIM

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

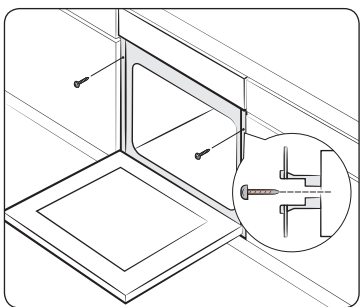
Montimi i furrës



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



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



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

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

▲ VINI RE

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

📖 SHËNIM

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

Përpara se të filloni

Cilësimet fillestare

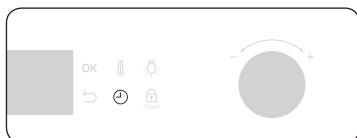
Kur e ndizni furrën për herë të parë, në ekran shfaqet ora standarde "12:00" dhe elementi i orëve ("12") pulson. Ndiqni hapat e mëposhtëm për të caktuar orën aktuale.




1. Ndërsa elementi i orëve është duke pulsuar, rrotulloni graduesin e vlerave (rrotulla në të djathtë) për të caktuar orën dhe më pas shtypni **OK** për të kaluar tek elementi i minutave.



2. Ndërsa elementi i minutave është duke pulsuar, rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar minutat dhe më pas shtypni **OK**.



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

Aroma e furrës së re

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

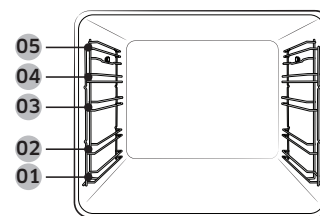
1. Hiqni të gjithë aksesorët nga pjesa e brendshme e furrës.
2. Përdoreni furrën në Konveksion 200 °C ose në Konvencional 200 °C për një orë. Kështu do të digjen të gjitha substancat e prodhimit të mbetura në furrë.
3. Pas përfundimit të këtij procesi, fiken furrën.

Mekanizmi inteligjent i sigurisë

Nëse e hapni derën kur furra është në përdorim, drita e furrës do të ndizet dhe ventilatori dhe elementet ngrohëse do të ndalojnë së punuari. Kjo ndodh për të parandaluar lëndimet fizike, si djegiet, si dhe humbjen e panevojshme të energjisë. Kur ndodh diçka e tillë, thjesht mbyllni derën dhe furra do të vazhdojë punën normalisht, pasi nuk bëhet fjalë për avari në sistem.

Aksesorët

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



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

- Futni 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 enët e gatimit dhe/ose aksesorët nga furra. Ushqimet ose aksesorët e nxehtë mund të shkaktojnë djegie.
- Aksesorët mund të deformohen gjatë ngrohjes. Pasi të jenë ftohur, ata rifitojnë pamjen dhe performancën e mëparshme.

Përdorimi bazë

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

Skarë me tela	Skara me tela synohet për pjekje në skarë dhe skuqje. Futeni skarën me tela në vend, me pjesët e dala (tapa në të dyja anët) për përpara.
Aksesori i skarës me tela *	Aksesori i skarës me tela përdoret me tavën dhe parandalon derdhjen e lëngjeve në fund të furrës.
Tavë pjekjeje *	Tava e pjekjes (thellësia: 20 mm) përdoret për pjekjen e kekëve, biskotave dhe ëmbëlsirave të tjera. Vendoseni anën e pjerrët përpara.
Tavë universale *	Tava universale (thellësia: 30 mm) përdoret për gatim dhe skuqje. Përdoreni aksesori i 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 aksesori i skarës me tela. Vendoseni anën e pjerrët përpara.
Shishi *	Shishi përdoret për pjekjen e ushqimeve në skarë, si p.sh. të pulave. Përdoreni shishin vetëm në modalitetin Njëshe në nivelin 4, ku disponohet përshtatësi i shishit. Zhvidhosni dorezën e shishit për ta hequr gjatë pjekjes.

Shishi dhe shashliku *	<p>Vendoseni tavën në pozicionin 1 të skarës për të mbledhur lëngjet e gatimit ose në pjesën e poshtme të furrës për racion të madh mishi. Për sasi mishi nën 1,5 kg rekomandohet përdorimi i aksesorëve të shishit.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Futeni shishin në mish. Për të ndihmuar në futjen e shishit, vidhosni dorezën e tij nga skaji i pamprehtë.2. Përreth mishit vendosni patate dhe perime të përvëlura.3. Vendoseni skeletin në pozicionin e raftit të mesit me formën "V" në pjesën e përparme. Vendoseni shishin te skeleti me majën të drejtuar pas dhe shtyjeni lehtë derisa maja e tij të futet në mekanizmin rrotullues në pjesën e pasme të furrës. Skaji i pamprehtë i shishit duhet të mbështetet në pjesën me formë "V". (Shishi ka dy veshë, të cilët duhet të qëndrojnë pranë derës së furrës për të shmangur lëvizjen e shishit përpara dhe të cilët shërbejnë edhe si kapëse për dorezën.)4. Zhvidhosni vidat në dorezë përpara se të gatuni.5. Pas gatimit, vidhosni sërish dorezën për të ndihmuar në heqjen e shishit nga skeleti. <p>▲ VINI RE</p> <p>Sigurohuni që doreza e shishit të qëndrojë mirë në vend. Bëni kujdes kur përdorni shishin. Pirunët dhe kunjat janë me majë dhe të mprehtë dhe mund t'ju lëndojnë! Për të parandaluar djegiet, përdorni doreza për të hequr shishin, pasi është shumë i nxehtë.</p>
Shinat teleskopike *	<p>Përdorni pllakën e shinës teleskopike për të futur tavën si më poshtë:</p> <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.
Ndarësi	<p>Ndarësi synohet për ndarjen e furrën në dy pjesë. Përdoreni ndarësin me modalitetin Gatim dyshe.</p>

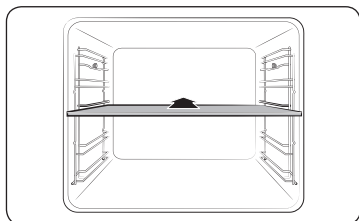
SHËNIM

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

Përpara se të filloni

Modaliteti Gatim dyshe

Mund të përdorni njëkohësisht ndarjen e sipërme dhe të poshtme për të gatuar dy receta të ndryshme ose thjesht të zgjidhni gatimin vetëm në një ndarje.



Futni ndarësin në nivelin 3 për ta ndarë dhomën e gatimit në dy pjesë. Furra e dikton ndarësin dhe si rregull aktivizon ndarjen e sipërme.

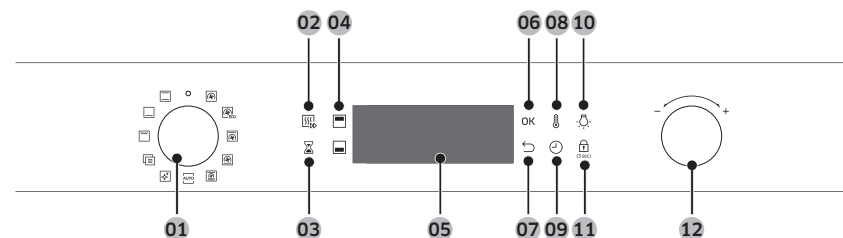
SHËNIM

Disponueshmëria e modalitetit Gatim dyshe varet nga receta. Për informacione të mëtejshme, shihni seksionin "Udhëzime gatimi" në manual.

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 Ngrohja e shpejtë paraprake	Ngrohje e shpejtë paraprake e ngroh shpejt furrën në një temperaturë të caktuar. <ul style="list-style-type: none"> • Shtypeni për të aktivizuar ose çaktivizuar opsionin Ngrohje e shpejtë paraprake. • Disponohet vetëm me modalitetin Gatim njëshe. (Konveksion, Konvencional, Ngrohje nga sipër+konveksion, Ngrohje nga poshtë+konveksion) • Çaktivizuar për temperatura nën 100 °C.
03 Kohëmatësi	Kohëmatësi ju ndihmon të kontrolloni kohën ose kohëzgjatjen e punës gjatë gatimit.
04 Ndarja e sipërme/poshtme	Treguesit ndizen kur futet ndarësi. Për recetën tuaj mund të zgjidhni Sipër ose Poshtë.
05 Ekрани	Shfaq informacione të nevojshme në lidhje me modalitetet ose cilësimet e zgjedhura.
06 OK	Shtypeni për të konfirmuar cilësimet tuaja.
07 Pas	Anulon cilësimet aktuale dhe ju rikthen në ekranin kryesor.
08 Temperatura	Përdoreni për të caktuar temperaturën.
09 Koha e gatimit	Shtypeni për të caktuar kohën e gatimit.

10 Drita e furrës	Shtypeni për të ndezur ose fikur dritën e brendshme. Drita e furrës ndizet automatikisht kur hapet dera ose kur furra nis të punojë. Ajo fiket automatikisht pas një periudhe kohe pa aktivitet, në mënyrë që të kursehet energji.
11 Bllokimi për fëmijët	Bllokimi për fëmijët çaktivizon të gjitha komandat për të parandaluar aksidentet. Por mund ta fikni duke rrotulluar graduesin e modaliteteve në joaktiv. Shtypeni dhe mbajeni për 3 sekonda për ta aktivizuar ose shtypeni dhe mbajeni sërish për 3 sekonda për të çaktivizuar bllokimin në panelin e kontrollit.
12 Graduesi i vlerave	Përdorni graduesin e vlerave për të: <ul style="list-style-type: none"> • Caktuar kohën ose temperaturën e gatimit. • Zgjedhur një nënartikull nga menytë e nivelit të sipërm: Pastrim, Gatim automatik, Funksion i posaçëm ose Pjekje. • Zgjedhur madhësinë e racionit për programet e gatimit automatik.

SHËNIM

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

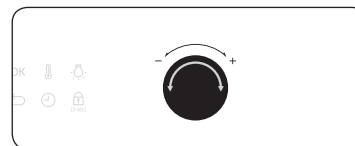
Cilësimet e zakonshme

Temperatura standarde dhe/ose koha standarde e gatimit mund të ndryshohen për të gjitha modalitetet e gatimit. Ndiqni hapat në vijim për të rregulluar temperaturën dhe/ose kohën e gatimit për modalitetin e zgjedhur të gatimit.

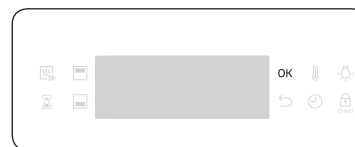
Temperatura



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion. Do të shfaqet temperatura e standarde e secilës zgjedhje.




2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën e dëshiruar.



3. Shtypni **OK** për të konfirmuar ndryshimet.

SHËNIM

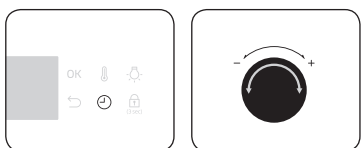
- Nëse nuk zgjidhni cilësime të tjera brenda disa sekondave, furra fillon të gatujë automatikisht me cilësimet standarde.
- Për të ndryshuar temperaturën e caktuar, shtypni butonin  dhe ndiqni hapat e mësipërm.
- Temperatura e saktë brenda furrës mund të matet me një termometër të autorizuar dhe me mënyrën e përcaktuar nga një institucion i autorizuar. Përdorimi i termometrave të tjerë mund të shkaktojë gabim matjeje.

Veprimet

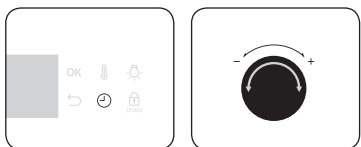
Koha e gatimit



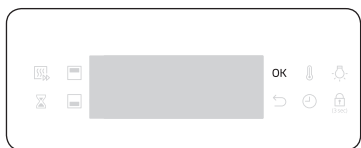
1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur një modalitet ose funksion.



2. Shtypni butonin ⊖ dhe rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar kohën të dëshiruar deri në 23 orë e 59 minuta.



3. Përndryshe, mund ta vononi kohën e përfundimit të gatimit deri në pikën e dëshiruar. Shtypni butonin ⊕ dhe përdorni graduesin e vlerave për të caktuar kohën e përfundimit. Për informacione të mëtejshme, shihni **Përfundim i vonuar**.

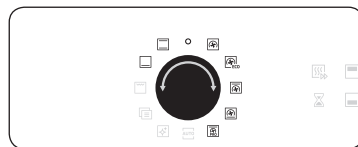


4. Shtypni **OK** për të konfirmuar ndryshimet.

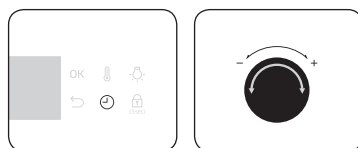
SHËNIM

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

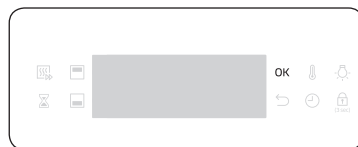
Koha e përfundimit



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



2. Shtypni ⊖ dy herë dhe rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar kohën e dëshiruar të përfundimit.



3. Shtypni **OK** për të konfirmuar ndryshimet.

SHËNIM

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

Përfundim i vonuar

Përfundim i vonuar është krijuar për ta bërë gatimin më praktik.

Rasti 1

Marrim për shembull sikur të keni zgjedhur një recetë njëorëshe në orën 14:00 dhe dëshironi që furra ta përfundojë gatimin në orën 18:00. Për të caktuar kohën e përfundimit, ndryshoni kohën e përgatitjes për në orën 18:00. Furra do ta fillojë gatimin në orën 17:00 dhe do ta përfundojë në orën 18:00, sipas caktimit.

Ora aktuale: 14:00	Caktoni kohën e gatimit: 1 orë	Caktoni kohën e Përfundim i vonuar: 18:00
--------------------	-----------------------------------	---

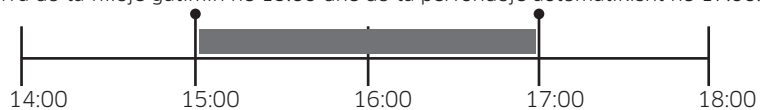
Furra do ta fillojë gatimin në orën 17:00 dhe do ta përfundojë automatikisht në orën 18:00.



Rasti 2

Ora aktuale: 14:00	Caktoni kohën e gatimit: 2 orë	Caktoni kohën e Përfundim i vonuar: 17:00
--------------------	-----------------------------------	---

Furra do ta fillojë gatimin në 15:00 dhe do ta përfundojë automatikisht në 17:00.

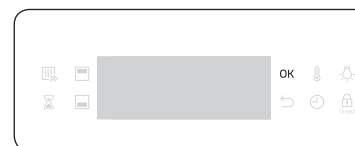
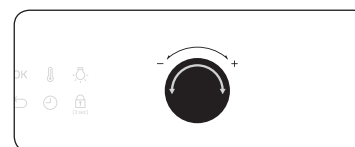
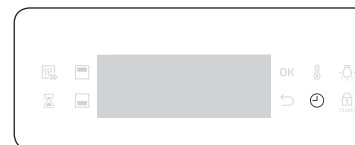


⚠️ KUJDES

- Përfundim i vonuar nuk disponohet në modalitetin Gatim dyshe.
- Mos e mbani ushqimin e gatuar në furrë për shumë kohë. Ushqimi mund të prishet.

Për të spastruar kohën e gatimit

Koha e gatimit mund të spastrohet. Kjo është e dobishme nëse dëshironi ta ndaloni manualisht furrën në çdo kohë gjatë procesit.



1. Ndërkohë që furra është duke gatuar, shtypni butonin ⊖ për të shfaqur kohën standarde të gatimit.

2. Rrotulloni graduesin e vlerave për ta caktuar kohën e gatimit në "00:00". Përndryshe, thjesht shtypni ↵.

3. Shtypni **OK**.

📖 SHËNIM

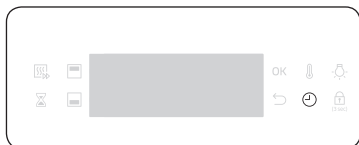
Në modalitetin Gatim dyshe, fillimisht duhet të zgjidhni ndarjen e sipërme ose të poshtme, kohën e gatimit të së cilës dëshironi të spastroni.



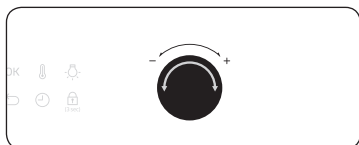
Veprimet

Për të spastruar kohën e përfundimit

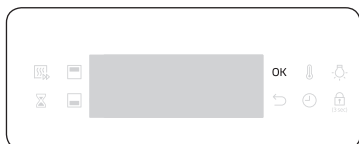
Mund ta spastroni kohën e përfundimit. Kjo është e dobishme nëse dëshironi ta ndaloni manualisht furrën në çdo kohë gjatë procesit.



1. Ndërkohë që furra është duke gatuar, shtypni dy herë për të shfaqur kohën e caktuar të përfundimit.



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për ta caktuar kohën e përfundimit në orën aktuale. Përndryshe, thjesht shtypni .



3. Shtypni **OK**.

SHËNIM

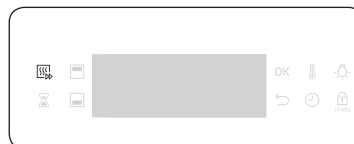
Në modalitetin Gatim dyshe, fillimisht duhet të zgjidhni ndarjen e sipërme ose të poshtme, kohën e përfundimit të së cilës dëshironi të spastroni.

Modalitetet e gatimit (përveç modalitetit Pjekje)



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

2. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje, shihni seksionin **Cilësimet e zakonshme**.



3. Përndryshe, mund ta ngrohni shpejt furrën paraprakisht. Për ta bërë këtë, shtypni butonin dhe caktoni temperaturën e synuar. Në ekran shfaqet treguesi përkatës.



Furra fillon ngrohjen paraprake me ikonën , derisa temperatura e brendshme arrin temperaturën e synuar.

Kur përfundon ngrohja paraprake, treguesi zhduket me një tingull.

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha modalitetet e gatimit përveç nëse përcaktohet ndryshe në udhëzimet e gatimit.

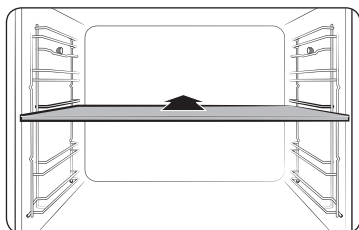
SHËNIM

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



Modaliteti Gatim dyshe

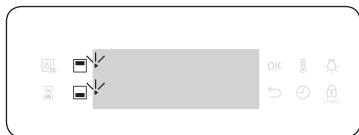
Mund të përdorni ndarësin e ofruar për ta ndarë dhomën e gatimit në ndarjen e sipërme dhe të poshtme. Kjo bën të mundur që përdoruesit të aktivizojnë njëkohësisht dy modalitete gatimi të ndryshme ose thjesht të zgjedhin një ndarje për të gatuar.



1. Futeni ndarësin në nivelin 3 për ta ndarë dhomën e gatimit në dy pjesë.



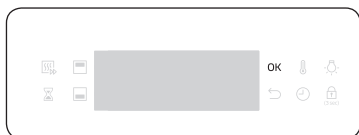
2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur modalitetin e gatimit. Mund të zgjidhni modalitetet Skarë, Konveksion dhe Ngrohje nga sipër + konveksion në ndarjen e sipërme dhe Konveksion, Ngrohje nga poshtë + konveksion dhe Ngrohje nga poshtë në ndarjen e poshtme.



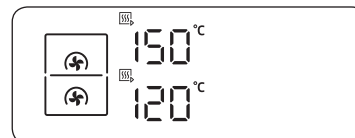
3. Shtypni për të zgjedhur ndarjen e sipërme ose për të zgjedhur ndarjen e poshtme.

Shfaqet ikona ► në ndarjen e zgjedhur.

4. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje, shihni seksionin Cilësimet e zakonshme.



5. Pasi të keni përfunduar, shtypni **OK**.



Furra fillon ngrohjen paraprake me ikonën derisa temperatura e brendshme arrin temperaturën e synuar.

Ngrohja paraprake rekomandohet për të gjitha modalitetet e gatimit përveç nëse përcaktohet ndryshe në udhëzimet e gatimit.

SHËNIM






Disponueshmëria e modalitetit Gatim dyshe varet nga modaliteti i gatimit. Për informacione të mëtejshme, shihni seksionin **Udhëzime gatimi** në manual.

Modalitetet e gatimit (përveç modalitetit Pjekje)

Modalitetet e gatimit me yll (*) disponohen për ngrohje të shpejtë paraprake dhe çaktivizohen për temperatura të caktuara në më pak se 100 °C.

Modaliteti	Diapazoni i temperaturës (°C)			Temperatura e sugjeruar (°C)	
	Njëshe	Dyshe			
		Sipër	Poshtë		
	Konveksion	* 30-250	40-250	40-250	170
		Elementi i pasmë ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pjekje dhe skuqje në nivele të ndryshme në të njëjtën kohë.			
	Konvencional	* 30-250	-	-	200
		Nxehtësia prodhohet nga elementet e sipërme dhe të poshtme ngrohëse. Ky funksion duhet të përdoret për pjekje dhe skuqje standarde për shumicën e ushqimeve.			
	Ngrohje nga sipër + konveksion	* 40-250	40-250	-	190
		Elementi i sipërm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për skuqje me sipërfaqe krokante (për shembull, mish ose lazanja).			

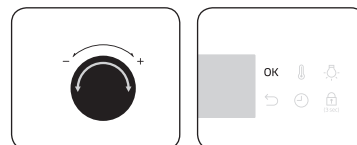
Veprimet

Modaliteti	Diapazoni i temperaturës (°C)			Temperatura e sugjeruar (°C)
	Njëshe	Dyshe		
		Sipër	Poshtë	
 Ngrohje nga poshtë + konveksion	* 40-250	-	40-250	190
	Elementi i poshtëm ngrohës prodhon nxehtësi, e cila shpërndahet në mënyrë të njëtrajtshme nga ventilatori me konveksion. Përdoreni këtë modalitet për pica, bukë ose kekë.			
 Ngrohje nga poshtë	100-230	-	100-230	Njëshe: 190 Poshtë: 170
	Elementi i poshtëm ngrohës prodhon nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet në fund të pjekjes ose gatimit për të skuqur pjesën e poshtme të lakrorëve ose picave.			
 Skuqje profesionale	80-200	-	-	160
	Skuqje profesionale kryen një cikël automatik ngrohjeje paraprake derisa temperatura e furrës të arrijë 220 °C. Më pas, elementi i sipërm ngrohës dhe ventilatori me konveksion fillojnë të funksionojnë për të përzhitur ushqime, si mishi. Pas përzhitjes, mishi gatuhet në temperatura të ulëta. Përdoreni këtë modalitet për të gatuar mish viçi, shpendë ose peshk.			
 Konveksion ekonomik	30-250	-	-	170
	Konveksion ekonomik përdor sistemin e ngrohjes së optimizuar për të kursyer energji gjatë gatimit. Koha e gatimit rritet ngadalë, por rezultatet e gatimit mbeten të njëjta. Vini re që ky modalitet nuk kërkon ngrohje paraprake.			
	 SHËNIM Modaliteti i ngrohjes Konveksion ekonomik që përdoret për të përcaktuar kategorinë e efikasitetit të energjisë është në përputhje me EN60350-1.			

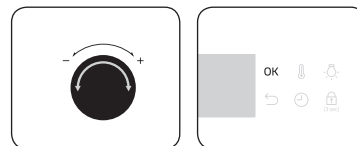
Modalitetet e gatimit (Pjekje)



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



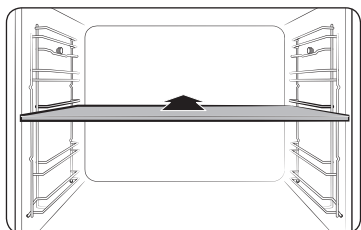
2. Përdorni graduesin e vlerave për të zgjedhur **skarën e madhe (G 1)** ose **skarën ekonomike (G 2)** dhe më pas shtypni **OK**.



3. Përdorni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën dhe më pas shtypni **OK**.

Modaliteti Gatim dyshe

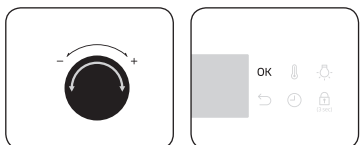
Pjekja me modalitetin Gatim dyshe është e dobishme për të kursyer energji gjatë gatimit të racioneve të vogla. Si rregull, në ndarjen e sipërme disponohet vetëm opsioni Skara e madhe, sepse furra përdor vetëm elementin e sipërm ngrohës.



1. Futni ndarësin në nivelin 3 për të aktivizuar modalitetin Gatim dyshe.



2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur . Si rregull, vetëm skara e madhe (G 1) zgjidhet automatikisht.



3. Përdorni graduesin e vlerave për të caktuar temperaturën dhe më pas shtypni **OK**.

Modalitetet e gatimit (Pjekje)

Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)			Temperatura e sugjeruar (°C)
		Njëshe	Dyshe		
			Sipër	Poshtë	
G 1	Skara e madhe	100-270	200-250	-	240
		Skara e madhe çliron nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet për skuqjen e sipërfaqeve të sipërme të ushqimeve (për shembull, të mishit, lazanjave ose gatimeve të furrës).			
G 2	Skara ekonomike	100-270	-	-	240
		Skara e vogël çliron nxehtësi. Përdoreni këtë modalitet për ushqime që kanë nevojë për më pak nxehtësi, të tilla si peshku dhe bagetat e mbushura.			

Diapazoni i cilësimit të temperaturës për modalitetin Gatim dyshe

Mund të përdorni njëkohësisht ndarjen e sipërme dhe të poshtme për procese të ndryshme gatimi.

Në modalitetin Gatim dyshe, diapazoni i temperaturës së njëres ndarje ndikohet nga cilësimet e temperaturës së ndarjes tjetër. Për shembull, pjekja në ndarjen e sipërme do të kufizohet nga temperatura e gatimit në ndarjen e poshtme. Megjithatë, secila ndarje i kufizon cilësimet e temperaturës së saj midis minimumi 40 dhe maksimumi 250 gradë.

Nëse Sipër caktohet në (°C)	Ndarja e poshtme kufizohet në (°C)	
	Minimumi	Maksimumi
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Veprimet

Nëse Poshtë caktohet në (°C)	Ndarja e sipërme kufizohet në (°C)	
	Minimumi	Maksimumi
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

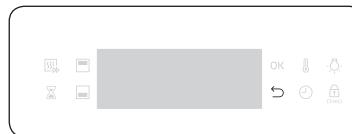
Për të ndërprerë gatimin



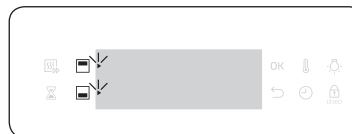
Rrotulloni graduesin e modaliteteve në "O" gjatë gatimit. Furra fiket brenda pak sekondash. Kjo ndodh për shkak se për të shmangur pranimin e komandave të gabuara të përdoruesve, furra pret disa sekonda në mënyrë që ata të korrigjojnë zgjedhjen e tyre.




Për të ndaluar gatimin në një ndarje të caktuar

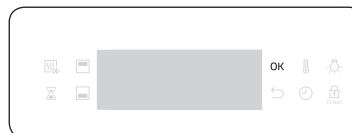
Për të ndërprerë gatimin në modalitetin Gatim dyshe, ndiqni këto udhëzime.



1. Shtypni ↶ për të ndaluar gatimin.



2. Shtypni  për të zgjedhur ndarjen e sipërme ose  për të zgjedhur ndarjen e poshtme. Ikona  pulson në ndarjen e zgjedhur.



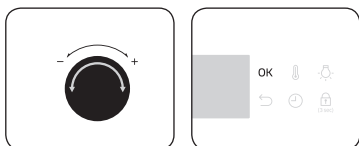
3. Shtypni **OK**. Furra ndalon gatimin në ndarjen e zgjedhur.

Funksion i posaçëm

Për të përmirësuar rezultatet e gatimit, shtoni funksione të posaçme ose shtesë. Funksionet e posaçme nuk aktivizohen në modalitetin Gatim dyshe.

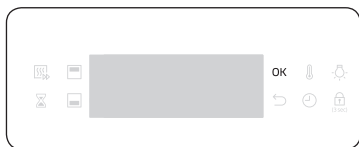


1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një funksion dhe shtypni **OK**. Shfaqet temperatura standarde.

3. Nëse është e nevojshme, caktoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit. Për detaje, shihni seksionin **Cilësimet e zakonshme**.

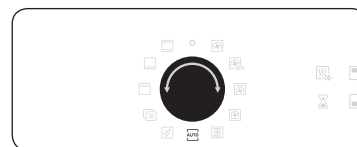



4. Shtypni **OK** për të nisur funksionin.

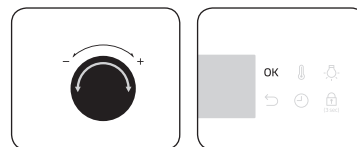
Modaliteti		Diapazoni i temperaturës (°C)	Temperatura e sugjeruar (°C)	Udhëzimet
F 1	Mbajtje ngrohtë	40-100	80	Përdoreni vetëm për të mbajtur ngrohtë ushqimet e sapogatuara.
F 2	Ngrohje e pjatave	30-80	60	Përdoreni për ngrohjen e gatimeve ose enëve të furrës.

Gatim automatik

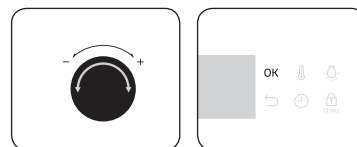
Furra ofron një total prej 50 recetash gatimi automatik për kuzhinierët pa përvojë. Përfitoni nga ky funksion për të kursyer kohë ose për të mësuar sa më shpejt. Koha dhe temperatura e gatimit do të rregullohet sipas recetës së zgjedhur.



1. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një program dhe më pas shtypni **OK**.



3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur madhësinë e racionit. Diapazoni i peshës varet nga programi.

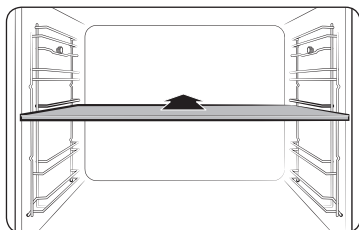
4. Shtypni **OK** për të nisur gatimin.

SHËNIM

- Disa nga artikujt të Programet e gatimit automatik përfshijnë ngrohjen paraprake. Për këto artikuj shfaqet ecuria e ngrohjes paraprake. Futeni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake. Pastaj, shtypni **Koha e gatimit** për të filluar Gatimi automatik.
- Për më tepër, shihni seksionin Programet e gatimit automatik në manual.

Veprimet

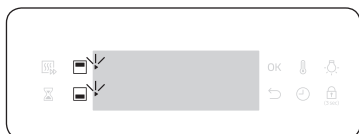
Modaliteti Gatim dyshe



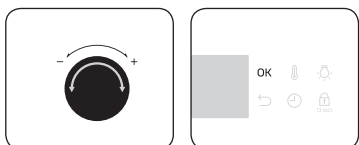
1. Futni ndarësin në nivelin 3 për të aktivizuar modalitetin Gatim dyshe.



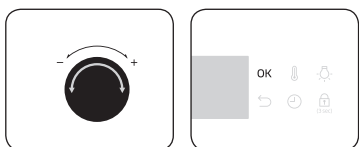
2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur **AUTO**.



3. Shtypni për të zgjedhur ndarjen e sipërme ose për të zgjedhur ndarjen e poshtme. Shfaqet ikona ► në ndarjen e zgjedhur.



4. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një program për ndarjen e sipërme dhe shtypni **OK**.



5. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur madhësinë e racionit. Diapazoni i peshës varet nga programi.
6. Shtypni **OK** për të nisur gatimin.

SHËNIM

Për më tepër, shihni seksionin "Programet automatike të gatimit" në manual.

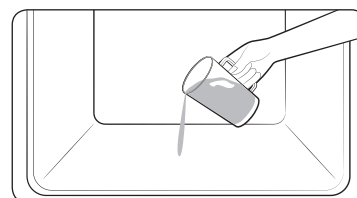
Pastrim

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

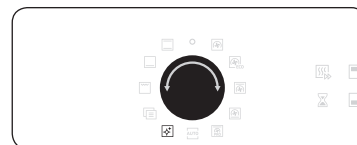
	Funksioni	Udhëzimet
C 1	Pastrim me avull	Ky funksion është i dobishëm për pastrimin me avull të ndotjeve të lehta.
C 2	Pastrim pirolitik	Funksioni pirolitik kryen pastrim termik në temperaturë të lartë. Ai eliminon mbetjet e yndyrave për të lehtësuar pastrimin manual.

Pastrim me avull

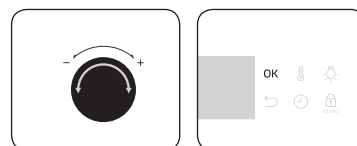
Ky funksion është i dobishëm për pastrimin me avull të ndotjeve të lehta.



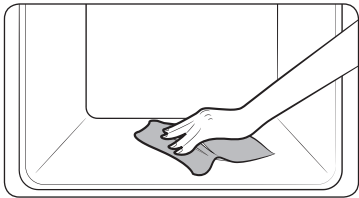
1. Hidhni 400 ml (3/4 pint) ujë në fund të furrës dhe mbyllni derën.



2. Rrotulloni graduesin e modaliteteve për të zgjedhur .



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



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

⚠ VINI RE

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


📖 SHËNIM

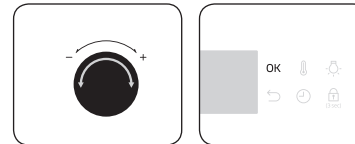
- Nëse furra është shumë e ndotur me yndyrë, për shembull, pas keni skuqur ose pjekur në skarë, rekomandohet që t'i pastroni manualisht njollat e forta me një agjent pastrues para se të aktivizoni pastrimin me avull.
- Pas përfundimit të ciklit, lëreni derën e furrës pak të hapur. Kjo bëhet për të mundësuar tharjen e plotë të sipërfaqes së brendshme të emaluar.
- Nëse furra është e nxehtë brenda, pastrimi nuk aktivizohet. Prisni derisa furra të ftohet dhe provoni sërish.
- Mos derdhni ujë me forcë në pjesën e poshtme. Bëjeni me të lehtë. Përndryshe, uji do të vërshojë në pjesën e përparme.

Pastrim pirolitik

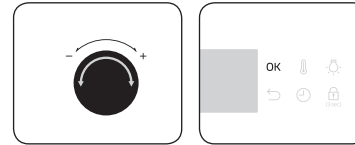
Funksioni pirolitik kryen pastrim termik në temperaturë të lartë. Ai eliminon mbetjet e yndyrave për të lehtësuar pastrimin manual.



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

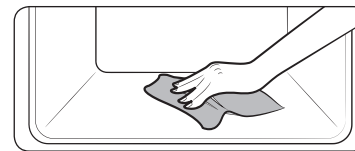


3. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur Pastrim pirolitik (C 2) dhe shtypni **OK**.



4. Rrotulloni graduesin e vlerave për të zgjedhur një kohë pastrimi nga 3 nivele: 1 orë 50 min, 2 orë 10 min dhe 2 orë 30 min.

5. Shtypni **OK** për të filluar pastrimin.



6. Pas përfundimit të pastrimit, prisni derisa furra të ftohet dhe fshini cepat e derës me një leckë të njomë.

⚠ KUJDES

- Mos e prekni furrën, pasi nxehet shumë gjatë ciklit.
- Për të shmangur aksidentet, mbajini fëmijët larg furrës.
- Pas përfundimit të ciklit, mos e fikni furrën kur është në punë ventilatori ftohës për ftohjen e saj.

📖 SHËNIM

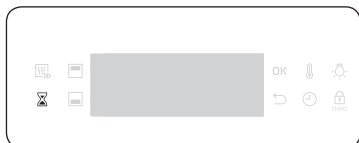
- Pjesa e brendshme e furrës nxehet sapo fillon cikli. Më pas, dera do të kyçet për arsye sigurie. Dera do të zhblokohet pas përfundimit të ciklit dhe pasi furra të jetë ftohur.
- Sigurohuni ta zbrazi furrën përpara pastrimit. Aksesoret mund të deformohen për shkak të temperaturave të larta brenda furrës.



Veprimet

Kohëmatësi

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



1. Shtypni .

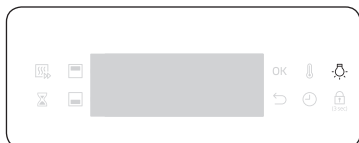


2. Rrotulloni graduesin e vlerave për të caktuar orën dhe më pas shtypni **OK**. Mund të caktoni një kohë prej maksimumi 23 orë e 59 minutash.

SHËNIM

- Kur ora e caktuar ka kaluar, dëgjohet sinjali akustik i furrës dhe në ekran pulson mesazhi "00:00".
- Cilësimet e kohëmatësit mund t'i ndryshoni në çdo kohë.

Tingulli aktiv/joaktiv



- Për të heshtur tingëllimin, prekni dhe mbani për 3 sekonda dritën e furrës.
- Për ta rikthyer tingëllimin, prekeni dhe mbajeni sërish për 3 sekonda.

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 gatuhet në temperatura të ulëta dhe të shmangët 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 aksessori i skarës me tela, mund ta përdorni bashkë me tavën.
 - Nëse ju është dhënë tava universale ose tava ekstra e thellë apo të dyja, për gatimin e ushqimeve me yndyrë rekomandohet të përdoret tava më e thellë.



Pjekja

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

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

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 (për mbajtjen e kullimeve)	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	Tavë universale	3		220-230	15-20
Gjysma patatesh të pjekura, 0,5 kg	Tavë universale	3		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

Rekomandojmë ta ngrohni furrën paraprakisht duke përdorur modalitetin Skara e madhe. Kthejeni pasi ka kaluar gjysma e kohës.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Bukë					
Tost	Skarë me tela	5		270	2-4
Tost me djathë	Tavë universale	4		200	4-8
Mish viçi					
Biftek*	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		240-250	15-20
Hamburger*	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		250-270	13-18
Mish derri					
Copa mishi derri	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		250-270	15-20
Salsiçe	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		260-270	10-15
Pulë					
Pulë, gjoks	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-240	30-35
Kofshë pule	Skarë me tela + Tavë universale	4 1		230-240	25-30

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

Ushqim i gatshëm i ngrirë

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Picë e ngrirë, 0,4-0,6 kg	Skarë me tela	3		200-220	15-25
Lazanja e ngrirë	Skarë me tela	3		180-200	45-50
Patate furre të ngrira	Tavë universale	3		220-225	20-25
Kroketa të ngrira	Tavë universale	3		220-230	25-30
Djathë kamember i ngrirë	Skarë me tela	3		190-200	10-15
Bageta të ngrira me shtresë sipër	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		190-200	10-15
Kotëleta peshku të ngrira	Skarë me tela + Tavë universale	3 1		190-200	15-25
Hamburger me ton peshku të ngrirë	Skarë me tela	3		180-200	20-35

Skucje profesionale

Ky modalitet ka një cikël ngrohjeje automatike deri në 220 °C. Ngrohësi i sipërm dhe ventilatori me konveksion funksionojnë gjatë procesit të përzhitjes së mishit. Pas kësaj faze, ushqimi gatuhet ngadalë në temperaturën e ulët të zgjedhjes paraprake. Ky proces kryhet ndërkohë që ngrohësi i sipërm dhe ai i poshtëm janë në punë. Ky modalitet është i përshtatshëm për pjekjen e mishit dhe të shpendëve.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (orë)
Rosto viçi	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	3-4
Rosto derri	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	4-5
Rosto qengji	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	80-100	3-4
Gjoks rose	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	70-90	2-3

Gatimi inteligjent

Konveksion ekonomik

Ky modalitet përdor sistemin e ngrohjes së optimizuar për të mundësuar kursim të energjisë gjatë gatimit të ushqimeve. Për shifrat e kësaj kategorie, në mënyrë që të kursehet më shumë energji, sugjerohet që furra të mos ngrohet paraprakisht. Mund ta shtoni kohën dhe/ose temperaturën e gatimit sipas preferencës.

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Temp. (°C)	Koha (min.)
Copëza frutash, 0,8-1,2 kg	Skarë me tela	2	160-180	60-80
Patate me lëkurë, 0,4-0,8 kg	Tavë universale	2	190-200	70-80
Salsiçe, 0,3-0,5 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	160-180	20-30
Patate furre të ngrira, 0,3-0,5 kg	Tavë universale	3	180-200	25-35
Feta patatesh të ngrira, 0,3-0,5 kg	Tavë universale	3	190-210	25-35
Fileto peshku të pjekura, 0,4-0,8 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	200-220	30-40
Fileto peshku krokante, me thërrime buke, 0,4-0,8 kg	Skarë me tela + Tavë universale	3 1	200-220	30-45
Fileto viçi e pjekur, 0,8-1,2 kg	Skarë me tela + Tavë universale	2 1	180-200	65-75
Perime të pjekura, 0,4-0,6 kg	Tavë universale	3	200-220	25-35

Gatim dyshe

Përpara se të përdorni funksionin Gatim dyshe, futni ndarësin në furrë. Për rezultatet më të mira, rekomandojmë ta ngrohni paraprakisht furrën.

Në tabelën e mëposhtme paraqiten 5 udhëzimet për Gatim dyshe që ju rekomandojmë për gatimin, skuqjen dhe pjekjen. Me funksionin Gatim dyshe do të jeni në gjendje të gatvani njëkohësisht pjatën kryesore dhe pjatën e dytë ose pjatën kryesore dhe ëmbëlsirën.

- Me funksionin Gatim dyshe koha e ngrohjes paraprake mund të zgjatet.

Nr.	Dhomëza	Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
1	Sipër	Kek i fryrë	Skarë me tela, tepsi Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Poshtë	Picë shtëpie, 1,0-1,2 kg	Tavë universale	1		190-210	13-18
2	Sipër	Perime të pjekura, 0,4-0,8 kg	Tavë universale	4		220-230	13-18
	Poshtë	Byrek me mollë	Skarë me tela, tepsi Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Sipër	Pite	Tavë universale	4		230-240	13-18
	Poshtë	Patate furre, 1,0-1,5 kg	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Sipër	Kofshë pule	Skarë me tela + Tavë universale	4 4		230-250	30-35
	Poshtë	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Skarë me tela, enë furre 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Sipër	Fileto peshku të pjekura	Skarë me tela + Tavë universale	4 4		210-230	15-20
	Poshtë	Peta të shkrifëta brumi me mollë	Tavë universale	1		170-180	25-30

Mund të përdorni ndarjen e sipërme ose të poshtme vetëm për të kursyer energji. Koha e gatimit mund të zgjatet kur të përdorni ndarjen e veçuar. Për rezultatet më të mira, rekomandojmë ta ngrohni paraprakisht furrën.

Sipër

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kekë të vegjël	Tavë universale	4		170	30-35
Kuleç	Tavë universale	4		180-190	30-35
Lazanja	Skarë me tela	4		190-200	30-35
Pulë, kofshë*	Skarë me tela + Tavë universale	4 4		230-250	30-35

* Mos e ngrohni paraprakisht furrën.

Poshtë

Ushqimi	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kekë të vegjël	Tavë universale	1		170	30-35
Kek bardhezi	Skarë me tela	1		160-170	60-70
Byrek me mollë	Skarë me tela	1		160-170	70-80
Picë shtëpie, 1,0-1,2 kg	Tavë universale	1		190-210	13-18

Programet automatike të gatimit

Gatim njëshe

Në tabelën e mëposhtme paraqiten 40 programe automatike për gatim, skuqje dhe pjekje. Tabela përmban sasitë, diapazonet e peshës dhe rekomandimet e duhura. Modalitetet dhe kohët e gatimit janë programuar paraprakisht për lehtësi përdorimi.

Në librin e udhëzimeve jepen disa receta për programet automatike.

Programet automatike të gatimit 1-19, 38 dhe 39 përfshijnë ngrohje paraprake dhe shfaqin ecurinë e saj. Futeni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake. Pastaj, shtypni **Koha e gatimit** për të filluar Gatimi automatik.

▲ VINI RE

Përdorni gjithmonë doreza furre gjatë nxjerrjes së ushqimit.

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 1	Patate furre	1,0-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatisni patate të freskëta furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 2	Perime furre	0,8-1,2	Skarë me tela	3
		Përgatisni perime të freskëta furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 3	Makarona furre	1,2-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatisni makarona furre duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 4	Lazanja	1,0-1,5	Skarë me tela	3
		Përgatisni lazanja shtëpie duke përdorur një enë zjarrduruese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		

Gatimi inteligjent

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 5	Gjellë me perime franceze	1,2-1,5	Skarë me tela	3
		Futini përbërësit e gjellës me perime franceze në një enë me kapak. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës. Piqeni të mbuluar. Trazojeni para se ta shërbeni.		
A 6	Byrek me mollë	1,2-1,4	Skarë me tela	2
		Përgatitni byrek me mollë duke përdorur një enë të rrumbullakët metalike për pjekje me madhësi 24-26 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 7	Brioshë	0,3-0,4	Tavë universale	3
		Përgatitni brioshë (brumë i gatshëm i ftohtë). Vendosini mbi letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		
A 8	Peta të shkrifëta brumi me mollë	0,3-0,4	Tavë universale	3
		Vendosini petat e shkrifëta të brumit me mollë mbi një letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		
A 9	Lakror Lorene	1,2-1,5	Skarë me tela	2
		Përgatitni brumin e lakrorit dhe vendoseni në një enë të rrumbullakët lakrori me diametër 25 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, shtoni mbushjen dhe vendosni enën në qendër të skarës.		
A 10	Bukë e bardhë	0,6-0,7	Skarë me tela	3
		Përgatitni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të zeze drejkëndore për pjekje (me gjatësi 25 cm). Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 11	Bukë me drithëra të përziera	0,8-0,9	Skarë me tela	3
		Përgatitni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të zeze drejkëndore për pjekje (me gjatësi 25 cm). Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 12	Panine	0,3-0,5	Tavë universale	3
		Përgatitni paninet (brumë i gatshëm i ngrirë). Vendosini mbi letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		
A 13	Copëza frutash	0,8-1,2	Skarë me tela	3
		Vendosni fruta të freskëta (mjedër, manaferra, feta molle ose pjeshke) në një enë furre me madhësi 22-24 cm. Shpërndajini thërrimet në pjesën e sipërme. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 14	Kuleç	0,5-0,6	Tavë universale	3
		Vendosini kuleçtë (me diametër 5-6 cm) mbi një letër gatimi në tavë. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		
A 15	Kek i fryrë	0,5-0,6	Skarë me tela	3
		Përgatitni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të rrumbullakët e të zeze për pjekje me diametër 26 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 16	Kek bardhezi	0,7-0,8	Skarë me tela	2
		Përgatitni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të rrumbullakët me vrimë në mes. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 17	Kek gjermane në formë drejtkëndore	0,7-0,8	Skarë me tela	2
		Përgatitsni brumin dhe vendoseni në një enë metalike të zezë drejtkëndore për pjekje (me gjatësi 25 cm). Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 18	Pandispanjë keku me fruta	0,4-0,5	Skarë me tela	3
		Për të përgatitur pandispanjën, vendosni brumin në një enë metalike të zezë për pjekje, të lyster me gjalpë. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 19	Kek me çokollatë	0,7-0,8	Skarë me tela	3
		Përgatitsni brumin duke përdorur një enë zjarrduruese 20-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 20	Fileto viçi e pjekur	0,9-1,1	Skarë me tela + Tavë universale	2
		1,1-1,3		1
		Marinoni mishin e viçit dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendosni në skarën me tela me pjesën e yndyrshme lart.		
A 21	Rosto viçi e gatuar ngadalë	0,9-1,1	Skarë me tela + Tavë universale	2
		1,1-1,3		1
		Marinoni mishin e viçit dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendosni në skarën me tela me pjesën e yndyrshme lart.		
A 22	Brinjë qengji	0,4-0,6	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,6-0,8		1
		Marinoni brinjët e qengjit me erëza dhe vendosini në skarën me tela.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 23	Kofshë qengji	1,0-1,5	Skarë me tela + Tavë universale	3
		1,5-2,0		1
		Marinoni mishin e qengjit dhe vendoseni në skarën me tela.		
A 24	Rosto derri me kërce	0,8-1,0	Skarë me tela + Tavë universale	3
		1,0-1,2		1
		Vendosni në skarën me tela roston e derrit me pjesën e yndyrshme lart.		
A 25	Brinjë derri në skarë	0,8-1,0	Skarë me tela + Tavë universale	3
		1,0-1,2		1
		Vendosni brinjët e derrit në skarën me tela.		
A 26	Pulë, e plotë	0,9-1,1	Skarë me tela + Tavë universale	2
		1,1-1,3		1
		Shpëlani dhe pastroni pulën. Lyejeni pulën me vaj dhe erëza. Vendosni në skarë me anën e gjoksit poshtë dhe kthejeni sapo të bjerë alarmi akustik i furrës.		
A 27	Pulë, gjoks	0,4-0,6	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,6-0,8		1
		Marinoni gjokset e pulës dhe vendosini në skarë.		
A 28	Pulë, kofshë	0,6-0,8	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,8-1,0		1
		Lyejini me vaj dhe erëza dhe vendosini në tavë.		
A 29	Gjoks rose	0,3-0,4	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,4-0,5		1
		Vendosni gjoksin e rosës në skarë me pjesën e yndyrshme lart. Cilësimi i parë shërben për nivel mesatar gatimi dhe i dyti për nivel mesatar deri në të gatuar mirë.		

Gatimi inteligjent

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 30	Fileto trofte	0,3-0,5	Tavë universale	4
		0,5-0,7		
Vendosini filetot e troftës në tavën universale me pjesën e lëkurës lart.				
A 31	Troftë	0,3-0,5	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,5-0,7		1
		Shpëlani dhe pastroni peshkun dhe vendoseni në skarë nga koka te bishti. Shtoni lëng limoni, kripë dhe erëza brenda peshkut. Pritni me thikë sipërfaqen e lëkurës. Hidhni vaj dhe kripë.		
A 32	Shojzë deti	0,3-0,5	Tavë universale	3
		0,5-0,7		
Vendosni shojzën në letër gatimi në tavën universale. Pritni me thikë sipërfaqen.				
A 33	Fileto salmoni	0,4-0,6	Skarë me tela + Tavë universale	4
		0,6-0,8		1
Shpëlani dhe pastroni filetot. Vendosni filetot në skarë me pjesën e lëkurës lart.				
A 34	Perime të pjekura	0,4-0,6	Tavë universale	4
		0,6-0,8		
Shpëlani dhe përgatisni feta kungulli, patëllxhani, specash, qepësh dhe domatesh të vogla. Hidhni vaj ulliri dhe erëza. Shpërndajini në mënyrë të njëtrajtshme në tavë.				
A 35	Gjysma patatesh të pjekura	0,6-0,8	Tavë universale	3
		0,8-1,0		
Pritni përgjysmë për së gjati patatet e mëdha (secila 200 g). Vendosini në tavë me pjesën e prerë lart dhe hidhni vaj ulliri dhe erëza.				

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 36	Patate furre të ngrira	0,3-0,5	Tavë universale	3
		0,5-0,7		
Shpërndani patatet e ngrira të furrës në mënyrë të njëtrajtshme në tavë.				
A 37	Feta patatesh të ngrira	0,3-0,5	Tavë universale	3
		0,5-0,7		
Shpërndani fetat e patateve të ngrira në mënyrë të njëtrajtshme në tavë.				
A 38	Picë e ngrirë	0,3-0,6	Skarë me tela	3
		0,6-0,9		
Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni picën e ngrirë në mes të skarës me tela. Cilësimi i parë shërben për picat e holla italiane ndërsa cilësimi i dytë për picat e trasha.				
A 39	Picë shtëpie	0,8-1,0	Tavë universale	2
		1,0-1,2		
Përgatisni picë shtëpie me brumë me maja dhe vendoseni në tavë. Pesha përfshin brumin dhe përbërësit në pjesën e sipërme si salca, perimet, proshuta dhe djathi. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.				
A 40	Brumë i fermentuar me maja	0,5-0,6	Skarë me tela	2
		0,7-0,8		
Përgatisni brumin në tas dhe mbulojeni me qese plastike. Vendoseni në qendër të skarës. Cilësimi i parë shërben për brumë pice dhe keku, ndërsa cilësimi i dytë për brumë buke.				

Gatim dyshe

Tabela e mëposhtme paraqet 10 programe automatike për gatim, skuqje dhe pjekje. Mund të përdorni vetëm dhomëzën e sipërme ose dhomëzën e poshtme, ose mund t'i përdorni të dyja dhomëzat njëherësh.

Programi përmban sasitë, diapazonet e peshave dhe rekomandimet e duhura. Modalitetet dhe kohët e gatimit janë programuar paraprakisht për lehtësi përdorimi. Në librin e udhëzimeve jepen disa receta për programet automatike.

Të gjitha programet automatike të gatimit të dyfishtë përfshijnë ngrohjen paraprake dhe shfaqin ecurinë e saj.

Futni ushqimin në furrë pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake.

Pastaj, shtypni **Koha e gatimit** për të filluar Gatimi automatik.

▲ VINI RE

Përdorni gjithmonë doreza furre gjatë nxjerrjes së ushqimit.

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
Sipër				
A 1	Patate furre	1,0-1,5	Skarë me tela	4
		Përgatitni patate të freskëta furre duke përdorur një enë zjarrduuese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 2	Lazanja	1,0-1,5	Skarë me tela	4
		Përgatitni lazanja shtëpie duke përdorur një enë zjarrduuese 22-24 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 3	Kofshë pule	0,6-0,8	Skarë me tela +	4
		0,8-1,0	Tavë universale	4
		Hidhni vaj dhe erëza dhe vendosini në skarë.		
A 4	Gjysma patatesh të pjekura	0,6-0,8	Tavë universale	4
		0,8-1,0		
		Pritni përgjysmë për së gjati patatat e mëdha (secila 200 g). Vendosini në tavë me pjesën e prerë lart dhe hidhni vaj ulliri dhe erëza.		

Kodi	Ushqimi	Pesha (kg)	Aksesori	Niveli
A 5	Patate furre të ngrira	0,3-0,5	Tavë universale	4
		0,5-0,7		
		Shpërndani patatat e ngrira të furrës në mënyrë të njëtrajtshme në tavë.		
Poshtë				
A 1	Byrek me mollë	1,2-1,4	Skarë me tela	1
		Përgatitni byrek me mollë duke përdorur një enë të rrumbullakët metalike për pjekje me madhësi 24-26 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, vendosni enën në qendër të skarës.		
A 2	Peta të shkrifëta brumi me mollë	0,3-0,4	Tavë universale	1
		Vendosini petat e shkrifëta të brumit me mollë mbi një letër gatimi në tavën universale. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		
A 3	Lakror Lorene	1,2-1,5	Skarë me tela	1
		Përgatitni brumin e lakrorit dhe vendoseni në një enë të rrumbullakët lakrori me diametër 25 cm. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, shtoni mbushjen dhe vendosni enën në qendër të skarës.		
A 4	Picë e ngrirë	0,3-0,6	Skarë me tela	1
		0,6-0,9		
		Vendosni picën e ngrirë në mes të skarës me tela. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni skarën. Cilësimi i parë shërben për picat e holla italiane ndërsa cilësimi i dytë për picat e trasha.		
A 5	Picë shtëpie	0,8-1,0	Tavë universale	1
		1,0-1,2		
		Përgatitni picë shtëpie me brumë me maja dhe vendoseni në tavë. Pesha përfshin brumin dhe përbërësit në pjesën e sipërme si salca, perimet, proshuta dhe djathi. Nisni programin dhe, pas sinjalit akustik të ngrohjes paraprake, futni tavën.		

Gatimi inteligjent

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 drejtuar nga dera.

Lloji i ushqimit	Aksesori	Niveli	Lloji i ngrohjes	Temp. (°C)	Koha (min.)
Kekë të vegjël	Tavë universale	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Galetë e shkurtër	Tavë universale + Tavë universale	1+4		140	28-33
Kek i fryrë pa yndyrë	Skarë me tela + Tepsi keku në formë spiraleje (Me veshje të errët, ø 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, ø 20 cm)	1 e vendosur diagonalisht		160	70-80
	Tavë universale + Skarë me tela + 2 Tepsi keku në formë spiraleje (Me veshje të errët, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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

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. (°C)	Koha (min.)
Tost me bukë të bardhë	Skarë me tela	5		270 (maks.)	1-2
Hamburgerë me mish viçi* (12 copë)	Skarë me tela + Tavë universale (për mbajtjen e kullimeve)	4		270 (maks.)	I, 15-18 II, 5-8
		1			

* Kthejeni nga ana tjetër kur të ketë kaluar 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.

Koleksion i recetave të shpeshta të Gatim automatik

Patate furre

Përbërësit 800 g patate, 100 ml qumësht, 100 ml krem, 50 g vezë e plotë e rrahur, 1 lugë gjelle kripë, piper, arrëmyshk, 150 g djathë i grirë, gjalpë, trumzë

Udhëzimet Qëroni patatat dhe pritini në feta me trashësi 3 mm. Lyeni me gjalpë të gjithë sipërfaqen e enës së furrës (22-24 cm). Shpërndani fetat në një leckë të pastër dhe mbajini të mbuluara me të ndërkohë që përgatisni pjesën e mbetur të përbërësve. Përzieni në një tas të madh pjesën e mbetur të përbërësve, përveç djathit të grirë, dhe trazojini mirë. Vendosini në enë fetat e patates, të cilat mbivendosen pak me njëra-tjetrën, dhe hidhni përzierjen mbi patate. Shpërndani djathin e grirë mbi sipërfaqe sipër dhe piqini. Pasi të jenë gatuar, shërbejini duke vendosur copëza nga gjethet e freskëta të trumzës.

Perime furre

Përbërësit 800 g perime (kungull, domate, qepë, karotë, specë, patate të gatuar paraprakisht), 150 ml krem, 50 g vezë e plotë e rrahur, 1 lugë gjelle kripë për secilën, erëza (piper, majdanoz ose rozmarinë), 150 g djathë i grirë, 3 lugë gjelle vaj ulliri, disa gjethe trumze

Udhëzimet Lani perimet dhe pritini në feta me trashësi 3-5 mm. Vendosni fetat në një enë furre (22-24 cm) dhe hidhni vajin mbi perime. Përzieni pjesën e mbetur të përbërësve, përveç djathit të grirë, dhe hidhni sipër perimeve. Shpërndani djathin e grirë mbi sipërfaqe sipër dhe piqini. Pastaj, shërbejini duke vendosur copëza nga gjethet e freskëta të trumzës.

Lazanja

Përbërësit 2 lugë gjelle vaj ulliri, 500 g mish viçi i grirë, 500 ml salcë domateje, 100 ml lëng mishi, 150 g petë të thara lazanje, 1 qepë (e copëtuar), 200 g djathë i grirë, 1 lugë majdanoz i grirë, rigon, borzilok

Udhëzimet Përgatisni salcën e domateve me mish. Nxehni vajin në një tigan për skuqje, pastaj gatuani mishin e grirë të viçit dhe qepën e copëtuar për rreth 10 minuta derisa të skuqen njëtrajtësisht. Hidhni salcën e domates dhe lëngun e mishit të viçit dhe shtoni erëzat e thara. Vendosini për t'i zier dhe ziejini për 30 min. Gatuajini makaronat për lazanjë sipas udhëzimeve të paketimit. Vendosni makaronat për lazanjë, salcën e mishit, djathin dhe përsërisni të njëjtën gjë. Pastaj hidhni sipër njëtrajtësisht djathin e mbetur mbi shtresën e fundit të makaronave për lazanjë dhe piqeni.

Gatimi inteligjent

Byrek me mollë

- Përbërësit**
- **Brumi:** 275 g miell, $\frac{1}{2}$ lugë gjelle kripë, 125 g sheqer të bardhë pluhur, 8 g sheqer me vanilje, 175 g gjalpë i ngrirë, 1 vezë (e rrahur)
 - **Mbushja:** 750 g mollë të plota të forta, 1 lugë gjelle lëng limoni, 40 g sheqer, $\frac{1}{2}$ lugë gjelle kanellë, 50 g rrush i thatë pa fara, 2 lugë gjelle thërrime buke

Udhëzimet

Sitni miellin me kripën mbi një tas të madh. Sitni sheqerin pluhur dhe sheqerin me vanilje me të. Pritni me 2 thika në kuba të vegjël gjalpin në miell. Shtoni $\frac{3}{4}$ e vezës së rrahur. Përziejini të gjithë përbërësit në frulator derisa të shfaqet një masë që mund të thërrmohet. Formoni brumin me duar dhe mblidheni top. Mbështilleni me qese plastike dhe lëreni të ftohet për rreth 30 minuta. Lyeni me yndyrë tepsinë në formë spiraleje (diametër 24-26 cm) dhe spërkatni sipërfaqen me miell. Hapni $\frac{3}{4}$ e brumit deri në një trashësi 5 mm. Vendoseni në tepsitë (në pjesën e poshtme dhe në anë). Qëroni mollët dhe hiqni pjesën e mesit. Pritini në kuba rreth $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Spërkatni mollët me lëng limoni dhe përziejini mirë. Lani dhe thani stafidhet dhe rrushin e thatë. Shtoni sheqer, kanellë, rrush të thatë dhe stafidhet. Përziejini mirë dhe spërkatni pjesën e poshtme të brumit me thërrime buke. Ngjisheni lehtë. Hapni pjesën e mbetur të brumit. Priteni brumin në rripa të hollë dhe vendosini tërthorazi në mbushje. Lyeni byrekun njëtrajtësisht me pjesën e mbetur të vezës së rrahur.

Lakror Lorene

- Përbërësit**
- **Brumi:** 200 g miell i zakonshëm, 80 g gjalpë, 1 vezë
 - **Mbushja:** 75 g pastërma pa yndyrë në kuba, 125 ml krem, 125 g salcë kosi, 2 vezë të rrahura, 100 g djathë i grirë zviceran, kripë dhe piper

Udhëzimet

Për të përgatitur brumin, vendosni miellin, gjalpin dhe vezën në një tas dhe përziejini sa të formohet brumë i zbutur, më pas vendoseni në frigorifer për 30 minuta. Hapni brumin në petë dhe vendoseni në një enë qeramike të lyster me yndyrë për lakror (diametër 25 cm). Shponi pjesën e poshtme me pirun. Përzini vezën, kremin, salcën e kosit, djathin, kripën dhe piperin. Hidheni përzierjen te brumi menjëherë përpara pjekjes.

Copëza frutash

- Përbërësit**
- **Shtresa e sipërme:** 200 g miell, 100 g gjalpë, 100 g sheqer, 2 g kripë, 2 g pluhur kanelle
 - **Frutat:** 600 g fruta të përziara

Udhëzimet

Përzini të gjithë përbërësit derisa të arrihet një masë e thërrmueshme për të përgatitur shtresën e sipërme. Shpërndani frutat e përziara në një enë furre dhe spërkatni masën e thërrmueshme.

Picë shtëpie

- Përbërësit**
- **Brumë pice:** 300 g miell, 7 g maja e tharë, 1 lugë gjelle vaj ulliri, 200 ml ujë të ngrohtë, 1 lugë gjelle sheqer dhe kripë
 - **Shtresa e sipërme:** 400 g perime të grira (patëllxhan, kungull, qepë, domate), 100 g proshutë ose or pastërma (e copëtuar), 100 g djathë i grirë

Udhëzimet Vendosni miellin, majanë, vajin, kripën, sheqerin dhe ujin e ngrohtë në një tas dhe përziejini në brumë të njomë. Ngjisheni në mikser ose me dorë rreth 5-10 min. Mbulojeni me kapak dhe vendoseni në furrë për 30 minuta në 35 °C për t'u pjekur. Hapni brumin në një sipërfaqe me miell në formë drejtkëndore dhe vendoseni në tavë ose në tepsí për pica. Shpërndani purenë e domateve në brumë dhe vendosni proshutë, kërpudha, ullinj dhe domate. Spërkatni njëtrajtësisht me djathë pjesën e sipërme dhe piqeni.

Fileto viçi e pjekur

- Përbërësit** 1 kg fileto viçi, 5 g kripë, 1 g piper, 3 g rozmarinë, trumzë
- Udhëzimet** Marinoni mishin me kripë, piper dhe rozmarinë dhe lëreni në frigorifer për 1 orë. Vendosni skarën me tela. Vendoseni në furrë dhe piqeni.

Brinjë të pjekura qengji me erëza

- Përbërësit** 1 kg brinjë qengji (6 copa), 4 thelpinj të mëdhenj hudhre (të shtypura), 1 lugë gjelle trumzë (e thërrmuar), 1 lugë gjelle rozmarinë e freskët (e thërrmuar), 2 lugë gjelle kripë, 2 lugë gjelle vaj ulliri
- Udhëzimet** Përzini kripën, hudhrën, erëzat, vajin dhe shtoni mishin e qengjit. Mbulojeni dhe lëreni në temperaturën e dhomës të paktën 30 min deri një 1 orë.

Brinjë derri në skarë

- Përbërësit** 2 kotoleta me brinjë derri, 1 lugë gjelle piper i zi kokërr, 3 gjethe dafine, 1 qepë (e copëtuar), 3 koka hudhrash (të copëtua), 85 g sheqer i kuq, 3 lugë gjelle salcë Uorçesteri, 2 lugë gjelle pure domateje, 2 lugë gjelle vaj ulliri
- Udhëzimet** Përgatisni një salcë për pjekje. Ngrohni vajin në një tenxhere dhe shtoni qepën. Skuqeni derisa të zbutet dhe shtoni përbërësit e mbetur. Ziejeni, ulni nxehtësinë dhe më pas ziejeni për 30 minuta derisa të trashet. Marinoni brinjën me salcën për pjekje dhe lëreni për të paktën 30 minuta deri një 1 orë.

Mirëmbajtja

Pastrim

▲ VINI RE

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

Pjesa e brendshme e furrës

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

Pjesa e jashtme e furrës

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

Aksesorët

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

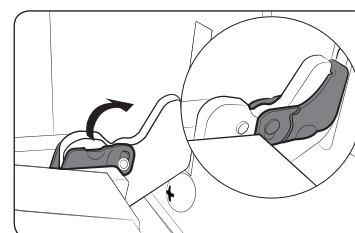
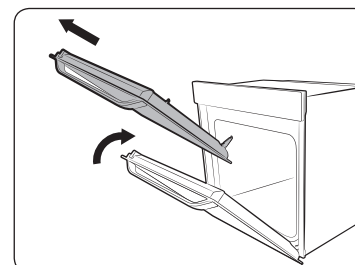
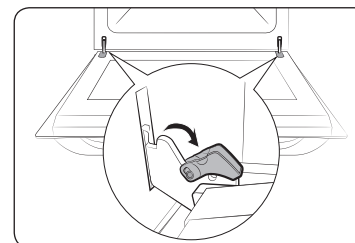
1. Hiqni të gjithë aksesorët nga furra.
2. Pastroni pjesën e brendshme të furrës.
3. Zgjidhni modalitetin Konveksion me temperaturë maksimale dhe kryejeni ciklin për një orë.

Dera

Mos e hiqni derën e furrës, përveçse për qëllime pastrimi. Për të hequr derën për pastrim, ndiqni këto udhëzime.

▲ VINI RE

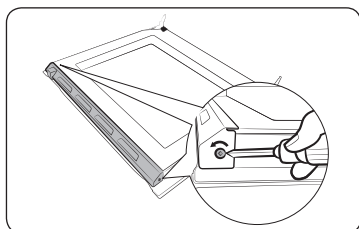
Dera e furrës është e rëndë.



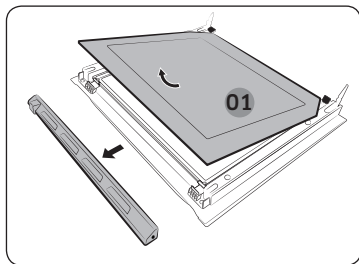
1. Hapni derën dhe me një goditje të lehtë hapni kapëset në të dyja menteshat.
2. Mbylleni derën afërsisht 70°. Mbani me të dyja duart derën e furrës nga anët, ngrijeni dhe tërhiqeni lart derisa të hiqen menteshat.
3. Pastroni derën me ujë me sapun dhe me një leckë të pastër.
4. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapat 1-2 në rend të anasjelltë për të riinstaluar derën. Sigurohuni që kapëset të jenë varur në të dyja anët.

Xhami i derës

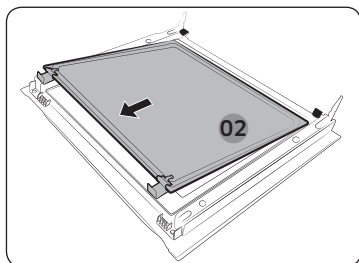
Në varësi të modelit, dera e furrës është e pajisur me 3-4 fletë xhami të vendosura përkundër njëra-tjetrës. Mos e hiqni xhamin e derës, përveçse për qëllime pastrimi. Për të hequr xhamin e derës për pastrim, ndiqni këto udhëzime.



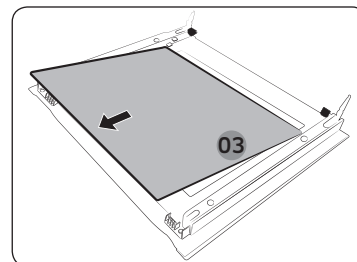
1. Përdorni një kaçavidë për të hequr vidat në anën e majtë dhe të djathtë.



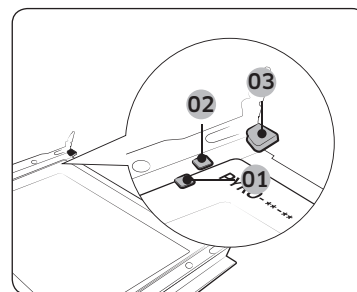
2. Shkëputni kapakët në drejtimet e shigjetës.
3. Hiqni fletën e parë nga dera.



4. Hiqni fletën e dytë nga dera në drejtim të shigjetës.



5. Hiqni fletën e tretë nga dera, në drejtim të shigjetës.
6. Pastroni xhamin me ujë me sapun dhe me një leckë të pastër.

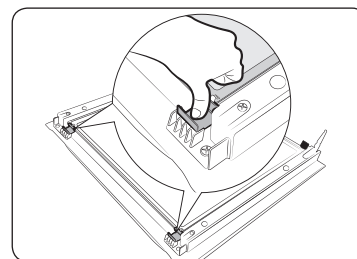


- 01 Kapësja mbështetëse 1
- 02 Kapësja mbështetëse 2
- 03 Kapësja mbështetëse 3

7. Pasi të keni përfunduar, rivendosni fletët si më poshtë:
 - Shihni figurën dhe vendosni menteshat. Vendosni fletën 3 poshtë kapësës mbështetëse 1, fletën 2 midis kapësës mbështetëse 1 dhe 2, dhe fletën 1 në kapësen mbështetëse 3 në këtë rend. Sigurohuni që ana me figura e fletëve të futet nga brenda.

⚠ KUJDES

Për të identifikuar anën e duhur të fletës, gjeni shenjën "PYRO" në këndin e çdo flete. Drejtimi i duhur: PYRO-***-***
Drejtimi i gabuar: ***-**-OAY9

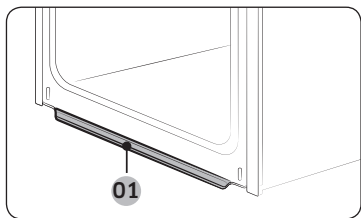


⚠ VINI RE

Për të parandaluar rrjedhjen e nxehtësisë, sigurohuni që keni riinstaluar siç duhet fletët e xhamit.

Mirëmbajtja

Ujëmbledhësi



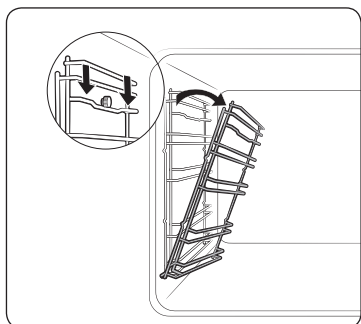
01 Ujëmbledhësi

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

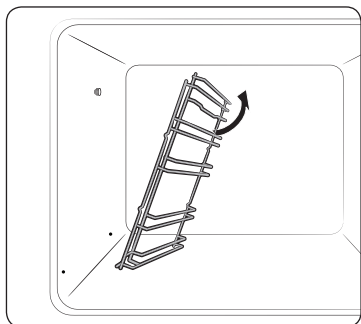
▲ VINI RE

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

Mbajtëset anësore (vetëm për modelet që i kanë)



1. Shtypni telin e sipërm në anën mbajtëses anësore të majtë dhe uleni afërsisht 45°.



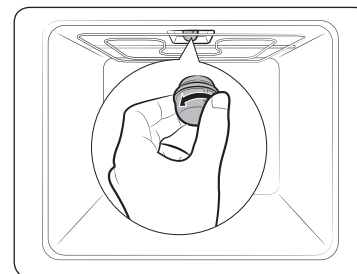
2. Tërhiqni dhe hiqni telin e poshtëm të mbajtëses anësore të majtë.
3. Hiqni mbajtësen anësore të djathtë në të njëjtën mënyrë.
4. Pastrojini të dyja mbajtëset anësore.
5. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapat e mësipërm 1-2 në rend të anasjelltë për të rivendosur mbajtëset anësore.

📖 SHËNIM

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

Ndërrimi

Llambat

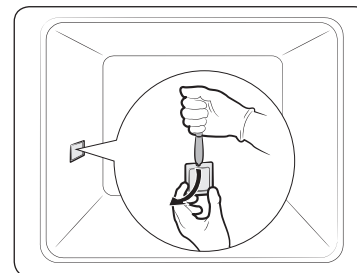


1. Hiqni kapakun prej xhami duke e rrotulluar në drejtim kundërorar.
2. Ndërroni dritën e furrës.
3. Pastroni kapakun prej xhami.
4. Pasi të keni përfunduar, ndiqni hapin e mësipërm 1 në rend të anasjelltë për të rivendosur kapakun prej xhami.

▲ VINI RE

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

Drita anësore e furrës



1. Mbani pjesën fundore të kapakut të dritës anësore të furrës me një dorë dhe përdorni një mjet të mprehtë, si p.sh. thikë buke, për ta hequr kapakun siç tregohet.
2. Ndërroni dritën anësore të furrës.
3. Rivendosni kapakun e dritës.

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.

Problemi	Shkaku	Veprimi
Pjesa e jashtme e furrës është shumë e nxehtë përgjatë përdorimit.	• Nëse furra është e instaluar në një vend pa ajrim të mirë	• Ruani hapësirat e specifikuar në udhëzuesin e instalimit të produktit.
Dera nuk mund të hapet siç duhet.	• Nëse ka mbetje të ushqimit të ngecur midis derës dhe pjesës së brendshme	• Pastroni mirë furrën dhe më pas hapni sërish derën.
Drita e brendshme errësohet ose nuk ndizet fare.	• Nëse llamba ndizet dhe më pas fiket	• Llamba fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar kohe për të kursyer energji. Mund ta ndizni sërish duke shtypur butonin e dritës së furrës.
	• Nëse llamba është e mbuluar me lëndë të huaj gjatë gatimit	• Pastroni pjesën e brendshme të furrës dhe pastaj kontrolloni.
Në furrë ndodh elektroskok.	• Nëse rrjeti elektrik nuk është tokëzuar siç duhet • Nëse po përdorni një prizë pa tokëzim	• Kontrolloni nëse rrjeti elektrik është tokëzuar siç duhet.
Ka rrjedhje të ujit.	• Mund të jetë ujë ose avull në disa raste, në varësi të ushqimit. Ky nuk është defekt i produktit.	• Lëreni furrën të ftohet dhe më pas fshijeni me një peshqir të thatë.
Ka dalje të avujve nëpërmjet një të çare në derë.		
Ka ujë të mbetur në furrë.		
Ndriçimi brenda furrës ndryshon.	• Ndriçimi ndryshon në varësi të ndryshimeve të energjisë.	• Ndryshimet e energjisë gjatë përdorimit nuk janë defekte, pra nuk ka arsye për t'u shqetësuar.

Diagnostikimi

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 nxe.	<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 është djegur siguresa e shtëpisë ose nëse nuk takon 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 derën vazhdimisht, temperatura e brendshme do të ulet dhe kjo mund të ndikojë në rezultatet e gatimit tuaj.
Furra është e nxehtë gjatë pastrimit pirolitik.	<ul style="list-style-type: none"> Kjo ndodh sepse pastrimi pirolitik përdor temperatura të larta. 	<ul style="list-style-type: none"> Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.
Ka aromë djegie gjatë pastrimit pirolitik.	<ul style="list-style-type: none"> Pastrimi pirolitik përdor temperatura të larta, kështu që mund të nuhasni aroma të djegies së mbetjeve të ushqimit. 	<ul style="list-style-type: none"> Ky nuk është defekt i produktit, ndaj nuk ka arsye për t'u shqetësuar.
Sistemi i pastrimit të avujve nuk punon.	<ul style="list-style-type: none"> Kjo ndodh sepse temperatura është shumë e lartë. 	<ul style="list-style-type: none"> Lëreni furrën të ftohet dhe pastaj përdoreni.
Modaliteti Gatim dyshe nuk funksionon.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse ndarësi nuk është montuar siç duhet 	<ul style="list-style-type: none"> Vendosni siç duhet ndarësin dhe përdoreni.
Modaliteti Gatim njëshe nuk punon.	<ul style="list-style-type: none"> Nëse ndarësi është vendosur në furrë. 	<ul style="list-style-type: none"> Nxirrni ndarësin dhe përdoreni.

Kodet informuese

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

Kodi	Kuptimi	Veprimi
C-d1	Defekte të bllokimit të derës	Fikni furrën dhe më pas rindizeni. Nëse problemi vazhdon, fikni të gjithë rrjetin elektrik për 30 sekonda ose më shumë dhe rilidheni. Nëse problemi nuk është rregulluar, kontaktoni një qendër shërbimi.
C-20	Defekte të sensorit	
C-21		
C-22		
C-F1	Ndodh vetëm gjatë leximit/shkrimit të "EEPROM"	Ndodh kur ka problem me komunikimin ndërmjet "Touch IC" dhe "micom" kryesor ose dytësor
C-F0	Nëse nuk ka komunikim ndërmjet qarkut kryesor dhe qarkut dytësor	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".
C-F2	Ndodh kur ka problem me komunikimin ndërmjet "Touch IC" dhe "micom" kryesor ose dytësor	
C-d0	Problem me butona Ndodh kur një buton shtypet dhe mbahet shtypur për një periudhë kohe.	

Kodi	Kuptimi	Veprimi
-dC-	Nëse ndarësi hiqet gjatë gatimit në modalitetin Gatim dyshe. Nëse ndarësi futet gjatë gatimit në modalitetin Gatim njëshe.	Ndarësi nuk duhet të hiqet gjatë gatimit në modalitetin Gatim dyshe. Fikni furrën dhe më pas rindizeni. Nëse problemi vazhdon, fikni të gjithë rrjetin elektrik për 30 sekonda ose më shumë dhe rilidheni. Nëse problemi nuk është rregulluar, kontaktoni një qendër shërbimi.
S-01	Opsioni i fikjes për siguri Furra ka vazhduar funksionimin në temperaturën e caktuar për një kohë të gjatë. <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 	Kjo nuk është avari e sistemit. Fikni furrën dhe hiqni ushqimin. Pastaj, provoni sërish normalisht.

Shtojca

Fleta teknike e produktit

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikimi i modelit	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Lloji i dhomëzës	Njëshe	Sipër	Poshtë
Treguesi i efikasitetit të energjisë për dhomëz (EEI dhomëza)	95,4	100,0	101,5
Kategoria e efikasitetit të energjisë për dhomëz	A	A	A
Konsumi i energjisë i nevojshëm për ngrohjen e një ngarkese të standardizuar në një dhomëz furre me ngrohje elektrike gjatë një cikli në modalitet Konvencional për dhomëz (energji përfundimtare elektrike) (EC dhomëza elektrike)	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 ventilimi për dhomëz (energji përfundimtare elektrike) (EC dhomëza elektrike)	0,83 kWh/cikël	0,69 kWh/cikël	0,69 kWh/cikël
Numri i dhomëzave	3 (Njëshe, Sipër, Poshtë)		
Burimi i nxehtësisë për dhomëz (energji elektrike ose gaz)	energji elektrike		
Vëllimi për dhomëz (V)	75 L	34 L	32 L
Lloji i furrës	E integruar		
Pesha e pajisjes (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 kg		

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

Këshilla për kursimin e energjisë

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

Shënime

Shënime

Shënime

PYETJE OSE KOMENTE?

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



DG68-00740A-02

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Sadržaj

Korišćenje ovog priručnika	3	Pametna priprema hrane	24
U priručniku se koriste sledeći simboli:	3	Ručna priprema hrane	24
Bezbednosna uputstva	3	Programi automatske pripreme hrane	29
Važne mere opreza	3	Probna jela	34
Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme)	6	Kolekcija najčešće korišćenih recepata za automatsku pripremu hrane	35
Funkcija automatske uštede energije	6	Održavanje	38
Ugradnja	6	Čišćenje	38
Šta se nalazi u pakovanju	6	Zamena	40
Povezivanje napajanja	7	Rešavanje problema	41
Ugradnja u kuhinjski element	8	Tačke provere	41
Pre početka korišćenja	10	Informativni kodovi	43
Prvo podešavanje	10	Dodatak	44
Miris nove pećnice	10	List sa podacima o proizvodu	44
Pametni sigurnosni mehanizam	10		
Dodatni elementi	10		
Režim dvostruke pripreme hrane	12		
Korišćenje	12		
Kontrolna tabla	12		
Opšte postavke	13		
Režimi pripreme hrane (osim roštilja)	16		
Režimi pripreme hrane (roštilj)	18		
Temperaturni opseg u režimu dvostruke pripreme hrane	19		
Prekidanje pripreme hrane	20		
Specijalna funkcija	21		
Automatska priprema hrane	21		
Čišćenje	22		
Tajmer	24		
Uključivanje i isključivanje zvuka	24		
2 Srpski			

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 posude. Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

Ako ovaj uređaj ima funkciju čišćenja, površine mogu da se ugrelu 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.

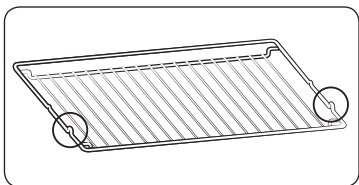
Uređaj se ne sme postaviti iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.

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

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

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

Kada spremate hranu, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer može da dođe do naglog ispuštanja vreloug 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 stojate 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.
- Svetlo: U toku pripreme hrane možete isključiti sijalicu u pećnici tako što ćete pritisnuti dugme za svetlo u pećnici. Radi uštede energije, svetlo u pećnici isključuje se nekoliko minuta nakon početka programa pripreme hrane.

Ugradnja

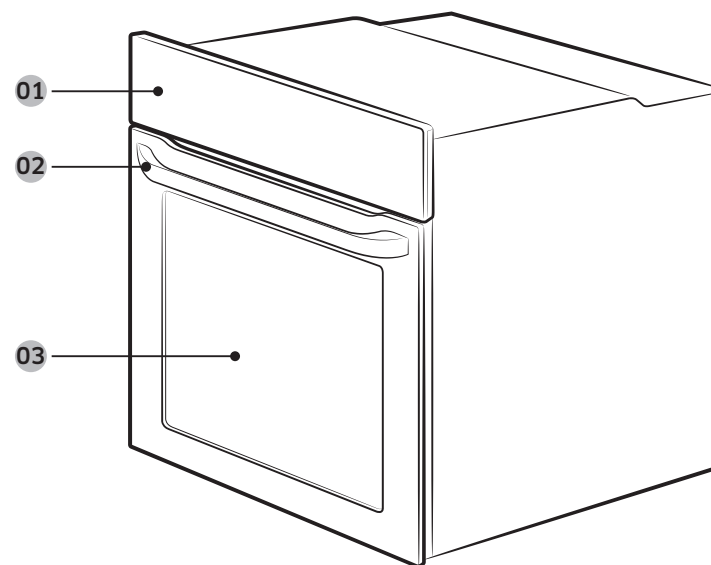
▲ UPOZORENJE

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

Šta se nalazi u pakovanju

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

Kratak pregled pećnice



01 Kontrolna tabla

02 Drška na vratima

03 Vrata



Dodatni elementi

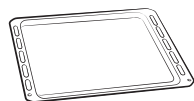
Uz pećnicu dobijate i razne dodatne elemente koji olakšavaju pripremu hrane.



Žičana rešetka



Žičani umetak *



Pleh za pečenje *



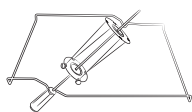
Univerzalni pleh *



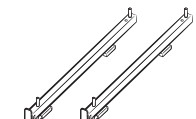
Duboki pleh *



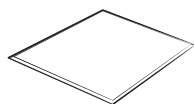
Ražanj *



Ražanj sa ražnjićima *



Teleskopska šina *

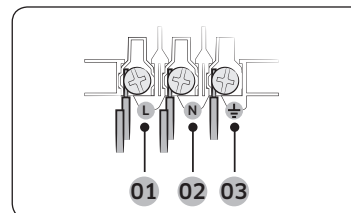


Razdelnik

NAPOMENA

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

Povezivanje napajanja



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

UPOZORENJE

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

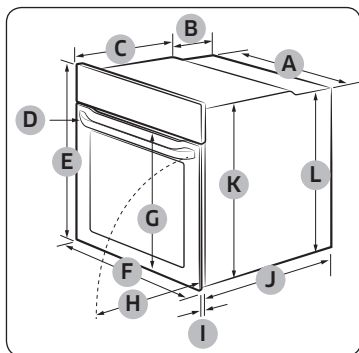
Ugradnja

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.

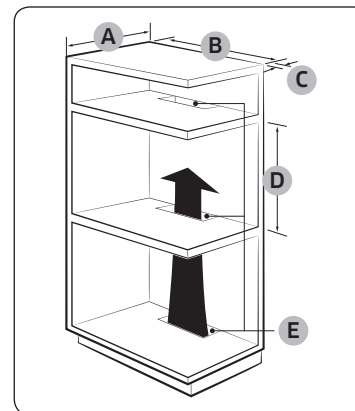
Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati razmak od oko 50 mm između donje police kuhinjskog elementa i zida uz koji se nalazi. Ako se pećnica ugrađuje ispod grejne ploče, pridržavajte se uputstava za ugradnju grejne ploče.

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

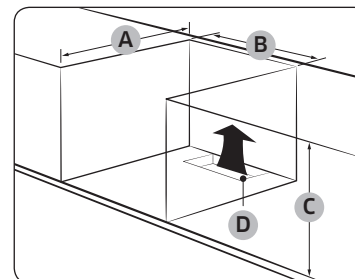


Ugradni element (mm)

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.



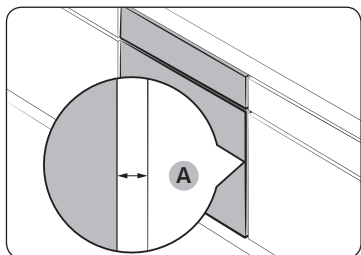
Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

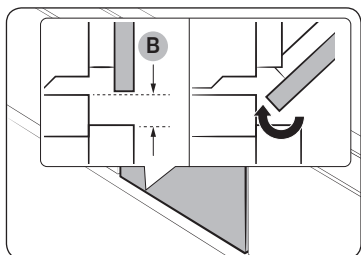
NAPOMENA

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

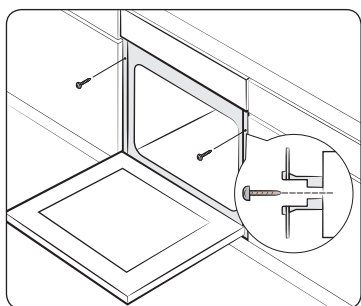
Ugradnja pećnice



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



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



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

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

⚠ UPOZORENJE

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

📖 NAPOMENA

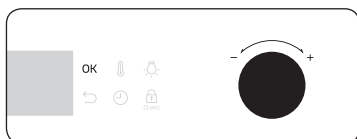
Pećnica koju imate može se po izgledu razlikovati od prikazanog modela.



Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

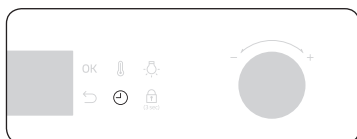
Kada prvi put uključite pećnicu, na displeju će se prikazati fabričko vreme „12:00“, a broj koji predstavlja sat („12“) će treptati. Pratite korake u nastavku da biste podesili vreme.



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



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



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

Miris nove pećnice

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

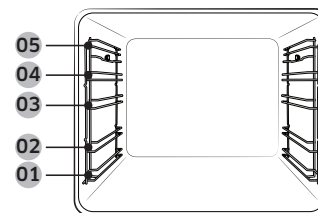
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Uključite pećnicu da radi sat vremena u režimu sa kruženjem vazduha na 200 °C ili u standardnom režimu na 200 °C. Tako će sagoreti svi ostaci iz procesa proizvodnje.
3. Nakon toga isključite pećnicu.

Pametni sigurnosni mehanizam

Kada otvorite vrata pećnice dok ona radi, svetla u pećnici se uključuju, a ventilator i grejač prestaju da rade. Na taj način se štite od povreda, poput opekotina, a ujedno se sprečava nepotrební gubitak energije. Kada se to desi, zatvorite vrata i pećnica će nastaviti normalno da radi jer nije u pitanju kvar.

Dodatni elementi

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



- 01 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 vrele 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.
Ražanj *	Ražanj se koristi za grilovanje, na primer piletine. Ražanj koristite isključivo u nepodeljenom režimu na 4. nivou, gde se nalazi adapter za ražanj. Odvrnite ručku ražnja da biste je skinuli tokom grilovanja.

Ražanj sa ražnjicama *	<p>Na 1. položaj ili, ako pečete veliki komad mesa, na dno pećnice stavite pleh da bi skupljao skupljanje sokova od pečenja. Preporučuje se da ražnjice koristite za komade mesa manje od 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Stavite meso na ražanj. Da biste lakše postavili ražanj, pričvrstite dršku na tupi kraj.2. Stavite polukuvani krompir i povrće oko mesa.3. Stavite postolje na srednji položaj tako da oblik „V“ bude okrenut napred. Položite ražanj na postolje sa oštrim šiljkom okrenutim ka napred i lagano ga gurnite da vrh ražnja uđe u mehanizam za okretanje koji se nalazi na zadnjem zidu pećnice. Tupi kraj ražnja mora da bude položen u oblik „V“. (Ražanj ima dve spojne ušice koje treba da budu najbliže vratima pećnice i spreče da ražanj ide napred; one ujedno imaju i ulogu držača ručke.)4. Odvrnite ručku pre početka pripreme hrane.5. Zavrните ručku kako biste lakše skinuli ražanj sa postolja nakon pripreme hrane. <p>⚠ UPOZORENJE</p> <p>Proverite da li je ručka ražnja pravilno nalegla. Budite pažljivi pri korišćenju ražnja. Viljuške i iglice su oštre i mogu da dovedu do telesne povrede! Da ne bi došlo do opekotina, ražanj vadite rukavicama jer je vreo.</p>
Teleskopske šine *	<p>Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način:</p> <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.
Razdelnik	Razdelnik deli pećnicu na dva odeljka. Razdelnik koristite u režimu dvostruke pripreme hrane.

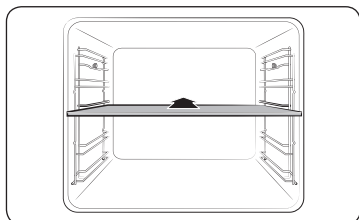
NAPOMENA

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

Pre početka korišćenja

Režim dvostruke pripreme hrane

Gornji i donji odeljak možete istovremeno da koristite za pripremu dva različita jela, odnosno hranu možete da pripremate samo u jednom odeljku.



Postavite razdelnik na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka. Pećnica će detektovati razdelnik i sama aktivirati gornji odeljak.

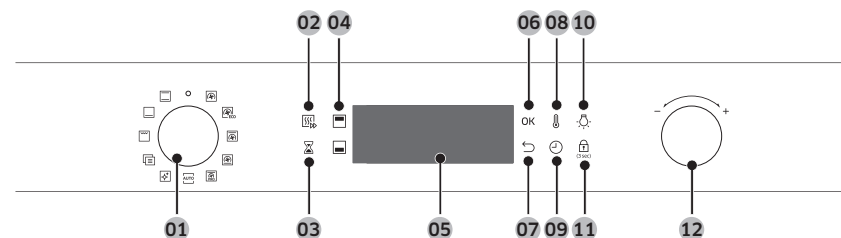
NAPOMENA

Režim dvostruke pripreme hrane ne može da se koristi za sve načine pripreme hrane. Više informacija potražite u odeljku Vodič za pripremu hrane iz ovog priručnika.

Korišćenje

Kontrolna tabla

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



01 Regulator režima	Pomoću ovog regulatora birate režim pripreme hrane ili funkciju.
02 Brzo zagrevanje	Ova funkcija brzo zagreva pećnicu do zadate temperature. <ul style="list-style-type: none">• Pritisnite ovo dugme da biste uključili ili isključili funkciju brzog zagrevanja.• Ova funkcija je dostupna samo u standardnom režimu. (Kruženje vazduha, Gornji i donji grejač, Gornji grejač+kruženje vazduha, Donji grejač+kruženje vazduha)• Nije dostupna za temperature niže od 100 °C.
03 Tajmer	Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.
04 Gornji/donji odeljak	Indikatori se uključuju kada postavite razdelnik. Izaberite gornji ili donji odeljak za pripremu željenog jela.
05 Displej	Prikazuje osnovne informacije o izabranim režimima ili postavkama.
06 OK (U redu)	Služi za potvrđivanje postavki.
07 Nazad	Otkazuje trenutne postavke i vraća vas na glavni ekran.
08 Temperatura	Služi za podešavanje temperature.

09 Trajanje pripreme hrane	Koristi se za podešavanje trajanja pripreme hrane.
10 Svetlo u pećnici	Služi za uključivanje ili isključivanje unutrašnjeg svetla. Svetlo u pećnici se automatski uključuje kada se vrata pećnice otvore ili kada pećnica počne da radi. Takođe, radi uštede energije se automatski isključuje nakon određenog perioda neaktivnosti.
11 Roditeljska kontrola	Ova funkcija blokira sve komande i tako sprečava nezgode. Međutim, možete i da je isključite okretanjem regulatora režima u položaj za isključeno. Pritisnite i držite dugme 3 sekunde da biste aktivirali ovu funkciju, odnosno ponovo pritisnite i držite dugme 3 sekunde da biste otključali kontrolnu tablu.
12 Regulator vrednosti	Pomoću ovog regulatora možete da: <ul style="list-style-type: none"> • Podesite trajanje pripreme hrane ili temperaturu. • Izaberete postavku u glavnim menijima: Čišćenje, Automatska priprema hrane, Specijalna funkcija ili Grilovanje. • Izaberete veličinu porcije za programe automatske pripreme hrane.

NAPOMENA

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

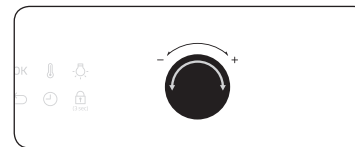
Opšte postavke

U svim režimima pripreme hrane uobičajeno je menjati podrazumevanu temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane. Pomoću sledećih koraka možete da podesite temperaturu i/ili trajanje pripreme hrane za izabrani režim.

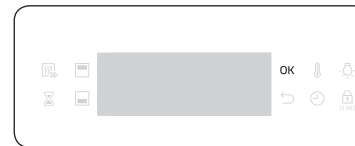
Temperatura



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju. Prikazaće se podrazumevana temperatura za izabranu stavku.




2. Pomoću regulatora vrednosti podesite željenu temperaturu.



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

NAPOMENA

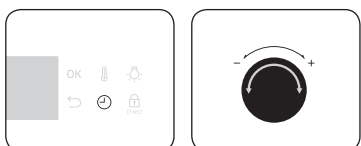
- Ako ne obavite dodatna podešavanja u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti pripremu hrane sa podrazumevanim postavkama.
- Da biste promenili podešenu temperaturu, pritisnite dugme  i ponovite gorenavedene korake.
- Temperatura unutar pećnice može precizno da se izmeri atestiranim termometrom i na način propisan od strane nadležne institucije. Korišćenje drugačijeg termometra može da dovede do greške u merenju.


Korišćenje

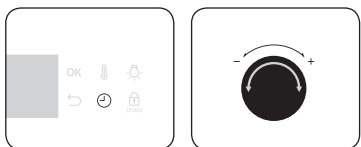
Trajanje pripreme hrane




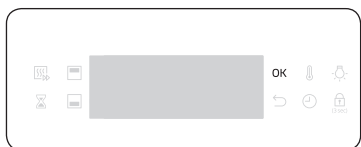
1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Pritisnite dugme , a zatim pomoću regulatora vrednosti izaberite željeno vreme, pri čemu je najveća vrednost 23 sata i 59 minuta.




3. Takođe, možete da odložite kraj pripreme hrane do željenog trenutka. Pritisnite dugme , pa pomoću regulatora vrednosti podesite vreme u koje priprema hrane treba da se završi. Više informacija potražite u odeljku **Odloženi kraj**.

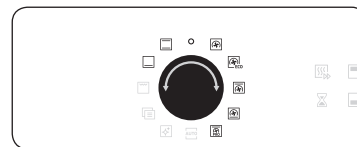


4. Pritisnite **OK (U redu)** da biste potvrdili izmene.

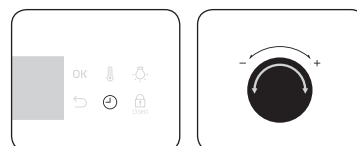
NAPOMENA


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

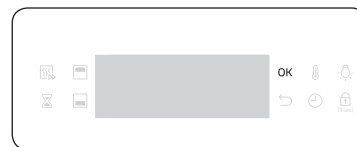
Vreme završetka pripreme



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.




2. Dvapat pritisnite dugme , pa okretanjem regulatora vrednosti odredite željeno vreme završetka.



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

NAPOMENA

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

Odloženi kraj

Ova funkcija će vam olakšati pripremu hrane.

Slučaj 1

Pretpostavimo da u 14:00 časova stavite jelo kojem je potrebno sat vremena za pripremu, a želite da pećnica završi pripremu hrane u 18:00 časova. Da biste podesili kraj pripreme hrane, promenite vreme Ready At (Spremno u) na 18:00. Pećnica će započeti pripremu hrane u 17:00 i završiti u 18:00, baš kako ste zadali.

Trenutno vreme: 14:00	Zadato trajanje pripreme hrane: 1 čas	Zadati odloženi kraj pripreme hrane: 18:00
--------------------------	--	---

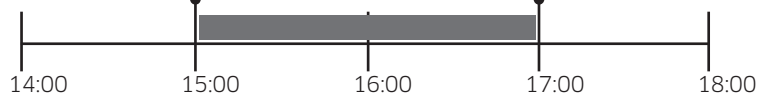
Pećnica će automatski započeti pripremu hrane u 17:00 i završiti u 18:00.



Slučaj 2

Trenutno vreme: 14:00	Zadato trajanje pripreme hrane: 2 časa	Zadati odloženi kraj pripreme hrane: 17:00
--------------------------	---	---

Pećnica će automatski započeti pripremu hrane u 15:00 i završiti u 17:00.

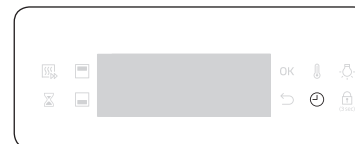


⚠ OPREZ

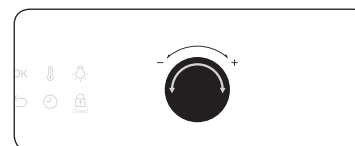
- Odlaganje kraja pripreme hrane nije moguće dok je aktivan režim Dvostruka priprema hrane.
- Nemojte držati pripremljenu hranu predugo u pećnici. Može se pokvariti.

Brisanje vremena pripreme hrane

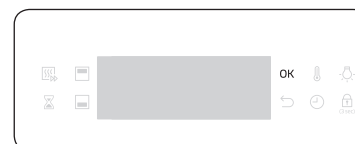
Trajanje pripreme hrane možete da obrišete. Ova opcija je korisna ako pećnicu želite ručno da isključite tokom pripreme hrane.



1. Dok pećnica radi, pritisnite dugme da biste videli podrazumevano trajanje pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite trajanje pripreme hrane na „00:00“. Umesto toga, možete samo da pritisnete .



3. Na kraju pritisnite **OK (U redu)**.

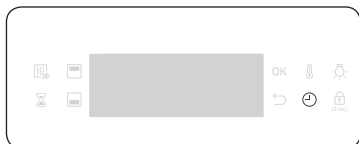
NAPOMENA

U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo izaberite odeljak za koji želite da obrišete trajanje pripreme hrane.

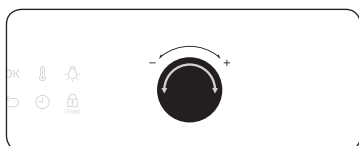
Korišćenje

Brisanje vremena završetka pripreme hrane

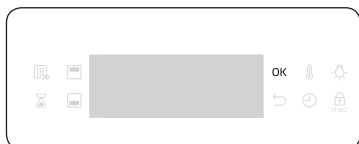
Vreme završetka pripreme hrane možete da obrišete. Ova opcija je korisna ako pećnicu želite ručno da isključite tokom pripreme hrane.



1. Dok pećnica radi, dvaput pritisnite dugme da biste videli podešeno vreme završetka pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora vrednosti podesite vreme završetka pripreme hrane na trenutno vreme. Umesto toga, možete samo da pritisnete .



3. Na kraju pritisnite **OK (U redu)**.

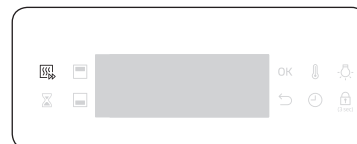
NAPOMENA

U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo izaberite odeljak za koji želite da obrišete vreme završetka pripreme hrane.

Režimi pripreme hrane (osim roštilja)



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim pripreme hrane.
2. Podesite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Više informacija potražite u odeljku **Opšte postavke**.



3. Ako želite, možete brzo da zagrejte rernu. Da biste to uradili, pritisnite dugme i podesite ciljnu temperaturu. Odgovarajući indikator će se pojaviti na ekranu.



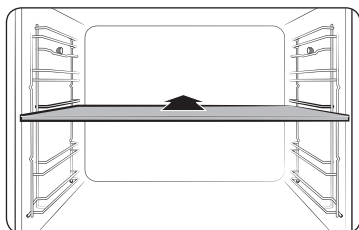
Pećnica će početi da se zagreva dok ne dostigne zadatu temperaturu. Kada se završi zagrevanje, indikator će nestati i čuće se zvučni signal. Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.

NAPOMENA

Tokom spremanja hrane možete da promenite trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu.

Režim dvostruke pripreme hrane

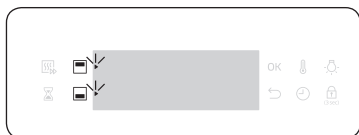
Unutrašnjost pećnice možete da podelite pomoću dobijenog razdelnika na gornji i donji odeljak. U ovim odeljcima možete istovremeno da aktivirate dva različita režima pripreme hrane, odnosno možete da spremate hranu samo u jednom odeljku.





1. Postavite razdelnik na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka.

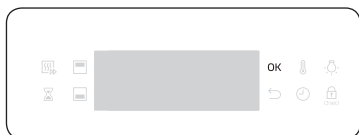


2. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim pripreme hrane. Dostupni su vam režimi Roštilj, Kruženje vazduha i Gornji grejač + kruženej vazduha za gornji odeljak, kao i režimi Kruženje vazduha, Donji grejač + kruženej vazduha i Donji grejač za donji odeljak.

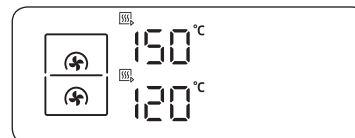


3. Pritisnite  da biste izabrali gornji odeljak, odnosno  da biste izabrali donji odeljak. Ikona ► će se pojaviti na izabranom odeljku.

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



5. Kada završite, pritisnite **OK (U redu)**.



Pećnica će početi da se zagreva (🔥) dok ne dostigne zadatu temperaturu.




Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u vodiču za pripremu hrane.

NAPOMENA






Režim dvostruke pripreme hrane ne može da se koristi u svim režimima pripreme hrane. Više informacija potražite u odeljku **Vodič za pripremu hrane** iz ovog priručnika.

Režimi pripreme hrane (osim roštilja)

Režimi obrade hrane sa zvezdicom (*) mogu da se koriste za brzo podgrevanje, ali ne rade na temperaturama nižim od 100 °C.

Režim	Opseg temperature (°C)			Preporučena temperatura (°C)
	Standardni režim	Režim dvostruke pripreme hrane		
		Gornji odeljak	Donji odeljak	
 Kruženje vazduha	* 30-250	40-250	40-250	170
	Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme.			
 Gornji i donji grejač	* 30-250	-	-	200
	Toplotu stvaraju gornji i donji grejač. Ova funkcija se koristi za obično pečenje skoro svih vrsta hrane.			
 Gornji grejač + kruženje vazduha	* 40-250	40-250	-	190
	Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koricu (npr. meso ili lazanje).			

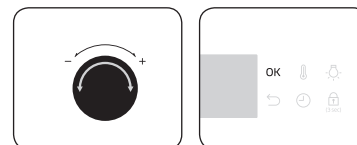
Korišćenje

Režim	Opseg temperature (°C)			Preporučena temperatura (°C)
	Standardni režim	Režim dvostruke pripreme hrane		
		Gornji odeljak	Donji odeljak	
 Donji grejač + kruženje vazduha	* 40-250	-	40-250	190
	Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača.			
 Donji grejač	100-230	-	100-230	Standardni režim: 190 Donji odeljak: 170
	Donji grejač stvara toplotu. Izaberite ovaj režim na kraju pečenja da bi dno kiša ili pice bilo reš-pečeno.			
 Profesionalno pečenje	80-200	-	-	160
	U režimu pripreme za pečenje automatski se pokreće ciklus zagrevanja dok pećnica ne dostigne temperaturu od 220 °C. Zatim se aktiviraju gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha za zapecanje hrane, poput mesa, na visokoj temperaturi. Nakon toga, meso se peče na nižim temperaturama. Ovaj režim se koristi za govedinu, živinu i ribu.			
 Ekonomično kruženje vazduha	30-250	-	-	170
	<p>Ekonomično kruženje vazduha koristi poboljšani grejni sistem i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Trajanje pripreme hrane je neznatno duže, ali su rezultati isti. Za ovaj režim pripreme hrane nije potrebno zagrevanje.</p> <p> NAPOMENA</p> <p>Režim ekonomičnog kruženja vazduha koji je korišćen za određivanje klase energetske efikasnosti u skladu je sa standardom EN60350-1.</p>			

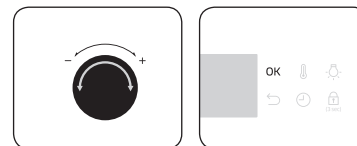
Režimi pripreme hrane (roštilj)



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



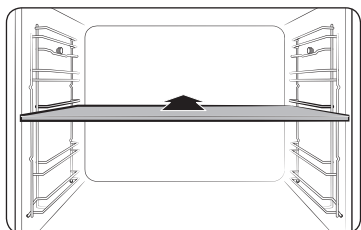
2. Zatim, pomoću regulatora vrednosti izaberite **Veliki roštilj (G 1)** ili **Ekonomični roštilj (G 2)**, pa pritisnite **OK (U redu)**.



3. Podesite temperaturu pomoću regulatora vrednosti, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.

Režim dvostruke pripreme hrane

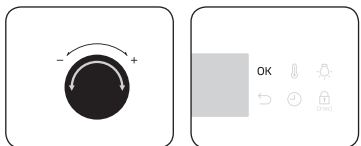
Grilovanje u režimu dvostruke pripreme hrane preporučuje se za male porcije radi uštede energije. Prema podrazumevanim postavkama, u gornjem odeljku dostupna je samo opcija Veliki roštilj, jer pećnica koristi samo gornji grejač.



1. Stavite razdelnik na 3. nivo da biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora režima izaberite . Prema podrazumevanim postavkama, samo opcija **Veliki roštilj (G 1)** može automatski biti izabrana.



3. Podesite temperaturu pomoću regulatora vrednosti, a zatim pritisnite **OK (U redu)**.

Režimi pripreme hrane (roštilj)

Režim	Opseg temperature (°C)			Preporučena temperatura (°C)	
	Standardni režim	Režim dvostruke pripreme hrane			
		Gornji odeljak	Donji odeljak		
G 1	Veliki roštilj	100-270	200-250	-	240
		Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lasanje, musaka/pekarski krompir).			
G 2	Ekonomični roštilj	100-270	-	-	240
		Roštilj male površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim za hranu koja se sprema na nižim temperaturama, poput ribe i punjenih bageta.			

Temperaturni opseg u režimu dvostruke pripreme hrane

Gornji i donji odeljak možete istovremeno da koristite za pripremu različitih jela. U režimu dvostruke pripreme hrane, na temperaturni opseg jednog odeljka utiče temperatura drugog odeljka. Na primer, pečenje u gornjem odeljku biće uslovljeno spremanjem hrane u donjem odeljku u pogledu temperature. U svakom odeljku, temperaturni opseg je između 40 i 250 stepeni.

Ako je temperatura u gornjem odeljku podešena na (°C)	Temperatura u donjem odeljku ograničena je na (°C)	
	Najmanje	Najviše
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Korišćenje

Ako je temperatura u donjem odeljku podešena na (°C)	Temperatura u gornjem odeljku ograničena je na (°C)	
	Najmanje	Najviše
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

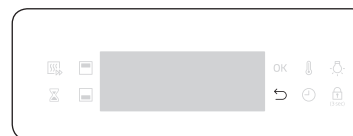
Prekidanje pripreme hrane



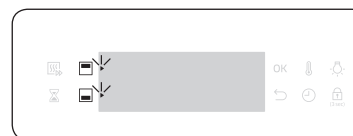
Dok je priprema hrane u toku, okrenite regulator režima u položaj „0“. Pečnica će se isključiti za nekoliko sekundi. Pečnica se isključuje sa zakašnjenjem od nekoliko sekundi kako bi korisnik mogao da ispravi komandu ako je pogrešio.

Prekidanje pripreme hrane u jednom odeljku

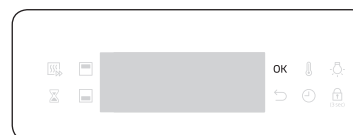
Pratite sledeća uputstva da biste prekinuli pripremu hrane u režimu dvostruke pripreme hrane.



1. Pritisnite da zaustavite pripremu hrane.



2. Pritisnite da biste izabrali gornji odeljak, odnosno da biste izabrali donji odeljak. Ikona će treptati na izabranom odeljku.



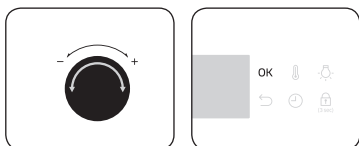
3. Na kraju pritisnite **OK (U redu)**. Pečnica će prekinuti pripremu hrane u izabranom odeljku.

Specijalna funkcija

Dodajte specijalne ili dodatne funkcije kako biste poboljšali pripremu hrane. Specijalne funkcije nisu dostupne u režimu dvostruke pripreme hrane.



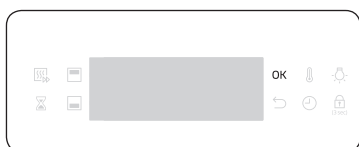
1. Pomoću regulatora režima izaberite .



2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite neku funkciju, a zatim pritisnite dugme **OK (U redu)**. Prikazaće se podrazumevana temperatura.

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

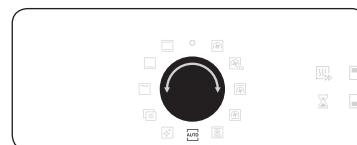
4. Pritisnite dugme **OK (U redu)** da biste pokrenuli funkciju.



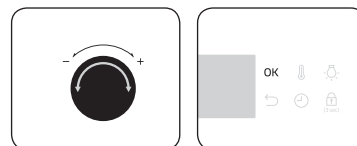
Režim		Opseg temperature (°C)	Preporučena temperatura (°C)	Uputstvo
F 1	Održavanje toplote	40-100	80	Pomoću ove funkcije hrana koju ste upravo pripremili ostaje zagrejana.
F 2	Zagrevanje tanjira	30-80	60	Pomoću ove funkcije možete da zagrejete posuđe ili posudu za pečenje.

Automatska priprema hrane

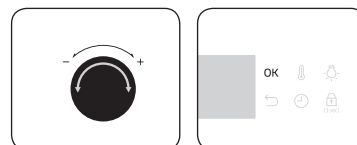
Za neiskusne kuvare, pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti te funkcije kako biste uštedeli vreme ili brže savladali recepte. Trajanje pripreme hrane i temperatura će biti podešeni prema izabranom receptu.



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite program, a zatim pritisnite dugme **OK (U redu)**.



3. Pomoću regulatora vrednosti izaberite veličinu porcije. Opseg težine zavisi od izabranog programa.

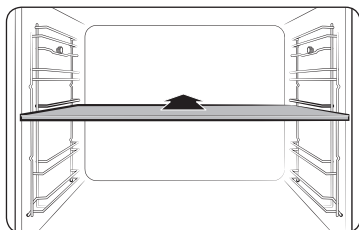
4. Pritisnite dugme **OK (U redu)** da biste započeli pripremu hrane.

NAPOMENA

- Neke od stavki u programima automatske pripreme hrane uključuju zagrevanje. Za te stavke prikazuje se tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu kada čujete zvučni signal koji označava da je zagrejana. Zatim pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste pokrenuli opciju Automatska priprema hrane.
- Više informacija potražite u odeljku Automatski programi u ovom priručniku.

Korišćenje

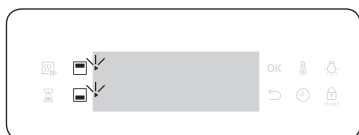
Režim dvostruke pripreme hrane



1. Stavite razdelnik na 3. nivo da biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



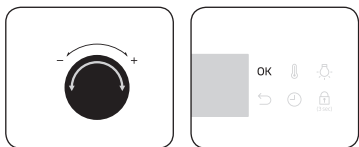
2. Pomoću regulatora režima izaberite **AUTO**.



3. Pritisnite da biste izabrali gornji odeljak, odnosno da biste izabrali donji odeljak. Ikona ► će se pojaviti na izabranom odeljku.



4. Pomoću regulatora vrednosti izaberite program za gornji odeljak, a zatim pritisnite dugme **OK (U redu)**.



5. Pomoću regulatora vrednosti izaberite veličinu porcije. Opseg težine zavisi od izabranog programa.

6. Pritisnite dugme **OK (U redu)** da biste započeli pripremu hrane.

NAPOMENA

Više informacija potražite u odeljku Automatski programi u ovom priručniku.

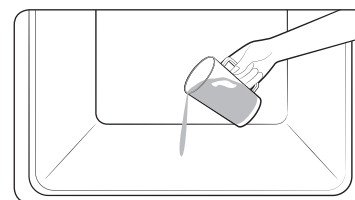
Čišćenje

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

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

Čišćenje parom

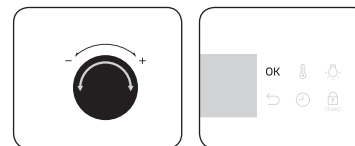
Ova funkcija je korisna za čišćenje manjih nečistoća pomoću pare.



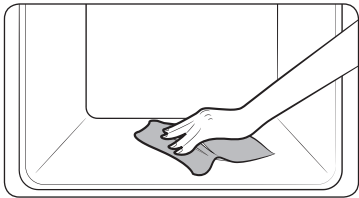
1. Sipajte 400 ml vode na dno pećnice, pa zatvorite njena vrata.



2. Pomoću regulatora režima izaberite .



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



4. Suvom krpom očistite unutrašnjost pećnice.

⚠ UPOZORENJE

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


📖 NAPOMENA

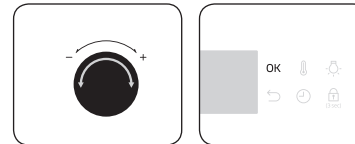
- Ako je pećnica veoma zamašćena, na primer nakon pečenja ili grilovanja, preporučuje se da pomoću sredstva za čišćenje uklonite tvrde naslage pre nego što aktivirate funkciju čišćenja parom.
- Nakon završetka ciklusa, ostavite vrata pećnice odškrinutim. Tako će emajlirane površine u unutrašnjosti pećnice moći potpuno da se osuše.
- Ako je unutrašnjost pećnice vrela, čišćenje ne može da se pokrene. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Nemojte naglo sipati vodu na dno pećnice. Polako sipajte vodu. U suprotnom, voda će se preliti preko prednje ivice pećnice.

Pirolitičko čišćenje

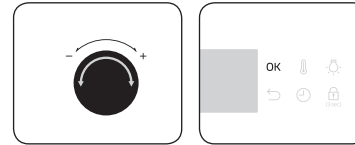
Pirolitičko čišćenje podrazumeva termičko čišćenje na visokoj temperaturi. Sagoreva ostatke ulja da bi olakšala ručno čišćenje.



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

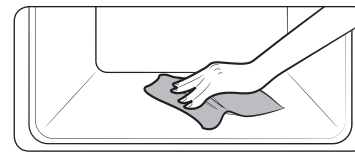


3. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite Pirolitičko čišćenje (C 2), pa pritisnite **OK (U redu)**.



4. Okretanjem regulatora vrednosti izaberite jedno od 3 trajanja čišćenja: 1 sat 50 min, 2 sata 10 min i 2 sata 30 min.

5. Pritisnite dugme **OK (U redu)** da biste započeli čišćenje.



6. Kada se čišćenje završi, sačekajte da se pećnica ohladi pa mokrom krpom obrišite ivice vrata.

⚠ OPREZ

- Ne dodirujte pećnicu jer se jako zagreva tokom ciklusa čišćenja.
- Da ne bi došlo do nezgoda, ne dozvoljavajte deci da se približe pećnici.
- Kada se ciklus završi, ne isključujte pećnicu dok ventilator još radi jer on hladi pećnicu.

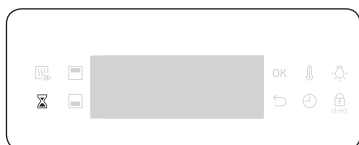
📖 NAPOMENA

- Kada ciklus počne, unutrašnjost pećnice počinje jako da se zagreva. Vrata se automatski zaključavaju zbog zaštite korisnika. Kada se ciklus završi, vrata se otključavaju.
- Vodite računa da pećnica bude prazna pre čišćenja. Dodatni elementi mogu da se deformišu od visokih temperatura u pećnici.

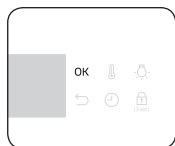
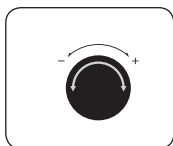
Korišćenje

Tajmer

Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.



1. Pritisnite .

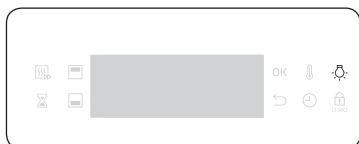


2. Podesite vreme pomoću regulatora vrednosti, a zatim pritisnite **OK (U redu)**. Maksimalno trajanje je 23 sata i 59 minuta.

NAPOMENA

- Kada vreme istekne, oglasiće se zvučni signal, a na displeju će treptati poruka „00:00“.
- Postavke tajmera možete da promenite u svakom trenutku.

Uključivanje i isključivanje zvuka



- Da biste privremeno isključili zvuk, dodirnite i 3 sekunde držite dugme za svetlo u pećnici.
- Da biste uključili zvuk, ponovo dodirnite i držite isto dugme 3 sekunde.

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

UPOZORENJE o akril-amidu

Akril-amidi se stvaraju prilikom pečenja hrane koja sadrži skrob, kao što je čips, pomfrit i hleb i oni mogu prouzrokovati zdravstvene probleme. Preporučuje se da ovu hranu pripremate na nižim temperaturama i da izbegavate 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 zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

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

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Punjeno zaleđeno lisnato pecivo	Univerzalni pleh	2		180-200	20-25
Kiš	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	2		180-190	25-35
Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	2		160-170	65-75
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
Otkošćen teleći but, 1,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		160-180	90-120
Prasetina, 1 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-210	50-60
Svinjska 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, ćuretina)					
Celo pile, 1,2 kg*	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	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	Univerzalni pleh	3		220-230	15-20
Pečene polovine krompira, 0,5 kg	Univerzalni pleh	3		200	45-50
Riba					
Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		200-230	10-15
Pečena riba	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		180-200	30-40

* Okrenite na polovini pečenja.









Roštilj

Preporučujemo da zagrejte pećnicu pomoću funkcije Veliki roštilj. Okrenite na polovini pečenja.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Hleb					
Tost	Žičana rešetka	5		270	2-4
Tost sa sirom	Univerzalni pleh	4		200	4-8
Govedina					
Biftek*	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		240-250	15-20
Pljeskavice*	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		250-270	13-18
Prasetina					
Krmenadle	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		250-270	15-20
Kobasice	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		260-270	10-15
Živina					
Pileće grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230-240	30-35
Pileći batak	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 1		230-240	25-30

* Okrenuti nakon 2/3 ciklusa pečenja.

Smrznuto gotovo jelo

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Zaledena pica, 0,4-0,6 kg	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
Zaledeni kamember	Žičana rešetka	3		190-200	10-15
Zaledeni bageti sa prelivom	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		190-200	10-15
Zaledeni riblji štapići	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1		190-200	15-25
Zaledene riblje pljeskavice	Žičana rešetka	3		180-200	20-35

Profesionalno pečenje

Ovaj režim obuhvata automatski ciklus zagrevanja do 220 °C. Gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha se koriste za zapecanje mesa na visokoj temperaturi. Nakon ove faze, hrana se priprema na nižoj temperaturi koju ste prethodno podesili. U toku ovog procesa, koriste se i gornji i donji grejač. Ovaj režim je pogodan za pripremu pečenja i živine.

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (sati)
Goveđe pečenje	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	3-4
Praseće pečenje	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	4-5
Jagnjeće pečenje	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	80-100	3-4
Pačje grudi	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	70-90	2-3



Pametna priprema hrane

Ekonomično kruženje vazduha

Ovaj režim koristi poboljšani sistem grejača i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Za ovaj režim pripreme hrane ne preporučuje se zagrevanje pećnice radi uštede energije.

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

Hrana	Dodatni element	Nivo	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Lomljeni voćni kolač, 0,8-1,2 kg	Žičana rešetka	2	160-180	60-80
Krompir u ljusci, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pleh	2	190-200	70-80
Kobasice, 0,3-0,5 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	160-180	20-30
Zaledeni pomfrit za pećnicu, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pleh	3	180-200	25-35
Zaledeni krompir isečen na kriške, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pleh	3	190-210	25-35
Pečeni riblji fileti, 0,4-0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200-220	30-40
Hrskavi riblji fileti, uvaljani u prezle, 0,4-0,8 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	3 1	200-220	30-45
Pečena goveda slabina, 0,8-1,2 kg	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	2 1	180-200	65-75
Pečeno povrće, 0,4-0,6 kg	Univerzalni pleh	3	200-220	25-35

Dvostruka priprema hrane

Pre korišćenja funkcije dvostruke pripreme hrane, postavite razdelnik u pećnicu. Preporučujemo da zagrejte pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate. U sledećoj tabeli obuhvaćeno je 5 vodiča za dvostruku pripremu hrane koje preporučujemo za pečenje namirnica. Uz ovu funkciju istovremeno možete da pripremate glavno jelo i prilog ili glavno jelo i dezert.

- Ako koristite funkciju dvostruke pripreme hrane, za zagrevanje pećnice može biti potrebno više vremena.

Br.	Prostor za pečenje	Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
1	Gornji odeljak	Patišpanj	Žičana rešetka, pleh prečnika 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Donji odeljak	Domaća pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190-210	13-18
2	Gornji odeljak	Pečeno povrće, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pleh	4		220-230	13-18
	Donji odeljak	Pita od jabuka	Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm	1		160-170	70-80
3	Gornji odeljak	Lepinja	Univerzalni pleh	4		230-240	13-18
	Donji odeljak	Pekarski krompir, 1-1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Gornji odeljak	Pileći batak	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		230-250	30-35
	Donji odeljak	Lazanje, 1-1,5 kg	Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Gornji odeljak	Pečeni riblji fileti	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		210-230	15-20
	Donji odeljak	Lisnato testo sa jabukama	Univerzalni pleh	1		170-180	25-30



Možete da koristite samo gornji ili samo donji odeljak i tako uštedite struju. Trajanje pripreme hrane može da bude duže ako koristite samo jedan odeljak. Preporučujemo da zagrejte pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Gornji odeljak

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	4		170	30-35
Pogačice	Univerzalni pleh	4		180-190	30-35
Lazanje	Žičana rešetka	4		190-200	30-35
Piletina, batak*	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4 4		230-250	30-35

* Nemojte zagrevati pećnicu pre stavljanja hrane.

Donji odeljak

Hrana	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Mali kolači	Univerzalni pleh	1		170	30-35
Mramorni kolač	Žičana rešetka	1		160-170	60-70
Pita od jabuka	Žičana rešetka	1		160-170	70-80
Domaća pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pleh	1		190-210	13-18

Programi automatske pripreme hrane

Standardni režim

Sledeća tabela sadrži 40 automatskih programa za pečenje.

Tabela sadrži informacije o količini, opsege težine i odgovarajuće savete.

Režimi i trajanja pripreme hrane su unapred programirani radi veće praktičnosti.

U priručniku sa uputstvima možete pronaći neke recepte za automatske programe.

Programi automatske pripreme hrane 1-19, 38 i 39 obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu kada čujete zvučni signal koji označava da je zagrejana. Zatim pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste pokrenuli opciju Automatska priprema hrane.

▲ UPOZORENJE

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 1	Pekarski krompir	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite pekarski krompir u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Gratinirano povrće	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Složite sirovo gratinirano povrće u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Zapečena testenina	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite testeninu u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	3
		Složite domaće lazanje u posudi za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		

Pametna priprema hrane

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 5	Ratatuj	1,2-1,5	Žičana rešetka	3
		Stavite sastojke za ratatuj u đuvečaru sa poklopcem. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke. Peći poklopljeno. Promešati pre služenja.		
A 6	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	2
		Složite pitu od jabuka u okrugli metalni pleh za pečenje prečnika 24-26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 7	Kroasani	0,3-0,4	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kroasane (zamrznute). Stavite papir za pečenje na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		
A 8	Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,4	Univerzalni pleh	3
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje koji ste stavili na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		
A 9	Kiš loren	1,2-1,5	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika 25 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 10	Beli hleb	0,6-0,7	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 11	Beli hleb od mešanih žitarica	0,8-0,9	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 12	Kiflice	0,3-0,5	Univerzalni pleh	3
		Pripremite kiflice (prethodno ohlađeno testo). Stavite papir za pečenje na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		
A 13	Lomljeni voćni kolač	0,8-1,2	Žičana rešetka	3
		Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuka ili krušaka) u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pospite mrvice testa po voću. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 14	Pogačice	0,5-0,6	Univerzalni pleh	3
		Stavite pogačice (prečnika 5-6 cm) na papir za pečenje koji ste prethodno stavili na pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		
A 15	Patišpanj	0,5-0,6	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika 26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 16	Mramorni kolač	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo i stavite ga u okrugli metalni pleh za kuglof. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 17	Holandski kolač	0,7-0,8	Žičana rešetka	2
		Pripremite testo i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 18	Podloga za voćni kolač	0,4-0,5	Žičana rešetka	3
		Stavite testo u crnu podmazanu metalnu posudu za pečenje da biste dobili podlogu za kolač. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 19	Čokoladni kolači	0,7-0,8	Žičana rešetka	3
		Pripremite testo u posudi za pečenje prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 20	Pečena goveda slabina	0,9-1,1	Žičana rešetka +	2
		1,1-1,3	Univerzalni pleh	1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 21	Dinstano goveđe pečenje	0,9-1,1	Žičana rešetka +	2
		1,1-1,3	Univerzalni pleh	1
		Začinite govedinu i ostavite je da odstoji u frižideru 1 sat. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 22	Jagnjeći kotleti	0,4-0,6	Žičana rešetka +	4
		0,6-0,8	Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjeće kotlete sa začinskim biljem i začinicima, a zatim ih stavite na žičanu rešetku.		
A 23	Jagnjeći but sa koskom	1,0-1,5	Žičana rešetka +	3
		1,5-2,0	Univerzalni pleh	1
		Marinirajte jagnjetinu i stavite je na žičanu rešetku.		
A 24	Svinjsko pečenje sa kožicom	0,8-1,0	Žičana rešetka +	3
		1,0-1,2	Univerzalni pleh	1
		Stavite praseće pečenje sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku.		
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,0	Žičana rešetka +	3
		1,0-1,2	Univerzalni pleh	1
		Stavite svinjska rebra na žičanu rešetku.		

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 26	Celo pile	0,9-1,1	Žičana rešetka +	2
		1,1-1,3	Univerzalni pleh	1
		Operite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinicima. Spustite pile sa grudima okrenutim nadole na rešetku i vratite rešetku u pećnicu čim se oglasi zvučni signal.		
A 27	Pileće grudi	0,4-0,6	Žičana rešetka +	4
		0,6-0,8	Univerzalni pleh	1
		Marinirajte pileće grudi i stavite ih na rešetku.		
A 28	Pileći bataci	0,6-0,8	Žičana rešetka +	4
		0,8-1,0	Univerzalni pleh	1
		Premažite batak uljem i začinicima i poredajte ih na pleh.		
A 29	Pačje grudi	0,3-0,4	Žičana rešetka +	4
		0,4-0,5	Univerzalni pleh	1
		Stavite pačje grudi na rešetku sa masnijom stranom okrenutom nagore. Izaberite prvu postavku za srednje pečeno pile, a drugu za jače pečeno.		
A 30	Fileti pastrmke	0,3-0,5	Univerzalni pleh	4
		0,5-0,7		
		Poredajte filete pastrmke na univerzalni pleh tako da kožica bude okrenuta nagore.		
A 31	Pastrmka	0,3-0,5	Žičana rešetka +	4
		0,5-0,7	Univerzalni pleh	1
		Operite i očistite ribu, a zatim je poredajte unakrsno na rešetku. Ribu začinite sa sokom od limuna, solju i začinicima. Kožu zasecite nožem. Premažite uljem i posolite.		

Pametna priprema hrane

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 32	Riba list	0,3-0,5	Univerzalni pleh	3
		0,5-0,7		
Stavite ribu na papiru za pečenje na univerzalni pleh. Zasecite površinu nožem.				
A 33	Filet lososa	0,4-0,6	Žičana rešetka + Univerzalni pleh	4
		0,6-0,8		1
Operite i očistite filete ili odreske. Poredajte filete na rešetku tako da kožica bude okrenuta nagore.				
A 34	Pečeno povrće	0,4-0,6	Univerzalni pleh	4
		0,6-0,8		
Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžan, papriku, crni luk i čeri paradajz. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno ih rasporedite po plehu.				
A 35	Pečeni krompir presečen na pola	0,6-0,8	Univerzalni pleh	3
		0,8-1,0		
Isecite velike kumpire (svaki oko 200 g) na polovine po dužini. Poredajte ih na pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.				
A 36	Zaleđeni pomfrit za pečnicu	0,3-0,5	Univerzalni pleh	3
		0,5-0,7		
Rasporedite zaleđeni pomfrit po plehu.				
A 37	Zaleđene kriške krompira	0,3-0,5	Univerzalni pleh	3
		0,5-0,7		
Rasporedite zaleđene kriške krompira po podlozi.				

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 38	Zamrznuta pica	0,3-0,6	Žičana rešetka	3
		0,6-0,9		
Pokrenite program i kada čujete zvučni signal stavite zaleđenu picu na sredinu žičane rešetke. Prva postavka je za tanku italijansku picu, a druga za deblju pica pitu.				
A 39	Domaća pica	0,8-1,0	Univerzalni pleh	2
		1,0-1,2		
Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.				
A 40	Fermentacija kvasnog testa	0,5-0,6	Žičana rešetka	2
		0,7-0,8		
Zamesite testo u posudi i prekrijte ga folijom. Stavite ga na sredinu rešetke. Prva postavka je za picu i testo za kolače, a druga za hleb.				

Dvostruka priprema hrane

Sledeća tabela sadrži 10 automatskih programa za pečenje. Možete da koristite samo gornji ili donji odeljak ili oba odeljka istovremeno.

Program sadrži informacije o količini, opsegu težine i odgovarajuće preporuke. Režimi i trajanja pripreme hrane su unapred programirani radi veće praktičnosti. U priručniku sa uputstvima možete pronaći neke recepte za automatske programe.

Svi programi dvostruke automatske pripreme hrane obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja.

Stavite hranu u pećnicu kada čujete zvučni signal koji označava da je zagrejana.

Zatim pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste pokrenuli opciju Automatska priprema hrane.

⚠ UPOZORENJE

Kada hranu vadite iz pećnice, obavezno koristite rukavice.

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
Gornji odeljak				
A 1	Pekarski krompir	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Složite pekarski krompir u posudu za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 2	Lazanje	1,0-1,5	Žičana rešetka	4
		Složite domaće lasanje u posudi za pečenje prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 3	Pileći bataci	0,6-0,8	Žičana rešetka +	4
		0,8-1,0	Univerzalni pleh	4
		Premažite batak uljem i začinima i stavite ih na rešetku.		
A 4	Pečeni krompir presečen na pola	0,6-0,8	Univerzalni pleh	4
		0,8-1,0		
		Isecite velike krompire (svaki oko 200 g) na polovine po dužini. Poređajte ih na pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima.		

Kód	Hrana	Težina (kg)	Dodatni element	Nivo
A 5	Zaleđeni pomfrit za pećnicu	0,3-0,5	Univerzalni pleh	4
		0,5-0,7		
Rasporedite zaleđeni pomfrit po plehu.				
Donji odeljak				
A 1	Pita od jabuka	1,2-1,4	Žičana rešetka	1
		Složite pitu od jabuka u okrugli metalni pleh za pečenje prečnika 24-26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh na sredinu rešetke.		
A 2	Lisnato testo sa jabukama	0,3-0,4	Univerzalni pleh	1
		Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje koji ste stavili na univerzalni pleh. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		
A 3	Kiš loren	1,2-1,5	Žičana rešetka	1
		Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika 25 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke.		
A 4	Zamrznuta pica	0,3-0,6	Žičana rešetka	1
		0,6-0,9		
		Zaleđenu picu stavite na sredinu žičane rešetke. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite rešetku. Prva postavka je za tanku italijansku picu, a druga za deblju picu pitu.		
A 5	Domaća pica	0,8-1,0	Univerzalni pleh	1
		1,0-1,2		
		Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala stavite pleh.		

Pametna priprema hrane

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		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Keks	Univerzalni pleh + Univerzalni pleh	1+4		140	28-33
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
	Univerzalni pleh + Žičana rešetka + 2 kalupa za torte sa oprugom **(tamni, prečnika 20 cm)	1+3		160	80-90

* Dva kolača se postavljaju na rešetku, iza levo i napred desno.

** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.

2. Roštilj

Prethodno zagrejte na 5 minuta praznu pećnicu pomoću funkcije Veliki roštilj.

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Tost od belog hleba	Žičana rešetka	5		270 (maks.)	1-2
Goveđe pljeskavice* (12 komada)	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	4		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8
		1			

* Okrenite kada prođe 2/3 predviđenog vremena pripreme.

3. Pečenje

Vrsta hrane	Dodatni element	Nivo	Vrsta grejanja	Temp. (°C)	Trajanje (min.)
Celo pile	Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče)	3 1		205	80-100*

* Okrenite na polovini pečenja.

Kolekcija najčešće korišćenih recepata za automatsku pripremu hrane

Pekarski krompir

Sastojci 800 g krompira, 100 ml mleka, 100 ml pavlake, 50 g umućenih jaja, 1 kašika soli, biber, muskatni oraščić, 150 g rendanog sira, maslac, majčina dušica

Uputstva Oljuštite krompir i isecite ih na listiće debljine 3 mm. Podmažite đuvečaru (22-24 cm) maslacem. Rasporedite listiće krompira na čistu krpu i pokrijte ih dok pripremate ostale sastojke. Sipajte ostale sastojke, osim rendanog sira, u veliku posudu i dobro ih promešajte. Poredajte listiće krompira u đuvečaru tako da se malo preklapaju i sipajte smesu preko krompira. Dodajte rendani sir preko i pecite. Nakon pečenja, ukasite sa nekoliko listova majčine dušice.

Gratinirano povrće

Sastojci 800 g povrća (tikvice, paradajz, crni luk, šargarepa, papričice, prethodno skuvan krompir), 150 ml pavlake, 50 g umućenih jajeta, 1 kašika soli, začinsko bilje (biber, peršun ili ruzmarin), 150 g rendanog sira, 3 kašike maslinovog ulja, nekoliko listova majčine dušice

Uputstva Operite povrće i isecite ga na komade debljine 3-5 mm. Poredajte povrće u đuvečaru (prečnika 22-24 cm) i prelijte ga uljem. Pomešajte sve sastojke, osim rendanog sira, i dodajte smesu preko povrća. Dodajte rendani sir preko i pecite. Ukasite sa nekoliko listova majčine dušice i poslužite.

Lazanje

Sastojci 2 kašike maslinovog ulja, 500 g mlevene junetine, 500 ml paradajz sosa, 100 ml goveđeg temeljca, 150 g sušenih kora za lasanje, 1 crni luk (iseckan), 200 g rendanog sira, 1 kašika sušenog peršuna, origano i bosiljak

Uputstva Pripremite sos od paradajza i meso. Zagrejte ulje u šerpi, zatim pržite mlevenu junetinu i iseckani crni luk oko 10 minuta dok ne porumeni. Dodajte paradajz sos i goveđi temeljac, a zatim začinsko bilje. Sačekajte da provri, pa kuvajte na tihoj vatri 30 minuta. Skuvajte kore za lasanje prema uputstvima na pakovanju. Redajte u posudu kore, meso i sir i ponavljajte dok ne utrošite sav materijal. Pospite ostatak sira po poslednjem sloju kora, a zatim ispecite lasanje u pećnici.

Pametna priprema hrane

Pita od jabuka

- Sastojci**
- **Testo:** 275 g brašna, $\frac{1}{2}$ kašike soli, 125 g šećera, 8 g vanilinog šećera, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (umućeno)
 - **Nadev:** 750 g tvrdih celih jabuka, 1 kašika soka od limuna, 40 g šećera, $\frac{1}{2}$ kašike cimeta, 50 g suvog grožđa, 2 kašike prezli

Uputstva Prosejte posoljeno brašno iznad veće posude. Prosejte šećer pomešan sa vanilinim šećerom. Pomoću 2 noža iseckajte maslac preko brašna na male kockice. Dodajte $\frac{3}{4}$ umućenog jajeta. Mešajte sve sastojke u multipraktiku dok ne dobijete kompaktnu masu. Ručno napravite loptu od testa. Zamotajte je u plastičnu foliju i ostavite da odstoji 30 minuta.

Podmažite kalup sa oprugom (24–26 cm) i pospite ga brašnom. Razvijte $\frac{3}{4}$ testa tako da bude debelo 5 mm. Stavite ga na pleh (na dno i na strane).

Oljuštite jabuke i očistite sredinu. Iseckajte ih na kockice od oko $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Poprskajte jabuke sokom od limuna i dobro ih promešajte. Operite i osušite ribizle i suvo grožđe. Dodajte šećer, cimet, suvo grožđe i ribizle. Dobro promešajte i pospite testo prelom. Nežno pritisnite testo.

Razvucite ostatak testa. Isecite testo na male trake i poredajte ih unakrsno po nadevu. Četkom premažite pitu ostatkom umućenog jajeta.

Kiš loren

- Sastojci**
- **Testo:** 200 g običnog brašna, 80 g maslaca, 1 jaje
 - **Nadev:** 75 g nemasne slanine iseckane na kockice, 125 ml pavlake, 125 g kisele pavlake, 2 umućena jajeta, 100 g rendanog švajcarskog sira, so i biber

Uputstva Da biste pripremili testo, stavite brašno, maslac i jaje u posudu i mešajte dok testo ne postane meko, a zatim ga ostavite u frižideru da odstoji 30 minuta. Razvucite testo i stavite ga u podmazanu keramičku posudu za kiš (prečnika 25 cm). Izbockajte testo viljuškom. Pomešajte jaja, pavlaku, kiselu pavlaku, sir, so i biber. Smesu naspite pred samo pečenje.

Lomljeni voćni kolač

- Sastojci**
- **Preliv:** 200 g brašna, 100 g maslaca, 100 g šećera, 2 g soli, 2 g cimeta u prahu
 - **Voće:** 600 g mešanog voća

Uputstva Pomešajte sve sastojke sve dok ne dobijete smesu za nadev. Rasporedite mešano voće u posudi za pečenje i nabacajte testo preko njega.

Domaća pica

- Sastojci**
- **Testo za picu:** 300 g brašna, 7 g suvog kvasca, 1 kašika maslinovog ulja, 200 ml tople vode, 1 kašika šećera i so
 - **Preliv:** 400 g iseckanog povrća (plavi patlidžan, tikvica, crni luk, paradajz), 100 g šunke ili slanine (iseckane), 100 g rendanog sira

Uputstva Sipajte brašno, kvasac, ulje, so, šećer i toplu vodu u posudu i mešajte dok ne dobijete mokro testo. Mešajte mikserom ili ručno oko 5-10 min. Poklopite testo, a zatim ga stavite u pećnicu na 30 minuta na 35 °C da naraste. Razvucite testo na pobrašnjenoj površini u obliku četvorougla i stavite ga u pleh. Razmažite paradajz-pire po testu i dodajte šunku, pečurke, masline i paradajz. Pospite sirom i pecite.

Pečena goveđa slabina

- Sastojci** 1 kg goveđe slabine u komadu, 5 g soli, 1 g bibera i po 3 g ruzmarina i majčine dušice

Uputstva Začinite govedinu solju, biberom i ruzmarinom i ostavite je u frižider na 1 sat. Zatim je stavite na žičanu rešetku. Stavite je u pećnicu i pecite.

Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem

- Sastojci** 1 kg jagnječih kotleta (6 komada), 4 velika čena belog luka (zgnječena), 1 kašika sveže majčine dušice (zgnječene), 1 kašika svežeg ruzmarina (zgnječenog), 2 kašike soli, 2 kašike maslinovog ulja

Uputstva Pomešajte so, beli luk, začinsko bilje i ulje, a zatim dodajte jagnjetinu. Okrenite jagnjetinu na drugu stranu da bi pokupila začine, a zatim je ostavite na sobnoj temperaturi 30 minuta do 1 sat.

Svinjska rebra

- Sastojci** 2 reda svinjskih rebara, 1 kašika crnog bibera u zrnu, 3 lovorova lista, 1 crni luk (iseckan), 3 čena belog luka (iseckana), 85 g žutog šećera, 3 kašike Vorčester sosa, 2 kašike paradajz-pirea, 2 kašike maslinovog ulja

Uputstva Napravite roštilj sos. Zagrejte ulje u šerpi i dodajte crni luk. Pržite ga dok ne omekša, a zatim dodajte preostale sastojke. Propržite, pa smanjite temperaturu i kuvajte na tihoj vatri 30 minuta dok se ne zgusne. Marinirajte rebra u sosu za roštilj u trajanju između 30 minuta i 1 sata.

Održavanje

Čišćenje

▲ UPOZORENJE

- Vodite računa da se pećnica i dodatni elementi ohlade pre čišćenja.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva, oštre četke, grube sundere 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.

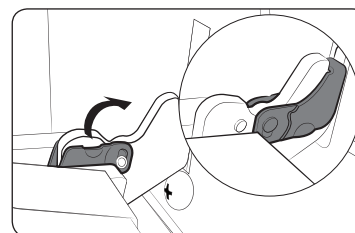
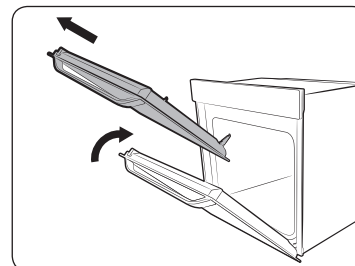
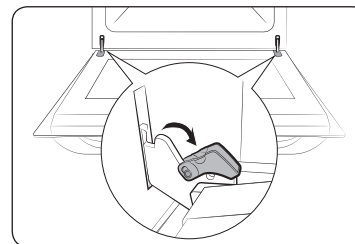
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Izaberite režim kruženja vazduha sa maksimalnom temperaturom, a zatim pokrenite ciklus u trajanju od sat vremena.

Vrata

Nemojte da skidate vrata pećnice osim za potrebe čišćenja. Da biste skinuli vrata, pratite sledeća uputstva.

▲ UPOZORENJE

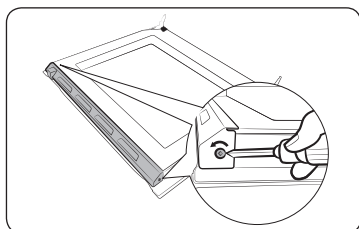
Vrata pećnice su teška.



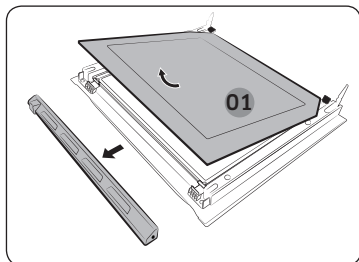
1. Otvorite vrata i otvorite držače na obe šarke.
2. Zatvorite vrata na približno 70°. Sa obe ruke uhvatite vrata pećnice sa strane, podignite ih i vucite nagore sve dok ih ne izvadite iz šarki.
3. Očistite vrata vodom sa sapunom i čistom krpom.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. i 2. korak obrnutim redosledom da biste vratili vrata. Proverite da li su držači postavljeni na šarke sa obe strane.

Staklo na vratima

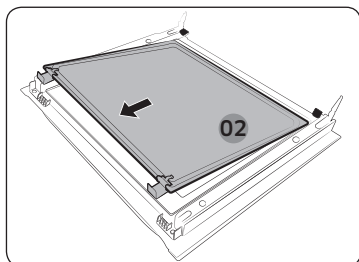
U zavisnosti od modela, vrata pećnice su opremljena sa 3-4 pripijena sloja stakla. Nemojte da vadite staklo osim za potrebe čišćenja. Da biste izvadili staklo, pratite sledeća uputstva.



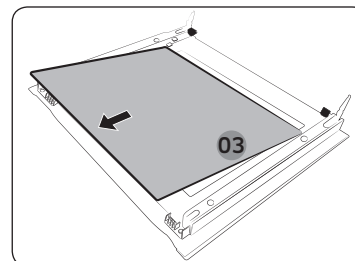
1. Odvijačem izvadite zavrtnje sa leve i desne strane.



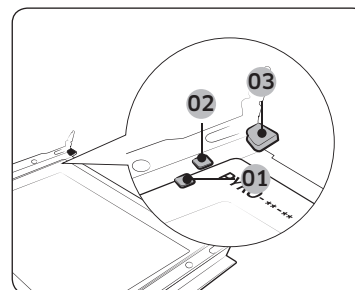
2. Skinite poklopce u smeru strelice
3. Skinite prvi sloj stakla iz vrata.



4. Skinite drugi sloj stakla iz vrata u smeru strelice.



5. Skinite treći sloj stakla iz vrata u smeru strelice.
6. Očistite staklo vodom sa sapunom i čistom krpom.

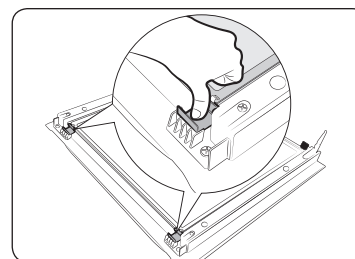


- 01 Potporni držač 1
- 02 Potporni držač 2
- 03 Potporni držač 3

7. Kada završite, vratite stakla na sledeći način:
 - Uz pomoć slike locirajte šarke. Postavite treći sloj stakla ispod 1. držača, drugi sloj stakla između 1. i 2. držača, a prvi sloj stakla u 3. držač, tim redosledom. Vodite računa da štampana strana stakla bude okrenuta ka unutra.

⚠ OPREZ

Da biste utvrdili odgovarajuću stranu stakla, pronađite oznaku „PYRO“ u uglu svakog stakla. Pravilan smer: PYRO-*** Pogrešan smer: ***-OAYQ

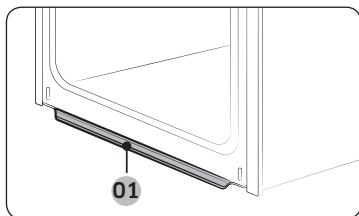


⚠ UPOZORENJE

Proverite da li ste pravilno postavili slojeve stakla da topao vazduh ne bi izlazio iz pećnice.

Održavanje

Sakupljač vode



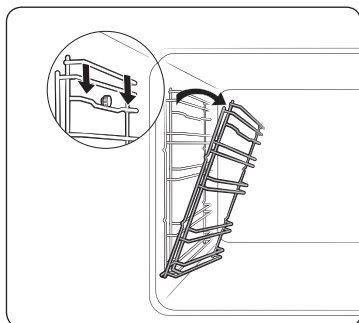
01 Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Redovno praznite i čistite sakupljač vode.

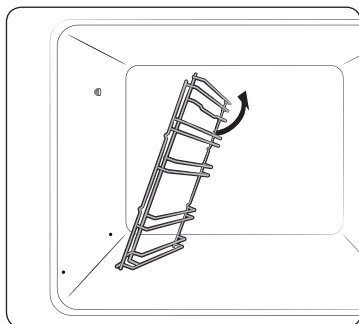
⚠ UPOZORENJE

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

Bočne vodice (samo kod odgovarajućih modela)



1. Pritisnite gornju ivicu leve bočne vodice i spustite je za oko 45°.



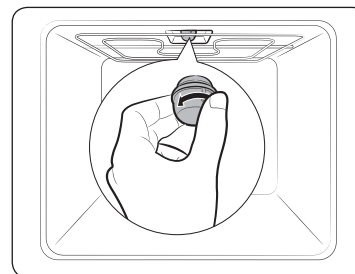
2. Povucite i skinite donju ivicu leve bočne vodice.
3. Na isti način izvadite i desnu bočnu vodicu.
4. Očistite obe vodice.
5. Kada završite, ponovite navedeni 1. i 2. korak obrnutim redosledom da biste vratili vodice.

📖 NAPOMENA

Rerna radi i kada vodice i rešetke nisu na svom mestu.

Zamena

Sijalice

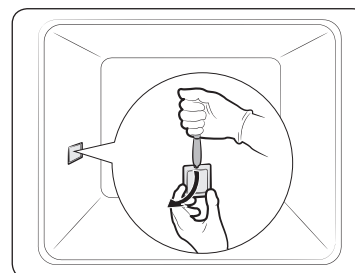


1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

⚠ UPOZORENJE

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

Bočno svetlo u pećnici



1. Držite donji deo poklopca bočne sijalice u pećnici jednom rukom, a ravnom i oštrom alatom, kao što je kuhinjski nož, skinite poklopac na prikazani način.
2. Zamenite bočnu sijalicu u pećnici.
3. Vratite poklopac sijalice.

Rešavanje problema

Tačke provere

Ako se javi problem sa pećnicom, najpre pogledajte sledeću tabelu i pokušajte da rešite problem na osnovu datih predloga. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

Problem	Uzrok	Radnja
Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad.	• Ako je neki predmet zaglavljen između dugmadi	• Uklonite predmet i pokušajte ponovo.
	• Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga	• Očistite vlagu i pokušajte ponovo.
	• Ako je aktivna funkcija zaključavanja	• Proverite da li je aktivna funkcija zaključavanja.
Vreme nije prikazano.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica ne radi.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane.	• Ako je isključena iz utičnice	• Ponovo priključite napajanje.
Napajanje se isključilo tokom rada.	• Ako je neprekidna priprema hrane traje predugo	• Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi.
	• Ako ventilator ne radi	• Poslušajte da li radi ventilator.
	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
	• Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici	• Koristite utičnicu za jedan utikač.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica nema napajanja.	• Ako nema napajanja	• Proverite da li je pećnica priključena na napajanje.
Spoljašnjost pećnice se previše zagreva tokom rada.	• Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije	• Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice.
Vrata ne mogu pravilno da se otvore.	• Ako su ostaci hrane zapali između vrata i unutrašnjosti uređaja	• Dobro očistite pećnicu, a zatim pokušajte da otvorite vrata.
Unutrašnje svetlo je slabo ili se nije uključilo.	• Ako se lampa uključi, a zatim isključi	• Lampa se automatski isključuje nakon određenog vremena kako bi se uštedela električna energija. Možete da je uključite ponovo kada pritisnete dugme za svetlo u pećnici.
	• Ako je lampa prekrivena prljavštinom tokom pripreme hrane	• Očistite unutrašnjost pećnice, a zatim proverite svetlo.
Došlo je do strujnog udara u pećnici.	• Ako napajanje nije pravilno uzemljeno • 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.		

Rešavanje problema

Problem	Uzrok	Radnja
Osvetljenost unutar pećnice varira.	<ul style="list-style-type: none"> Osvetljenost se menja u zavisnosti od promena u naponu. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilator automatski radi određeno vreme kako bi se provetrila unutrašnjost pećnice. 	<ul style="list-style-type: none"> Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Pećnica ne greje.	<ul style="list-style-type: none"> Ako su vrata otvorena 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorite vrata i ponovo uključite pećnicu.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako komande pećnice nisu pravilno podešene 	<ul style="list-style-type: none"> Pročitajte poglavlje o radu pećnice i resetujte pećnicu.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako je pregoreo osigurač u domaćinstvu ili ako je prekidač isključen. 	<ul style="list-style-type: none"> Zamenite osigurač ili uključite prekidač. Ako se to često dešava, pozovite električara.
Kada pećnica radi, iz nje izlazi dim.	<ul style="list-style-type: none"> Za vreme prvog korišćenja 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Ako na grejaču ima ostataka hrane 	<ul style="list-style-type: none"> Sačekajte da se pećnica dovoljno ohladi i očistite hranu sa grejača.
Iz pećnice se oseća miris paljevine ili plastike.	<ul style="list-style-type: none"> Ako koristite plastične ili druge posude koje nisu otporne na toplotu 	<ul style="list-style-type: none"> Koristite vatrostalne staklene posude.

Problem	Uzrok	Radnja
Pećnica ne peče dobro.	<ul style="list-style-type: none"> Ako se tokom pečenja često otvaraju vrata 	<ul style="list-style-type: none"> Nemojte često da otvarate vrata pećnice, osim ako pripremate hranu koju morate da okrenete. Ako često otvarate vrata, temperatura u pećnici će se smanjiti što može da utiče na rezultat pripreme hrane.
Pećnica je vrela tokom čišćenja pirolizom.	<ul style="list-style-type: none"> Pećnica je vrela jer se čišćenje pirolizom obavlja na visokim temperaturama. 	<ul style="list-style-type: none"> Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Toko pirolitičkog čišćenja oseća se miris paljevine.	<ul style="list-style-type: none"> Čišćenje pirolizom se obavlja pri visokim temperaturama tako da može da se oseća miris sagorevanja ostataka hrane. 	<ul style="list-style-type: none"> Nije u pitanju kvar na uređaju, tako da ne treba da brinete.
Funkcija čišćenja parom ne radi.	<ul style="list-style-type: none"> Razlog je previsoka temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> Sačekajte da se pećnica ohladi, a zatim pokrenite tu funkciju.
Režim dvostruke pripreme hrane ne funkcioniše.	<ul style="list-style-type: none"> Ako razdelnik nije pravilno postavljen 	<ul style="list-style-type: none"> Pravilno postavite razdelnik, a zatim izaberite ovaj režim.
Standardni režim pripreme hrane ne radi.	<ul style="list-style-type: none"> Ako je razdelnik postavljen u pećnicu. 	<ul style="list-style-type: none"> Izvadite razdelnik i izaberite standardni režim.

Informativni kodovi

Kada pećnica ne radi, na ekranu će se prikazati informativni kôd. Potražite kôd u tabeli u nastavku i pokušajte da rešite problem na osnovu predloga.

Kôd	Značenje	Radnja
C-d1	Brava na vratima je pokvarena	Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
C-20	Senzor je pokvaren	
C-21		
C-22		
C-F1	Kvar se javlja samo tokom EEPROM čitanja/upisivanja	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-F0	Ako nema komunikacije između glavne i pomoćne štampane ploče	
C-F2	Kvar se javlja kada postoji problem u komunikaciji između dodirnog senzora i glavne ili pomoćne ploče	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.
C-d0	Problem sa dugmetom Javlja se kada pritisnete i držite dugme određeni period.	

Kôd	Značenje	Radnja
-dC-	Ako je razdelnik izvađen tokom pripreme hrane u režimu dvostruke pripreme hrane. Ako je razdelnik postavljen tokom pripreme hrane u standardnom režimu pripreme hrane.	Razdelnik ne sme da se vadi tokom pripreme hrane u režimu dvostruke pripreme hrane. Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru.
S-01	Bezbednosno isključivanje Pećnica je nastavila da radi pri zadatoj temperaturi duži vremenski period. <ul style="list-style-type: none"> Do 105 °C - 16 sati Od 105 °C do 240 °C - 8 sati Od 245 °C do maksimalne temperature - 4 sata 	Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim, pokušajte ponovo na normalan način.

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identifikator modela	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Tip prostora za pečenje	Standardni režim	Gornji odeljak	Donji odeljak
Indeks energetske efikasnosti po prostoru za pečenje (EEI prostor za pečenje)	95,4	100,0	101,5
Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje	A	A	A
Potrošnja energije po prostoru za pečenje potrebne za zagrevanje pri standardnom opterećenju prostora za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,99 kWh/ciklus	-	-
Potrošnja energije po prostoru za pečenje potrebne za zagrevanje pri standardnom opterećenju prostora za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna električna energija) (EC električni prostor za pečenje)	0,83 kWh/ciklus	0,69 kWh/ciklus	0,69 kWh/ciklus
Broj prostora za pečenje	3 (objedinjeni, gornji, donji)		
Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin)	električna energija		
Zapremina prostora za pečenje (V)	75 l	34 l	32 l
Vrsta pećnice	Ugradna		
Masa uređaja (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00740A-02

Vgradna pečica

Priročnik za uporabo in namestitvev

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Vsebina

Uporaba priročnika **3**

V uporabniškem priročniku so uporabljeni naslednji simboli: 3

Varnostna navodila **3**

Pomembni varnostni ukrepi 3

Ustrezno odstranjevanje tega izdelka (odpadna električna in elektronska oprema) 6

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo 6

Namestitev **6**

Vsebina paketa 6

Priključitev napajanja 7

Namestitev v omaro 8

Pred uporabo **10**

Prvotne nastavitve 10

Vonj po novem 10

Pametni varnostni mehanizem 10

Dodatna oprema 10

Dvojni način peke 12

Delovanje **12**

Nadzorna plošča 12

Splošne nastavitve 13

Načini peke (razen žara) 16

Načini peke (žar) 18

Razpon temperature v dvojnem načinu peke 19

Prekinitvev peke 20

Posebne funkcije 21

Samodejna peka 21

Čiščenje 22

Časovnik 24

Vklop/izklop zvoka 24

2 Slovenščina

Pametna peka **24**

Ročna peka 24

Programi samodejne peke 29

Testne jedi 34

Zbirka pogostih receptov za samodejno peko 35

Vzdrževanje **38**

Čiščenje 38

Menjava 40

Odpravljanje težav **41**

Točke preverjanja 41

Informativne kode 43

Dodatek **44**

Podatkovni list izdelka 44

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**.

PREVIDNO

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.

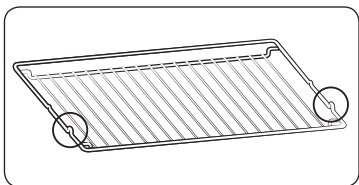
Aparata ni dovoljeno namestiti za okrasna vrata, da ne pride do pregrevanja.

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.

PREVIDNO: Peko je treba nadzorovati. Kratko peko je treba neprekinjeno nadzorovati.

Vrata ali zunanja površina se lahko med delovanjem aparata zelo segrejejo.

Med delovanjem aparata je temperatura dostopnih površin lahko visoka. Površine se lahko med uporabo močno segrejejo.



Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom za podporo pri peki večjih količin.

⚠ PREVIDNO

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 gospodinske odpadke. Te izdelke ločite od drugih vrst odpadkov in jih odgovorno predajte v recikliranje ter tako spodbudite trajnostno vnovično uporabo materialnih virov. Tako boste preprečili morebitno tveganje za okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanega odstranjevanja odpadkov. Uporabniki v gospodinjstvih naj se za podrobnosti o tem, kam in kako lahko te izdelke predajo v okolju prijazno recikliranje, obrnejo na trgovino, kjer so izdelek kupili, ali na krajevni upravni organ. Poslovni uporabniki naj se obrnejo na dobavitelja in preverijo pogoje kupne pogodbe. Tega izdelka in njegove elektronske dodatne opreme pri odstranjevanju ni dovoljeno mešati z drugimi gospodarskimi odpadki.

Za informacije o Samsungovih okoljskih zavezah in regulatornih obveznostih v zvezi z izdelki, npr. REACH, obiščite: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html.

Funkcija samodejnega varčevanja z energijo

- Če med delovanjem aparata uporabnik določen čas ne vnese nobenih nastavitev, aparat neha delovati in preklopi v stanje pripravljenosti.
- Luč: luč v pečici lahko med peko izklopite s pritiskom gumba za luč v pečici. Osvetlitev pečice se izklopi nekaj minut po začetku peke, da varčuje z energijo.

Namestitev

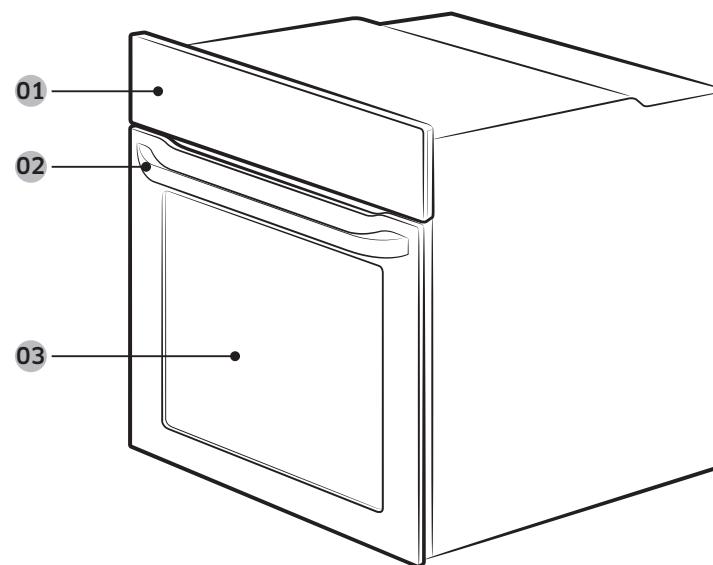
▲ OPOZORILO

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

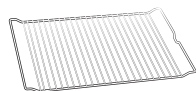


Dodatna oprema

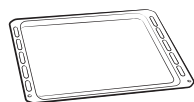
Pečici je priložena različna dodatna oprema, ki omogoča pripravo različnih vrst hrane.



Kovinska rešetka



Rešetkast vložek *



Pekač *



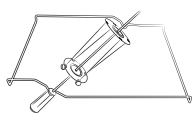
Univerzalni pekač *



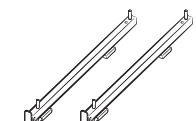
Globoki pekač *



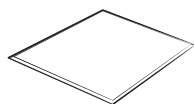
Raženj *



Raženj in nabodalo *



Teleskopsko vodilo *

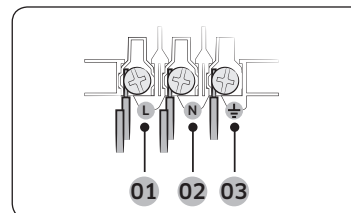


Razdelilnik

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, najm. 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 (⏏), 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.

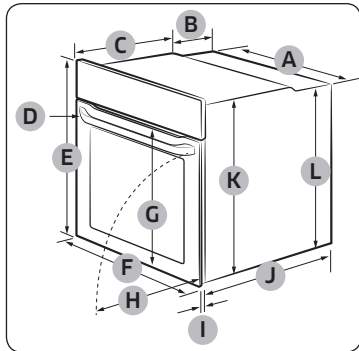
Namestitev

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.

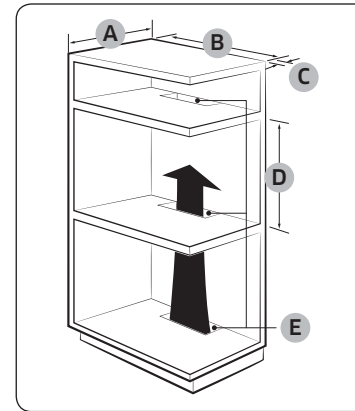
Pečica mora biti ustrezno prezračevana. Med spodnjo polico omare in podporno steno mora biti približno 50 mm velika reža za prezračevanje. Pri namestitvi pečice pod kuhhalno ploščo upoštevajte navodila proizvajalca za namestitev kuhhalne plošče.

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

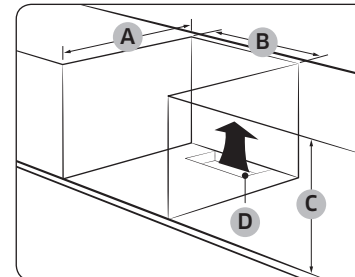


Vgradna omarica (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 50
D	Najm. 590 - Najv. 600
E	Najm. 460 × Najm. 50

OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji (**E**), ki zračijo vročino in skrbijo za kroženje zraka.



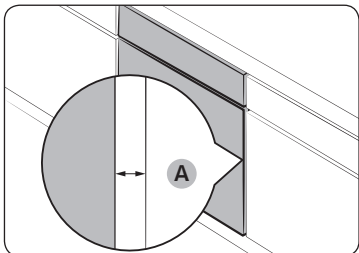
Omarica pod umivalnikom (mm)

A	Najm. 550
B	Najm. 560
C	Najm. 600
D	Najm. 460 × Najm. 50

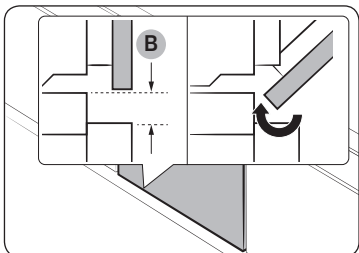
OPOMBA

Vgradna omarica mora biti opremljena z ventilatorji (**D**), ki zračijo vročino in skrbijo za kroženje zraka.

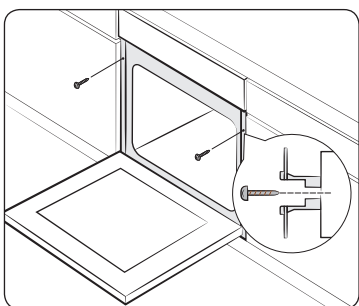
Namestitev pečice



Med pečico in vsako stranjo omarice mora biti najmanj 5 mm velika reža **(A)**.



Pustite najmanj 3 mm veliko režo **(B)** za tekoče odpiranje in zapiranje vrat.



Pečico namestite v omarico in jo na obeh straneh trdno pritrdite z 2 vijakoma.

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 odprtin za zračenje.

📖 OPOMBA

Dejanski videz pečice se lahko razlikuje glede na model.



Pred uporabo

Prvotne nastavitve

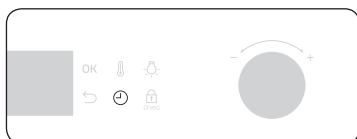
Pri prvem vklopu pečice se na zaslonu prikaže privzeti čas "12:00", pri čemer element za ure ("12") utripa. Za nastavev trenutnega časa upoštevajte spodnja navodila.



1. Ko element za ure utripa, zavrtite gumb za nastavev vrednosti (desni gumb), da nastavite uro, in nato pritisnite **OK** za pomik na element za minute.



2. Ko element za minute utripa, zavrtite gumb za nastavev vrednosti, da nastavite minute, in nato pritisnite **OK**.



- Če želite po začetni nastavitvi trenutni čas spremeniti, pridržite gumb **-** 3 sekunde in upoštevajte zgornja navodila.

Vonj po novem

Pred prvo uporabo pečice je treba očistiti njeno notranjost, da odstranite vonj po novem.

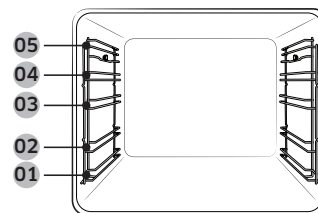
1. Iz pečice odstranite vso dodatno opremo.
2. Vključite pečico s konvekcijskim ali običajnim gretjem na 200 °C in jo pustite vklopljeno eno uro. S tem se s površin pečice odstranijo morebitne snovi, ki so ostale od proizvodnega postopka.
3. Ko je postopek končan, izklopite pečico.

Pametni varnostni mehanizem

Če med delovanjem pečice odprete vrata, se vklopi luč v pečici, ventilator in grelnik pa nehata delovati. To preprečuje telesne poškodbe, kot so opekline, in nepotrebno izgubo energije. V takem primeru samo zaprite vrata in pečica bo naprej delovala normalno, saj ne gre za okvaro sistema.

Dodatna oprema

Dodatno opremo pred prvo uporabo temeljito očistite s toplo vodo, čistilom in mehko čisto krpo.



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

- Dodatno opremo vstavite na ustrezen položaj v pečici.
- Med dodatno opremo ter dnom pečice in drugo dodatno opremo mora biti najmanj 1 cm razmika.
- Pri jemanju posode in/ali dodatne opreme iz pečice bodite previdni. Vroče jedi ali dodatna oprema lahko povzročijo opekline.
- Dodatna oprema se lahko med segrevanjem deformira. Ko se ohladi, ponovno dobi prvotni videz in deluje kot običajno.



Osnovna uporaba

Za enostavnejšo peko se seznanite z uporabo posamezne dodatne opreme.

Kovinska rešetka	Kovinska rešetka je namenjena za žar in praženje. Rešetkast vložek vstavite na svoje mesto z izbočenima deloma (zaklepoma na obeh straneh) usmerjenimi proti vratom.
Rešetkast vložek *	Rešetkast vložek se uporablja skupaj s pekačem in preprečuje, da bi tekočina kapljala na dno pečice.
Pekač *	Pekač (globina: 20 mm) se uporablja za peko tort, piškotov in ostalega peciva. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Univerzalni pekač *	Univerzalni pekač (globina: 30 mm) se uporablja za običajno pečenje in praženje. Uporabite ga skupaj z rešetkastim vložkom, da preprečite kapljanje tekočine na dno pečice. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Globoki pekač *	Globoki pekač (globina: 50 mm) se uporablja za praženje, skupaj z rešetkastim vložkom ali brez njega. Nagnjeno stran namestite spredaj.
Raženj *	Raženj se uporablja za pečenje hrane, kot je piščanec, na žaru. Raženj uporabljajte samo v enojnem načinu na 4. ravni, kjer je nameščen prilagojevalnik. Med pečenjem na žaru odvijte in odstranite ročaj ražnja.

Raženj in nabodalo *	<p>Postavite pekač na 1. raven, da se bodo v njem zbirali sokovi, ali na dno pečice, če nameravate peči večji kos mesa. Uporaba ražnja je priporočljiva za peko mesa, ki ima manj kot 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Raženj vstavite v meso. Da boste lažje vstavili raženj, na topi konec privijte ročaj.2. Okoli mesa razporedite predhodno kuhan krompir in zelenjavo.3. Pladenj vstavite na srednji položaj tako, da je držalo "V" spredaj. Raženj položite na pladenj tako, da je s koničastim delom obrnjen proti zadnjem delu, in ga rahlo potisnite, da se konica ražnja sklene z mehanizmom za obračanje na zadnjem delu pečice. Topa konica ražnja mora biti položena na držalo "V". (Raženj ima dve ušesi, ki morata biti najbližje vratom pečice, da se raženj ne pomika naprej; ušesi tudi držita ročaj.)4. Pred začetkom pečenja odvijte ročaj.5. Po pečenju privijte ročaj nazaj, da boste raženj lažje odstranili z okvirja. <p>▲ OPOZORILO</p> <p>Preverite, ali je bil ročaj ražnja pravilno vstavljen. Raženj uporabljajte previdno. Vilice in konice so koničaste in ostre, zato lahko povzročijo telesne poškodbe. Raženj je zelo vroč. Za odstranitev uporabite rokavice, da preprečite opekline.</p>
Teleskopski vodili *	<p>Za vstavev pekača na teleskopski vodili upoštevajte naslednja navodila:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Povlecite teleskopski vodili iz pečice.2. Pekač postavite na vodili in jih potisnite v pečico.3. Zaprite vrata pečice.
Razdelilnik	<p>Z razdelilnikom lahko pečico ločite na dva predelka. Uporabljajte ga za dvojni način peke.</p>

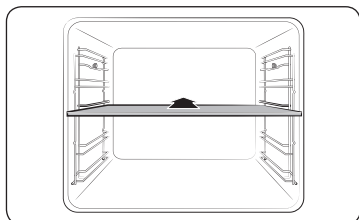
OPOMBA

Razpoložljivost dodatne opreme, označene z zvezdico (*), je odvisna od modela pečice.

Pred uporabo

Dvojni način peke

V zgornjem in spodnjem predelku lahko pečete dve jedi, pečete pa ju lahko tudi samo v enem predelku.



Za razdelitev notranjosti pečice na dva predelka razdelilnik vstavite na 3. raven. Pečica zazna razdelilnik in privzeto vklopi zgornji predelek.

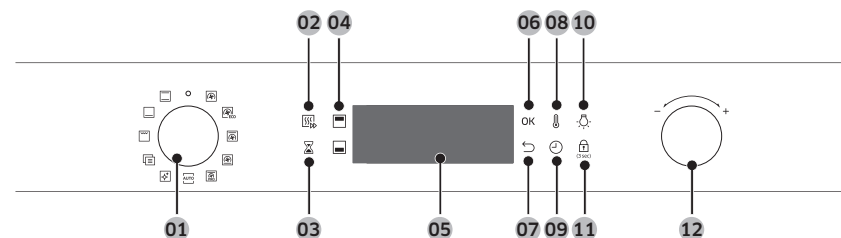
OPOMBA

Možnost dvojnega načina peke je odvisna od recepta. Več informacij najdete v razdelku Kuharski priročnik v tem priročniku.

Delovanje

Nadzorna plošča

Sprednja plošča je na voljo v najrazličnejših materialih in barvah. Za izboljšanje kakovosti se lahko dejanski videz pečice spremeni brez predhodnega obvestila.



01 Izbirnik načina	Izbirnik zavrtite za izbiro načina peke ali funkcije.
02 Hitro predhodno segrevanje	S funkcijo hitrega predhodnega segrevanja se pečica hitro segreje na nastavljeno temperaturo. <ul style="list-style-type: none">• Gumb pritisnite za vklop ali izklop funkcije hitrega predhodnega segrevanja.• Na voljo je samo v enojnem načinu. (Konvekcijsko gretje, običajno gretje, gretje z zgornjim grelnikom in konvekcijsko gretje, gretje s spodnje strani in konvekcijsko gretje)• Za temperature, nižje od 100 °C, ta funkcija ni na voljo.
03 Časovnik	Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.
04 Zgornji/spodnji predelek	Indikatorja se vklopita, ko vstavite razdelilnik. Izberete lahko zgornji ali spodnji predelek glede na vaš recept.
05 Zaslón	Na zaslonu so prikazane informacije o izbranih načinih ali nastavitvah.
06 OK	S tem gumbom potrdite svoje nastavitve.
07 Nazaj	S tem gumbom prekličete trenutne nastavitve in se vrnete na glavni zaslon.
08 Temperatura	S tem gumbom nastavite temperaturo.

09 Čas peke	S tem gumbom nastavite čas peke.
10 Luč v pečici	S tem gumbom vklopite ali izklopite luč v pečici. Luč v pečici se samodejno vklopi, ko odprete vrata ali ko pečica začne delovati. Luč se po določenem času neaktivnosti samodejno izklopi zaradi varčevanja z energijo.
11 Zaklepanje za zaščito otrok	Zaklepanje za zaščito otrok onemogoči vse upravljalne elemente, da prepreči nastanek nesreč. Lahko ga izklopite, če izbirnik načina nastavite v izklopljen položaj. Gumb pridržite 3 sekunde za vklop in ga nato znova pridržite 3 sekunde, če želite izklopiti zaklep nadzorne plošče.
12 Gumb za nastavev vrednosti	Ta gumb omogoča: <ul style="list-style-type: none"> • izbiro časa peke ali temperature; • izbiro podelementa glavnih menijev: čiščenje, samodejna peka, posebna funkcija ali žar; • izbiro velikosti porcije v programih samodejne peke.

OPOMBA

Če imate na rokah plastične ali kuharske rokavice, zaslona ne boste mogli ustrezno upravljati z dotikom.

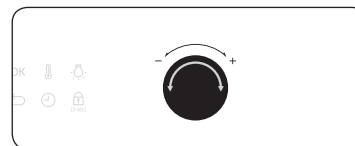
Splošne nastavitve

Privzeto temperaturo in/ali čas peke lahko spremenite v vseh načinih peke. Če želite nastaviti temperaturo in/ali čas peke za izbran način peke, upoštevajte spodnja navodila.

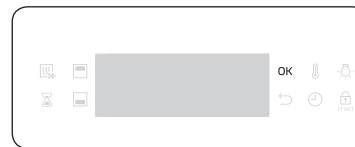
Temperatura



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo. Prikaže se privzeta temperatura za vsak izbor.




2. Za nastavev želene temperature zavrtite gumb za nastavev vrednosti.



3. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

OPOMBA

- Če v nekaj sekundah ne spremenite nobene nastavitve, pečica začne samodejno peči s privzetimi nastavitvami.
- Če želite spremeniti nastavljeno temperaturo, pritisnite gumb  in upoštevajte zgornja navodila.
- Točno temperaturo v pečici lahko izmerite z odobrenim termometrom po načinu, ki ga določi pooblaščen ustanova. Če uporabite drug termometer, lahko pride do napake pri merjenju.

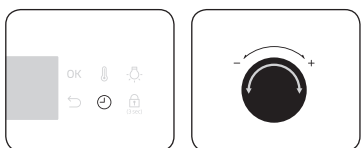


Delovanje

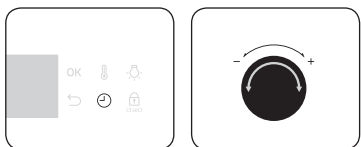
Čas peke



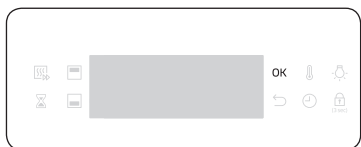
1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Pritisnite gumb in nato zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da čas nastavite na do 23 ur in 59 minut.



3. Končni čas peke lahko po želji zakasnite. Pritisnite gumb in z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite končni čas. Več informacij najdete v razdelku **Zakasnitev konca**.

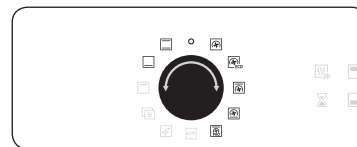


4. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

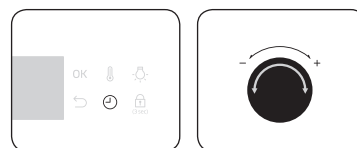
OPOMBA

- Če želite, lahko pečete brez nastavitve časa peke. V tem primeru začne pečica peči z nastavljenimi temperaturami brez informacije o času, pečico pa morate po končani peki ročno izklopiti.
- Če želite spremeniti nastavljen čas peke, pritisnite gumb in upoštevajte zgornja navodila.

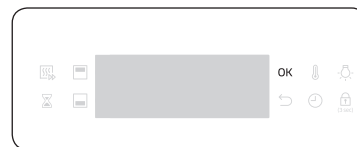
Čas konca



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način ali funkcijo.



2. Dvakrat pritisnite gumb in zavrtite gumb za nastavitev vrednosti, da nastavite zeleni čas konca.



3. Spremembe potrdite z gumbom **OK**.

OPOMBA

- Če želite, lahko pečete brez nastavitve časa konca. V tem primeru začne pečica peči z nastavljenimi temperaturami brez informacije o času, pečico pa morate po končani peki ročno izklopiti.
- Če želite spremeniti nastavljen čas konca, dvakrat pritisnite gumb in upoštevajte zgornja navodila.



Zakasnitev konca

Funkcija zakasnitve konca omogoča enostavnejšo peko.

1. primer

Ob 14:00 uri ste izbrali recept za jed, ki se peče eno uro, in želite, da je hrana pečena ob 18:00 uri. Za nastavitev končnega časa spremenite čas v možnosti "Ready at" (Pripravljeno) na 18:00 uro. Pečica bo začela peči ob 17:00 in končala ob 18:00 uri, kot ste nastavili končni čas.

Trenutni čas: 14:00 Nastavitev časa peke: 1 ura Nastavitev zakasnitve konca: 18:00

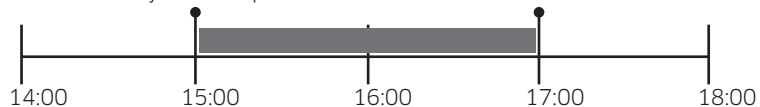
Pečica bo samodejno začela peči ob 17.00 in končala ob 18.00.



2. primer

Trenutni čas: 14:00 Nastavitev časa peke: 2 uri Nastavitev zakasnitve konca: 17:00

Pečica bo samodejno začela peči ob 15.00 in končala ob 17.00.

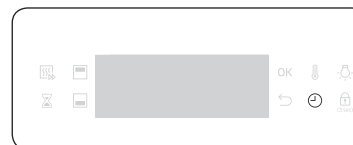


⚠ POZOR

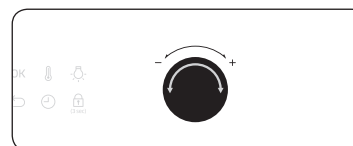
- Zakasnitev konca ni na voljo v dvojnem načinu peke.
- Pečene hrane ne puščajte v pečici predolgo, saj se lahko pokvari.

Razveljavitev časa peke

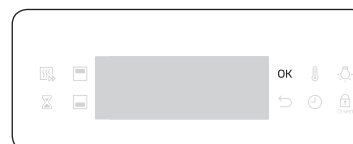
Čas peke lahko razveljavite. Ta funkcija je uporabna, če želite pečico ročno izklopiti med peko ob poljubnem času.



1. Med peko pritisnite gumb ⊖, da se prikaže privzeti čas peke.



2. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite čas na "00:00". Druga možnost je, da pritisnete gumb ↶.



3. Pritisnite **OK**.

📄 OPOMBA

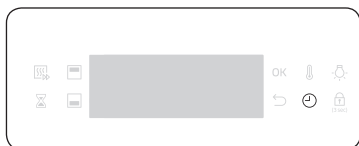
V dvojnem načinu peke morate najprej izbrati zgornji ali spodnji predelek, kjer želite razveljaviti čas peke.



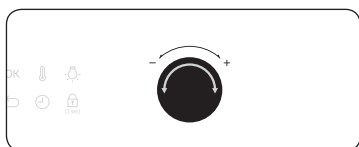
Delovanje

Razveljavitev časa konca

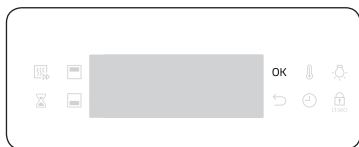
Čas konca lahko razveljavite. Ta funkcija je uporabna, če želite pečico ročno izklopiti med peko ob poljubnem času.



1. Med peko dvakrat pritisnete , da se prikaže nastavljeni čas konca.



2. Z gumbom za nastavev vrednosti nastavite čas konca na trenutni čas. Druga možnost je, da pritisnete gumb .

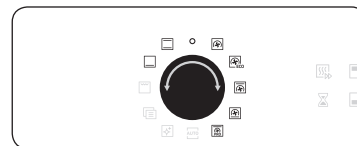


3. Pritisnite **OK**.

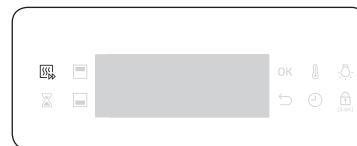
OPOMBA

V dvojnem načinu peke morate najprej izbrati zgornji ali spodnji predelek, kjer želite razveljaviti čas konca.

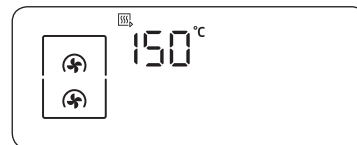
Načini peke (razen žara)



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način peke.
2. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo. Več informacij najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.



3. Pečico lahko hitro predhodno segrejte. To storite tako, da pritisnete gumb in nastavite ciljno temperaturo. Na zaslonu se pojavi ustrezen indikator .



Pečica se predhodno segreva in prikazuje ikono , dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature.

Ko je predhodno segrevanje končano, se oglasi zvočni signal in indikator izgine. Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.

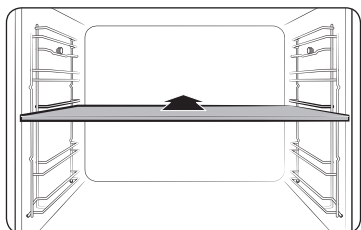
OPOMBA

Čas peke in/ali temperaturo lahko spreminjate med peko.



Dvojni način peke

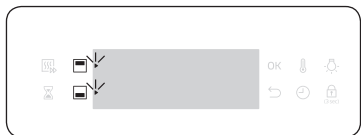
S priloženim razdelilnikom lahko notranjost pečice razdelite na zgornji in spodnji predelek. To uporabnikom omogoča uporabo dveh različnih načinov peke hkrati ali peko v samo enem predelku.





1. Za razdelitev notranjosti pečice na dva predelka razdelilnik vstavite na 3. raven.

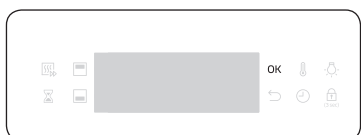


2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način peke. Za zgornji predelek lahko izberete načine žar, konvekcijsko gretje ter gretje z zgornje strani + konvekcijsko gretje, za spodnji predelek pa načine konvekcijsko gretje, gretje s spodnje strani + konvekcijsko gretje ter gretje s spodnjim grelnikom.

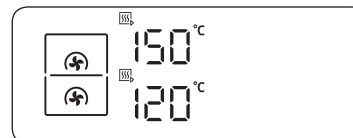



3. Za izbiro zgornjega predelka pritisnite gumb , za izbiro spodnjega predelka pa pritisnite gumb .

4. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo. Več informacij najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.



5. Ko končate, pritisnite gumb **OK**.



Pečica se predhodno segreva in prikazuje ikono , dokler notranja temperatura ne doseže ciljne temperature.




Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.

OPOMBA






Možnost dvojnega načina peke je odvisna od načina peke. Več informacij najdete v razdelku **Kuharski priročnik** v tem priročniku.

Načini peke (razen žara)

Načini peke z zvezdico (*) omogočajo hitro predhodno segrevanje in so onemogočeni za peko pri temperaturi, nižji od 100 °C.


Način	Temperaturni razpon (°C)			Predlagana temperatura (°C)
	Enojno	Dvojno		
		Zgornji	Spodnji	
 Konvekcijsko gretje	* 30-250	40-250	40-250	170
	Zadnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za istočasno peko sladice in drugih jedi na različnih ravneh.			
 Običajno gretje	* 30-250	-	-	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 konvekcijsko gretje	* 40-250	40-250	-	190
	Zgornji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za praženje, kjer želite hrustljivo skorjo (npr. meso ali lazanja).			

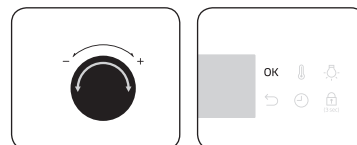
Delovanje

Način	Temperaturni razpon (°C)			Predlagana temperatura (°C)
	Enojno	Dvojno		
		Zgornji	Spodnji	
 Gretje s spodnjim grelnikom in konvekcijsko gretje	* 40-250	-	40-250	190
	Spodnji grelnik proizvaja toploto, ki jo ventilator za konvekcijsko gretje enakomerno porazdeli. Ta način je primeren za peko pice, kruha ali biskvita.			
 Gretje s spodnjim grelnikom	100-230	-	100-230	Enojno: 190 Spodnji: 170
	Toploto proizvaja spodnji grelnik. Ta način uporabite ob koncu pečenja, da bo pica ali slana pita na dnu lepo zapečena.			
 Napredno praženje	80-200	-	-	160
	Program za napredno praženje opravi samodejni cikel predhodnega segrevanja, dokler temperatura pečice ne doseže 220 °C. Nato se vklopita zgornji grelnik in ventilator za konvekcijsko gretje, da se hrana, kot je meso, hrustljivo zapeče. Ko se meso hrustljivo zapeče, sledi peka pri nizkih temperaturah. Ta način je primeren za govedino, perutnino in ribe.			
 Varčno konvekcijsko gretje	30-250	-	-	170
	Program za varčno konvekcijsko gretje uporablja optimiran grelni sistem za varčevanje z energijo med peko. Čas peke je nekoliko daljši, vendar so rezultati peke enaki. V tem načinu predhodno segrevanje ni potrebno.			
	 OPOMBA Način varčnega konvekcijskega gretja je, glede na razred energetske učinkovitosti, skladen s standardom EN60350-1.			

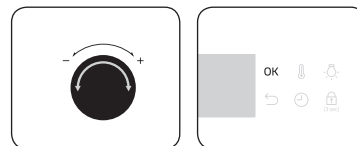
Načini peke (žar)



1. Zavrtnite izbirnik načina, da izberete način .



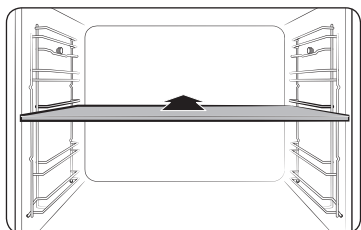
2. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite možnost **Veliki žar (G 1)** ali **Varčni žar (G 2)** in nato pritisnite gumb **OK**.



3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite temperaturo in pritisnite gumb **OK**.


Dvojni način peke

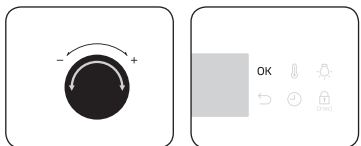
Pečenje v dvojnem načinu peke je uporabno pri manjših porcijah hrane zaradi varčevanja z energijo. Privzeto je možnost velikega žara na voljo samo v zgornjem predelku, saj pečica uporablja samo zgornji grelnik.



1. Za vklop dvojnega načina peke vstavite razdelilnik na 3. raven.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način . Privzeto je samodejno izbran samo način **Veliki žar (G 1)**.



3. Z gumbom za nastavitev vrednosti nastavite temperaturo in pritisnite gumb **OK**.

Načini peke (žar)

Način	Temperaturni razpon (°C)			Predlagana temperatura (°C)	
	Enojno	Dvojno			
		Zgornji	Spodnji		
G 1	Veliki žar	100-270	200-250	-	240
Toploto oddaja veliki žar. S tem načinom lahko zapečete zgornji del hrane (na primer mesa, lasanje ali gratinirane jedi).					
G 2	Varčni žar	100-270	-	-	240
Toploto oddaja majhni žar. Ta način je primeren za hrano, za katero potrebujete manj toplote, kot so ribe in nadevane bagete.					

Razpon temperature v dvojnem načinu peke

Zgornji in spodnji predelek pečice lahko uporabljate hkrati za različne načine peke. V dvojnem načinu peke na temperaturni razpon enega predelka vplivajo nastavitve temperature drugega predelka. Na primer, temperaturo pečenja na žaru v zgornjem predelku omejuje peka v spodnjem predelku. Nastavitev temperature v obeh predelkih je omejena med najmanj 40 in največ 250.

Če je temperatura zgornjega predelka nastavljena na (°C)	Omejitev temperature spodnjega predelka na (°C)	
	Najmanj	Največ
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Delovanje

Če je temperatura spodnjega predelka nastavljena na (°C)	Omejitev temperature zgornjega predelka na (°C)	
	Najmanj	Največ
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

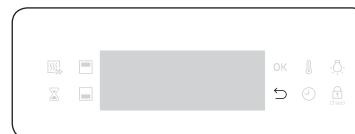
Prekinitev peke



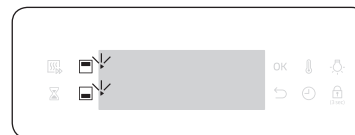
Med pečenjem izbirnik načina zavrtite na položaj "0". Pečica se izklopi čez nekaj sekund. Pečica se izogne sprejetju napačnih ukazov uporabnika tako, da počaka nekaj sekund, da lahko uporabnik popravi svojo izbiro.



Prekinitev peke v posameznem predelku

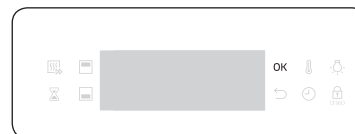
Za prekinitev peke v dvojnem načinu peke upoštevajte naslednja navodila.



1. Za prekinitev peke pritisnite ↶.



2. Za izbiro zgornjega predelka pritisnite gumb , za izbiro spodnjega predelka pa pritisnite gumb . Za izbrani predelek začne utripati ikona ▶.



3. Pritisnite **OK**. Pečica prekine peko v izbranem predelku.

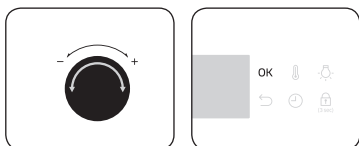


Posebne funkcije

Za več užitka pri peki lahko pečici dodate posebne ali dodatne funkcije. Posebne funkcije niso mogoče v dvojnem načinu peke.



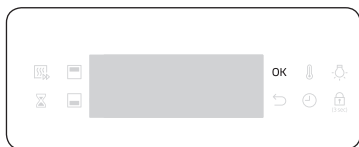
1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način



2. Z gumbom za nastavev vrednosti izberite funkcijo in nato pritisnite gumb **OK**. Prikaže se privzeta temperatura.

3. Po potrebi nastavite čas peke in/ali temperaturo. Več informacij najdete v razdelku **Splošne nastavitve**.

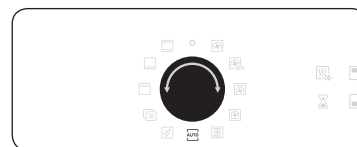
4. Za zagon funkcije pritisnite **OK**.



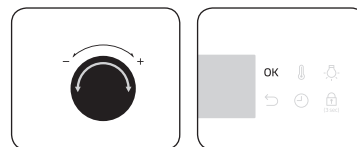
Način		Temperaturni razpon (°C)	Predlagana temperatura (°C)	Navodila
F 1	Ohrani toplo	40-100	80	To funkcijo uporabite za to, da bo že pečena hrana ostala topla.
F 2	Gretje posode	30-80	60	Ta funkcija je primerna za gretje posode ali pečice.

Samodejna peka

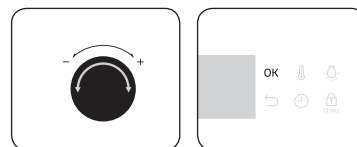
Pečica ponuja 50 receptov samodejne peke za neizkušene kuharje. Izkoristite to funkcijo, če želite prihraniti čas ali skrajšati čas učenja. Čas peke in temperatura bosta nastavljena glede na izbrani recept.



1. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način



2. Z gumbom za nastavev vrednosti izberite program in nato pritisnite gumb **OK**.



3. Z gumbom za nastavev vrednosti izberite velikost porcije. Razpon teže je odvisen od programa.

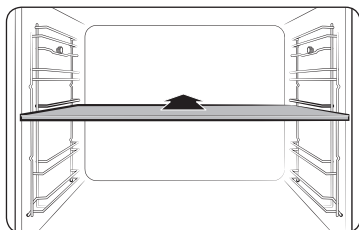
4. Za začetek peke pritisnite **OK**.

OPOMBA

- Nekateri elementi v programih samodejne peke vključujejo predhodno segrevanje. Pri teh elementih je prikazan napredek predhodnega segrevanja. Ko se oglasi zvočno opozorilo za končano predhodno segrevanje, jed vstavite v pečico. Nato pritisnite **Čas peke**, da začnete Samodejno peko.
- Več informacij najdete v razdelku Programi samodejne peke v tem priročniku.


Delovanje

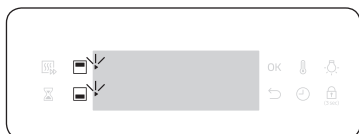
Dvojni način peke





1. Za vklop dvojnega načina peke vstavite razdelilnik na 3. raven.



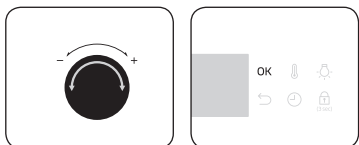
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



3. Za izbiro zgornjega predelka pritisnite gumb , za izbiro spodnjega predelka pa pritisnite gumb . Za izbrani predelek se pojavi ikona ►.



4. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite program za zgornji predelek in nato pritisnite **OK**.



5. Z gumbom za nastavitev vrednosti izberite velikost porcije. Razpon teže je odvisen od programa.
6. Za začetek peke pritisnite **OK**.

OPOMBA

Več informacij najdete v razdelku Programi samodejne peke v tem priročniku.

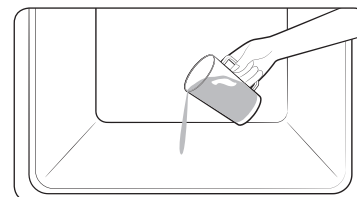
Čiščenje

Na voljo sta dva načina čiščenja. Ta funkcija prihrani čas, saj odpravi potrebo po rednem ročnem čiščenju. Med tem postopkom je na zaslonu prikazan preostali čas.

	Funkcija	Navodila
C 1	Čiščenje s paro	Ta funkcija je uporabna za čiščenje rahle umazanije s paro.
C 2	Pirolitično čiščenje	Pirolitično čiščenje je toplotno čiščenje pri visoki temperaturi. Z izgorevanjem ostankov olja poenostavi ročno čiščenje.


Čiščenje s paro

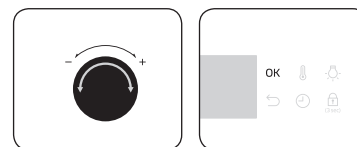
Ta funkcija je uporabna za čiščenje rahle umazanije s paro.



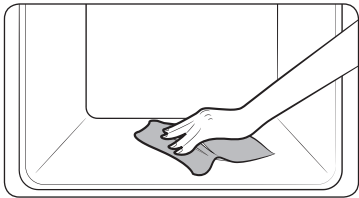
1. Na dno pečice natočite 400 ml vode in zaprite vrata pečice.



2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .



3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na čiščenje s paro (C 1) in pritisnite **OK** za začetek čiščenja. Čiščenje s paro traja 26 minut.



4. Notranjost pečice obrišite s suho krpo.

⚠ OPOZORILO

Vrat ne odpirajte, dokler cikel ni končan, saj je voda v pečici zelo vroča in lahko povzroči opekline.


📖 OPOMBA

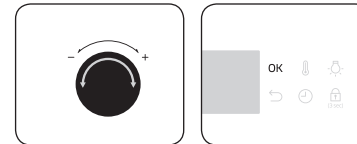
- Če je pečica močno zamaščena, na primer po praženju ali pečenju mesa na žaru, je priporočljivo, da pred vklopom čiščenja s paro trdovratno umazanijo odstranite ročno s čistilnim sredstvom.
- Po končanem ciklu vrata pečice pustite priprta, da se notranja emajlirana površina temeljito posuši.
- Če je pečica vroča, se čiščenje ne vklopi. Počakajte, da se ohladi, in nato poskusite znova.
- Vode ne vlijte na dno prehitro. To storite počasi, sicer bo voda poplavela spodnji del.

Pirolitično čiščenje

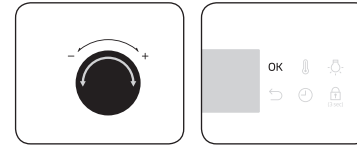
Pirolitično čiščenje je toplotno čiščenje pri visoki temperaturi. Z izgorevanjem ostankov olja poenostavi ročno čiščenje.



1. Odstranite vso dodatno opremo, vključno s stranskimi vodili, nato pa ročno obrišite večje delce umazanije v notranjosti pečice. V nasprotnem primeru lahko med ciklom čiščenja pride do vžiga in požara.
2. Zavrtite izbirnik načina, da izberete način .

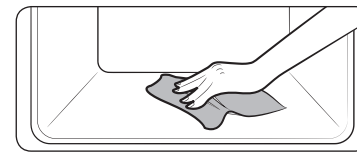


3. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti na pirolitično čiščenje (C 2) in pritisnite **OK**.



4. Obrnite gumb za nastavitev vrednosti in izbirajte med 3 stopnjami čiščenja: 1 ura 50 minut, 2 uri 10 minut in 2 uri 30 minut.

5. Za začetek čiščenja pritisnite **OK**.



6. Ko se čiščenje konča, počakajte, da se pečica ohladi, nato pa vrata in robove obrišite z mokro krpo.

⚠ PREVIDNO

- Pečice se ne dotikajte, ker se med ciklom čiščenja možno segreje.
- Poskrbite, da se otroci ne zadržujejo okoli pečice, saj s tem preprečite možnost nesreče.
- Ko se cikel konča, pečice ne izklopite, dokler ventilator za hlajenje ohlaja pečico.

📖 OPOMBA

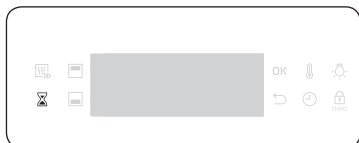
- Ko se cikel zažene, se notranjost pečice segreje. Iz varnostnih razlogov se vrata zaklenejo. Ko je cikel končan in se pečica ohladi, se vrata odklenejo.
- Pečico izpraznite pred čiščenjem. Dodatna oprema se zaradi visokih temperatur v pečici lahko deformira.



Delovanje

Časovnik

Časovnik omogoča, da med peko preverite čas ali trajanje peke.



1. Pritisnite .

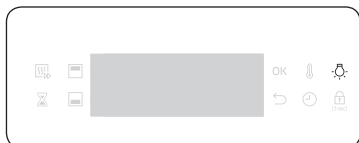


2. Z gumbom za nastavev vrednosti nastavite čas in nato pritisnite gumb **OK**. Čas lahko nastavite na največ 23 ur in 59 minut.

OPOMBA

- Ko nastavljeni čas poteče, se v pečici sliši zvočni signal in na zaslonu se prikaže sporočilo "00:00".
- Nastavitev časovnika lahko kadar koli spremenite.

Vklop/izklop zvoka



- Če želite izklopiti zvok, pridržite gumb za luč v pečici 3 sekunde.
- Za ponovni vklop zvoka isti gumb znova pridržite 3 sekunde.

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 hrustljivim ali zažganim živilom te vrste.

OPOMBA

- Za vse načine peke je priporočljivo predhodno segrevanje pečice, razen če je v kuharskem priročniku navedeno drugače.
- Pri uporabi načina varčnega žara živila postavite na sredino pekača.

Nasveti za dodatno opremo










Pečica ima priloženo različno dodatno opremo. Nekatera dodatna oprema iz spodnje tabele morda ni priložena. Tudi če ni priložena vsa dodatna oprema, ki je navedena v tem kuharskem priročniku, lahko vseeno pripravljate jedi s pripomočki, ki jih že imate, in dosegate iste rezultate.






- Pekač in univerzalni pekač sta medsebojno zamenljiva.
- Pri peki mastne hrane je priporočljivo, da pod kovinsko rešetko postavite pekač, v katerega bo tekla odvečna maščoba. Če ima pečica priložen rešetkast vložek, ga lahko uporabljate skupaj s pekačem.
- Če sta kot dodatna oprema priložena univerzalni pekač ali globoki pekač ali oba, je za kuhanje mastne hrane najbolje uporabiti najgloblji pekač.






Peka sladici

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 vetrци	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

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Doma pripravljena pica, 1-1,2 kg	Univerzalni pekač	2		190-210	10-15
Zamrznjeno listnato testo z nadevom	Univerzalni pekač	2		180-200	20-25
Slana pita	Kovinska rešetka, posoda 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/švinjina/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 (za prestrezanje odvečne maščobe)	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	Univerzalni pekač	3		220-230	15-20
Pečene krompirjeve polovice, 0,5 kg	Univerzalni pekač	3		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

V načinu velikega žara priporočamo predhodno segrevanje pečice. Na polovici pretečenega časa meso obrnite.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Kruh					
Toast	Kovinska rešetka	5		270	2-4
Toast s sirom	Univerzalni pekač	4		200	4-8
Govedina					
Zrezek*	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		240-250	15-20
Hamburgerji*	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		250-270	13-18
Svinjina					
Svinjske zarebrnice	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		250-270	15-20
Klobase	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		260-270	10-15
Perutnina					
Piščančje prsi	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230-240	30-35
Piščančja bedra	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 1		230-240	25-30

* Obrnite, ko pretečeta $\frac{2}{3}$ časa peke.

Zamrznjen pripravljen obrok

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Zamrznjena pica, 0,4-0,6 kg	Kovinska rešetka	3		200-220	15-25
Zamrznjena 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
Zamrznjeni camembert	Kovinska rešetka	3		190-200	10-15
Zamrznjene bagete z dodatkom	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		190-200	10-15
Zamrznjene ribje palčke	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1		190-200	15-25
Zamrznjen ribji hamburger	Kovinska rešetka	3		180-200	20-35

Napredno praženje

Ta način vključuje samodejen cikel segrevanja do 220 °C. Med pečenjem mesa delujeta zgornji grelnik in ventilator za konvekcijsko gretje. Po tej fazi nastopi lahka peka pri nizki temperaturi, ki jo predhodno izberete. Ta postopek pečenja vključuje gretje zgornjega in spodnjega grelnika. Ta način je primeren za mesne pečenke in perutnino.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (ure)
Goveja pečenka	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	3-4
Svinjska pečenka	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	4-5
Pečena jagnjetina	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	80-100	3-4
Račje prsi	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	70-90	2-3

Pametna peka

Varčno konvekcijsko gretje

Ta način uporablja optimiran grelni sistem, ki omogoča varčevanje z energijo med peko jedi. Za še večji prihranek energije je priporočljivo, da pečice pred peko ne segrevate. Čas in/ali temperaturo pečenja lahko poljubno podaljšate ali skrajšate.

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Temp. (°C)	Čas (min)
Drobljenec s sadjem, 0,8-1,2 kg	Kovinska rešetka	2	160-180	60-80
Krompir v srajčki, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pekač	2	190-200	70-80
Klobase, 0,3-0,5 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	160-180	20-30
Zamrznjen pečen krompirček, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pekač	3	180-200	25-35
Zamrznjen krompir v kosih, 0,3-0,5 kg	Univerzalni pekač	3	190-210	25-35
Pečeni ribji fileji, 0,4-0,8 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	200-220	30-40
Panirani ribji fileji, 0,4-0,8 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	3 1	200-220	30-45
Pečena pljučna pečenka, 0,8-1,2 kg	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	2 1	180-200	65-75
Pečena zelenjava, 0,4-0,6 kg	Univerzalni pekač	3	200-220	25-35

Pametna peka

Dvojni način peke

Pred uporabo dvojnega načina peke v pečico vstavite razdelilnik. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

V naslednji tabeli je 5 nasvetov za dvojni način peke, ki jih priporočamo za peko, pečenje in praženje. Z dvojnim načinom peke lahko istočasno pečete glavno jed in priloge ali glavno jed in sladico.

• Pri uporabi te funkcije je lahko čas predhodnega segrevanja daljši.

Št.	Predelek	Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
1	Zgornji	Biskvit	Kovinska rešetka, pekač s premerom 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Spodnji	Doma pripravljena pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190-210	13-18
2	Zgornji	Pečena zelenjava, 0,4-0,8 kg	Univerzalni pekač	4		220-230	13-18
	Spodnji	Jabolčna pita	Kovinska rešetka, pekač s premerom 20 cm	1		160-170	70-80
3	Zgornji	Pita kruh	Univerzalni pekač	4		230-240	13-18
	Spodnji	Gratiniran krompir, 1,0-1,5 kg	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22-24cm	1		180-190	45-50
4	Zgornji	Piščančja bedra	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 4		230-250	30-35
	Spodnji	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Kovinska rešetka, posoda s premerom 22-24cm	1		190-200	30-35
5	Zgornji	Pečen ribji file	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 4		210-230	15-20
	Spodnji	Jabolčni zavitek iz listnatega testa	Univerzalni pekač	1		170-180	25-30

Lahko se odločite za peko v zgornjem ali spodnjem predelku, s čimer boste privarčevali energijo. Če pečete v ločenih razdelkih, se čas pečenja lahko podaljša. Za doseganje najboljših rezultatov priporočamo, da pečico predhodno segrejete.

Zgornji

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	4		170	30-35
Kolački	Univerzalni pekač	4		180-190	30-35
Lazanja	Kovinska rešetka	4		190-200	30-35
Piščancja bedra*	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4 4		230-250	30-35

* Pečice ne segrejte predhodno.

Spodnji

Živilo	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	1		170	30-35
Marmorni kolač	Kovinska rešetka	1		160-170	60-70
Jabolčna pita	Kovinska rešetka	1		160-170	70-80
Doma pripravljena pica, 1,0-1,2 kg	Univerzalni pekač	1		190-210	13-18

Programi samodejne peke

Enojni način peke

V naslednji tabeli je predstavljenih 40 samodejnih programov za peko, pečenje in praženje.

Vsebuje količine, razpone teže in ustrezna priporočila. Načini peke in časi so bili predhodno programirani za lažjo uporabo. Recepte za samodejne programe najdete v knjižici z navodili.

Programi samodejne peke od 1 do 19, 38 in 39 vključujejo predhodno segrevanje. Na zaslonu imajo prikazan čas predhodnega segrevanja. Ko se oglasi zvočno opozorilo za končano predhodno segrevanje, jed vstavite v pečico. Nato pritisnite **Čas peke**, da začnete Samodejno peko.

⚠ OPOZORILO

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 1	Gratiniran krompir	1,0-1,5	Kovinska rešetka	3
		Svež gratiniran krompir pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 2	Gratinirana zelenjava	0,8-1,2	Kovinska rešetka	3
		Svežo gratinirano zelenjavo pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 3	Zapečene testenine	1,2-1,5	Kovinska rešetka	3
		Gratinirane testenine pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 4	Lazanja	1,0-1,5	Kovinska rešetka	3
		Doma pripravljeno lazjanjo pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Kovinska rešetka	3
		Sestavine za ratatouille dajte v ovalno posodo s pokrovom. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke. Jed naj bo med pečenjem pokrita. Premešajte, preden postrežete.		
A 6	Jabolčna pita	1,2-1,4	Kovinska rešetka	2
		Jabolčno pito pripravite v okroglem kovinskem pekaču s premerom 24-26 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 7	Rogljčki	0,3-0,4	Univerzalni pekač	3
		Pripravite rogljičke (ohlajeno pripravljeno testo). Naložite jih na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 8	Jabolčni zavitek iz listnatega testa	0,3-0,4	Univerzalni pekač	3
		Jabolčni zavitek iz listnatega testa položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 9	Slana pita Lorraine	1,2-1,5	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo za slano pito in ga položite v okroglo posodo za pite s premerom 25 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje dodajte nadev ter posodo postavite na sredino rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 10	Bel kruh	0,6-0,7	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo in ga položite v črn pravokoten kovinski pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 11	Polnozrnat kruh	0,8-0,9	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo in ga položite v črn pravokoten kovinski pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 12	Žemljice	0,3-0,5	Univerzalni pekač	3
		Pripravite žemljice (ohlajeno pripravljeno testo). Naložite jih na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 13	Drobljenec s sadjem	0,8-1,2	Kovinska rešetka	3
		Sveže sadje (maline, robide, rezine jabolk ali hrušk) dajte v posodo s premerom 22-24 cm. Po vrhu posipajte drobljenec. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 14	Kolački	0,5-0,6	Univerzalni pekač	3
		Kolačke (premera 5-6 cm) položite na papir za peko na pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 15	Biskvit	0,5-0,6	Kovinska rešetka	3
		Pripravite testo in ga položite v črn okrogli kovinski pekač s premerom 26 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 16	Marmorni kolač	0,7-0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga položite v kovinski okrogli model za šarkelj ali pekač za peko okroglih kolačev. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 17	Kvadratni kolač	0,7-0,8	Kovinska rešetka	2
		Pripravite testo in ga položite v črn pravokoten kovinski pekač (dolžine 25 cm). Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 18	Sadni kolač	0,4-0,5	Kovinska rešetka	3
		Testo položite v namaščen črn kovinski pekač za torto. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 19	Browniji	0,7-0,8	Kovinska rešetka	3
		Testo pripravite v posodi, primerni za pečico, velikosti 20-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 20	Pečena pljučna pečenka	0,9-1,1	Kovinska rešetka in	2
		1,1-1,3	Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		
A 21	Počasi pečena goveja pečenka	0,9-1,1	Kovinska rešetka in	2
		1,1-1,3	Univerzalni pekač	1
		Govedino začinite in jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 22	Jagnječje zarebrnice	0,4-0,6	Kovinska rešetka in	4
		0,6-0,8	Univerzalni pekač	1
		Jagnječje zarebrnice marinirajte v zeliščih in začimbah ter jih položite na kovinsko rešetko.		
A 23	Jagenčkova krača	1,0-1,5	Kovinska rešetka in	3
		1,5-2,0	Univerzalni pekač	1
		Jagnjetino marinirajte in položite na kovinsko rešetko.		
A 24	Svinjska pečenka s hrustljivo skorjo	0,8-1,0	Kovinska rešetka in	3
		1,0-1,2	Univerzalni pekač	1
		Svinjsko pečenko položite na kovinsko rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzgor.		
A 25	Svinjska rebra	0,8-1,0	Kovinska rešetka in	3
		1,0-1,2	Univerzalni pekač	1
		Svinjska rebra položite na kovinsko rešetko.		
A 26	Cel piščanec	0,9-1,1	Kovinska rešetka in	2
		1,1-1,3	Univerzalni pekač	1
		Piščanca operite in očistite. Piščanca namažite z oljem in začimbami. Položite ga na rešetko tako, da so prsi obrnjene navzdol, in ga obrnite, ko se oglasi zvočni signal.		
A 27	Piščančje prsi	0,4-0,6	Kovinska rešetka in	4
		0,6-0,8	Univerzalni pekač	1
		Prsi marinirajte in jih položite na rešetko.		
A 28	Piščančja bedra	0,6-0,8	Kovinska rešetka in	4
		0,8-1,0	Univerzalni pekač	1
		Namažite z oljem in začimbami ter jih položite na pekač.		

Pametna peka

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 29	Račje prsi	0,3-0,4	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,4-0,5		1
		Račje prsi položite na rešetko tako, da je mastna stran obrnjena navzdol. Prva nastavitev je za srednje zapečeno meso, druga pa za srednje do dobro zapečeno meso.		
A 30	File postrvi	0,3-0,5	Univerzalni pekač	4
		0,5-0,7		
		Fileje postrvi položite na univerzalni pekač tako, da je stran s kožo obrnjena navzgor.		
A 31	Postrv	0,3-0,5	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,5-0,7		1
		Ribe operite in očistite ter jih položite na rešetko tako, da sta skupaj glava in rep. V ribo dodajte limonin sok, sol in začimbe. Kožo prerežite z nožem. Namažite jih z oljem in soljo.		
A 32	Morski list	0,3-0,5	Univerzalni pekač	3
		0,5-0,7		
		Morski list položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Kožo prerežite z nožem.		
A 33	File lososa	0,4-0,6	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,6-0,8		1
		Fileje ali zrezke operite in očistite. Postavite jih na rešetko tako, da je koža obrnjena navzgor.		
A 34	Pečena zelenjava	0,4-0,6	Univerzalni pekač	4
		0,6-0,8		
		Zelenjavo operite in narežite bučke, jajčevci, papriko, čebulo in češnjev paradižnik na rezine. Premažite jih z olivnim oljem, zelišči in začimbami. Zelenjavo enakomerno porazdelite po pekaču.		

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 35	Pečene krompirjeve polovice	0,6-0,8	Univerzalni pekač	3
		0,8-1,0		
		Večje krompirje (vsak po 200 g) po dolžini narežite na polovice. Krompir položite na pekač tako, da je prerezana stran obrnjena navzgor, ter ga namažite z olivnim oljem, zelišči in začimbami.		
A 36	Zamrznjen pečen krompirček	0,3-0,5	Univerzalni pekač	3
		0,5-0,7		
		Zamrznjen pečen krompirček enakomerno porazdelite po pekaču.		
A 37	Zamrznjen krompir v kosih	0,3-0,5	Univerzalni pekač	3
		0,5-0,7		
		Zamrznjen krompir v kosih enakomerno porazdelite po pekaču.		
A 38	Zamrznjena pica	0,3-0,6	Kovinska rešetka	3
		0,6-0,9		
		Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje zamrznjeno pico postavite na sredino kovinske rešetke. Prva nastavitev je za tanko italijansko pico, druga pa za debelo pico iz pekača.		
A 39	Doma pripravljena pica	0,8-1,0	Univerzalni pekač	2
		1,0-1,2		
		Pico pripravite s kvašenim testom in jo položite na pekač. Teža vključuje testo in dodatke, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 40	Vzhajano kvašeno testo	0,5-0,6	Kovinska rešetka	2
		0,7-0,8		
		Testo pripravite v posodi in ga pokrijte s folijo za živila. Položite ga na sredino rešetke. Prva nastavitev je za testo za pico in torto, druga pa za testo za kruh.		

Dvojni način peke

V naslednji tabeli je predstavljenih 10 samodejnih programov za peko, pečenje in praženje. Uporabljate lahko samo zgornji ali samo spodnji predelek ali zgornji in spodnji predelek hkrati.

Program vsebuje količine, razpone teže in ustrezna priporočila. Načini peke in časi so bili predhodno programirani za lažjo uporabo. Recepte za samodejne programe najdete v knjižici z navodili. Vsi programi samodejnega dvojnega načina peke vključujejo predhodno segrevanje. Na zaslonu imajo prikazan čas predhodnega segrevanja. Ko se oglasi zvočno opozorilo za končano predhodno segrevanje, jed vstavite v pečico. Nato pritisnite **Čas peke**, da začnete Samodejno peko.

⚠ OPOZORILO

Pri jemanju hrane iz pečice uporabljajte kuharske rokavice.

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
Zgornji				
A 1	Gratiniran krompir	1,0-1,5	Kovinska rešetka	4
		Svež gratiniran krompir pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 2	Lazanja	1,0-1,5	Kovinska rešetka	4
		Doma pripravljeno lasanje pripravite v posodi, primerni za pečico, s premerom 22-24 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje posodo postavite na sredino rešetke.		
A 3	Piščančja bedra	0,6-0,8	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač	4
		0,8-1,0		4
		Namažite z oljem in začimbami ter jih položite na rešetko.		
A 4	Pečene krompirjeve polovice	0,6-0,8	Univerzalni pekač	4
		0,8-1,0		
Večje krompirje (vsak po 200 g) po dolžini narežite na polovice. Krompir položite na pekač tako, da je prerezana stran obrnjena navzgor, ter ga namažite z oljnim oljem, zelišči in začimbami.				

Koda	Živilo	Teža (kg)	Dodatna oprema	Raven
A 5	Zamrznjen pečen krompirček	0,3-0,5	Univerzalni pekač	4
		0,5-0,7		
Zamrznjen pečen krompirček enakomerno porazdelite po pekaču.				
Spodnji				
A 1	Jabolčna pita	1,2-1,4	Kovinska rešetka	1
		Jabolčno pito pripravite v okroglem kovinskem pekaču s premerom 24-26 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje pekač postavite na sredino rešetke.		
A 2	Jabolčni zavitek iz listnatega testa	0,3-0,4	Univerzalni pekač	1
		Jabolčni zavitek iz listnatega testa položite na papir za peko na univerzalnem pekaču. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.		
A 3	Slana pita Lorraine	1,2-1,5	Kovinska rešetka	1
		Pripravite testo za slano pito in ga položite v okroglo posodo za pite s premerom 25 cm. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje dodajte nadev ter posodo postavite na sredino rešetke.		
A 4	Zamrznjena pica	0,3-0,6	Kovinska rešetka	1
		0,6-0,9		
Zamrznjeno pico položite na sredino kovinske rešetke. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite rešetko. Prva nastavev je za tanko italijansko pico, druga pa za debelo pico iz pekača.				
A 5	Doma pripravljena pica	0,8-1,0	Univerzalni pekač	1
		1,0-1,2		
Pico pripravite s kvašenim testom in jo položite na pekač. Teža vključuje testo in dodatke, kot so omaka, zelenjava, šunka in sir. Zaženite program in po zvočnem opozorilu za končano predhodno segrevanje vstavite pekač.				

Pametna peka

Testne jedi

V skladu s standardom EN 60350-1.

1. Peka sladice

Priporočila za peko veljajo za predhodno segreto pečico. Ne uporabljajte funkcije hitrega predhodnega segrevanja. Nagnjeno stran vedno namestite spredaj, takoj za vrata pečice.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Tortice	Univerzalni pekač	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1 in 4		155	35-40
Masleno pecivo	Univerzalni pekač in Univerzalni pekač	1 in 4		140	28-33
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.

2. Žar

Pri uporabi funkcije velikega žara pečico prehodno segrevajte 5 minut.

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Beli toast	Kovinska rešetka	5		270 (najv.)	1-2
Goveji hamburgerji* (12 kosov)	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	4 1		270 (najv.)	Zgornja stran 15-18 Spodnja stran 5-8

* Obrnite, ko pretečeta 2/3 časa peke.

3. Praženje

Vrsta jedi	Dodatna oprema	Raven	Vrsta gretja	Temp. (°C)	Čas (min)
Cel piščanec	Kovinska rešetka in Univerzalni pekač (za prestrezanje odvečne maščobe)	3 1		205	80-100*

* Na polovici pretečenega časa meso obrnite.

Zbirka pogostih receptov za samodejno peko

Gratiniran krompir

Sestavine 800 g krompirja, 100 ml mleka, 100 ml smetane, 50 g stepenih jajc, po 1 čajna žlička soli, popra, muškarnega oreščka, 150 g naribanega sira, maslo, timijan

Navodila Krompir olupite in ga narežite na 3 mm debele rezine. Namažite maslo po celotni površini posode za gratiniranje (22–24 cm). Rezine razporedite po čisti kuhinjski krpi in jih pokrijte z njo ter pripravite ostale sestavine.

Vse sestavine, razen naribanega sira, zmešajte v veliki posodi in jih dobro premešajte. Rezine krompirja naložite v posodo tako, da se nekoliko prekrivajo, nato pa zmes polijte po krompirju. Po vrhu posujte nariban sir in jed pecite. Pečeno jed postrezite okrašeno z nekaj listi timijana.

Gratinirana zelenjava

Sestavine 800 g zelenjave (bučke, paradižnik, čebula, korenje, paprika, kuhan krompir), 150 ml smetane, 50 g stepenih jajc, po 1 čajna žlička soli, začimb (poper, peteršilj ali rožmarin), 150 g naribanega sira, 3 čajne žličke olivnega olja, nekaj listov timijana

Navodila Zelenjavo umijte in jo narežite na 3–5 mm debele rezine. Rezine naložite v posodo za gratiniranje (22–24 cm) in zelenjavo polijte z oljem. Ostale sestavine, razen naribanega sira, zmešajte in jih polijte po zelenjavi. Po vrhu posujte nariban sir in jed pecite. Pečeno jed postrezite okrašeno z nekaj listi timijana.

Lazanja

Sestavine 2 čajni žlički olivnega olja, 500 g mleto govedine, 500 ml paradižnikove omake, 100 ml goveje jušne osnove, 150 g listov za lasanje, 1 sesekljana čebula, 200 g naribanega sira, po 1 čajna žlička posušenega peteršilja, origana, bazilike

Navodila Pripravite paradižnikovo omako. V ponvi segrejte olje ter pražite mleto govedino in seseklano čebulo približno 10 minut, da porjavi. Dolijte paradižnikovo omako in jušno osnovo ter dodajte posušene začimbe. Počakajte, da zavre, in dušite 30 minut. Testenine za lasanje pecite v skladu z navodili na embalaži. Eno vrh druge polagajte plasti testenin za lasanje, mesne omake in sira. Preostali sir enakomerno potresite po zgornji plasti testenin in jed pecite.

Pametna peka

Jabolčna pita

- Sestavine**
- **Testo:** 275 g moke, $\frac{1}{2}$ čajne žličke soli, 125 g sladkorja v prahu, 8 g vanilijevega sladkorja, 175 g masla, 1 jajce (stepeno)
 - **Nadev:** 750 g čvrstih celih jabolk, 1 čajna žlička limoninega soka, 40 g sladkorja, $\frac{1}{2}$ čajne žličke cimeta, 50 g rozin brez koščic, 2 čajni žlički drobtin

Navodila Moko s soljo presejete v veliko posodo. Presejete tudi sladkor v prahu in vanilijev sladkor. Maslo v moki narežite na majhne kocke. Dodajte $\frac{3}{4}$ stepenega jajca. Vse sestavine zmešajte v mešalniku, dokler ne dobite drobljene mase. Testo z rokami oblikujte v kroglo. Zavijte ga v plastično folijo in ga pustite počivati na hladnem približno 30 minut.

Namažite pekač (premer 24–26 cm) in ga pomokajte. $\frac{3}{4}$ testa razvaljajte na debelino 5 mm. Položite ga v pekač (na dno in ob straneh).

Jabolka olupite in izrežite sredico. Narežite jih na kocke, velike približno $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Jabolka pokapajte z limoninim sokom in dobro premešajte. Rozine operite in obrišite. Dodajte sladkor, cimet in rozine. Dobro premešajte in dno testa potrosite z drobtinami. Rahlo pritisnite.

Razvaljajte še ostalo testo. Testo narežite na majhne trake in jih prekrižano položite na nadev. Pito enakomerno namažite z ostankom stepenega jajca.

Slana pita Lorraine

- Sestavine**
- **Testo:** 200 g večnamenske moke, 80 g masla, 1 jajce
 - **Nadev:** 75 g nemastne slanine v kockah, 125 ml smetane, 125 g kisle smetane, 2 stepeni jajci, 100 g naribanega švicarskega sira, sol in poper

Navodila Za pripravo testa v posodi zmešajte moko, maslo in jajce v mehko testo ter ga za 30 minut postavite v hladilnik. Testo razvaljajte in ga položite v namaščen keramičen pekač za pito (premer 25 cm). Dno naluknjajte z vilicami. Zmešajte jajce, smetano, kislo smetano, sir, sol in poper. Zmes polijte po testu tik pred peko.

Drobljenec s sadjem

- Sestavine**
- **Dodatek:** 200 g moke, 100 g masla, 100 g sladkorja, 2 g soli, 2 g mletega cimeta
 - **Sadje:** 600 g mešanega sadja

Navodila Zmešajte vse sestavine, da dobite dodatek iz drobljeneca. Mešano sadje razporedite po posodi in ga posujte z drobljencem.

Doma pripravljena pica

- Sestavine**
- **Testo za pico:** 300 g moke, 7 g suhega kvasa, 1 čajna žlička olivnega olja, 200 ml tople vode, 1 čajna žlička sladkorja in soli
 - **Dodatek:** 400 g na rezine narezane zelenjave (jajčevci, bučke, čebula, paradižnik), 100 g narezane šunke ali slanine, 100 g naribanega sira
- Navodila** Moko, kvas, olje, sol, sladkor in toplo vodo v posodi zmešajte v mokro testo. Testo zmešajte v mešalniku ali ga gnetite z rokami približno 5–10 minut. Testo pokrijte s pokrovom in ga za 30 minut postavite v pečico na 35 °C, da vzhaja. Testo na pomokani površini razvaljajte v pravokotno obliko, nato pa ga položite na pekač ali v pekač za pico. Po testu razmažite paradižnikovo omako ter potresite šunko, gobe, olive in paradižnik. Po vrhu posujte sir in jed pecite.

Pečena pljučna pečenka

- Sestavine** 1 kg pljučne pečenke, 5 g soli, 1 g popra, po 3 g rožmarina in timijana
- Navodila** Govedino začinite s soljo, poprom in rožmarinom ter jo za 1 uro postavite v hladilnik. Meso položite na kovinsko rešetko. Postavite ga v pečico in ga pecite.

Marinirane jagnječje zarezbrnice

- Sestavine** 1 kg jagnječjih zarezbrnic (6 kosov), 4 veliki stroki česna (stisnjeni), 1 čajna žlička zdrobljenega svežega timijana, 1 čajna žlička zdrobljenega svežega rožmarina, 2 čajni žlički soli, 2 čajni žlički olivnega olja
- Navodila** Zmešajte sol, česen, začimbe in olje ter mešanici dodajte jagnjetino. Meso obrnite, da ga namažete, nato pa ga od 30 minut do 1 ure pustite na sobni temperaturi.

Svinjska rebra

- Sestavine** 2 kosa svinjskih reber, 1 čajna žlička zrn črnega popra, 3 lovorovi listi, 1 narezana čebula, 3 stroki česna (narezani), 85 g rjavega sladkorja, 3 čajne žličke Worchesterske omake, 2 čajni žlički paradižnikovega pireja, 2 čajni žlički olivnega olja
- Navodila** Pripravite omako za žar. Olje segrejte v ponvi in dodajte čebulo. Pecite toliko časa, da se zmešča, in nato dodajte ostale sestavine. Pecite in zmanjšajte toploto ter 30 minut dušite, da se zgosti. Rebra marinirajte v omaki za žar od najmanj 30 minut do 1 ure.

Vzdrževanje

Čiščenje

▲ 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.

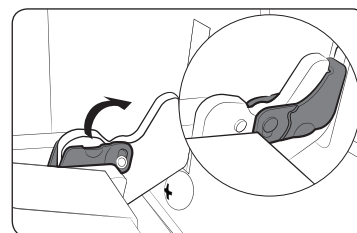
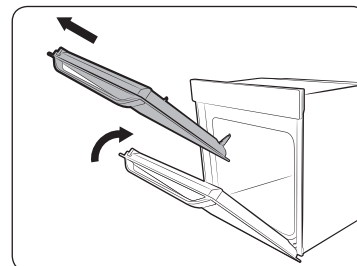
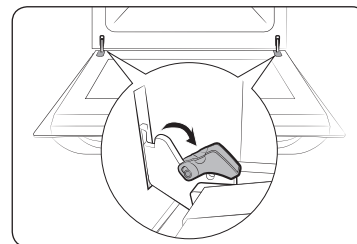
1. Iz pečice vzemite vso dodatno opremo.
2. Očistite notranjost pečice.
3. Izberite način za konvekcijsko gretje z najvišjo temperaturo in cikel pustite delovati eno uro.

Vrata

Vrat pečice ne odstranjujte, razen zaradi čiščenja. Če želite vrata odstraniti, da jih lahko očistite, upoštevajte naslednja navodila.

▲ OPOZORILO

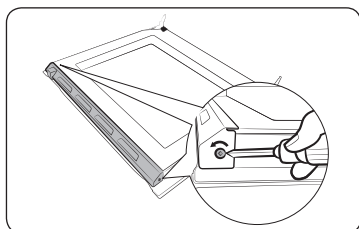
Vrata pečice so težka.



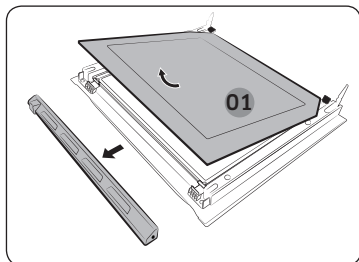
1. Odprite vrata in odprite objemki na obeh tečajih.
2. Zaprite vrata za približno 70°. Vrata držite ob straneh z obema rokama, nato pa jih dvignite in povlecite navzgor, dokler tečaja nista odstranjena.
3. Vrata očistite z milnico in čisto krpo.
4. Ko končate, za ponovno namestitev vrat upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu. Prepričajte se, ali sta objemki na obeh straneh nameščeni na tečajih.

Steklo v vratih

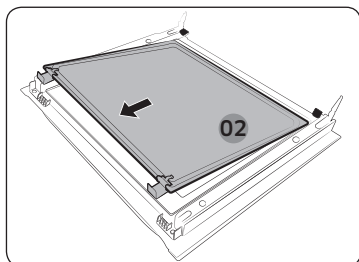
Vrata pečice so opremljena s tremi ali štirimi plastmi stekla, ki so položene ena ob drugo, odvisno od modela. Stekla v vratih ne odstranjajte, razen zaradi čiščenja. Če želite steklo v vratih odstraniti, upoštevajte naslednja navodila.



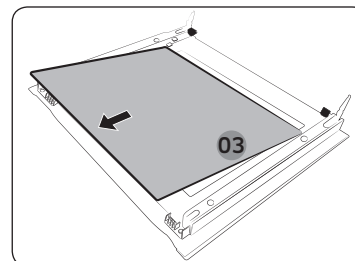
1. Z izvijačem odstranite vijaka na levi in desni strani.



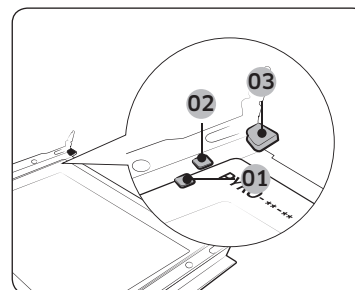
2. Iz vrat odstranite zaščito, kot kaže puščica.
3. Iz vrat odstranite prvo plast.



4. Nato odstranite drugo plast, kot kaže puščica.



5. Nato odstranite tretjo plast, kot kaže puščica.
6. Steklo očistite z milnico in čisto krpo.



- 01** 1. podporna objemka
02 2. podporna objemka
03 3. podporna objemka

7. Ko končate, plasti stekla znova vstavite po naslednjem postopku:
 - Oglejte si sliko in poiščite tečaje. 3. plast vstavite pod 1. podporna objemko, 2. plast med 1. in 2. podporna objemko, 1. plast pa v 3. podporna objemko v tem vrstnem redu. Potiskana stran plasti mora biti obrnjena navznoter.

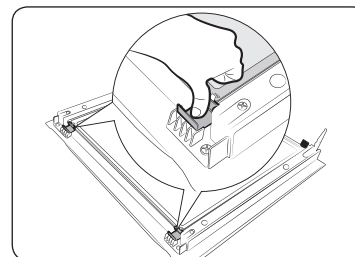
⚠ PREVIDNO

Pravilno stran plasti določite tako, da poiščete oznako "PYRO" v kotu vsakega lista.

Pravilna smer: PYRO-***

Nepravilna smer: ***-OAYQ

8. Ko vstavite 2. plast, pritisnite objemke za steklo navzdol in preverite, ali je steklo ustrezno pritrjeno.
9. Ko končate, za ponovno namestitev zaščite upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

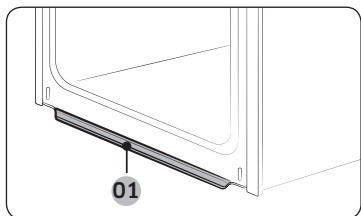


⚠ OPOZORILO

Plasti stekla morajo biti ustrezno vstavljeni, da preprečite uhajanje toplote.

Vzdrževanje

Zbiralnik vode



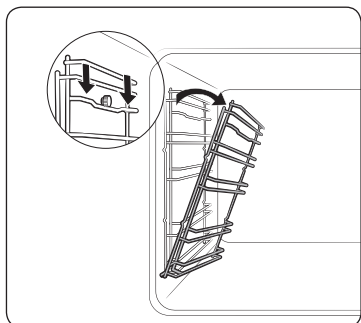
01 Zbiralnik vode

V zbiralniku vode se zbirajo odvečna vlaga od peke in ostanki hrane. Zbiralnik vode redno praznite in čistite.

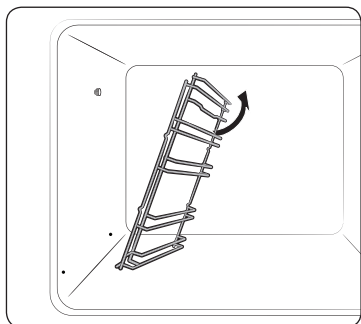
⚠ OPOZORILO

Če zbiralnik vode pušča, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Stranski vodili (samo pri nekaterih modelih)



1. Pritisnite zgornjo vrstico levega stranskega vodila in ga nagnite za približno 45°.



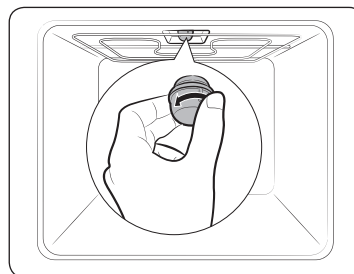
2. Povlecite in odstranite spodnjo vrstico levega stranskega vodila.
3. Desno vodilo odstranite na enak način.
4. Očistite obe vodili.
5. Ko končate, za ponovno namestitev stranskih vodil upoštevajte 1. in 2. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

📖 OPOMBA

Pečica deluje brez stranskih vodil in rešetk na svojem mestu.

Menjava

Žarnice

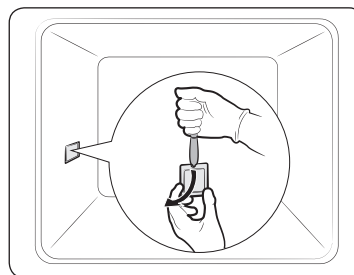


1. Steklen pokrovček odstranite tako, da ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca.
2. Zamenjajte žarnico v pečici.
3. Očistite stekleni pokrovček.
4. Ko končate, za ponovno namestitev steklenega pokrovčka upoštevajte 1. korak zgoraj v obratnem vrstnem redu.

⚠ OPOZORILO

- Pred menjavo žarnice pečico izklopite in odklopite napajalni kabel.
- Uporabljajte samo žarnice 25-40 W / 220-240 V, ki so odporne na temperaturo 300 °C. Odobrene žarnice lahko kupite v lokalnem servisnem centru podjetja Samsung.
- Pri rokovanju s halogensko žarnico uporabite suho krpo. S tem preprečite, da bi na njej ostali prstni odtisi ali pot, kar lahko skrajša njeno življenjsko dobo.

Stranska luč v pečici



1. Z eno roko držite spodnji del pokrovčka stranske luči v pečici in ga odstranite s topim orodjem (npr. jedilnim nožem), kot je prikazano na sliki.
2. Zamenjajte stransko žarnico v pečici.
3. Ponovno namestite pokrovček za luč.

Odpravljanje težav

Točke preverjanja

Če se pojavi težava s pečico, najprej preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep. Če težave ni mogoče odpraviti, se obrnite na lokalni servisni center podjetja Samsung.

Težava	Vzrok	Ukrep
Gumbov ni mogoče ustrezno pritiskati.	• Morda se med gumbi nahajajo tujki	• Odstranite tujek in poskusite znova.
	• Pri modelu na dotik: morda je na zunanji površini vlaga	• Odstranite vlago in poskusite znova.
	• Morda je nastavljena funkcija zaklepanja	• Preverite, če je nastavljena funkcija zaklepanja.
Čas ni prikazan.	• Morda ni električnega napajanja	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica ne deluje.	• Morda ni električnega napajanja	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.
Pečica se med delovanjem izklopi.	• Morda je bila odklopljena iz električne vtičnice	• Znova priključite v električno vtičnico.
Med delovanjem se prekine napajanje.	• Morda neprekinjena peka traja predolgo	• Po dolgotrajnejši peki pustite, da se pečica ohladi.
	• Morda ventilator za hlajenje ne deluje	• Poslušajte, ali je slišati ventilator za hlajenje.
	• Morda je pečica nameščena na mestu s slabim prezračevanjem	• Upoštevajte razmike, ki so navedeni v navodilih za namestitev izdelka.
	• Morda je v isto vtičnico priključenih več napajalnih kablov	• Uporabite en sam vtič.
V pečici ni napajanja.	• Morda ni električnega napajanja	• Preverite, ali je vzpostavljeno električno napajanje.

Težava	Vzrok	Ukrep
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 vklopite nazaj tako, da pritisnete gumb za luč v pečici.
	• Morda je bila luč med peko prekrita s tujki	• Očistite notranjost pečice in znova preverite.
V pečici je prišlo do električnega udara.	• Morda napajanje ni ustrezno ozemljeno. • Morda uporabljate neozemljeno vtičnico	• Preverite, ali je napajanje ustrezno ozemljeno.
V pečici kaplja voda.	• Pri nekaterih vrstah hrane se lahko pojavi voda ali para. To ne pomeni, da je izdelek okvarjen.	• Pečico pustite, da se ohladi, nato pa jo obrišite s suho kuhinjsko krpo.
Skozi razpoko v vratih uhaja para.		
V pečici je ostala voda.		
Svetlost v pečici se spreminja.	• Svetlost se spreminja glede na spremembe v električnem napajanju.	• Ne skrbite, spremembe v napajanju med peko ne pomenijo, da je pečica okvarjena.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok	Ukrep
Peka je končana, vendar ventilator za hlajenje še vedno deluje.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilator samodejno deluje določen čas, da prezrači notranjost pečice. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Pečica se ne segreva.	<ul style="list-style-type: none"> Morda so odprta vrata pečice 	<ul style="list-style-type: none"> Zaprte vrata in znova zaženite program.
	<ul style="list-style-type: none"> Morda upravljalni elementi na pečici niso pravilno nastavljeni 	<ul style="list-style-type: none"> Oglejte si poglavje o delovanju pečice in pečico ponastavite.
	<ul style="list-style-type: none"> Morda je pregorela varovalka ali je bilo prekinjeno napajanje. 	<ul style="list-style-type: none"> Zamenjajte varovalko ali ponastavite napajanje. Če se to pogosto dogaja, pokličite električarja.
Med delovanjem se iz pečice kadi.	<ul style="list-style-type: none"> Kadi se med prvo uporabo 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Če so na grelniku ostanki hrane 	<ul style="list-style-type: none"> Počakajte, da se pečica ohladi, in odstranite hrano z grelnika.
Ob uporabi pečice se voha vonj po zažganem ali plastiki.	<ul style="list-style-type: none"> Morda uporabljate plastično ali drugo posodo, ki ni odporna na toploto 	<ul style="list-style-type: none"> Uporabite stekleno posodo, ki je odporna na visoke temperature.

Težava	Vzrok	Ukrep
Pečica ne peče pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> Morda ste med peko prepogosto odpirali vrata 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Med pirolitičnim čiščenjem je pečica topla.	<ul style="list-style-type: none"> Pirolitično čiščenje uporablja visoke temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Med pirolitičnim čiščenjem se voha vonj po zažganem.	<ul style="list-style-type: none"> Med pirolitičnim čiščenjem se uporabljajo visoke temperature, zato boste morda zaznali vonj po zažganih ostankih hrane. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne skrbite, to ne pomeni, da je pečica okvarjena.
Čiščenje s paro ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> Vzrok je previsoka temperatura. 	<ul style="list-style-type: none"> Počakajte, da se pečica ohladi, in nato uporabite to funkcijo.
Dvojni način peke ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> Morda razdelilnik ni ustrezno vstavljen 	<ul style="list-style-type: none"> Razdelilnik pravilno vstavite in nato uporabite to funkcijo.
Enojni način peke ne deluje.	<ul style="list-style-type: none"> Morda je v pečico vstavljen razdelilnik. 	<ul style="list-style-type: none"> Iz pečice vzemite razdelilnik in uporabite funkcijo.

Informativne kode

Če pečica ne deluje, bo morda na zaslonu prikazana informativna koda. Preverite spodnjo tabelo in izvedite predlagani ukrep.

Koda	Pomen	Ukrep
C-d1	Okvara pri zaklepanju vrat	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-20	Okvare senzorja	
C-21		
C-22		
C-F1	Okvara se pojavi samo ob uporabi pomnilnika EEPROM za branje in pisanje	
C-FO	Če ni komunikacije med glavno ploščo tiskanega vezja (PCB) in pomožno ploščo tiskanega vezja.	
C-F2	Okvara se pojavi, če obstaja težava v komunikaciji med vmesnikom za upravljanje na dotik in glavnim ali pomožnim mikroracionalnikom.	Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
C-d0	Težava z gumbi Pojavi se, če gumb pridrži predolgo.	Očistite gume 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.

Koda	Pomen	Ukrep
-dC-	Če med peko v dvojnem načinu peke odstranite razdelilnik. Če med peko v enojnem načinu peke vstavite razdelilnik.	Med peko v dvojnem načinu peke razdelilnika ne smete odstraniti. Izklopite pečico in jo ponovno vklopite. Če težave ni mogoče odpraviti, odklopite napajanje za 30 sekund ali več in ga nato znova priklopite. Če težave še vedno ni mogoče odpraviti, se obrnite na servisni center.
S-01	Varnostni izklop Pečica že predolgo deluje pri nastavljeni temperaturi. <ul style="list-style-type: none"> Pod 105 °C - 16 ur Od 105 °C 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	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Vrsta predelka	Enojni	Zgornji	Spodnji
Indeks energijske učinkovitosti za vsak prostor za peko (EEI prostor za peko)	95,4	100,0	101,5
Energijski razred prostora za peko	A	A	A
Poraba energije (električna energija), ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v običajnem načinu za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	0,99 kWh/ cikel	-	-
Poraba energije, ki je potrebna za segrevanje standardizirane vsebine v prostoru za peko električno segrevane pečice v ciklu v načinu z ventilatorjem za vsak prostor za peko (končna električna energija) (EC električni prostor za peko)	0,83 kWh/ cikel	0,69 kWh/ cikel	0,69 kWh/ cikel
Število prostorov za peko	3 (enojni, zgornji, spodnji)		
Vir toplote za vsak prostor za peko (električna energija ali plin)	elektrika		
Prostornina vsakega prostora za peko (V)	75 l	34 l	32 l
Vrsta pečice	Vgradna		
Masa aparata (M)	NV75K5571RS: 45,2 kg NV75K5571BS: 44,7 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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00740A-02

Built-in Oven

User & Installation manual

NV75K5571RS / NV75K5571BS



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3	Cooking smart	24
The following symbols are used in this User Manual:	3	Manual cooking	24
Safety instructions	3	Auto cook programmes	29
Important safety precautions	3	Test Dishes	34
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	6	Collection of frequent Auto cook recipes	35
Auto energy saving function	6	Maintenance	38
Installation	6	Cleaning	38
What's included	6	Replacement	40
Power connection	7	Troubleshooting	41
Cabinet mount	8	Checkpoints	41
Before you start	10	Information codes	43
Initial settings	10	Appendix	44
New oven smell	10	Product data sheet	44
Smart safety mechanism	10		
Accessories	10		
Dual cook mode	12		
Operations	12		
Control panel	12		
Common settings	13		
Cooking modes (except for Grill)	16		
Cooking modes (Grill)	18		
Dual cook mode temperature setting range	19		
To stop cooking	20		
Special function	21		
Auto cook	21		
Cleaning	22		
Timer	24		
Sound On/Off	24		
2 English			

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.

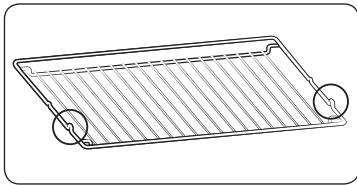
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

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.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

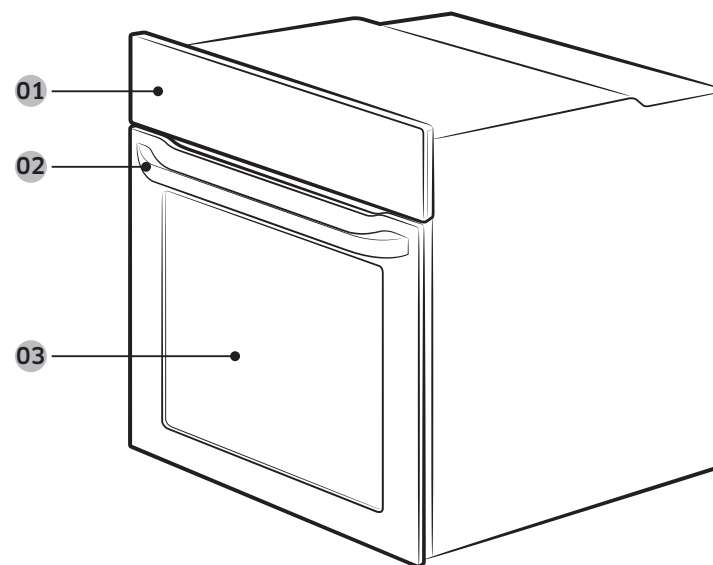
▲ WARNING

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

03 Door

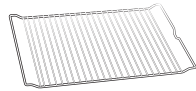


Accessories

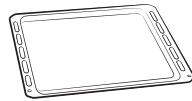
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



Baking tray *



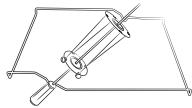
Universal tray *



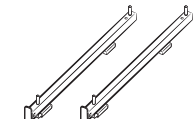
Extra-deep tray *



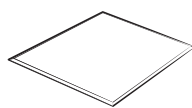
Rotisserie spit *



Rotisserie spit and Shashlik *



Telescopic rail *

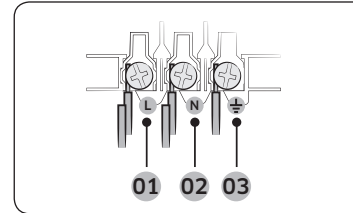


Divider

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.

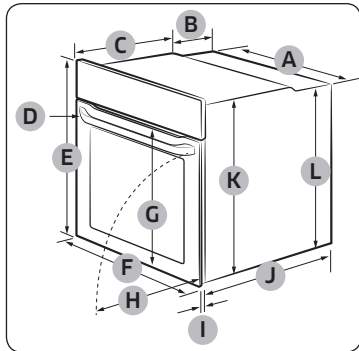
Installation

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.

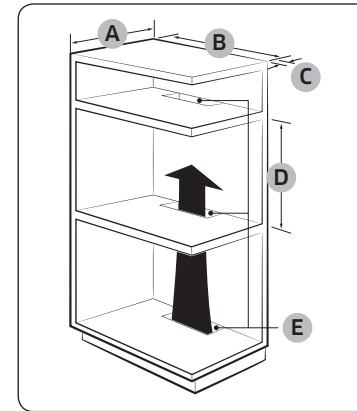
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

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

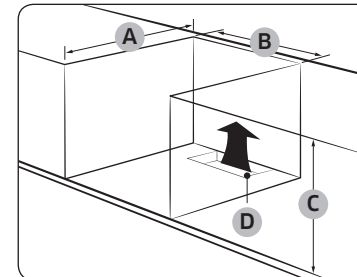


Built-in cabinet (mm)

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.



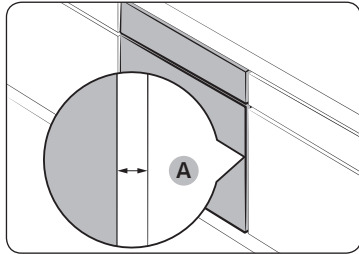
Under-sink cabinet (mm)

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

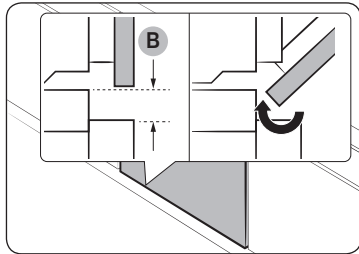
NOTE

The built-in cabinet must have vents **(D)** to ventilate heat and circulate the air.

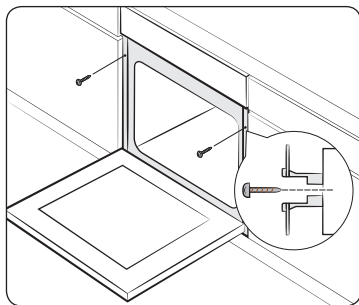
Mounting the oven



Make sure to leave a gap **(A)** of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap **(B)** so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

📄 NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

Before you start

Initial settings

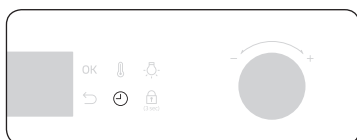
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. With the hour element blinking, turn the value dial (right-sided dial) to set the hour, and then press **OK** to move to the minute element.



2. With the minute element blinking, turn the value dial to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the ⊖ button for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

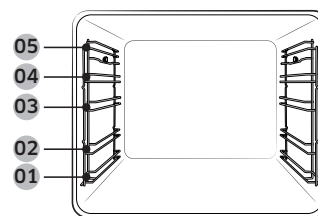
1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

Smart safety mechanism

If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



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

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Rotisserie spit *	The rotisserie spit is used for grilling food such as chicken. Use the rotisserie spit only in Single mode at level 4 where the spit adapter is available. Unscrew the spit handle to remove while grilling.

Rotisserie spit and Shashlik *	<p>Put the tray at rack position 1 to collect cooking juices, or on the bottom of the oven for a large serving of meat. It is recommended to use the spit accessories for meat under 1.5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Insert the spit into the meat. To help insert the spit, screw the spit handle toward the blunt end. 2. Put parboiled potatoes and vegetables around the meat. 3. Put the cradle at the middle tray position with the “V” shape to the front. Rest the spit onto the cradle with the pointed end backward and gently push until the tip of the spit enters the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “V” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.) 4. Unscrew the handle before cooking. 5. After cooking, screw the handle back to help remove the spit from the cradle. <p>⚠ WARNING</p> <p>Make sure that the rotisserie handle is seated properly. Be careful when using the rotisserie. The forks and pins are pointed and sharp, which can cause physical injury! To prevent burns, use gloves to remove the rotisserie because it is very hot.</p>
Telescopic rails *	<p>Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows:</p> <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.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two compartments. Use the divider with Dual cook mode.

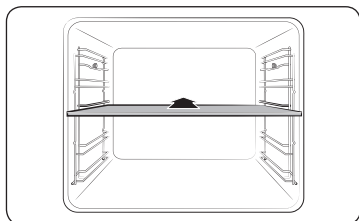
NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Before you start

Dual cook mode

You can use both the upper and lower compartments to cook two different recipes, or simply choose one compartment to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments. The oven senses the divider and activates the upper compartment by default.

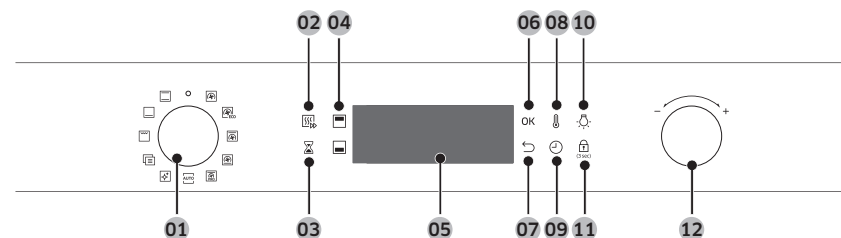
NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the Cooking Guide section in this manual.

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode selector	Turn to select a cooking mode or function.
02 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. <ul style="list-style-type: none"> • Press to toggle on or off the Fast Preheat option. • Available only with Single mode. (Convection, Conventional, Top heat+Convection, Bottom heat+Convection) • Disabled for temperatures set at less than 100 °C.
03 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
04 Upper/Lower Compartment	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
05 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.

10 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
11 Child lock	To prevent accidents, Child lock disables all controls. But you can switch off by turning the mode selector to off. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.
12 Value dial	Use the value dial to: <ul style="list-style-type: none"> • Set the cooking time or temperature. • Choose a sub item of top-level menus: Cleaning, Auto cook, Special function, or Grill. • Choose a serving size for Auto Cook programmes.

NOTE

Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

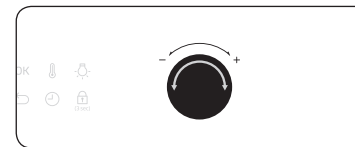
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

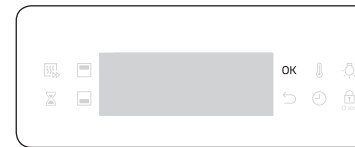
Temperature



1. Turn the mode selector to choose a mode or function. The default temperature of each selection appears.




2. Turn the value dial to set a desired temperature.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

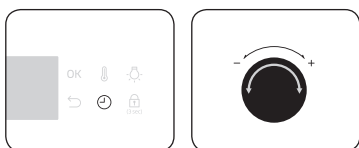
- If you do not make any further settings within a few seconds, the oven starts cooking automatically with the default settings.
- To change the set temperature, press the  button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.

Operations

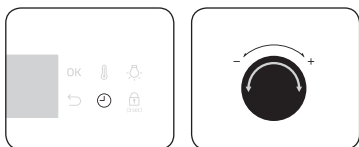
Cooking time



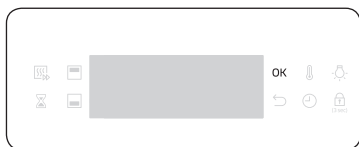
1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press the \ominus button, and then turn the value dial to set a desired time up to 23 hours 59 minutes.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press the \ominus button, and use the value dial to set an end point. See **Delay End** for more information.

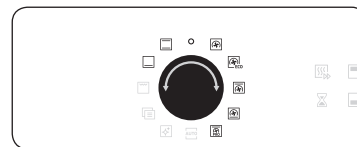


4. Press **OK** to confirm your changes.

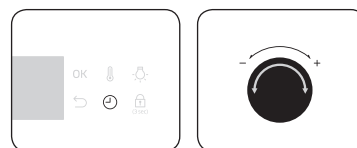
NOTE

- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press \ominus button and follow the above steps.

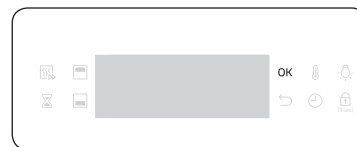
End time



1. Turn the mode selector to choose a mode or function.



2. Press \ominus twice, and turn the value dial to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press \ominus twice, and follow the above steps.

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

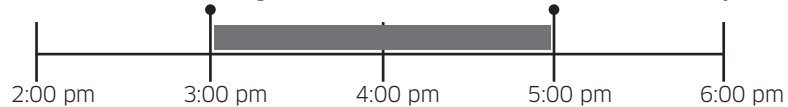
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.

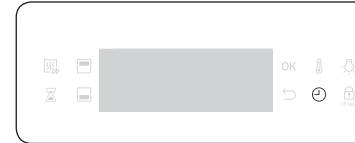


⚠ CAUTION

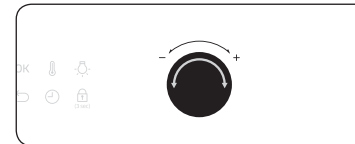
- Delay End is not available in Dual cook mode.
- Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

To clear the cooking time

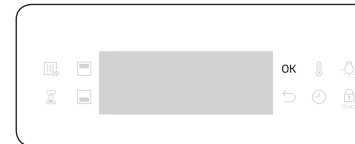
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press the ⊖ button to display the default cooking time.



2. Turn the value dial to set the cooking time to "00:00". Alternatively, simply press ↶.



3. Press **OK**.

📄 NOTE

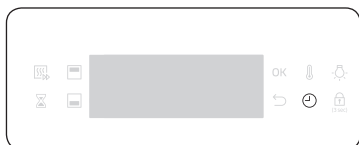
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the cooking time for.



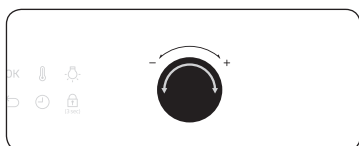
Operations

To clear the end time

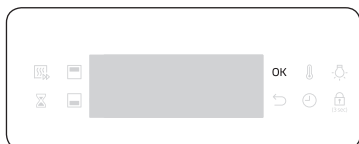
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press twice to display the set end time.



2. Turn the value dial to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .



3. Press **OK**.

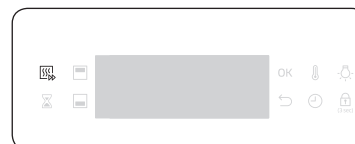
NOTE

In Dual cook mode, you must first select the upper or lower compartment that you want to clear the end time for.

Cooking modes (except for Grill)



1. Turn the mode selector to select an cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.



3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press the button, and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.



The oven starts preheating with icon until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

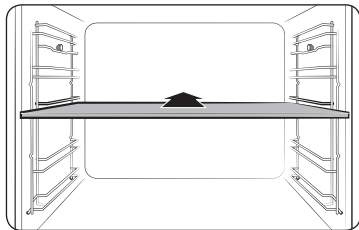
NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.



Dual cook mode

You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower compartments. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one compartment to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two compartments.

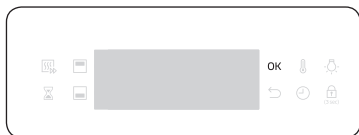


2. Turn the mode selector to select the cooking mode. You can select Grill, Convection, and Top heat + Convection mode on the upper compartment and Convection, Bottom heat + Convection, and Bottom heat mode on the lower compartment.

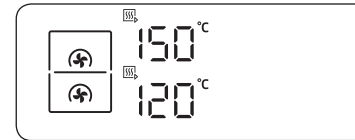


3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment. will appear on the selected compartment.

4. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.



5. When done, press **OK**.



The oven starts preheating with until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the cooking guide.

NOTE






Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking Guide** section in this manual.

Cooking modes (except for Grill)

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

	Mode	Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
	Convection	* 30-250	40-250	40-250	170
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.			
	Conventional	* 30-250	-	-	200
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.			
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	190
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).			

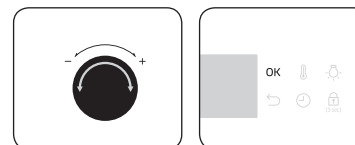
Operations

Mode	Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
	Single	Dual		
		Upper	Lower	
 Bottom heat + Convection	* 40-250	-	40-250	190
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.			
 Bottom heat	100-230	-	100-230	Single: 190 Lower: 170
	The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.			
 Pro-Roasting	80-200	-	-	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.			
 Eco Convection	30-250	-	-	170
	Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.			
	<p> NOTE</p> <p>ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1</p>			

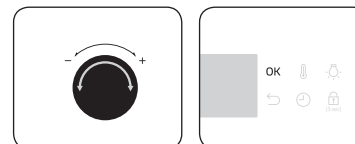
Cooking modes (Grill)



1. Turn the mode selector to select .



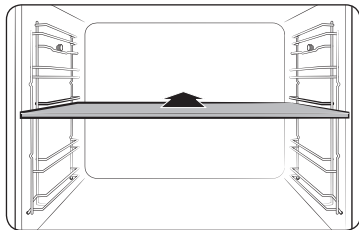
2. Use the value dial to select a **Large grill (G 1)** or **Eco grill (G 2)**, and then press **OK**.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.


Dual cook mode

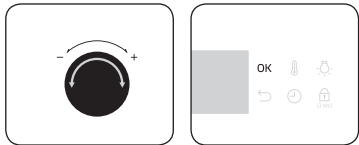
Grilling with Dual cook mode is useful for small serving sizes to save power. By default, only the Large grill option in the upper compartment is available because the oven uses only the top heating element.



1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Turn the mode selector to select . By default, only **Large grill (G 1)** is selected automatically.



3. Use the value dial to set the temperature, and then press **OK**.

Cooking modes (Grill)

Mode		Temperature range (°C)			Suggested temperature (°C)
		Single	Dual		
			Upper	Lower	
G 1	Large grill	100-270	200-250	-	240
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).			
G 2	Eco grill	100-270	-	-	240
		The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.			

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower compartments simultaneously for different cooking operations.

In Dual Cook mode, the temperature range of one compartment is affected by the temperature settings of the other compartment. For instance, broiling in the upper compartment will be limited by the operation in the lower compartment in terms of cooking temperatures. However, either compartment limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (°C)	Lower compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250



Operations

If Lower is set to (°C)	Upper compartment is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

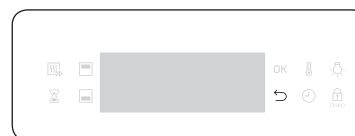
To stop cooking



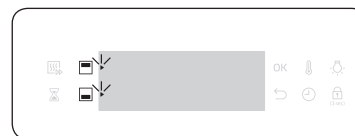
While cooking is in process, turn the mode selector to “O”. The oven turns off in a few seconds. This is because, to avoid accepting incorrect commands by users, the oven waits a few seconds so that they can correct their selection.

To stop cooking for an individual compartment

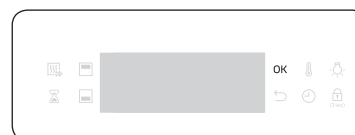
Follow these instructions to stop cooking in Dual cook mode.



1. Press to stop the cooking.



2. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
▶ icon will blink on the selected compartment.




3. Press **OK**. The oven stops cooking with the selected compartment.

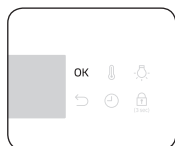
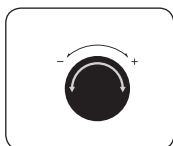


Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.

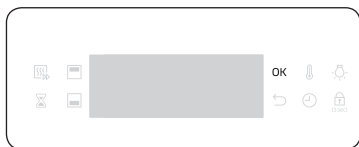


1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a function, and then press **OK**. The default temperature appears.

3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common Settings** section for details.

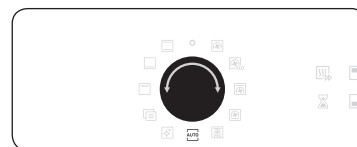


4. Press **OK** to start the function.

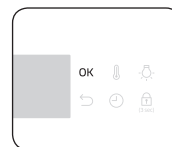
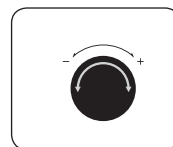
Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Keep warm	40-100	80	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
F 2	Plate warm	30-80	60	Use this for warming dishes or ovenware.

Auto cook

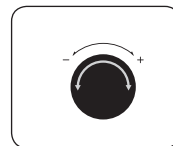
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Turn the mode selector to select .



2. Turn the value dial to select a programme, and then press **OK**.



3. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.

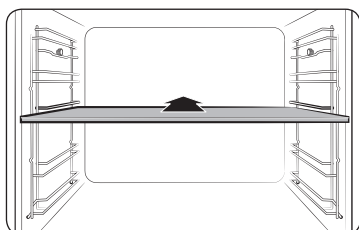
4. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- Some of the items in the Auto cook programmes include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

Operations

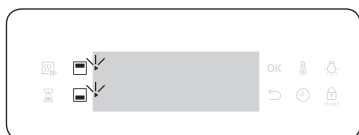
Dual cook mode



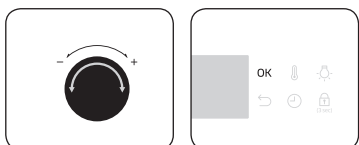
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



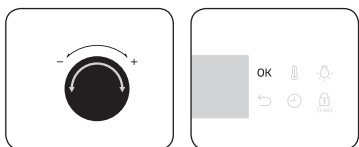
2. Turn the mode selector to select **AUTO**.



3. Press to select the upper compartment, or press to select the lower compartment.
▶ icon will appear on the selected compartment.



4. Turn the value dial to select a programme for the upper compartment, and press **OK**.



5. Turn the value dial to select a serving size. The weight range depends on the programme.
6. Press **OK** to start cooking.

NOTE

For more information, see the Auto cook programmes section in this manual.

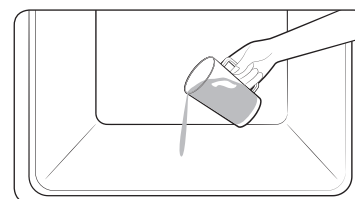
Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

	Function	Instructions
C 1	Steam cleaning	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyro cleaning	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

Steam cleaning

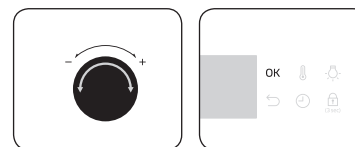
This is useful for cleaning light soiling with steaming.



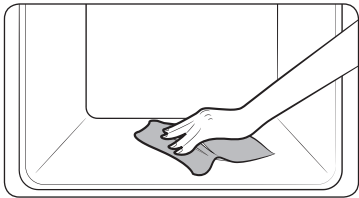
1. Pour 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select Steam cleaning (C 1), and then press **OK** to start cleaning. Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.


📖 NOTE

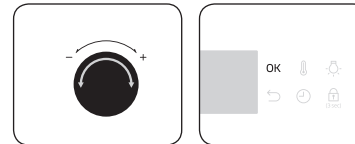
- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Pyro cleaning

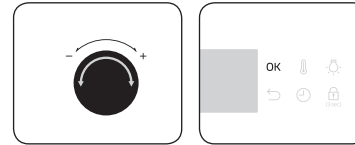
Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.



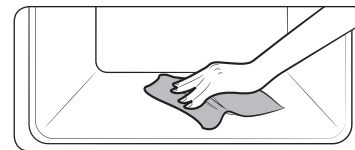
1. Remove all accessories including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in fire.
2. Turn the mode selector to select .



3. Turn the value dial to select Pyro cleaning (C 2), and then press **OK**.



4. Turn the value dial to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min, 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

⚠ CAUTION

- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

📖 NOTE

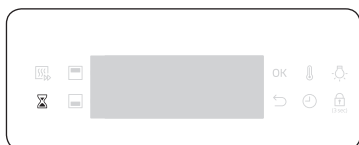
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.



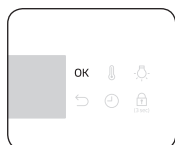
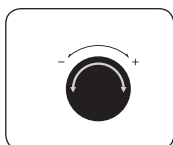
Operations

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .

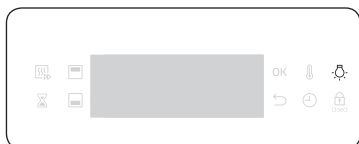


2. Turn the value dial to set the time, and then press **OK**. You can set the time to a max of 23 hours and 59 minutes.

NOTE

- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "00:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound On/Off



- To mute the sound, tap and hold down Oven Light for 3 seconds.
- To unmute the sound, tap and hold down again for 3 seconds.

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, 1-1.2kg	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

Cooking smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry(Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg*	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	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
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turnover after half of time.

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak*	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers*	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turnover after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	70-90	2-3

Cooking smart

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8- 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.





The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No	Cavity	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + universal tray	4 4		230-250	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30





You can also use upper or lower compartment only to save power. The cooking time can be extended when you use separated compartment. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	4		170	30-35
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack	4		190-200	30-35
Chicken, drumstick*	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	1		170	30-35
Marble cake	Wire rack	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

Auto cook programmes

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book. Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

▲ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put Apple Puff Pastries on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 9	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 10	White loaf bread	0.6-0.7	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of rack.		
A 11	Mixed grain loaf bread	0.8-0.9	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish in the centre of rack		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 12	Bread rolls	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep insert tray.		
A 13	Fruit crumble	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 14	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 15	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare dough and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 16	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 17	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 18	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare dough using a 20-24cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 20	Roast sirloin of beef	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 21	Slow cooked beef roast	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire rack with fat-side-up.		
A 22	Lamb chops	0.4-0.6	Wire rack +	4
		0.6-0.8	Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of lamb on the bone	1.0-1.5	Wire rack +	3
		1.5-2.0	Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Pork roast with crackling	0.8-1.0	Wire rack +	3
		1.0-1.2	Universal tray	1
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
A 25	Rack of pork rib	0.8-1.0	Wire rack +	3
		1.0-1.2	Universal tray	1
		Put rack of pork rib on wire rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, whole	0.9-1.1	Wire rack +	2
		1.1-1.3	Universal tray	1
Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over, as soon as the oven beeps.				
A 27	Chicken, breast	0.4-0.6	Wire rack +	4
		0.6-0.8	Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken, drumsticks	0.6-0.8	Wire rack +	4
		0.8-1.0	Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on tray.		
A 29	Duck breast	0.3-0.4	Wire rack +	4
		0.4-0.5	Universal tray	1
		But duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium-well done cooking level.		
A 30	Trout fillet	0.3-0.5	Universal tray	4
		0.5-0.7		
		But trout fillets with the skin side up on the Universal tray.		
A 31	Trout	0.3-0.5	Wire rack +	4
		0.5-0.7	Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		

Cooking smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Put Sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.				
A 33	Salmon fillet	0.4-0.6	Wire rack + Universal tray	4
		0.6-0.8		1
Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.				
A 34	Roast vegetables	0.4-0.6	Universal tray	4
		0.6-0.8		
Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on tray.				
A 35	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	3
		0.8-1.0		
Cut large potatoes (each 200g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.				
A 36	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Distribute frozen oven chips evenly on tray.				
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.5	Universal tray	3
		0.5-0.7		
Distribute frozen potato wedges evenly on tray.				

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 38	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	3
		0.6-0.9		
Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza in the middle of the wire rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.				
A 39	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	2
		1.0-1.2		
Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.				
A 40	Fermentation yeast dough	0.5-0.6	Wire rack	2
		0.7-0.8		
Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack. The first setting is for pizza and cake dough, the second setting for bread dough.				

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper cavity or lower cavity and use the upper and lower cavity at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book. All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.

Please put the food in the oven after preheating beep.

Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
Upper				
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagne using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish in the centre of rack.		
A 3	Chicken drumsticks	0.6-0.8	Wire rack +	4
		0.8-1.0	Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 4	Baked potato halves	0.6-0.8	Universal tray	4
		0.8-1.0		
		Cut large potatoes (each 200g) into halves lengthways. Put with cut side up on tray and brush with olive oil, herbs and spices.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 5	Frozen oven chips	0.3-0.5	Universal tray	4
		0.5-0.7		
Distribute frozen oven chips evenly on tray.				
Lower				
A 1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 24-26 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin in the centre of rack.		
A 2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put Apple Puff Pastries on baking paper on Universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.		
A 3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish in the centre of rack.		
A 4	Frozen pizza	0.3-0.6	Wire rack	1
		0.6-0.9		
Put the frozen pizza in the middle of the Wire rack. Start programme, after preheating beep sounds, insert rack. The first setting is for thin Italian pizza, the second setting for thick pan pizza.				
A 5	Homemade pizza	0.8-1.0	Universal tray	1
		1.0-1.2		
Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, insert tray.				










Cooking smart

Test Dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the fast preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.



Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Shortbread	Universal tray + universal tray	1+4		140	28-33
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 center on top of each other.


2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (max)	1-2
Beef burgers* (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4		270 (max)	1st 15-18
		1			2nd 5-8

* Turn over after 2/3 of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100*

* Turnover after half of time.

Collection of frequent Auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.
Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Cooking smart

Apple pie

- Ingredients**
- **Pastry:** 275 g flour, 1/2 tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg (beaten)
 - **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, 1/2 tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add 3/4 of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min. Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out 3/4 of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides). Peel and core the apples. Cut them in cubes of about 3/4 x 3/4 cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly. Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraîche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soft paste and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and place in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraîche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme

Directions Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients** 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil

Directions Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil

Directions Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

⚠ 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.

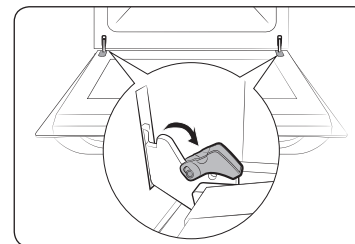
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

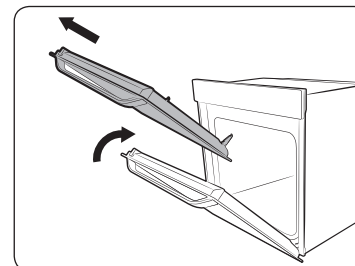
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

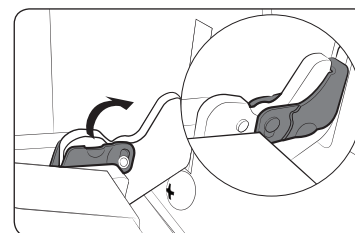
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



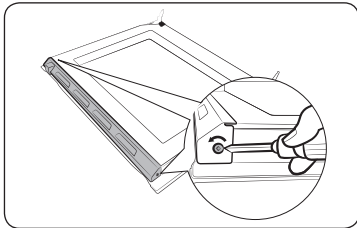
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.



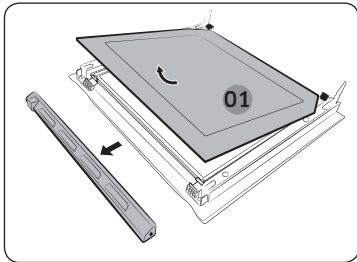
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

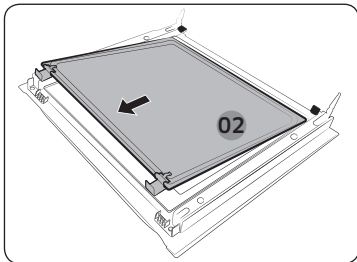
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



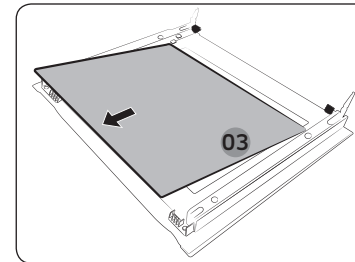
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



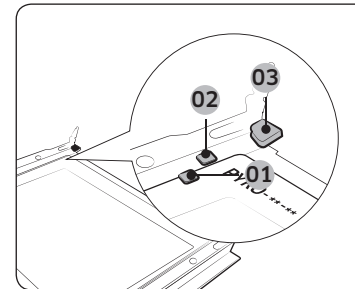
2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.



4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.



5. Remove the third sheet from the door in the arrow direction.
6. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



- 01 Support clip 1
- 02 Support clip 2
- 03 Support clip 3

7. When done, reinsert the sheets as follows:
 - See the picture and locate the hinges. Insert sheet 3 below support clip 1, sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order. Make sure the printed side of sheets is inserted inward.

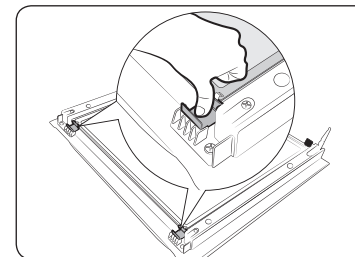
⚠ CAUTION

To identify the correct side of the sheet, locate the "PYRO" mark on the corner of every sheet.

Correct direction: PYRO-***

Wrong direction: ***-OAY9

8. After insert the sheet 2, press down the glass clips and check if they secure the glass sheet properly.
9. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the coverings.

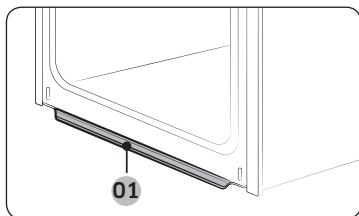


⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Maintenance

Water collector



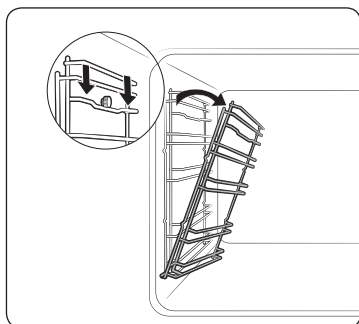
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

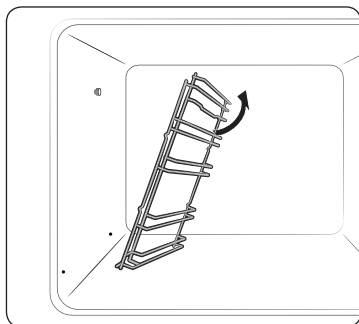
⚠ WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side runners (applicable models only)



1. Press the top line of the left side runner, and lower by approximately 45°.



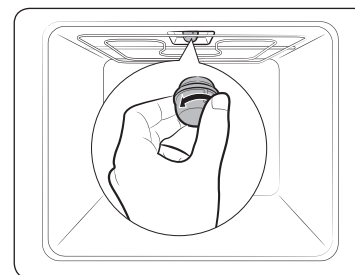
2. Pull and remove the bottom line of the left side runner.
3. Remove the right side runner in the same way.
4. Clean both side runners.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side runners.

📖 NOTE

The oven operates without the side runners and racks in position.

Replacement

Bulbs

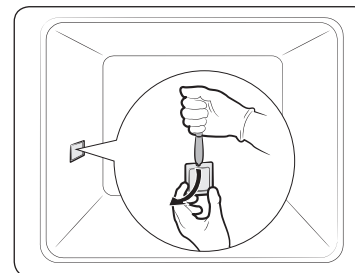


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W/220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

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.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	• If the oven is installed in a place without good ventilation	• Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	• If there is food residue stuck between the door and product interior	• Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	• If the lamp turns on and then off	• The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button.
	• If the lamp is covered by foreign matter during cooking	• Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	• If the power is not properly grounded • If you are using a socket without grounding	• Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	• There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	• Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.		
The brightness inside the oven varies.	• The brightness changes depending on power output changes.	• Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.

Troubleshooting

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 been tripped. 	<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 frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The oven is warm during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> This is because pyro cleaning uses high temperatures. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
There is a burning smell during pyro cleaning.	<ul style="list-style-type: none"> Pyro cleaning uses high temperatures, so you may smell food residue burning. 	<ul style="list-style-type: none"> This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
Steam cleaning does not work.	<ul style="list-style-type: none"> This is because the temperature is too high. 	<ul style="list-style-type: none"> Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If the divider is not properly assembled 	<ul style="list-style-type: none"> Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	<ul style="list-style-type: none"> If the divider is inserted in the oven. 	<ul style="list-style-type: none"> Take out the divider and use.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions	
C-21		
C-22		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/ Write	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. <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 system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG	SAMSUNG		
Model identification	NV75K5571RS / NV75K5571BS		
Cavity type	Single	Upper	Lower
Energy Efficiency Index per cavity (EEI cavity)	95.4	100.0	101.5
Energy Efficiency Class per cavity	A	A	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})	0.83 kWh/cycle	0.69 kWh/cycle	0.69 kWh/cycle
Number of cavities	3 (Single, Upper, Lower)		
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity (V)	75 L	34 L	32 L
Type of oven	Built-in		
Mass of the appliance (M)	NV75K5571RS: 45.2 kg NV75K5571BS: 44.7 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
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-00740A-02

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-nv75k5571rsol-akcija-cena/>