

Uputstvo za upotrebu

SAMSUNG ugradna rerna NV7B44403AW/U3

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-nv7b44403awu3-akcija-cena/>

Ugradna pećnica

Korisnički priručnik i uputstvo za ugradnju

NV7B441**** / NV7B442**** / NV7B443**** / NV7B444**** / NV7B445**** /
NV7B441**C* / NV7B442**C* / NV7B444**C* / NV7B451**** /
NV7B452**** / NV7B453**** / NV7B454**** / NV7B455****



SAMSUNG

Sadržaj

Korišćenje ovog priručnika **3**

U priručniku se koriste sledeći simboli: 3

Bezbednosna uputstva **3**

Važne mere opreza 3

Pravilno odlaganje ovog proizvoda (Odlaganje električne i elektronske opreme) 6

Funkcija automatske uštede energije 6

Ugradnja **6**

Šta se nalazi u pakovanju 6

Povezivanje napajanja 7

Ugradnja u kuhinjski element 8

Pre početka korišćenja **10**

Prvo podešavanje 10

Miris nove pećnice 10

Pametni bezbednosni mehanizam 10

Meko zatvaranje vrata 11

Dodatni elementi 11

Fleksibilna vrata 12

Mehanička brava 13

Režim dvostruke pripreme hrane 13

Korišćenje **14**

Kontrolna tabla 14

Opšte postavke 15

Režimi pripreme hrane (osim Roštilja) 18

Režimi pripreme hrane (Roštilj) 20

Opseg podešavanja temperature u režimu dvostruke pripreme hrane 22

Air Sous Vide kuvanje 24

Prekidanje pripreme hrane 26

Posebna funkcija 26

Prirodna para 27

Automatska priprema hrane 28

Čišćenje 29

Tajmer 31

Uključen/Isključen zvuk 31

Uključen/Isključen Wi-Fi 31

Pametna priprema hrane **32**

Ručna priprema hrane 32

Programi automatske pripreme hrane 37

Probna jela 43

Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane 44

Održavanje **47**

Čišćenje 47

Zamena 50

Rešavanje problema **51**

Tačke provere 51

Informativni kodovi 53

Tehničke specifikacije **54**

Dodatak **54**

List sa podacima o proizvodu 54

Izjava o otvorenom kodu 55

Korišćenje ovog priručnika

Hvala vam što ste odabrali ugradnu pećnicu kompanije SAMSUNG.

Ovaj korisnički priručnik sadrži važne informacije o bezbednosti i uputstva koja će vam pomoći pri rukovanju uređajem i pri njegovom održavanju.

Pročitajte ovaj korisnički priručnik pre nego što počnete da koristite pećnicu i sačuvajte ga da biste mogli da se podsetite.

U priručniku se koriste sledeći simboli:

UPOZORENJE

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

OPREZ

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

NAPOMENA

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

Bezbednosna uputstva

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

Važne mere opreza

UPOZORENJE

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

Način za isključivanje mora biti prisutan kod fiksnih električnih instalacija u skladu sa specifikacijama za kablove.

Ovaj uređaj mora biti ugrađen tako da može da se isključi sa napajanja. To može da se postigne tako što će utikač biti pristupačan ili postavljanjem prekidača na fiksne strujne instalacije u skladu sa pravilima za kabliranje.

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

Bezbednosna uputstva

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

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

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

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

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

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

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

Provetrite sobu tokom i nakon pirolitičkog čišćenja.

Funkcija čišćenja se razlikuje u zavisnosti od modela.

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

Ne sme se koristiti uređaj za čišćenje parom.

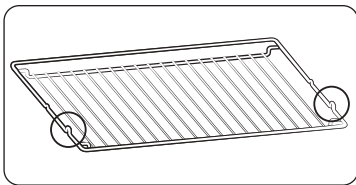
UPOZORENJE: Uverite se da je uređaj isključen pre zamene lampe kako biste izbegli mogućnost da dođe do strujnog udara.

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

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

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

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



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

⚠ OPREZ

Ako je pećnica oštećena prilikom transporta, nemojte da je priključujete.
Povezivanje ovog uređaja na izvor napajanja mora da obavi ovlašćeni električar.
U slučaju kvara ili oštećenja uređaja, nemojte da ga koristite.
Popravke bi trebalo da obavlja samo ovlašćeno tehničko lice. Nepravilno servisiranje može da nanese znatnu štetu vama i drugim osobama. Ako je pećnicu potrebno popraviti, obratite se servisnom centru ili distributeru kompanije SAMSUNG.
Električni vodovi i kablovi ne smeju da dodiruju pećnicu.
Pećnicu bi trebalo povezati na izvor napajanja preko odgovarajućeg prekidača ili osigurača. Nipošto ne koristite produžni kabl, bilo da ima jednu ili više utičnica.
Napajanje uređaja trebalo bi isključiti prilikom popravke ili čišćenja uređaja.
Budite pažljivi prilikom povezivanja električnih uređaja u utičnicu u blizini pećnice.
Ako uređaj poseduje funkciju pripreme hrane na pari, nemojte da ga koristite ako je patrona na dovodu vode oštećena. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)
Ako je patrona napukla ili pokvarena, nemojte da je koristite i obratite se najbližem servisnom centru. (Samo kod modela sa funkcijom pripreme hrane na pari)

Ova pećnica je projektovana samo za spremanje hrane u domaćinstvima.
Tokom upotrebe, unutrašnje površine pećnice postaju vrela i mogu da izazovu opekotine. Nemojte da dodirujete grejače niti unutrašnje površine pećnice dok se ne ohlade.

Nikada nemojte da stavljate zapaljive materijale u pećnicu.

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

Kada spremate hranu, budite pažljivi prilikom otvaranja vrata pećnice jer može da dođe do naglog ispuštanja vrela 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 priklještiti prste u vratima.

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

Nemojte da primenjujete prekomernu silu prilikom otvaranja vrata.

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

UPOZORENJE: Nemojte da držite vrata otvorenim dok pećnica radi.

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 sa ostalim komercijalnim otpadom.

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

Funkcija automatske uštede energije

- 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

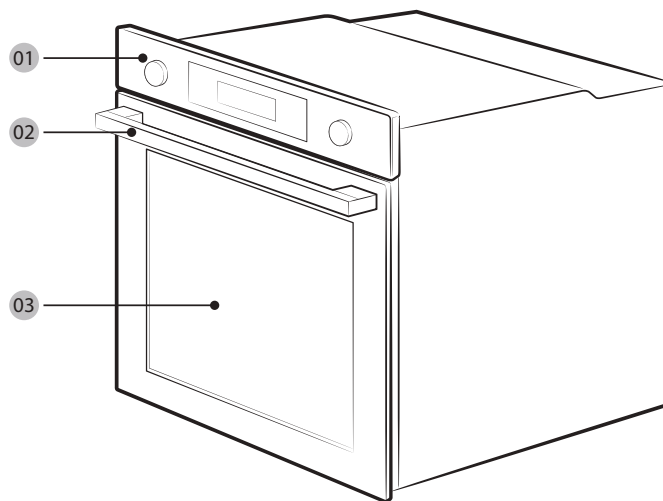
Ovaj proizvod je namenjen za ugradne proizvode.

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

NAPOMENA

U zavisnosti od modela, postoje dva tipa pećnice: sa jednim vratima i sa dvoje vrata.

Dodatni elementi

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



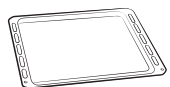
Žičana rešetka



Žičani umetak *



Pleh za pečenje *



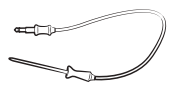
Univerzalni pleh *



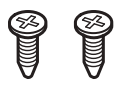
Duboki pleh *



Pregrada



Termometar za meso *



2 zavrtnja (M4 L25)

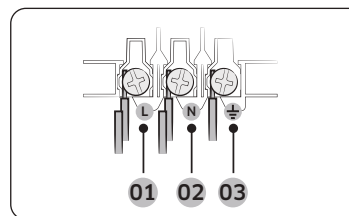


Pleh za kuvanje na pari *

NAPOMENA

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

Povezivanje napajanja



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

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

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

Pogledajte specifikacije 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.

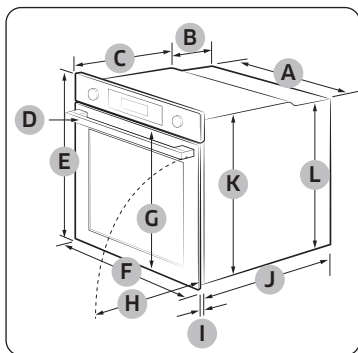
Ugradnja

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.

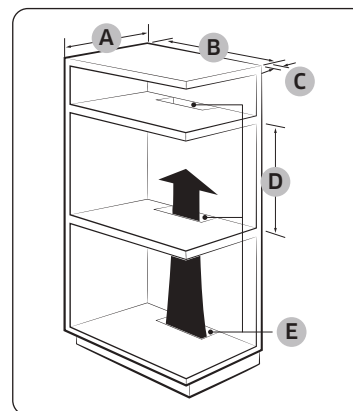
Pećnica mora imati odgovarajuću ventilaciju. Za ventilaciju mora postojati razmak od oko 50 mm između donje police kuhinjskog elementa i zida uz koji se nalazi. Ako se pećnica ugrađuje ispod grejne ploče, pridržavajte se uputstava za ugradnju grejne ploče.

Potrebne dimenzije za ugradnju



Pećnica (mm)

| | | | |
|----------|-----|----------|-----|
| A | 560 | G | 503 |
| B | 166 | H | 481 |
| C | 383 | I | 21 |
| D | 45 | J | 549 |
| E | 596 | K | 579 |
| F | 595 | L | 559 |

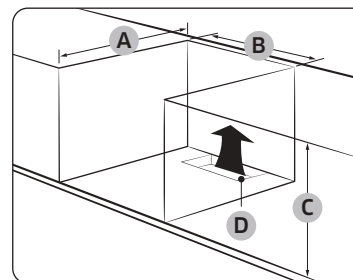


Ugradni element (mm)

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

NAPOMENA

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

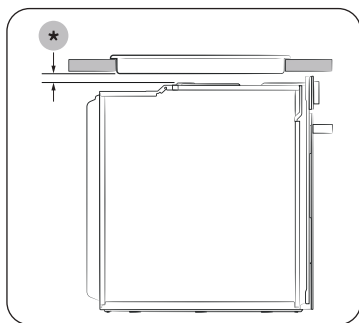


Kuhinjski element ispod sudopere (mm)

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

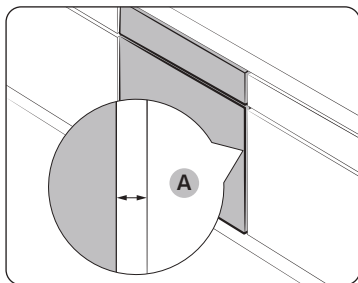
NAPOMENA

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

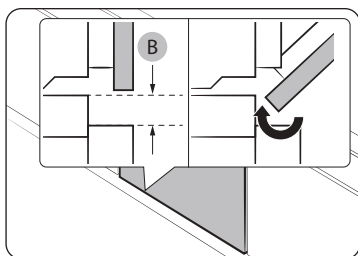


Ugradnja sa grejnom pločom
 Da biste ugradili grejnu ploču iznad pećnice, pogledajte zahteve u pogledu prostora za ugradnju u vodiču za ugradnju grejne ploče (*).

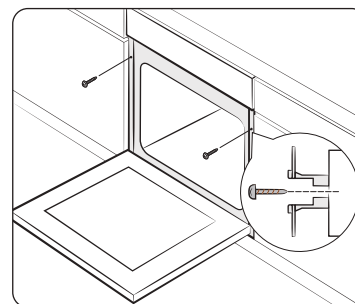
Ugradnja pećnice



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



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



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

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

⚠ UPOZORENJE

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

📄 NAPOMENA

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

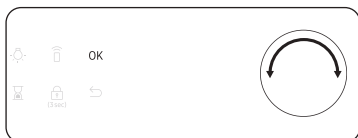
Pre početka korišćenja

Prvo podešavanje

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




1. Kada element sata treperi, okrenite regulator vrednosti (desni regulator) da biste podesili sat, a zatim pritisnite **OK** da biste prešli na element minuta.



2. Kada element minuta treperi, okrenite regulator vrednosti da biste podesili minut, a zatim pritisnite **OK**.



Da biste promenili prikazano vreme nakon prvog podešavanja, pritisnite i 3 sekunde držite  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.

NAPOMENA

- Pri prvoj upotrebi, možda ćete videti dim unutar pećnice dok radi. Međutim, ovo nije u pitanju kvar proizvoda.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.
- Takođe je važno da se uverite da rukujete pećnicom u dobro provetrenom kuhinjskom okruženju.

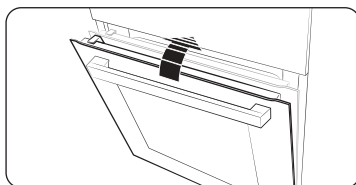
Pametni bezbednosni mehanizam

Ako otvorite vrata dok pećnica radi, svetlo u pećnici se uključuje i ventilator i grejni elementi prestaju sa radom. Time ćete sprečiti fizičke povrede poput opekotina kao i da sprečite nepotrebne gubitke energije. Kada se to desi, jednostavno zatvorite vrata i pećnica nastavlja da radi normalno jer to nije kvar sistema.

Meko zatvaranje vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Samsung ugradna pećnica ima meko zatvaranje vrata koja se nežno, bezbedno i tiho zatvaraju. Priilikom zatvaranja vrata, posebno projektovane šarke hvataju vrata nekoliko santimetara pre konačnog položaja. Ovo je savršeni dodatak za veći konfor, omogućavajući vratima da se zatvaraju nežujno i nežno.

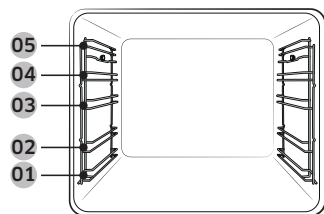
(Dostupnost ove funkcije zavisi od modela pećnice.)



Vrata počinju da se nežno zatvaraju na oko 15 stepeni i potpuno su zatvorena u roku od oko 5 sekundi.

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 posude i/ili dodatne elemente iz pećnice. Možete zadobiti opekotine od vrela hrane ili dodatnih elemenata.
- Dodatni elementi mogu da se deformišu pri zagrevanju. Kada se ohlade, povratite prvobitni izgled i funkciju.

Osnovna upotreba

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

| | |
|----------------------------------|--|
| Žičana rešetka | Žičana rešetka se koristi za grilovanje i pečenje. Ubacite žičanu rešetku tako da istureni delovi (graničnici na obe strane) budu okrenuti ka vratima |
| Žičani umetak * | Žičani umetak se koristi zajedno sa plehom, a služi da spreči prosipanje tečnosti na dno pećnice. |
| Pleh za pečenje * | Pleh za pečenje (dubina: 20 mm) koristi se za pripremu kolača, keksova i drugih vrsta testa. Nagnutu stranu okrenite prema vratima. |
| Univerzalni pleh * | Univerzalni pleh (dubina: 30 mm) koristi se za pečenje. Postavite žičani umetak da biste sprečili prosipanje tečnosti na dno pećnice. Nagnutu stranu okrenite prema vratima. |
| Duboki pleh * | Duboki pleh (dubina: 50 mm) koristi se za pečenje sa ili bez žičanog umetka. Nagnutu stranu okrenite prema vratima. |
| Termometar za meso * | Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom. |
| Teleskopske šine * | Stavite pleh pomoću tacne na teleskopskim šinama na sledeći način: 1. Izvucite tacnu na teleskopskim šinama iz pećnice. 2. Stavite pleh na tacnu i gurnite je u pećnicu. 3. Zatvorite vrata pećnice. |
| Pregrada | Razdelnik deli pećnicu na dve zone. Razdelnik koristite u režimu dvostruke pripreme hrane. Nemojte koristiti razdelnik ni za jednu drugu namenu osim za podelu prostora za pečenje na dve zone. Nemojte koristiti razdelnik kao policu. |
| Pleh za kuvanje na pari * | Pleh za kuvanje na pari koristite samo u režimu prirodne pare. Stavite pleh u donji središnji deo odeljka i napunite ga čistom vodom. Kako pleh postaje vreo tokom ili odmah nakon pripreme hrane, obavezno koristite kuhinjske rukavice ili sačekajte da se pećnica u potpunosti ohladi pre nego što izvadite pleh. |

NAPOMENA

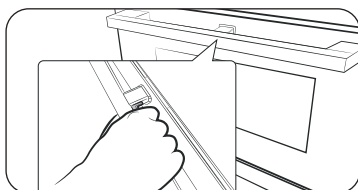
Dostupnost dodatnih elemenata označenih zvezdicom (*) zavisi od modela pećnice.

Pre početka korišćenja

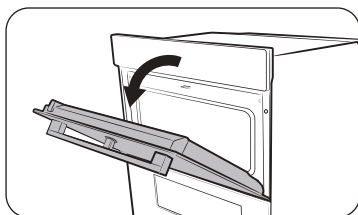
Fleksibilna vrata (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ova pećnica ima jedinstvena fleksibilna vrata koja se mogu otvoriti na sredini tako da treba da otvorite samo gornju polovinu da biste pristupili gornjoj zoni. Kada koristite mogućnost dvostruke pripreme hrane, gornjem prostoru pećnice možete da pristupite mnogo lakše i uz veću energetska efikasnost.

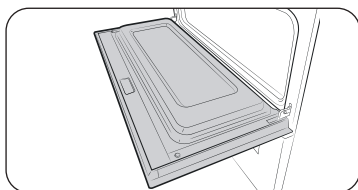
Kako da koristite gornja vrata



1. Potpuno pritisnite ručku.

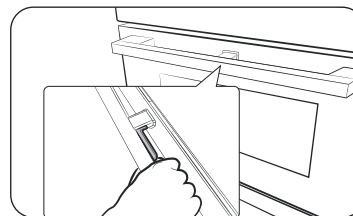


2. Povucite ručku.

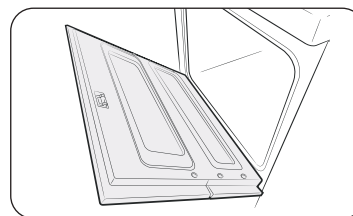


3. Na taj način ćete otvoriti samo gornja vrata kao što je prikazano.

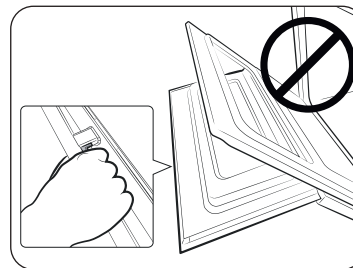
Kako da koristite cela vrata



1. Držite deo na kojem se nalazi ručka, pa povucite.



2. Na taj način ćete otvoriti cela vrata kao što je prikazano.



⚠ OPREZ

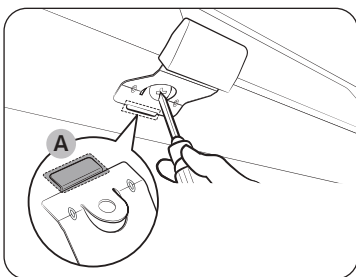
Kada otvarate cela vrata, obavezno uhvatite ručku delom na kojem se ne nalazi ručka. Ako se ručka pritisne na pola puta otvaranja vrata, gornja vrata mogu se otvoriti i dovesti do telesnih povreda.

📖 NAPOMENA

- Nemojte da stavljate teške predmete na gornja vrata niti da vršite prevelik pritisak na njih.
- Nemojte da dozvolite deci da se igraju sa gornjim vratima niti na njima.

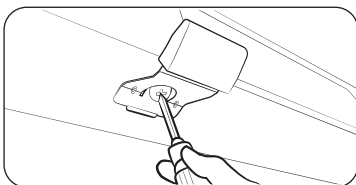
Mehanička brava (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Ugradnja



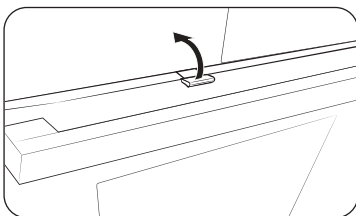
1. Tanak deo (**A**) mehaničke brave umetnite u odgovarajući otvor ručke za zaključavanje kao što je prikazano.
2. Zategnite zavrtnaj na ručki za zaključavanje.

Deinstalacija



- Olabavite i uklonite zavrtnaj sa ručke za zaključavanje.

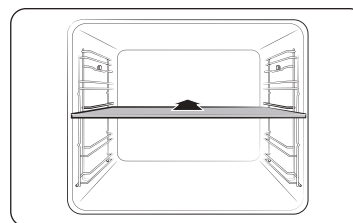
Zaključavanje/otključavanje



- Da biste otvorili vrata, blago podignite ručku za zaključavanje i otključajte vrata. Zatim otvorite vrata.
- Da biste zaključali vrata, jednostavno ih zatvorite. Mehanička brava automatski zaključava vrata.

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 pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka. Pećnica sama detektuje pregradu i podrazumevano aktivira gornji odeljak.

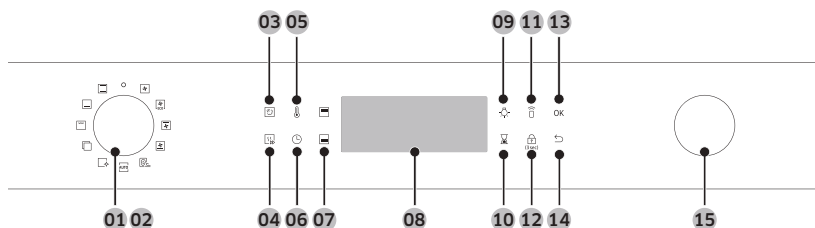
NAPOMENA

Dostupnost režima dvostruke pripreme hrane zavisi od recepta. Za više informacija pogledajte odeljak Pametna priprema hrane u ovom priručniku.

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 Napajanje | Okrenite ulevo/udesno da biste uključili/isključili pećnicu. |
| 02 Regulator režima | Okrenite ulevo/udesno da biste izabrali režim pripreme hrane ili funkciju. |
| 03 Prirodna para | Koristite za dodavanje pare trenutnom režimu pripreme hrane. |
| 04 Brzo zagrevanje | Brzo zagrevanje brzo zagreva pećnicu na zadatu temperaturu. <ul style="list-style-type: none"> • Dodirom uključite ili isključite opciju brzog zagrevanja. • Dostupno je samo u standardnom režimu. (Kruženje vazduha, Gornji i donji grejač, Gornji grejač + Kruženje vazduha, Donji grejač + Kruženje vazduha) • Onemogućeno za temperature podešene na manje od 100 °C. |
| 05 Temperatura | Koristite za podešavanje temperature. |
| 06 Tajmer za pripremu hrane | Koristi se za podešavanje trajanja pripreme hrane. |
| 07 Gornji/donji odeljak | Kada je pregrada postavljena, odeljak za kuvanje se razdvaja u dva odeljka: gornji i donji odeljak. I odgovarajući indikator se uključuje. Ako izvadite pregradu, odeljak za pripremu hrane radi u standardnom režimu. |
| 08 Displej | Prikazuje neophodne informacije o izabranom režimu ili trenutnim podešavanjima. |

| | |
|--------------------------------|---|
| 09 Svetlo u pećnici | Pritisnite da biste uključili ili isključili unutrašnje svetlo. Svetlo u pećnici se automatski uključuje kada su vrata otvorena ili kada pećnica započne sa radom. I automatski se isključuje nakon određenog perioda neaktivnosti kako bi uštedela energiju. |
| 10 Tajmer | Pomaže vam da proverite vreme ili trajanje operacije pripreme hrane. |
| 11 Pametna kontrola | Pritisnite 3 sekunde kako biste omogućili/onemogućili funkciju Pametna kontrola. |
| 12 Roditeljska kontrola | Ova funkcija blokira sve komande i tako sprečava nezgode. Držite pritisnuto u trajanju od 3 sekunde da biste aktivirali ili ponovo držite pritisnuto 3 sekunde da biste otključali kontrolnu tablu. |
| 13 OK | Pritisnite da biste potvrdili podešavanja. |
| 14 Nazad | Otkazite trenutna podešavanja i vratite se na podrazumevana. |
| 15 Regulator vrednosti | Koristite regulator vrednosti za: <ul style="list-style-type: none"> • Podešavanje vremena pripreme hrane ili temperature. • Odabir podstavke i menijima najvišeg nivoa: Čišćenje, Automatska priprema hrane, Posebna funkcija ili Roštilj. • Odaberite veličinu porcije za: Programi automatske pripreme hrane. |

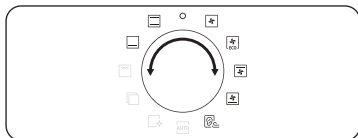
NAPOMENA

Ekranom verovatno nećete moći pravilno da upravljate dodirom ako nosite plastične ili vatrotalne rukavice.

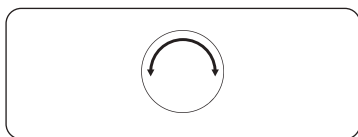
Opšte postavke

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 ili funkciju.

Temperatura



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju. Prikazaće se podrazumevana temperatura za izabranu stavku.




2. Pomoću regulatora vrednosti podesite željenu temperaturu.

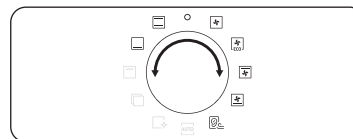


3. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

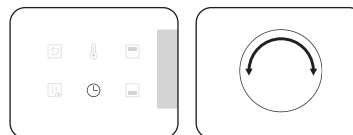
NAPOMENA


- Ako ne obavite dodatna podešavanja u roku od nekoliko sekundi, pećnica će automatski započeti pripremu hrane sa podrazumevanim podešavanjima.
- Da biste promenili podešenu temperaturu, pritisnite dugme  i pratite korake iznad.
- 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.

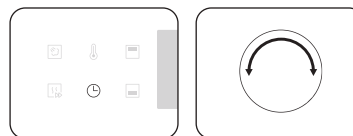
Trajanje pripreme hrane




1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.



2. Pritisnite dugme , a zatim okrenite regulator vrednosti da biste podesili željenu vreme do 23 sata i 59 minuta.




3. Opciono možete da odložite vreme završetka kuvanja na željeni trenutak. Pritisnite dugme  i koristite regulator vrednosti da biste podesili trenutak završetka. Pogledajte **Odloženi završetak** za više informacija.



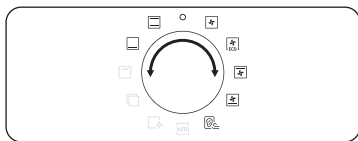
4. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

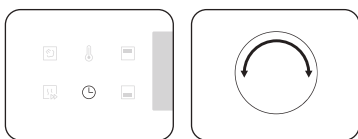
- Možete da pripremate hranu bez podešavanja vremena kuvanja ako tako želite. U tom slučaju, pećnica počinje sa kuvanjem na zadatim temperaturama bez informacija o vremenu, pa morate ručno da zaustavite pećnicu kada se priprema hrane završi.
- Da biste promenili podešeno trajanje pripreme hrane, pritisnite dugme  i pratite korake iznad.


Korišćenje

Vreme završetka



1. Pomoću regulatora režima izaberite željeni režim ili funkciju.




2. Pritisnite dvaput , pa okrenite regulator vrednosti da biste podesili željeno vreme završetka.



3. Pritisnite **OK** da biste potvrdili izmene.

NAPOMENA

- Možete da pripremate hranu bez podešavanja vremena završetka ako tako želite. U tom slučaju, pećnica počinje sa kuvanjem na zadatim temperaturama bez informacija o vremenu, pa morate ručno da zaustavite pećnicu kada se priprema hrane završi.
- Da biste promenili vreme završetka, pritisnite dvaput  i pratite korake iznad.

Odloženi završetak

Odloženi završetak je osmišljen da olakša pripremu hrane.

1. slučaj

Pretpostavite da ste izabrali jednočasovni recept u 14:00 PM i da želite da pećnica završi sa pripremom hrane u 18:00 PM. Da biste podesili vreme završetka, promenite vreme „Spretno u“ na 18:00 PM. Pećnica će početi sa pripremom hrane u 17:00 PM i završava u 18:00 PM kao što ste podesili.

| | | |
|--------------------------|--|---|
| Trenutno vreme: 14 PM | Podešeno trajanje pripreme hrane: 1 sat | Podešeno trajanje odloženog završetka: 18 PM |
|--------------------------|--|---|

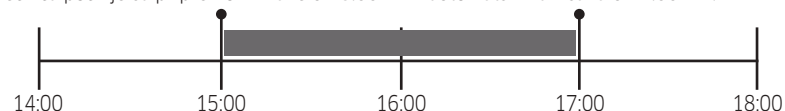
Pećnica počinje sa pripremom hrane u 17:00 PM i automatski završava u 18:00 PM.



2. slučaj

| | | |
|--------------------------|---|---|
| Trenutno vreme: 14 PM | Podešeno trajanje pripreme hrane: 2 sata | Podešeno trajanje odloženog završetka: 17 PM |
|--------------------------|---|---|

Pećnica počinje sa pripremom hrane u 15:00 PM i automatski završava u 17:00 PM.




OPREZ

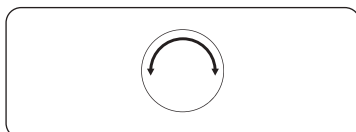
- Odloženi završetak nije dostupan u režimu dvostruke pripreme hrane.
- Nemojte predugo držati skuvanu hranu u pećnici. Hrana može da se pokvari.


Da biste poništili trajanje pripreme hrane

Možete da poništite trajanje pripreme hrane. To je korisno ako želite da u bilo kom trenutku tokom procesa ručno da zaustavite pećnicu.



1. Dok se u pećnici priprema hrana, pritisnite dugme  da biste prikazali podrazumevano trajanje pripreme hrane.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste podesili trajanje pripreme hrane na „0:00“. Ili samo pritisnite .



3. Pritisnite **OK**.


NAPOMENA

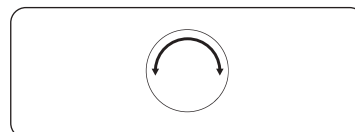
U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo morate da izaberete gornji ili donji odeljak za koji želite da poništite trajanje pripreme hrane.


Da biste poništili vreme završetka

Možete da poništite vreme završetka. To je korisno ako želite da u bilo kom trenutku tokom procesa ručno da zaustavite pećnicu.



1. Dok se u pećnici priprema hrana, pritisnite dvaput  da biste prikazali podešeno vreme završetka.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste podesili vreme završetka na trenutno vreme. Ili samo pritisnite .



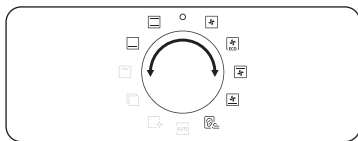
3. Pritisnite **OK**.

NAPOMENA

U režimu dvostruke pripreme hrane, prvo morate da izaberete gornji ili donji odeljak za koji želite da poništite trajanje pripreme hrane.



Korišćenje

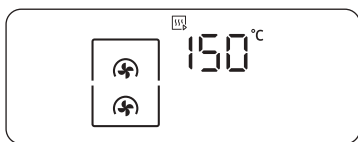
Režimi pripreme hrane (osim Roštilja)




1. Pomoću regulatora režima izaberite režim pripreme hrane.
2. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.



3. Ako želite, možete brzo da zagrejte pećnicu. Da biste to uradili, pritisnite dugme , pa podesite ciljnu temperaturu. Odgovarajući indikator  se pojavljuje na displeju.



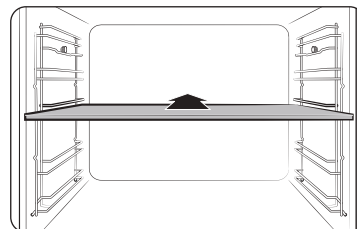
Pećnica će početi da se zagreva sa ikonom  sve dok unutrašnja temperatura ne dostigne ciljnu temperaturu. Kada je zagrevanje dovršeno, indikator nestaje uz zvučni signal. Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u **Pametna priprema hrane**.

NAPOMENA

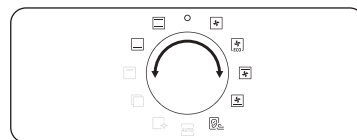
Trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu možete da promenite tokom pripreme hrane.

Režim dvostruke pripreme hrane

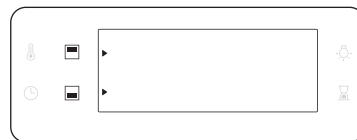
Možete da koristite isporučenu pregradu za razdvajanje odeljaka za pripremu hrane na gornji i donji odeljak. Na taj način korisnici mogu istovremeno da omoguće dva režima pripreme hrane ili da jednostavno odaberu jedan odeljak u kom će pripremati hranu.






1. Postavite pregradu na 3. nivo da biste unutrašnjost pećnice podelili na dva odeljka.



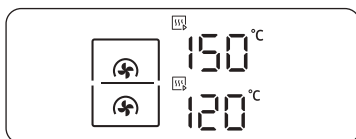
2. Pomoću regulatora režima izaberite režim pripreme hrane. Možete da izaberete režime Roštilj, Kruženje vazduha i Gornji grejač + Kruženje vazduha na gornjem odeljku i režime Kruženje vazduha, Donji grejač + Kruženje vazduha i Donji grejač na donjem odeljku.




3. Pritisnite  da biste izabrali gornji odeljak ili pritisnite  da biste izabrali donji odeljak. Na izabranom odeljku će se pojaviti ikona .
4. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.



5. Kada završite, pritisnite **OK**.






Pećnica će početi da se zagreva sa ikonom  sve dok unutrašnja temperatura ne dostigne ciljnu temperaturu.
Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u **Pametna priprema hrane**.






NAPOMENA

Dostupnost režima dvostruke pripreme hrane zavisi režima pripreme hrane. Za više informacija pogledajte odeljak **Pametna priprema hrane** u ovom priručniku.

Režimi pripreme hrane (osim Roštilja)

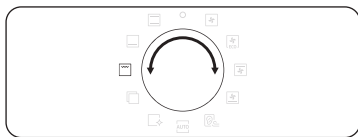
Režimi pripreme hrane sa zvezdicom (*) su dostupni za brzo zagrevanje i onemogućeni za temperature podešene na manje od 100 °C.

| Režim | Temperaturni opseg (°C) | | | | Preporučena temperatura (°C) |
|--|---|-----------|--------|-----------|------------------------------|
| | Standardna | Dvostruka | | | |
| | | Gornja | Donja | Dvostruka | |
|  Kruženje vazduha | * 30-250 | 40-250 | 40-250 | - | 160 |
| | Zadnji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim je predviđen za pečenje na različitim nivoima u isto vreme. | | | | |
|  Gornji i donji grejač | * 30-250 | - | - | - | 180 |
| | 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 | - | - | 180 |
| | Gornji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje hrane koja treba da dobije hrskavu koru (npr. meso ili lazanje). | | | | |

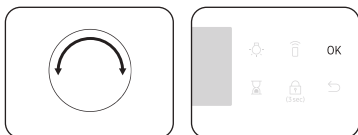
| Režim | Temperaturni opseg (°C) | | | | Preporučena temperatura (°C) |
|--|--|-----------|--------|-----------|------------------------------|
| | Standardna | Dvostruka | | | |
| | | Gornja | Donja | Dvostruka | |
|  Donji grejač + Kruženje vazduha | * 40-250 | - | 40-250 | - | 200 |
| | Donji grejač stvara toplotu koju ventilator ravnomerno raspoređuje po unutrašnjosti pećnice. Ovaj režim se koristi za pečenje pice, hleba i kolača. | | | | |
|  Donji grejač | 100-230 | - | 40-250 | - | 150 |
| | Donji grejač stvara toplotu. Koristite ovaj režim na kraju pečenja ili kuvanja kako bi dno kiša ili pice biti bilo reš-pečeno. | | | | |
|  Ekonomično kruženje vazduha | 30-250 | - | - | - | 160 |
| | Ekonomično kruženje vazduha koristi poboljšani grejni sistem i na taj način štedi energiju pri pripremi hrane. Trajanje pripreme hrane je neznatno duže, ali su rezultati isti. Imajte u vidu da za ovaj režim nije potrebno zagrevanje. | | | | |
| |  NAPOMENA Režim zagrevanja Ekonomično kruženje vazduha koji je korišćen za utvrđivanje klase energetske efikasnosti u skladu je sa standardom EN60350-1 | | | | |
|  Air Sous Vide | 50-95 | - | - | - | 60 |
| | Režim Air Sous Vide koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne niske temperature unutar odeljka za pripremu hrane. | | | | |

Korišćenje

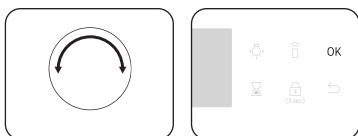
Režimi pripreme hrane (Roštilj)



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



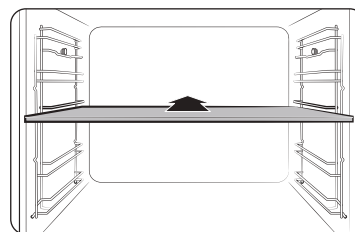
2. Pomoću regulatora vrednosti izaberite Veliki roštilj (G 1) ili Ekonomični roštilj (G 2) ili Roštilj sa ventilatorom (G 3), a zatim pritisnite **OK**.



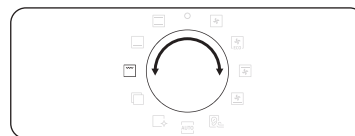
3. Pomoću regulatora vrednosti možete da podesite temperaturu, a zatim pritisnite **OK**.


Režim dvostruke pripreme hrane

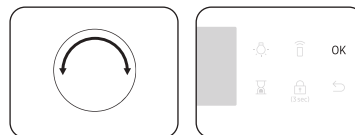
Roštiljanje sa režimom dvostruke pripreme hrane je korisno za male porcije radi uštede energije. Podrazumevano, samo opcija Velikog roštilja u gornjem odeljku je dostupna jer pećnica koristi samo gornji grejač.



1. Postavite pregradu na 3. nivo kako biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



2. Pomoću regulatora režima izaberite . Podrazumevano, automatski se bira samo Veliki roštilj (G 1).



3. Pomoću regulatora vrednosti možete da podesite temperaturu, a zatim pritisnite **OK**.

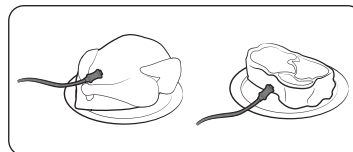
Režimi pripreme hrane (Roštilj)

| Režim | | Temperaturni opseg (°C) | | | | Preporučena temperatura (°C) |
|-------|-------------------------|--|-----------|-------|-----------|------------------------------|
| | | Standardna | Dvostruka | | | |
| | | | Gornja | Donja | Dvostruka | |
| G 1 | Veliki roštilj | 100-270 | 40-250 | - | - | 220 |
| | | Roštilj velike površine stvara toplotu. Izaberite ovaj režim kada želite da zapečete hranu odozgo (npr. meso, lazanje, musaka/pekarski krompir). | | | | |
| G 2 | Ekonomični roštilj | 100-270 | - | - | - | 220 |
| | | Roštilj male površine stvara toplotu. Koristite ovaj režim za hranu koja zahteva manje toplote, poput ribe i punjenih bageta. | | | | |
| G 3 | Roštilj sa ventilatorom | 100-250 | - | - | - | 180 |
| | | Dva gornja grejača stvaraju toplotu koju ventilator raspoređuje. Koristite ovaj režim za roštiljanje mesa ili ribe. | | | | |

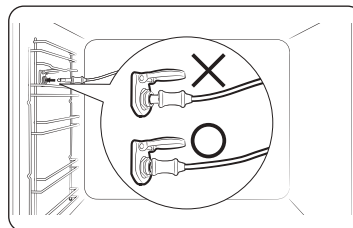
Kuvanje sa termometrom za meso (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

Termometar za meso meri unutrašnju temperaturu mesa dok se kuva. Kada temperatura dostigne ciljnu temperaturu, pećnica se zaustavlja i dovršava kuvanje.

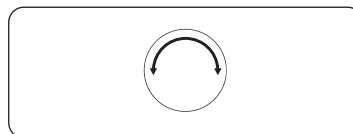
- Koristite samo termometar za meso koji je isporučen sa vašom pećnicom.
- Ne možete da postavite vreme kuvanja ako je termometar za meso priključen.




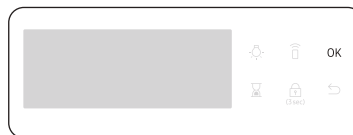
1. Na ploči sa funkcijama, pritisnite da biste odabrali režim kuvanja i temperaturu.
2. Postavite vrh termometra za meso u sredinu mesa koje se kuva. Uverite se da gumena ručica nije umetnuta.



3. Priključite priključak sonde u utičnicu na levom zidu. Uverite se da koristite indikator postavljenog Termometra za meso kada je priključak sonde povezan.



4. Ponovo pritisnite dugme  i okrenite regulator vrednosti (desni regulator) kako biste podesili unutrašnju temperaturu mesa.



5. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje. Pećnica dovršava kuvanje melodijom kada unutrašnja temperatura mesa dostigne ciljnu temperaturu.

Korišćenje

UPOZORENJE o akrilamidu

- Da biste sprečili oštećenje, nemojte da koristite termometar za meso sa dodatnim elementom raznja.
- Kada je kuvanje dovršeno, termometar za meso postaje izrazito vreo. Da biste sprečili opekotine, za vađenje hrane koristite vatrostalne rukavice.

NAPOMENA

Ne podržavaju svi režimi upotrebu termometra za meso. Ako koristite termometar za meso sa neprimenjivim režimima, indikator trenutnog režima će treperiti. Kada se to desi, odmah izvadite termometar za meso.

Opseg podešavanja temperature u režimu dvostruke pripreme hrane

Možete da koristite gornji i donji odeljak istovremeno za različite radnje pripreme hrane. U režimu dvostruke pripreme hrane, na opseg temperature jednog odeljka utiču podešavanja temperature drugog odeljka. Na primer, prženje u gornjem odeljku će biti ograničeno radnjom u donjem odeljku po pitanju temperatura pripreme hrane. Međutim, svaki odeljak ograničava svoja podešavanja temperature između minimalnih 40 i maksimalnih 250.

| Ako je gornji odeljak podešen na (°C) | Donji odeljak je ograničen na (°C) | |
|---------------------------------------|------------------------------------|------------|
| | Minimalno | 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 |

| Ako je donji odeljak podešen na (°C) | Gornji odeljak je ograničen na (°C) | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|------------|
| | Minimalno | 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 |

Dostupni režimi u svakoj zoni

| Zona | Dostupni režim | Temperaturni opseg (°C) | Podrazumevana temperatura (°C) | Brzo zagrevanje | Termometar za meso |
|--------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------|--------------------|
| Gornja | Kruženje vazduha | 40-250 | 160 | X | X |
| | Veliki roštilj | 40-250 | 220 | X | X |
| | Gornji grejač + Kruženje vazduha | 40-250 | 180 | X | X |
| Donja | Kruženje vazduha | 40-250 | 160 | X | X |
| | Donji grejač + Kruženje vazduha | 40-250 | 200 | X | X |
| | Donji grejač | 40-250 | 150 | X | X |

 **NAPOMENA**

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

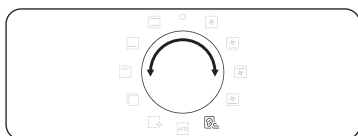
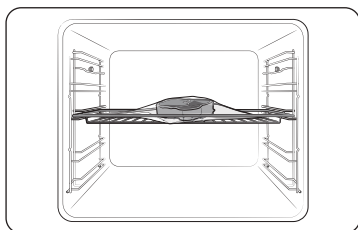
Korišćenje

Air Sous Vide kuvanje (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

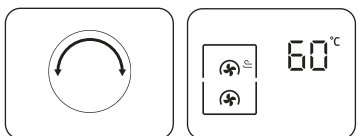
Režim Air Sous Vide koristi vreo vazduh niske temperature za primenu Sous Vide režima bez pare ili rezervoara sa vodom. U ovom režimu, pećnica zadržava konstantne temperature unutar komore za kuvanje, kuvajući hranu koja može da zadrži svoj originalni miris i hranjive materije nudeći obogaćen ukus i mekanu teksturu.



1. Stavite hranu u čistu vakuumiranu kesu i zatvorite je. Zatim stavite hranu na rešetku u 3. položaju u pećnici.




2. Okrenite regulator režima da biste izabrali **Air Sous Vide** .



3. Okrenite regulator vrednosti da biste promenili podrazumevanu temperaturu. Unesite predloženu temperaturu za vašu hranu u skladu sa preporukama iz vodiča za kuvanje. Podrazumevana temperatura je 60 °C. (Možete da promenite temperaturu za po 1 °C.)



4. Pritisnite  i okrenite regulator vrednosti da biste podesili vreme kuvanja.

5. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje.



NAPOMENA

- Koristite samo sveže i kvalitetne sastojke. Isecite ih u čistom stanju i čuvajte u frižideru.
- Koristite vakuum kese otporne na toplotu za premeštanje i skladištenje sastojaka.
- Nikad nemojte ponovo da koristite vakuum kese otporne na toplotu.
- Vreme kuvanja zavisi od debljine hrane. Dodavanje soli ili šećera može da skрати vreme pripreme.

Saveti

- Da biste zadržali originalni ukus, preporučujemo da koristite manje začinskog bilja i začina nego u originalnim receptima.
- Meso i riblji proizvodi često imaju bolji ukus kada su pečeni i servirani.
- Ako nisu servirani odmah nakon kuvanja, stavite hranu u ledenu vodu i potpuno ohladite. Zatim skladištite na temperaturi ispod 5 °C da biste zadržali miris i teksturu hrane.
 - Izuzetno, preporučeno je da piletinu pojedete odmah nakon kuvanja.

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

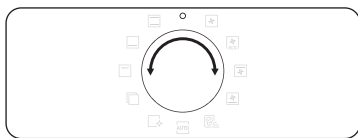
| Hrana | Gotovost | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|-----------------------|----------------|-----------------|------|------------|------------------|
| Govedina | | | | | |
| Biftek, debljine 4 cm | Slabo pečeno | Žičana rešetka | 3 | 54 | 3-4 |
| Biftek, debljine 4 cm | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 60 | 3-4 |
| Biftek, debljine 4 cm | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 68 | 3-4 |
| Pečenje | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 62 | 6-8 |
| Pečenje | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 68 | 6-8 |
| Prasetina | | | | | |
| Kotlet bez kostiju | Meko | Žičana rešetka | 3 | 60 | 3-4 |
| Kotlet bez kostiju | Tvrdo | Žičana rešetka | 3 | 71 | 3-4 |
| Pečenje | Srednje pečeno | Žičana rešetka | 3 | 62 | 4-6 |
| Pečenje | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 72 | 4-6 |
| Vučena prasetina | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 74 | 18-24 |
| Živina | | | | | |
| Pileće grudi | Meko | Žičana rešetka | 3 | 66 | 3-4 |
| Pileće grudi | Tvrdo | Žičana rešetka | 3 | 72 | 3-4 |
| Pačje grudi | Meko | Žičana rešetka | 3 | 63 | 3-4 |
| Riba | | | | | |
| Filet od lososa | Meko | Žičana rešetka | 3 | 52 | 2-3 |
| Filet od lososa | Dobro pečeno | Žičana rešetka | 3 | 63 | 2-3 |
| Filet od bakalara | Meko | Žičana rešetka | 3 | 55 | 2-3 |

| Hrana | Gotovost | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|-------------------------------|--------------|-----------------|------|------------|------------------|
| Povrće | | | | | |
| Špargla | - | Žičana rešetka | 3 | 85 | 2-3 |
| Krompir, sečen na kriške | - | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Batat, sečen na kriške | - | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Šargarepa, sečena na kolutiće | - | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Tikva, sečena na kockice | - | Žičana rešetka | 3 | 90 | 2-3 |
| Voće | | | | | |
| Jabuka, isečena na kriške | - | Žičana rešetka | 3 | 80 | 2-3 |
| Ananas, isečen na kriške | - | Žičana rešetka | 3 | 85 | 1-2 |
| Kruška, isečena na kriške | - | Žičana rešetka | 3 | 83 | 2-3 |
| Ostalo | | | | | |
| Kokošija jaja | Poširana | Žičana rešetka | 3 | 63 | 2-3 |
| Kokošija jaja | Tvrdo kuvana | Žičana rešetka | 3 | 71 | 2-3 |

* Kuvajte kokošija jaja bez vakuumske zatvaranja.

Korišćenje

Prekidanje pripreme hrane



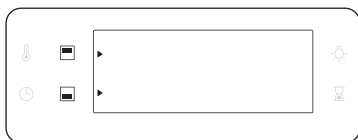
Dok je priprema hrane u toku, okrenite regulator režima u položaj „0“. Pečnica se isključuje u nekoliko sekundi. Razlog tome je izbegavanje prihvatanja netačnih komandi korisnika, pečnica čeka nekoliko sekundi kako bi mogao biti ispravljen izbor.

Da biste prekinuli pripremu hranu za pojedinačni odeljak

Pratite ova uputstva da biste prekinuli pripremu hrane u režimu dvostruke pripreme hrane.



1. Pritisnite da biste prekinuli pripremu hrane.



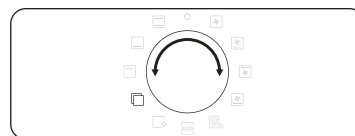
2. Pritisnite da biste izabrali gornji odeljak ili pritisnite da biste izabrali donji odeljak. Na izabranom odeljku će treperiti ikona .



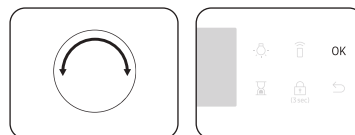
3. Pritisnite **OK**. Pečnica prestaje sa pripremom hrane u izabranom odeljku.

Posebna funkcija

Dodajte posebne ili dodatne funkcije kako biste poboljšali iskustvo pripreme hrane. Posebne funkcije nisu dostupne u režimu dvostruke pripreme hrane.



1. Pomoću regulatora režima izaberite .



2. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali funkciju, pa zatim pritisnite **OK**. Pojavljuje se podrazumevana temperatura.

3. Postavite temperaturu pripreme hrane i/ili temperaturu ako je potrebno. Pogledajte odeljak **Opšte postavke** za detalje.

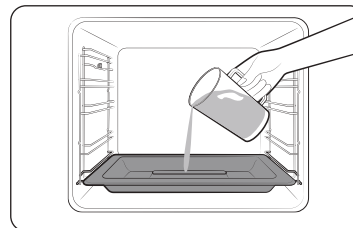


4. Pritisnite **OK** da biste pokrenuli funkciju.

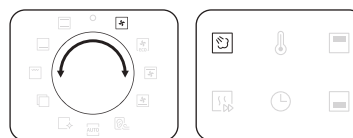
| Režim | | Temperaturni opseg (°C) | Preporučena temperatura (°C) | Uputstvo |
|-------|--------------------|-------------------------|------------------------------|---|
| F 1 | Zagrevanje hrane | 40-100 | 60 | Koristite ovo samo da vam tek pripremljena hrana ostane topla. |
| F 2 | Zagrevanje tanjira | 30-80 | 50 | Koristite ovo za zagrevanje posuda ili vatrostalnih činija. |
| F 3 | Odleđivanje | 30-60 | 30 | Ovaj režim se koristi za odleđivanje smrznutih proizvoda, proizvoda za pečenje, voća, torti, krema i čokolade. Vreme odleđivanja zavisi od tipa, veličine i količine hrane. |



Prirodna para (odnosi se samo na odgovarajuće modele)

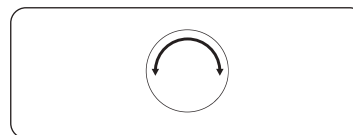
Uz Prirodnu paru, možete da pečete hleb koji je spolja hrskav, a vlažan iznutra. Preporučujemo da zagrejte pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.



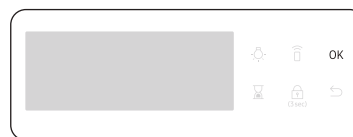
1. Postavite pleh za paru pri dnu odeljka.
2. Napunite pleh sa 250 ml vode samo kada je pećnica hladna.



3. Postavite režim **Kruženje vazduha**  i izaberite **Prirodna para** .

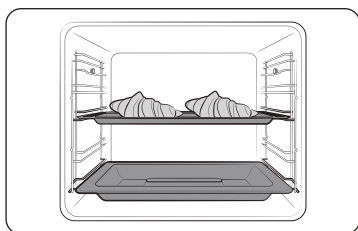


4. Okrenite regulator vrednosti da biste postavili temperaturu.



5. Pritisnite **OK** da biste započeli zagrevanje.

Korišćenje



6. Stavite hranu u pećnicu na bilo koju rešetku i počnite sa kuvanjem.

NAPOMENA

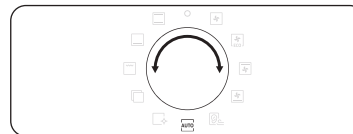
- Nemojte da dopunjujete vodu tokom kuvanja ili kada je pećnica vrela.
- Kada se pećnica potpuno ohladi nakon korišćenja funkcije **Prirodna para**, pomoću vlažne krpe prebrišite donji deo odeljka.
- Da biste uklonili vodeni kamenac koji se formira nakon korišćenja pećnice duže vremena, koristite meku krpu sa namenskim deterdžentom.

Funkcija **Prirodna para**  radi samo u režimu **Kruženje vazduha** .

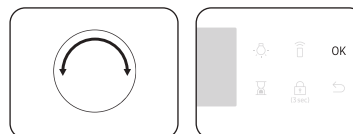
| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---------------------------|------------------|------|------------|-----------------|
| Kroasani, 4-6 komada | Univerzalni pleh | 3 | 190 | 20-25 |
| Lisnato testo sa jabukama | Univerzalni pleh | 3 | 190 | 20-25 |
| Dansko pecivo | Univerzalni pleh | 3 | 190 | 20-30 |
| Kiflice | Univerzalni pleh | 3 | 180 | 20-30 |
| Beli hleb | Žičana rešetka | 2 | 180 | 30-40 |

Automatska priprema hrane

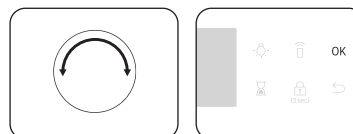
Za neiskusne kuvare, pećnica nudi ukupno 50 recepata za automatsku pripremu hrane. Iskoristite prednosti ove funkcije kako biste uštedeli svoje vreme ili skratili vašu putanju učenja. Vreme i temperatura pripreme hrane biće podešeni prema izabranom receptu.



1. Pomoću regulatora režima izaberite **AUTO**.



2. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali program, pa zatim pritisnite **OK**.

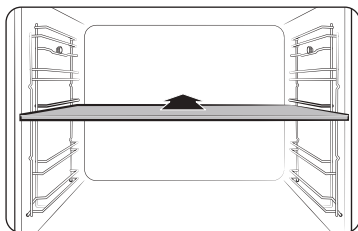


3. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali veličinu porcije. Opseg težine zavisi od programa.
4. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje.

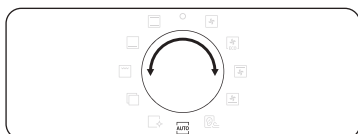
NAPOMENA

- Neke od stavki **Programi automatske pripreme hrane** obuhvataju zagrevanje. Za njih je prikazan tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja. Zatim pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste započeli Automatsku pripremu hrane.
- Za više informacija pogledajte odeljak **Programi automatske pripreme hrane** u ovom priručniku.

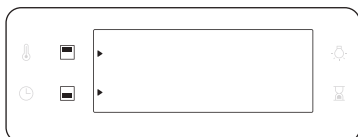
Režim dvostruke pripreme hrane



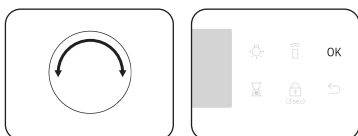
1. Postavite pregradu na 3. nivo kako biste aktivirali režim dvostruke pripreme hrane.



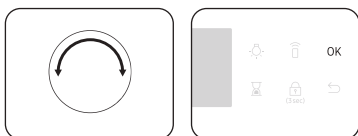
2. Pomoću regulatora režima izaberite **Auto**.



3. Pritisnite da biste izabrali gornji odeljak ili pritisnite da biste izabrali donji odeljak. Na izabranom odeljku će se pojaviti ikona ▶.



4. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali program za gornji odeljak, pa zatim pritisnite **OK**.



5. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali veličinu porcije. Opseg težine zavisi od programa.

6. Pritisnite **OK** da biste započeli kuvanje.

NAPOMENA

Za više informacija pogledajte odeljak Programi automatske pripreme hrane u ovom priručniku.

Čišćenje

Dostupna su vam dva režima čišćenja. Ova funkcija vam štedi vreme tako što nemate potrebu za redovnim ručnim čišćenjem. Preostalo vreme se prikazuje na displeju tokom ovog procesa.

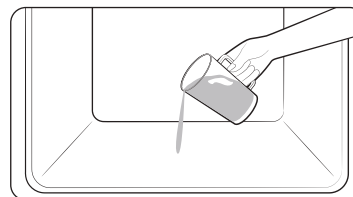
| Funkcija | | Uputstvo |
|----------|----------------|--|
| C 1 | Čišćenje parom | Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom. |
| C 2 | Piroliza * | Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje. 1 h 50 m (podrazumevano podešavanje) / 2 h 10 m / 2 h 30 m |

NAPOMENA

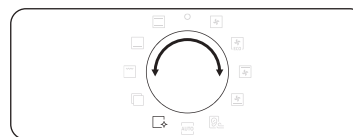
Funkcija sa zvezdicom (*) je dostupna samo na određenim modelima.

Čišćenje parom

Ovo je korisno za čišćenje lagane prljavštine parom. Ova funkcija vam štedi vreme tako što nemate potrebu za redovnim ručnim čišćenjem. Preostalo vreme se prikazuje na displeju tokom ovog procesa.

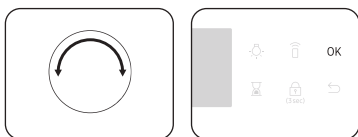


1. Sipajte 400 ml (3/4 pinte) vode u donji deo pećnice i zatvorite vrata pećnice.

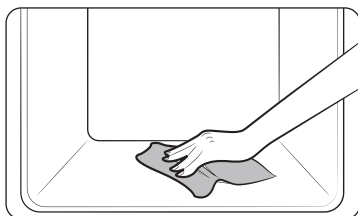


2. Pomoću regulatora režima izaberite .

Korišćenje



3. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali **C 1**, pa pritisnite **OK**.
Čišćenje parom radi 26 minuta.



4. Koristite suhu krpu za čišćenje unutrašnjosti pećnice.

⚠ UPOZORENJE

Nemojte da otvarate vrata pre završetka ciklusa. Voda unutar pećnice je veoma vrela i može da dovede do opekotina.

📖 NAPOMENA

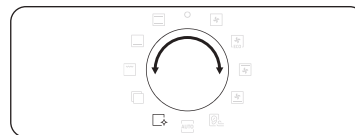
- Ako je pećnica izrazito zaprljana mašću, na primer, nakon pečenja ili roštiljanja, preporučujemo da pre čišćenja parom ručno uklonite tvrdokorne mrlje korišćenjem sredstva za čišćenje.
- Ostavite vrata pećnice otvorena kada se ciklus završi. Time ćete omogućiti da se unutrašnja površina emajla potpuno osuši.
- Ako je unutrašnjost pećnice vrela, čišćenje nije aktivirano. Sačekajte da se pećnica ohladi, pa pokušajte ponovo.
- Nemojte grubo sipati vodu u dno. Uradite to nežno. U suprotnom, voda će se prelići napred.


Piroliza

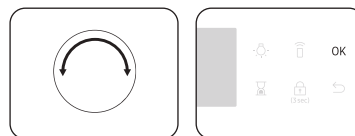
Piroliza obavlja toplotno čišćenje visokom temperaturom. Njime se sagorevaju masni ostaci kako bi bilo olakšano ručno čišćenje.

📖 NAPOMENA

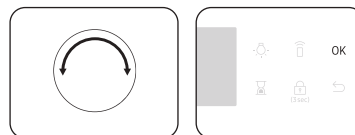
Funkcija pirolize je dostupna samo na određenim modelima.



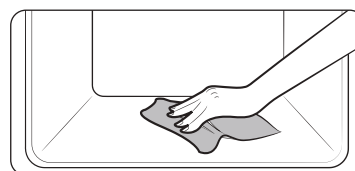
1. Uklonite sve dodatne elemente, uključujući bočne vodice i ručno prebrišite velike komade nečistoća iz unutrašnjosti pećnice. U suprotnom, može doći do pojave plamena tokom ciklusa čišćenja, što dovodi do požara.
2. Pomoću regulatora režima izaberite .



3. Okrenite regulator vrednosti da biste izabrali **C 2**, pa pritisnite **OK**.



4. Pomoću regulatora vrednosti izaberite neko od 3 nivoa vremena čišćenja: 1 h 50 m (podrazumevano podešavanje) / 2 h 10 m / 2 h 30 m.
5. Pritisnite **OK** da biste započeli čišćenje.



6. Kada je dovršeno, sačekajte da se pećnica ohladi, pa vlažnom krpom prebrišite vrata zajedno sa ivicama.

⚠ OPREZ

- Nemojte dodirivati pećnicu jer ona postaje veoma vrela tokom ciklusa.
- Kako biste izbegli nezgode, držite decu dalje od pećnice.
- Nakon dovršetka ciklusa, nemojte isključivati napajanje dok ventilator za hlađenje radi kako biste ohladili pećnicu.

📖 NAPOMENA

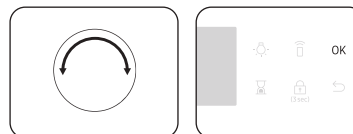
- Nakon započinjanja ciklusa, pećnica postaje vrela iznutra. Zatim će se vrata zaključati zbog bezbednosti. Kada je ciklus dovršen i pećnica se ohladi, vrata će se otključati.
- Obavezno ispraznite pećnicu pre čišćenja. Može doći do deformisanja dodatnih elemenata usled visokih temperatura unutar pećnice.

Tajmer

Tajmer pokazuje vreme ili trajanje operacije pripreme hrane.



1. Pritisnite .




2. Pomoću regulatora vrednosti podesite vreme, pa zatim pritisnite **OK**.
Maksimalno trajanje je 23 sata i 59 minuta.

📖 NAPOMENA

- Kada vreme protekne, pećnice emituje zvučni signal sa porukom koja treperi od „0:00“ na displeju.
- U bilo kom trenutku možete promeniti podešavanja tajmera.


Uključen/Isključen zvuk



1. Da biste potpuno utišali zvuk, pritisnite i držite  3 sekunde. Zatim će treperiti **1**.
2. Izaberite **1** i pritisnite **OK**. I okrenite regulator vrednosti na Uključeno i pritisnite **OK**.
3. Da biste uključili zvuk, ponovite korake **1, 2**, postavite na Isključeno i pritisnite **OK**.

Uključen/Isključen Wi-Fi



1. Da biste podesili uključen Wi-Fi, pritisnite i držite  3 sekunde. Zatim će treperiti **1**.
2. Izaberite **2** i pritisnite **OK**. I okrenite regulator vrednosti na Uključeno i pritisnite **OK**.
3. Da biste isključili Wi-Fi, ponovite korake **1, 2**, postavite na Isključeno i pritisnite **OK**.

Pametna priprema hrane

Ručna priprema hrane

⚠ UPOZORENJE o akrilamidu

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

📖 NAPOMENA

- Zagrevanje se preporučuje za sve režime pripreme hrane osim ako drugačije nije naznačeno u Pametnoj pripremi 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 pametnoj pripremi 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 |
| Punjeno zaledeno lisnato pecivo | Univerzalni pleh | 2 |  | 180-200 | 20-25 |
| Kiš | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm | 2 |  | 180-190 | 25-35 |

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|-----------------|-------------------------------------|------|----------------|------------|-----------------|
| Pita od jabuka | Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Rashlađena pica | Univerzalni pleh | 3 | | 180-200 | 5-10 |

Pečenje

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---|-----------------------------------|--------|----------------|------------|-----------------|
| Meso (Govedina/Prasetina/Jagnjetina) | | | | | |
| Goveđa slabina, 1 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | | 160-180 | 50-70 |
| Otkošćen teleći but, 1,5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | | 160-180 | 90-120 |
| Prasetina, 1 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | | 200-210 | 50-60 |
| Svinjska 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 |









| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|--|--|--------|----------------|------------|-----------------|
| Živina (Piletina/Pačetina/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.

Pametna priprema hrane

Roštilj

Preporučujemo zagrevanje pećnice koristeći režim velikog roštilja. 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 |

* Okrenite kada prođe $\frac{2}{3}$ predviđenog vremena pripreme.

Smrznuto gotovo jelo

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|---------------------------------|--------------------------------------|--------|---|------------|-----------------|
| Zamrznuta pica, 0,4-0,6 kg | Žičana rešetka | 3 |  | 200-220 | 15-25 |
| Smrznute lasanje | Žičana rešetka | 3 |  | 180-200 | 45-50 |
| Zaleđeni pomfrit za pećnicu | Univerzalni pleh | 3 |  | 220-225 | 20-25 |
| Zaleđeni kroketi | Univerzalni pleh | 3 |  | 220-230 | 25-30 |
| Zaleđeni kamember iz pećnice | Žičana rešetka | 3 |  | 190-200 | 10-15 |
| Zaleđeni bageti sa nadevom | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 |  | 190-200 | 10-15 |
| Zaleđeni riblji štapići | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 |  | 190-200 | 15-25 |
| Zaleđene riblje pljeskavice | Žičana rešetka | 3 |  | 180-200 | 20-35 |

Profesionalno pečenje

Ovaj režim sadrži automatski ciklus zagrevanja do 220 °C. Gornji grejač i ventilator za kruženje vazduha rade tokom procesa prženja mesa. Nakon ove faze, meso se polagano kuca na prethodno izabranoj niskoj temperaturi. Ovaj proces se obavlja dok gornji i donji grejači rade. Ovaj režim je pogodan za pečenje mesa i živinsko meso.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Vreme (u satima) |
|-------------------|-----------------------------------|--------|------------|------------------|
| Pečena govedina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Prasetina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | 80-100 | 4-5 |
| Pečena jagnjetina | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Pačje grudi | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 3 1 | 80-100 | 2-3 |

Ekonomično kruženje vazduha

Ovaj režim koristi optimizovani sistem zagrevanja kako biste uštedeli energiju tokom pripreme jela. Predlaže se da za vremena za ovu kategoriju nema zagrevanja pre pripreme hrane kako biste uštedeli još više energije.

Trajanje pripreme hrane i/ili temperaturu možete da promenite tokom pripreme hrane prema vašim željama.

| Hrana | Dodatni element | Nivo | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|--|-----------------------------------|--------|------------|-----------------|
| Lomljeni voćni kolač, 0,8-1,2 kg | Žičana rešetka | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Pečen 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 |
| Zaleđeni pomfrit za pećnicu, 0,3-0,5 kg | Univerzalni pleh | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Smrznuti 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 goveđa slabina, 0,8-1,2 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 2 1 | 180-200 | 65-75 |
| Domaća pica, 0,4-0,6 kg | Univerzalni pleh | 3 | 200-220 | 25-35 |







Pametna priprema hrane





Dvostruka priprema hrane

Pre korišćenja funkcije dvostruke pripreme hrane, postavite pregradu u pećnicu. Preporučujemo da zagrejete pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

U sledećoj tabeli predstavljeno je 5 vodiča za dvostruku pripremu hrane, za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, moći ćete istovremeno da pripremite glavno jelo i prilog ili glavno jelo i desert.



- Korišćenjem funkcije dvostruke pripreme hrane, može biti produženo vreme zagrevanja.

| Ne | Zona | Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|----|--------|------------------------------|---|------|---|------------|-----------------|
| 1 | Gornja | Patišpanj | Žičana rešetka, pleh prečnika 25-26 cm | 4 |  | 160-170 | 40-45 |
| | Donja | Domaća pica, 1,0-1,2 kg | Univerzalni pleh | 1 |  | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Gornja | Domaća pica, 0,4-0,8 kg | Univerzalni pleh | 4 |  | 220-230 | 13-18 |
| | Donja | Pita od jabuka | Žičana rešetka, pleh prečnika 20 cm | 1 |  | 160-170 | 70-80 |
| 3 | Gornja | Lepinja | Univerzalni pleh | 4 |  | 230-240 | 13-18 |
| | Donja | Pekarski krompir, 1,0-1,5 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm | 1 |  | 180-190 | 45-50 |

| Ne | Zona | Hrana | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|----|--------|---------------------------|---|--------|---|------------|-----------------|
| 4 | Gornja | Pileći batak | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4 4 |  | 210-230 | 30-35 |
| | Donja | Lazanje, 1,0-1,5 kg | Žičana rešetka, posuda za pečenje prečnika 22-24 cm | 1 |  | 190-200 | 30-35 |
| 5 | Gornja | Pečeni riblji fileti | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4 4 |  | 210-230 | 15-20 |
| | Donja | Lisnato testo sa jabukama | Univerzalni pleh | 1 |  | 170-180 | 25-30 |





Možete i da koristite samo gornju ili donju zonu kako biste uštedeli energiju. Trajanje pripreme hrane može biti produženo kada koristite razdvojenu zonu. Preporučujemo da zagrejte pećnicu pre stavljanja hrane da biste postigli najbolje rezultate.

Gornja

| 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 |
| Pileći batak* | Žičana rešetka + Univerzalni pleh | 4 |  | 230-250 | 30-35 |

* Nemojte zagrevati pećnicu.

Donja

| 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

OPREZ

Iako kvarljiva hrana (poput mleka, jaja, ribe, mesa ili živine) ne bi trebalo da bude u pećnici duže od 1 sata pre započinjanja kuvanja i trebalo bi da bude izvađena brzo kada se priprema hrane završi. Konzumiranjem pokvarene hrane možete dobiti trovanje hranom.

Standardna priprema hrane

U sledećoj tabeli predstavljeno je 40 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.

Programi automatske pripreme hrane od 1 do 19, 38 i 39 obuhvataju zagrevanje pećnice i prikazuju tok zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja. Zatim pritisnite **OK** da biste započeli Automatsku pripremu hrane.

UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|-----|--------------------|--|-----------------|------|
| A 1 | Pekarski krompir | 1,0-1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, 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 zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |

Pametna priprema hrane

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|-----|---------------------------|--|------------------|------|
| A 3 | Zapečena testenina | 1,2-1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Pripremite zapečenu testeninu u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 4 | Lazanje | 1,0-1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 5 | Ratatuli | 1,2-1,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Složite sastojke za Ratatuli u tepsiju sa poklopcem. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. Kuvajte sa poklopcem. Promešajte pre nego što poslužite. | | |
| A 6 | Pita od jabuka | 1,2-1,4 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| A 7 | Kroasani | 0,3-0,4 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | Pripremite kroasane (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| A 8 | Lisnato testo sa jabukama | 0,3-0,4 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|------|---------------------------------|--|------------------|------|
| A 9 | Osnovni voćni kolač | 0,4-0,5 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Stavite testo u rernu metalnu posudu za pečenje premazano maslacem za osnovu kolača. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| A 10 | 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 zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 11 | Vekna belog hleba | 0,6-0,7 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 12 | Vekna hleba od mešanih žitarica | 0,8-0,9 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 13 | Kiflice | 0,3-0,5 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | Pripremite kiflice (ohlađeno pripremljeno testo). Stavite na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|------|----------------------|--|------------------|------|
| A 14 | Lomljeni voćni kolač | 0,8-1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Stavite sveže voće (maline, kupine, kriške jabuke ili kruške) u vatrostalnu posudu prečnika 22-24 cm. Pospite mrvice po vrhu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 15 | Pogačice | 0,5-0,6 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | Stavite pogačice (prečnika 5-6 cm) na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| A 16 | Patišpanj | 0,5-0,6 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Pripremite testo za kolač i stavite ga na crni metalni okrugli pleh za pečenje prečnika 26 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| A 17 | Mramorni kolač | 0,7-0,8 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Pripremite testo za kolač i stavite ga u okrugli metalni pleh za kuglof. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| A 18 | Holandski kolač | 0,7-0,8 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Pripremite testo za kolač i stavite ga u crnu metalnu pravougaonu posudu za pečenje (dužine 25 cm). Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|------|---|--|------------------|------|
| A 19 | Brauniji | 0,7-0,8 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Pripremite testo za kolač u vatrostalnoj posudi prečnika od 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| A 20 | Pečena goveda slabina | 0,8-1,2 | Žičana rešetka | 2 |
| | | | 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 | Sporo kuvana pečena govedina | 0,8-1,2 | Žičana rešetka | 2 |
| | | | 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 | Pečeni jagnjeći kotleti sa začinskim biljem | 0,4-0,8 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| | | Marinirajte jagnjeće kotlete začinskim biljem i začinima i stavite ih na žičanu rešetku. | | |
| A 23 | Jagnjeći but sa koskom | 1,0-1,4 | Žičana rešetka | 3 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| | | Marinirajte jagnjetinu i stavite na žičanu rešetku. | | |
| A 24 | Pečena prasetina sa kožicom | 0,8-1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| | | Stavite prasetinu sa masnijom stranom okrenutom nagore na žičanu rešetku. | | |

Pametna priprema hrane

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|---|------------------------|-------------|--|------|
| A 25 | Svinjska rebra | 0,8-1,2 | Žičana rešetka | 3 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Stavite svinjska rebra na rešetku. | | | | |
| A 26 | Celo pile | 1,0-1,4 | Žičana rešetka | 2 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Isperite i očistite pile. Premažite ga uljem i začinima. Zatim je stavite sa masnijom stranom okrenutom nagore na rešetku čim čujete zvučni signal pećnice. | | | | |
| A 27 | Pileće grudi | 0,5-0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Marinirajte grudi i stavite ih na rešetku. | | | | |
| A 28 | Pileći batak | 0,5-0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Namažite četkom sa uljem i začinima i stavite na rešetku. | | | | |
| A 29 | Pačje grudi | 0,3-0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Stavite pačje grudi na rešetku sa masnijom stranom okrenutom nagore. Prvo podešavanje je za srednje, drugo za srednje do dobro pečen nivo pripreme. | | | | |
| A 30 | Pečeni fileti pastrmke | 0,3-0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | | | Stavite filete pastrmke na univerzalni pleh tako da im strana sa kožom bude okrenuta nagore. | |

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|--|-----------------------------|-------------|---|------|
| A 31 | Pastrmka | 0,3-0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Isperite i očistite ribu i stavite od glave do repa na rešetku. Dodajte sok od limuna, so i začinsko bilje unutar ribe. Isecite površinu kože nožem. Četkom premažite ulje i so. | | | | |
| A 32 | Riba list | 0,3-0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | | Stavite ribu list na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Isecite površinu nožem. | |
| A 33 | Odrezak/filet od lososa | 0,3-0,7 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 1 |
| Isperite i očistite filete ili nareske. Stavite stranu fileta sa kožicom nagore na rešetku. | | | | |
| A 34 | Pečeno povrće | 0,3-0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | | | Operite i isecite kolutove tikvica, patlidžana, paprike, crnog luka i čeri paradajza. Premažite ih maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. Ravnomerno rasporedite po univerzalnom plehu. | |
| A 35 | Pečene polovine krompira | 0,5-0,9 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | | Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poređajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinima. | |
| A 36 | Zaleđeni pomfrit za pećnicu | 0,3-0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | | Ravnomerno rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po univerzalnom plehu. | |

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|------|-----------------------------------|---|------------------|------|
| A 37 | Zamrznut krompir isečen na kriške | 0,3-0,7 | Univerzalni pleh | 3 |
| | | Rasporedite zamrznut krompir isečen na kriške po univerzalnom plehu. | | |
| A 38 | Zamrznuta pica | 0,3-0,7 | Žičana rešetka | 3 |
| | | Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke. | | |
| A 39 | Domaća pica | 0,8-1,2 | Univerzalni pleh | 2 |
| | | Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| A 40 | Narastanje testa | 0,3-0,7 | Žičana rešetka | 2 |
| | | Zamesite testo u posudi i prekrijte ga folijom. Stavite ga na sredinu rešetke. | | |

Dvostruka priprema hrane

U sledećoj tabeli predstavljeno je 10 automatskih programa za pripremu hrane, pečenje i kuvanje. Možete da koristite samo gornju ili donju zonu, ali i da koristite i gornju i donju zonu istovremeno. Program sadrži količine, težine i odgovarajuće preporuke. Režimi pripreme hrane i vremena su unapred programirani kako bi vam bilo olakšano. U knjižici sa uputstvima ćete pronaći neke recepte za automatske programe.

Svi programi za dvostruku pripremu hrane obuhvataju zagrevanje i prikazuju napredak zagrevanja. Stavite hranu u pećnicu nakon zvučnog signala zagrevanja.

Pritisnite **Trajanje pripreme hrane** da biste započeli **Automatsku pripremu hrane**.

⚠ UPOZORENJE

Prilikom vađenja hrane, uvek koristite kuhinjske rukavice.

1. Gornja

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|-----|------------------|---|------------------|------|
| 1 | Pekarski krompir | 1,0-1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Složite sveži pekarski krompir u posudu za pečenje, prečnika 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| 2 | Lazanje | 1,0-1,5 | Žičana rešetka | 4 |
| | | Složite domaće lazanje u vatrostalnoj posudi prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| 3 | Pileći batak | 0,5-0,9 | Žičana rešetka | 4 |
| | | | Univerzalni pleh | 4 |
| | | Namažite četkom sa uljem i začинима i stavite na rešetku. | | |

Pametna priprema hrane

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|-----|-----------------------------|---|------------------|------|
| 4 | Pečene polovine krompira | 0,5-0,9 | Univerzalni pleh | 4 |
| | | Isecite velike krompire (svaki od po 200 g) na polovne po dužini. Poredajte ih na univerzalni pleh sa sečenom stranom okrenutom nagore i premažite maslinovim uljem, začinskim biljem i začinicima. | | |
| 5 | Zaleđeni pomfrit za pećnicu | 0,3-0,7 | Univerzalni pleh | 4 |
| | | Ravnomerno rasporedite zaleđeni pomfrit za pećnicu po univerzalnom plehu. | | |

2. Donja

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|-----|---------------------------|---|------------------|------|
| 1 | Pita od jabuka | 1,2-1,4 | Žičana rešetka | 1 |
| | | Pripremite pitu od jabuka pomoću okrugle metalne tepsije prečnika 20-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite tepsiju na sredinu rešetke. | | |
| 2 | Lisnato testo sa jabukama | 0,3-0,4 | Univerzalni pleh | 1 |
| | | Stavite lisnato testo sa jabukama na papir za pečenje na univerzalnom plehu. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |
| 3 | Kiš loren | 1,2-1,5 | Žičana rešetka | 1 |
| | | Pripremite testo za kiš i stavite ga u okruglu posudu za kiš prečnika od 22-24 cm. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, dodajte fil i stavite posudu na sredinu rešetke. | | |
| 4 | Zamrznuta pica | 0,3-0,7 | Žičana rešetka | 1 |
| | | Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite zamrznutu picu na sredinu žičane rešetke. | | |

| Kôd | Hrana | Težina (kg) | Dodatni element | Nivo |
|-----|-------------|---|------------------|------|
| 5 | Domaća pica | 0,8-1,2 | Univerzalni pleh | 1 |
| | | Pripremite domaću picu od kvasnog testa i stavite je na univerzalni pleh. Navedena težina obuhvata testo pice i nadev koji čine sos, povrće, šunka i sir. Pokrenite program i nakon zvučnog signala zagrevanja, stavite pleh u pećnicu. | | |

3. Dvostruko

Možete izabrati jedan automatski program za gornju i donju zonu i da istovremeno pripremate hranu.

OPREZ










Kada koristite gornju ili donju zonu, ventilator i grejač druge zone mogu raditi zbog optimalnog učinka. Zona koja se ne koristi ne sme da se koristi za svrhe za koje nije namenjena.

Probna jela

Prema standardu 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 | 23-28 |
| | | 3 |  | 155 | 25-30 |
| | | 1+3 |  | 155 | 33-38 |
| Keks | Univerzalni pleh | 1+3 |  | 140 | 28-33 |
| Bezmasni patišpanj | Žičana rešetka + Kalup za torte sa oprugom (Tamni, prečnika 26 cm) | 2 |  | 165 | 30-35 * |
| | | 2 |  | 160 | 30-35 |
| | | 1+4 |  | 155 | 35-40 |
| Pita od jabuka | Žičana rešetka + 2 Kalupa za torte sa oprugom ** (Tamni, prečnika 20 cm) | 2, postavljene dijagonalno |  | 160 | 70-80 |
| | Univerzalni pleh + Žičana rešetka + 2 Kalupa za torte sa oprugom *** (Tamni, prečnika 20 cm) | 1+3 |  | 160 | 80-90 |


* Produžite vreme kuvanja za 5 minuta ukoliko kuvate u standardnom režimu i koristite vatrostalnu činiju (prečnika 26 cm).

** Dva kolača se postavljaju na rešetku, nazad levo i napred desno.

*** Dva kolača se postavljaju na sredinu, jedan iznad drugog.



2. Roštijl

Grejte praznu pećnicu 5 minuta pomoću funkcije Veliki roštijl.

| Vrsta hrane | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|--------------------------------|--|--------|---|-------------|--------------------|
| Tost od belog hleba | Žičana rešetka | 5 |  | 270 (Maks.) | 1-2 |
| Govede pljeskavice * (12 kom.) | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 4 1 |  | 270 (Maks.) | 1. 15-18 2. 5-8 |

* Okrenite kada prođe $\frac{2}{3}$ predviđenog vremena pripreme.

3. Pečenje

| Vrsta hrane | Dodatni element | Nivo | Vrsta grejanja | Temp. (°C) | Trajanje (min.) |
|------------------------|--|--------|---|------------|-----------------|
| Celo pile * 1,3-1,5 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 3 1 |  | 200 | 60-75 |
| Celo pile * 1,5-1,7 kg | Žičana rešetka + Univerzalni pleh (za skupljanje moče) | 3 1 |  | 200 | 70-85 |

* Okrenite na polovini pečenja.

Pametna priprema hrane

Zbirka čestih recepata za automatsku pripremu hrane

Pekarski krompir

- Sastojci** 800 g krompira, 100 ml mleka, 100 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, 1 kašika soli, bibera, muskatnog oraščića, 150 g narendanog sira, maslac, majčina dušina
- Uputstva** Oljuštite krompir i isecite ih na kriške debljine 3 mm. Podmažite duvečaru (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 duvečaru tako da se malo preklapaju i sipajte smesu preko krompira. Dodajte rendani sir na vrh preko i pecite. Nakon pečenja, ukasite sa nekoliko listova majčine dušice.

Gratinirano povrće

- Sastojci** 800 g povrća (tikvice, paradajz, crni luk, šargarepa, paprika, kuvani krompir), 150 ml pavlake, 50 g umućenih celih jaja, po 1 kašika soli, začinskog bilja (biber, peršun ili ruzmarin), 150 g rendanog sira, 3 kašike maslinovog ulja, malo listova majčine dušice
- Uputstva** Operite povrće i isecite ga na komade debljine 3-5 mm. Poredajte povrće u duvečaru (prečnika 22-24 cm) i prelijte ga uljem. Pomešajte sve sastojke, osim rendanog sira, i dodajte smesu preko povrća. Dodajte rendani sir na vrh 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 govedeg temeljca, 150 g sušenih kora za lazanje, 1 crni luk (iseckan), 200 g rendanog sira, 1 kašika sušenog peršuna, origano i bosiljak
- Uputstva** Pripremite sos od paradajza sa mesom. Zagrejte ulje u šerpi, zatim pržite mlevenu junetinu i iseckani crni luk oko 10 minuta dok ne porumeni. Dodajte paradajz sos i govedu temeljac, a zatim začinsko bilje. Sačekajte da provri, pa kuvajte na tihoj vatri 30 minuta. Skuvajte kore za lazanje prema uputstvima na pakovanju. Redajte u posudu kore za lazanje, meso i sir, pa ponovite. Ravnomerno pospite ostatak sira po poslednjem sloju kora, a zatim ispecite lazanje u pećnici.

Pita od jabuka

- Sastojci**
- **Za testo:** 275 g brašna, $\frac{1}{2}$ kašika soli, 125 g belog šećera, 8 g vanilinog šećera, 175 g hladnog maslaca, 1 jaje (umućeno)
 - **Nadev:** 750 g tvrdim jabuka, 1 kašika limunovog soka, 40 g šećera, $\frac{1}{2}$ kašika 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 na debljinu od 5 mm. Stavite ga na pleh (na dno i strane). Oljuštite jabuke i očistite sredinu. Isecite 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 prezlama. 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**
- **Za 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**
- **Za nadev:** 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 vatrostalnoj posudi i nabacajte testo preko njega.

Pametna priprema hrane

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 soli
 - **Za nadev:** 400 g iseckanog povrća (plavi patlidžan, tikvice, 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 pobrašnjennoj površini u obliku četvorougla i stavite ga u pleh ili posudu za picu. Razmažite paradajz-pire po testu i dodajte šunku, pečurke, masline i paradajz. Ravnomerno pospite sirom i pecite.

Pečena goveda slabina

- Sastojci** 1 kg goveđe slanine u komadu, 5 g soli, 1 g bibera, po 3 g ruzmarina i majčine dušine
- 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 kašika 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 zrnju, 3 lovorova lista, 1 crni luk (iseckana), 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.
- Pošto se temperatura prostora za kuvanje povećava na početku, možda ćete videti neke tačke na unutrašnjem staklu vrata. U tom slučaju, isključite pećnicu i sačekajte da se ohladi. Zatim koristite kuhinjski papir ili neutralni deterdžent sa čistom krpom kako biste obrisali unutrašnje staklo.

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.

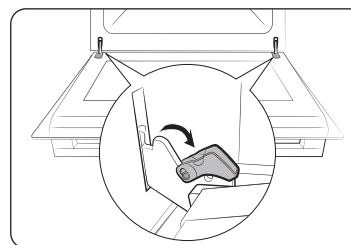
1. Izvadite sve dodatne elemente iz pećnice.
2. Očistite unutrašnjost pećnice.
3. Izaberite režim kruženja vazduha sa maksimalnom temperaturom, a zatim pokrenite ciklus u trajanju od sat vremena.

Vrata

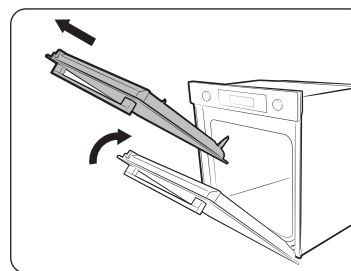
Nemojte da skidate vrata pećnice osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli vrata radi čišćenja, pratite ova uputstva.

⚠ UPOZORENJE

Vrata pećnice su teška.

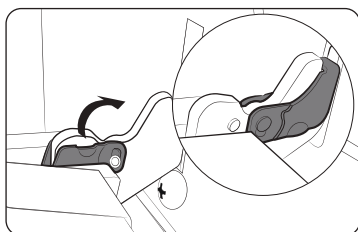


1. Otvorite vrata i potpuno otvorite držače na obe šarke.



2. Zatvorite vrata na približno 70°. Sa obe ruke držite vrata pećnice za strane i podignite i povucite nagore sve dok se ne uklone šarke.
3. Očistite vrata vodom sa sapunicom i čistom krpom.

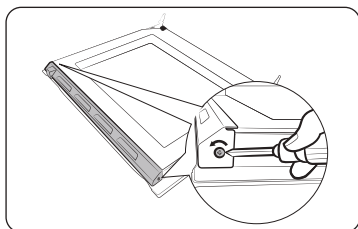
Održavanje



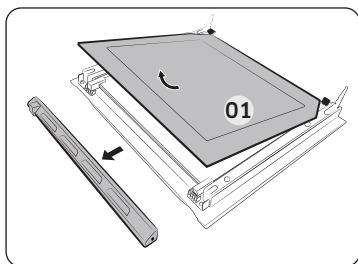
4. Kada završite, ponovite navedene korake 1 i 2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata. Uverite se da su držači postavljeni na šarke sa obe strane.

Staklo na vratima

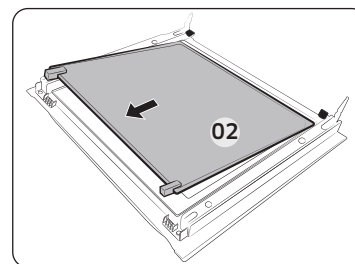
U zavisnosti od modela, na vratima pećnice se nalaze 3-4 sloja stakla postavljena jedno na drugo. Nemojte da skidate staklo na vratima osim u svrhe čišćenja. Da biste skinuli staklo na vratima radi čišćenja, pratite ova uputstva.



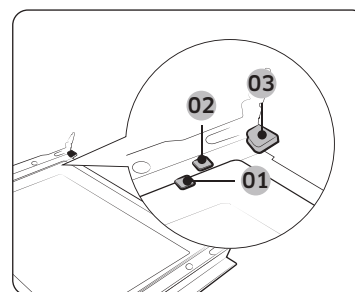
1. Pomoću odvijača skinite zavrtnje sa leve i desne strane.



2. Skinite poklopac u smerovima strelica
3. Skinite prvi sloj sa vrata.

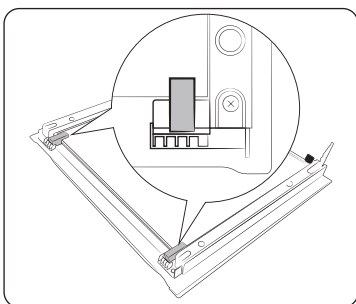


4. Skinite drugi sloj sa vrata u smeru strelice.
5. Očistite staklo vodom sa sapunicom i čistom krpom.



6. Kada završite, vratite slojeve na sledeći način:
 - Postavite 2. sloj između držača 1 i 2, i 1. sloj u držač 3 ovim redosledom.

- 01 Držač 1
- 02 Držač 2
- 03 Držač 3

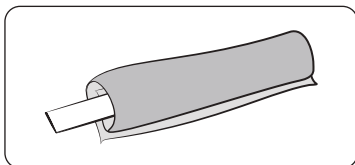


7. Proverite da li se gume za staklo uklapaju i pravilno pričvrstite slojeve stakla.
8. Ponovite navedene korake 1-2 obrnutim redosledom da biste vratili vrata.

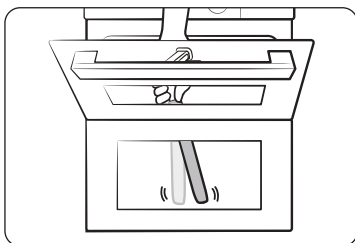
⚠ UPOZORENJE

Da biste sprečili gubitak toplote, obavezno se уверite da li ste pravilno postavili slojeve stakla.

Dvostruko staklo na vratima (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Zavežite vlažni ubrus za štap.

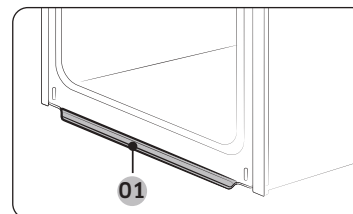


2. Stavite peškiri ispod vrata.
3. Očistite vrata.
4. Nanesite deterdžent na ubrus i očistite ponovo.
5. Prebrišite suvim ubrusom vlagu i mehuriće.

⚠ OPREZ

Nemojte da otkaćinжете vrata radi čišćenja.

Sakupljač vode



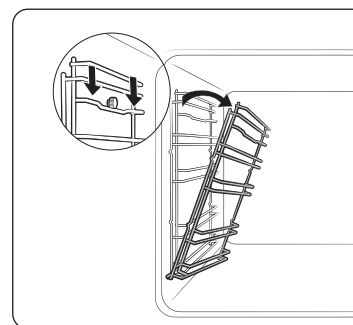
01 Sakupljač vode

Sakupljač vode sakuplja ne samo višak pare od pripreme hrane, već i ostatke hrane. Redovno praznite i čistite sakupljač vode.

⚠ UPOZORENJE

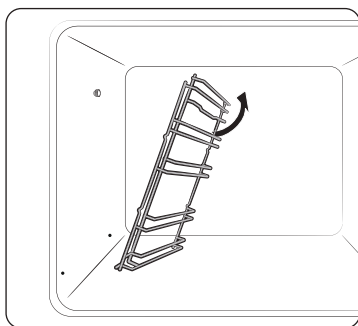
Ako primetite da voda curi iz sakupljača vode, obratite se lokalnom servisnom centru kompanije Samsung.

Bočne vodice (odnosi se samo na odgovarajuće modele)



1. Pritisnite gornju liniju leve bočne vodice i spustite za oko 45 °.

Održavanje



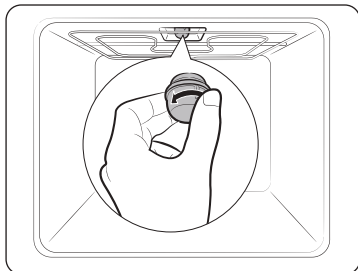
2. Povucite i izvadite donju liniju leve bočne vodice.
3. Na isti način izvadite desnu bočnu vodicu.
4. Očistite obe bočne vodice.
5. Kada završite, ponovite navedene korake od 1 do 2 obrnutim redosledom da biste vratili bočne vodice.

NAPOMENA

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

Zamena

Sijalice

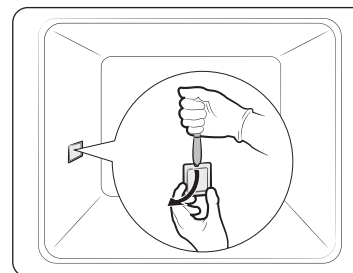


1. Skinite stakleni poklopac okretanjem suprotno od kazaljki na satu.
2. Zamenite sijalicu u pećnici.
3. Očistite stakleni poklopac.
4. Kada završite, ponovite navedeni 1. korak obrnutim redosledom da biste vratili stakleni poklopac.

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 kraj poklopca bočnog svetla u pećnici jednom rukom i koristite ravan oštar alat poput stonog noža kako biste skinuli poklopac kao što je prikazano.
2. Zamenite bočno svetlo u pećnici.
3. Ponovo postavite poklopac svetla.

Rešavanje problema

Tačke provere

Ako se javi problem sa pećnicom, najpre pogledajte sledeću tabelu i pokušajte da rešite problem na osnovu datih predloga. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung.

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|--|
| Nije moguće pravilno pritisnuti dugmad. | • Ako je neki predmet zaglavljen između dugmadi | • Uklonite predmet i pokušajte ponovo. |
| | • Model sa ekranom osetljivim na dodir: ako je na površini uređaja prisutna vlaga | • Očistite vlagu i pokušajte ponovo. |
| | • Ako je aktivna funkcija zaključavanja | • Proverite da li je aktivna funkcija zaključavanja. |
| Vreme nije prikazano. | • Ako nema napajanja | • Proverite da li je pećnica priključena na napajanje. |
| Pećnica ne radi. | • Ako nema napajanja | • Proverite da li je pećnica priključena na napajanje. |
| Pećnica je prestala da radi tokom pripreme hrane. | • Ako je isključena iz utičnice | • Ponovo priključite napajanje. |
| Napajanje se isključilo tokom rada. | • Ako je neprekidna priprema hrane traje predugo | • Nakon duže pripreme hrane sačekajte da se pećnica ohladi. |
| | • Ako ventilator ne radi | • Poslušajte da li radi ventilator. |
| | • Ako je pećnica postavljena na mesto bez odgovarajuće ventilacije | • Pridržavajte se smernica o razmacima navedenim u vodiču za ugradnju pećnice. |
| | • Kada koristite nekoliko različitih utikača za napajanje na istoj utičnici | • Koristite utičnicu za jedan utikač. |
| Pećnica nema napajanja. | • Ako nema napajanja | • Proverite da li je pećnica priključena na napajanje. |

| Problem | Uzrok | Radnja |
|---|---|--|
| 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 pored 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 aktiviran. | <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. |
| Čišćenje parom ne funkcioniše. | <ul style="list-style-type: none"> Razlog tome je previsoka temperatura. | <ul style="list-style-type: none"> Ostavite da se pećnica ohladi, a zatim je koristite. |
| Režim dvostruke pripreme hrane ne funkcioniše. | <ul style="list-style-type: none"> Ako pregrada nije pravilno sklopljena | <ul style="list-style-type: none"> Ispravno postavite pregradu i koristite. |
| Standardni režim pripreme hrane ne funkcioniše. | <ul style="list-style-type: none"> Ako je pregrada postavljena u pećnicu. | <ul style="list-style-type: none"> Izvadite pregradu i koristite. |

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 u kvaru | Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru. |
| C-20 | Senzor je pokvaren | |
| C-21 | | |
| C-22 | | |
| C-23 | | |
| C-F1 | Dešava se samo tokom EEPROM Čitanja/ Pisanja | |
| C-F0 | Ako nema komunikacije između glavne štampane ploče i pomoćne štampane ploče | |
| C-F2 | Dešava se kada komunikacioni problem ostane između Dodirnog IC <-> Glavnog ili Podređenog micom | Isključite pećnicu, a zatim je ponovo uključite. Ako se problem i dalje javlja, isključite sve napajanje na 30 ili više sekundi, a zatim ga ponovo uključite. Ako problem nije nestao, obratite se servisnom centru. |
| C-d0 | Problem sa dugmetom Javlja se kada pritisnete i držite dugme određeni period. | Očistite dugmad i proverite da li na dugmadi ili oko nje ima vode. Isključite pećnicu i pokušajte ponovo. Ako ne uspete da otklonite problem, kontaktirajte lokalni servisni centar kompanije Samsung. |

| Kôd | Značenje | Radnja |
|------|--|--|
| -dC- | Ako je pregrada izvađena tokom kuvanja u režimu dvostruke pripreme hrane. Ako je pregrada postavljena tokom kuvanja u standardnom režimu pripreme hrane. | Pregrada ne sme biti izvađena tokom kuvanja 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 100 °C - 16 sati • Od 105 °C do 240 °C - 8 sati • Od 245 °C do maksimalne temperature - 4 sata | Ovo nije kvar sistema. Isključite pećnicu i izvadite hranu. Zatim pokušajte ponovo na uobičajen način. |

Tehničke specifikacije

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

| | | |
|--|-------------------|--------------------|
| Napon priključka | 230-240 V ~ 50 Hz | |
| Maksimalna snaga povezanog opterećenja | 3650-3950 W | |
| Dimenzije (Š x V x D) | Uredaj | 595 x 596 x 570 mm |
| | Ugradna | 560 x 579 x 549 mm |
| Zapremina | 76 litara | |

* Ovaj proizvod sadrži svetlosni izvor klase energetske efikasnosti <G>.

Dodatak

List sa podacima o proizvodu

| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
|--|---|--|--|
| Identifikator modela | NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455**** | | |
| Indeks energetske efikasnosti prostora za pečenje (EEI <small>prostor za pečenje</small>) | 81,6 | | |
| Klasa energetske efikasnosti prostora za pečenje | A+ | | |
| Utrošena energija (električna energija) potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u standardnom režimu (ukupna količina električne energije) (EC <small>električni prostor za pečenje</small>) | 1,05 kWh/ciklus | | |
| Utrošena energija potrebna za zagrevanje standardne količine hrane u prostoru za pečenje u električnoj pećnici tokom ciklusa u režimu sa ventilatorom (ukupna količina električne energije) (EC <small>električni prostor za pečenje</small>) | 0,71 kWh/ciklus | | |
| Broj prostora za pečenje | 1 | | |
| Izvor grejanja po prostoru za pečenje (električna energija ili plin) | električna energija | | |
| Zapremina prostora za pečenje (V) | 76 l | | |
| Vrsta pećnice | Ugradna | | |
| Masa uređaja (M) | NV7B441****: 33,4 kg NV7B442****: 33,4 kg NV7B443****: 38,4 kg NV7B444****: 33,4 kg NV7B445****: 38,4 kg | NV7B441**C*: 38,4 kg NV7B442**C*: 38,4 kg NV7B444**C*: 38,4 kg | NV7B451****: 33,4 kg NV7B452****: 36,9 kg NV7B453****: 40,9 kg NV7B454****: 36,9 kg NV7B455****: 40,9 kg |

Podaci su dobijeni u skladu sa standardima EN 60350-1, EN 50564 i uredbama Evropske komisije (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014, kao i Uredbom (EC) BR. 1275/2008.

| | | |
|--|--|---------|
| Ukupna potrošnja energije u stanju pripravnosti (W) (Svi mrežni priključci su u stanju „uključeno“) | | 1,9 W |
| Period vremena za upravljanje potrošnjom (min) | | 20 min. |
| WIFI | Potrošnja struje u režimu pripravnosti (W) | 1,9 W |
| | Period vremena za upravljanje potrošnjom (min) | 20 min. |
| Režim pripravnosti | Potrošnja struje | 1,0 W |
| | Period vremena za upravljanje potrošnjom (min) | 30 min. |

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.

NAPOMENA

Ovim putem, Samsung izjavljuje da je radijska oprema u skladu sa Uredbom 2014/53/EU i sa relevantnim zakonskih zahtevima u UK.

Ceo tekst EU izjave o usaglašenosti i UK izjave o usaglašenosti dostupan je na sledećoj internet adresi: Zvanična Izjava o usaglašenosti se nalazi na adresi <http://www.samsung.com>. Idite na Podrška > Potraži podršku za proizvod i unesite naziv modela.

| | Frekventni opseg | Snaga predajnika (maksimalna) |
|-----------|------------------|-------------------------------|
| Wi-Fi | 2412-2472 MHz | 20 dBm |
| Bluetooth | 2402-2480 MHz | 10 dBm |

Izjava o otvorenom kodu

Softver koji se nalazi u ovom proizvodu sadrži softver sa otvorenim kodom.

Sledeća URL adresa http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 vas vodi do informacija o licenci za otvoreni kod koja se odnosi na ovaj proizvod.



IMATE PITANJA ILI KOMENTARE?

| ZEMLJA | POZOVITE NAS | ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA |
|-------------|---|---|
| AUSTRIA | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/at/support |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |
| DENMARK | 707 019 70 | www.samsung.com/dk/support |
| FINLAND | 030-6227 515 | www.samsung.com/fi/support |
| FRANCE | 01 48 63 00 00 | www.samsung.com/fr/support |
| GERMANY | 06196 77 555 77 | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG (800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from landline, toll free | www.samsung.com/gr/support |
| GREECE | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line | www.samsung.com/gr/support |
| LUXEMBURG | 261 03 710 | www.samsung.com/be_fr/support |
| NETHERLANDS | 088 90 90 100 | www.samsung.com/nl/support |
| NORWAY | 21629099 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 91 175 00 15 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771-400 300 | www.samsung.com/se/support |

| ZEMLJA | POZOVITE NAS | ILI NAS POSETITE NA INTERNETU NA |
|-----------------|---|--|
| SWITZERLAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| UK | 0333 000 0333 | www.samsung.com/uk/support |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |
| ALBANIA | 045 620 202 | www.samsung.com/al/support |
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/ba/support |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/mk/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 072 726 786 | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680SAMSUNG (0680-726-7864) | www.samsung.com/hu/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora) | http://www.samsung.com/pl/support/ |
| ROMANIA | 0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| SLOVENIA | 080 697 267 (brezplačna številka) | www.samsung.com/si/support |
| KOSOVO | 038 40 30 90 | www.samsung.com/support |



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-nv7b44403awu3-akcija-cena/>