

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne środki bezpieczeństwa	3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6
Instalacja	6
Elementy	6
Przygotowanie do montażu piekarnika	7
Zasilanie	7
Zabudowa w szafce	8
Przed rozpoczęciem	10
Ustawienia początkowe	10
Zapach nowego piekarnika	10
Inteligentny mechanizm zabezpieczający	10
Miękkie zamykanie drzwiczek (tylko wybrane modele)	11
Akcesoria	11
Funkcja Flexible Door (tylko wybrane modele)	12
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)	13
Tryb pieczenia podwójnego	13
Obsługa	14
Panel sterowania	14
Częste ustawienia	15
Tryby pieczenia	18
Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego	22
Air Sous Vide (tylko wybrane modele)	23
Zatrzymywanie pieczenia	25
Funkcja specjalna	25

Para naturalna (tylko wybrane modele)	26
Automatyczne gotowanie	27
Czyszczenie	28
Licznik czasu	30
Włączanie/wyłączanie dźwięku	30
Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi	30
Inteligentne pieczenie	31
Pieczenie ręczne	31
Programy automatyczne	36
Potrawy testowe	42
Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych	43
Konserwacja	47
Czyszczenie	47
Zdejmowanie drzwiczek	50
Wymiana	50
Rozwiązywanie problemów	51
Punkty kontrolne	51
Kody informacyjne	53
Parametry techniczne	54
Dodatek	54
Tabela z danymi produktu	54
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	55

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy Samsung.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń, śmierci i/lub uszkodzenia mienia**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **obrażeń i/lub uszkodzenia mienia**.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia parą lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W przypadku urządzeń wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wietrzonego pomieszczenia. W czasie czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy wywietrzyć pomieszczenie.

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tego piekarnika. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia ryzyka porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie od zasilania.

W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

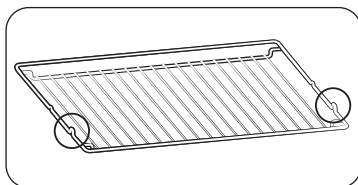
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym Samsung lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

Na drzwiczkach nie wolno stawiać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępną za pośrednictwem witryny www.samsung.com

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE

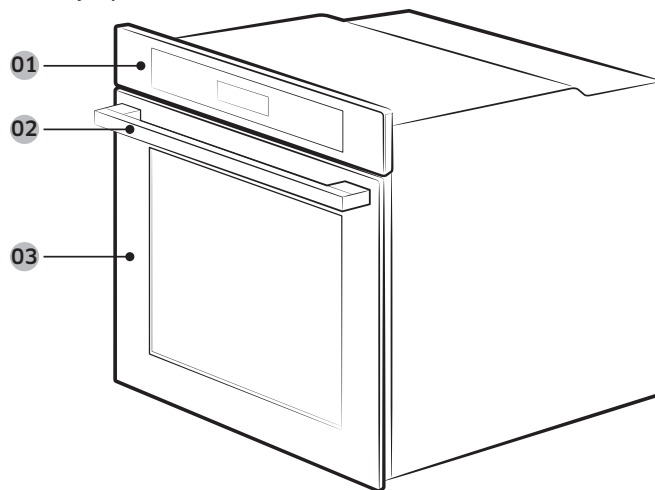
Ten produkt jest przeznaczony do zabudowy.

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

Należy sprawdzić, czy w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W razie problemu z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania

02 Uchwyt drzwiczek

03 Drzwiczki

UWAGA

W zależności od modelu, dostępne są dwa typy piekarnika: jednodrzwiowy i dwudrzwiowy.

Akcesoria

Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Druciana podstawka



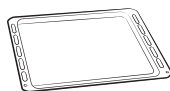
Wkładana taca druciana *



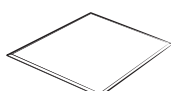
Blacha do pieczenia *



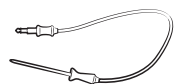
Blacha uniwersalna *



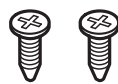
Głęboka blacha *



Separator



Termosonda *



2 śruby (M4 L25)



Taca do gotowania parowego *

UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Przygotowanie do montażu piekarnika

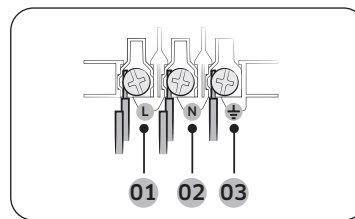


Śrubokręt krzyżakowy



Wiertarka

Zasilanie



- 01 BRAZOWY lub CZARNY
- 02 NIEBIESKI lub BIAŁY
- 03 ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm², o wystarczającej długości.

Prąd znamionowy (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika. Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

Instalacja

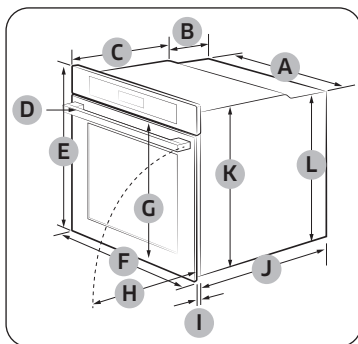
⚠ OSTRZEŻENIE

Nie wolno stawiać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

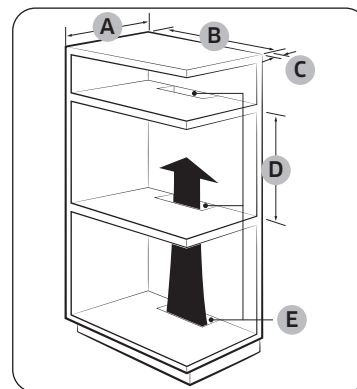
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (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

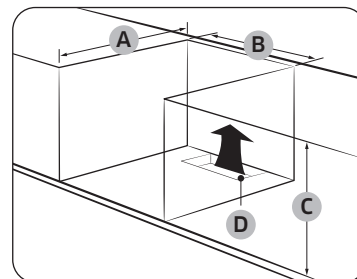


Szafka do zabudowy (mm)

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

📖 UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory (**E**), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.



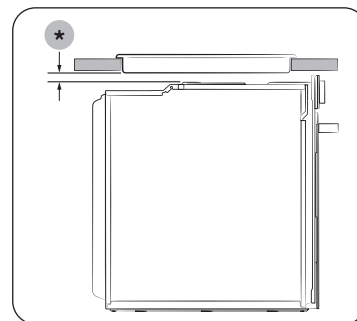
Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

📖 UWAGA

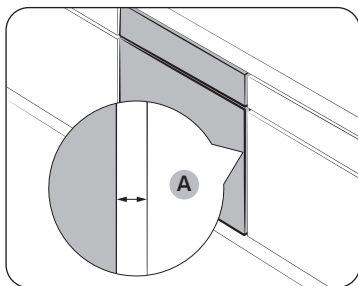
Szafka do zabudowy musi mieć otwory (**D**), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.

Instalacja z płytą grzejącą

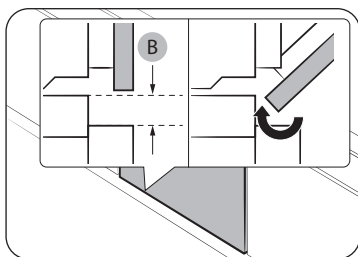


Aby zamontować płytę grzejącą na górze piekarnika, należy sprawdzić podręcznik instalacji płyty grzejnej pod kątem wymagań dotyczących przestrzeni montażowej (*).

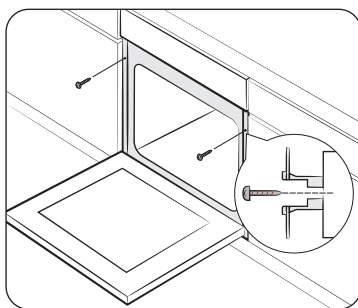
Montaż piekarnika



Upewnij się, że odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki (**A**) wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp (**B**), aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

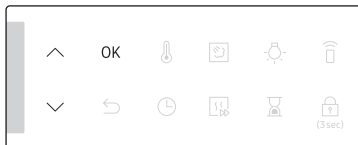
📖 UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

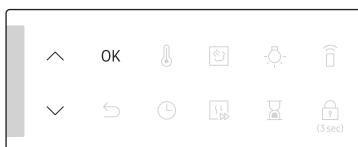
Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

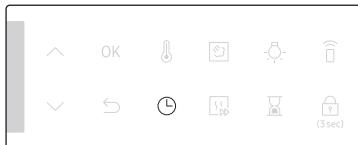
Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Użyj przycisków **Λ** / **V**, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków **Λ** / **V**, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

Zapach nowego piekarnika

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

UWAGA

- Przy pierwszym użyciu wewnątrz piekarnika może być widoczny dym podczas jego pracy. Nie oznacza to awarii produktu.
- W początkowym okresie użytkowania, przy wzroście temperatury w pomieszczeniu na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Następnie wytrzeć wewnętrzną szybę przy użyciu ręcznika papierowego lub czystej ściereczki z neutralnym detergentem.
- Ważne jest również, aby piekarnik działał w dobrze wentylowanym pomieszczeniu kuchennym.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

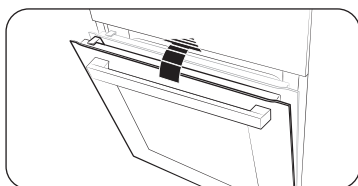
Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. W takiej sytuacji, aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

Miękkie zamykanie drzwiczek (tylko wybrane modele)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.

Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.

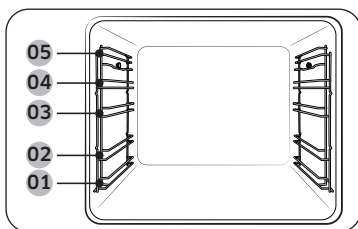
(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).



Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



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

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/ lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskują pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: 1. Wsuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Separator	Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego. Nie należy używać separatora do innych celów niż dzielenie komory na dwa pola grzejne. Nie należy używać separatora jako półki.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
Taca do gotowania parowego *	Tacy do gotowania parowego należy używać tylko w trybie Para naturalna. Należy ją umieścić na środku w dolnej części komory i napęlić czystą wodą. Ponieważ taca jest gorąca podczas pieczenia i zaraz po jego zakończeniu, należy używać rękawic kuchennych lub poczekać z wyjęciem tacy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.

UWAGA

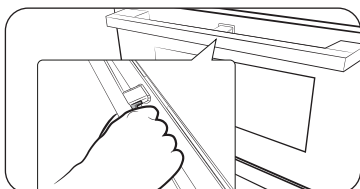
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Przed rozpoczęciem

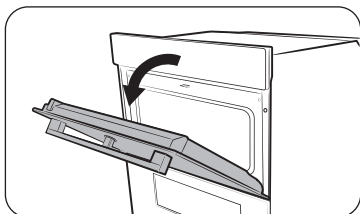
Funkcja Flexible Door (tylko wybrane modele)

Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję Flexible Door – podwójne drzwiczki zaczepione na zawiasach na środku, dlatego wystarczy otworzyć górną połowę, aby uzyskać dostęp do górnej strefy. Podczas korzystania z trybu pieczenia podwójnego można uzyskać dostęp do górnej przestrzeni piekarnika w znacznie łatwiejszy sposób i przy większej oszczędności energii.

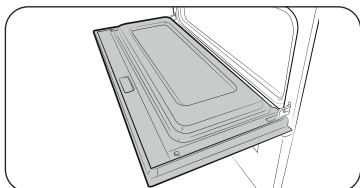
Jak korzystać z górnych drzwiczek



1. Całkowicie dociśnij dźwignię uchwytu.

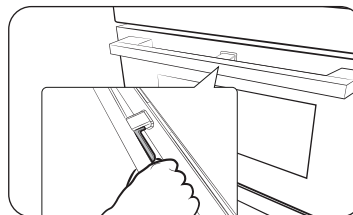


2. Pociągnij za uchwyt.

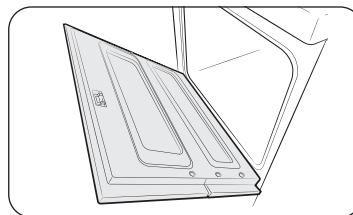


3. W ten sposób otworzysz jedynie górne drzwiczki, tak jak pokazano na rysunku.

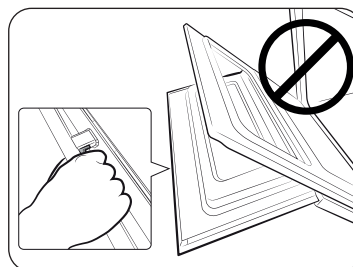
Jak korzystać z pełnych drzwiczek



1. Przytrzymaj obszar uchwytu bez dźwigni, a następnie pociągnij.



2. W ten sposób otworzysz drzwiczki całkowicie, tak jak pokazano na rysunku.



⚠ PRZESTROGA

Podczas otwierania całych drzwiczek pamiętaj, by zrobić to, trzymając za obszar uchwytu bez dźwigni.

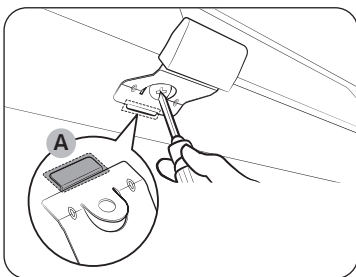
Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy na skutek otwarcia drzwiczek, górne drzwiczki mogą również się otworzyć, powodując obrażenia ciała.

📖 UWAGA

- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na górnych drzwiczkach i nie używaj nadmiernej siły przy ich otwieraniu.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się górnymi drzwiczkami ani na nich.

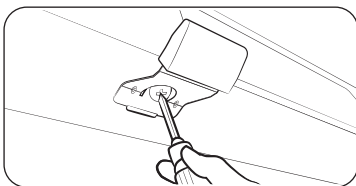
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



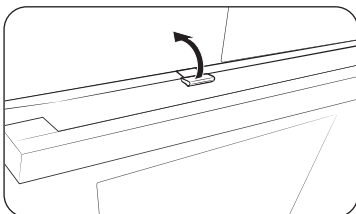
1. Włóż cienką część **(A)** blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

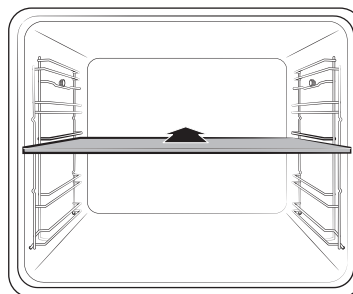
Blokowanie i odblokowywanie



- Aby otworzyć drzwiczki, delikatnie podnieś uchwyt blokady, aby je odblokować. Następnie otwórz drzwiczki.
- Aby zablokować drzwiczki, wystarczy je zamknąć. Blokada mechaniczna automatycznie blokuje drzwiczki.

Tryb pieczenia podwójnego

Można używać jednocześnie górnej i dolnej strefy do pieczenia dwóch różnych potraw lub po prostu wybrać jedną strefę do pieczenia.



Aby podzielić strefę pieczenia na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3. Piekarnik wykrywa separator i domyślnie uruchamia górną strefę.

UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od przepisu. Więcej informacji można znaleźć w części **Inteligentne pieczenie** w niniejszej instrukcji obsługi.

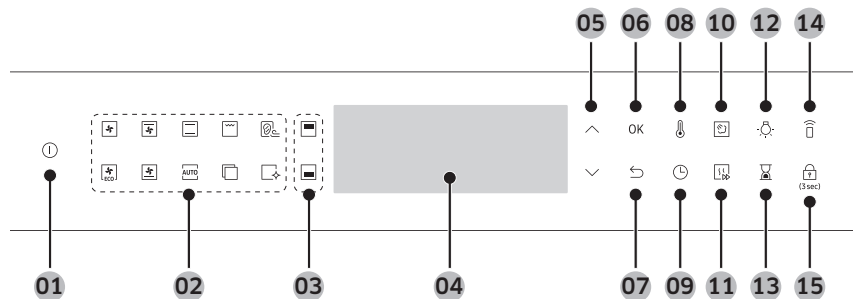
Obsługa

Panel sterowania

Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.

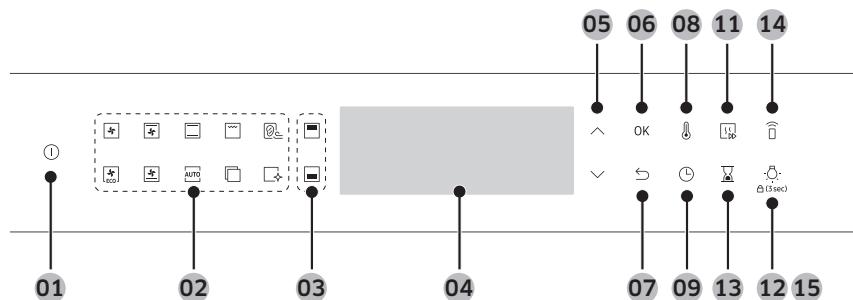
Pieczenie podwójne, z parą naturalną:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Pieczenie podwójne, bez pary naturalnej:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę.
02 Panel funkcji	Naciśnięcie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.

03 Górna/dolna strefa	Wskaźniki włączają się po umieszczeniu separatora. Można wybrać górną lub dolną komorę dla przepisu.
04 Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
05 Strzałka w górę / w dół	Użyj, aby ustawić wartość wybranego ustawienia.
06 OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
07 Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
08 Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
09 Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu gotowania.
10 Para naturalna *	W trybie Para naturalna można upiec chleb chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku.
11 Szybkie podgrzewanie	Funkcja Szybkie podgrzewanie szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. - Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania. - Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100 °C. - Funkcja Szybkie podgrzewanie dostępna jest tylko przy okazji korzystania z odpowiednich trybów pieczenia i zakresów temperatur.
12 Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie beczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
13 Licznik czasu	Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.
14 Inteligentne sterowanie	Naciśnięcie powoduje włączenie/wyłączenie funkcji Inteligentne sterowanie.
15 Blokada rodzicielska	Aby zapobiec wypadkom, blokada rodzicielska wyłącza wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku Zasilanie. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

UWAGA

- Dostępność funkcji oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

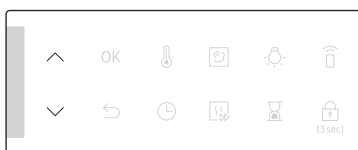
Częste ustawienia

Domyślne ustawienia temperatury i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

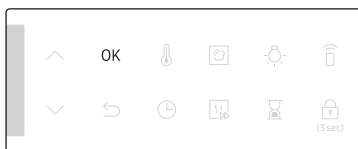
Temperatura



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.



2. Użyj przycisków $\wedge$ / $\vee$, aby ustawić temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

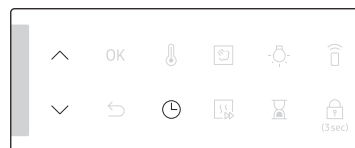
UWAGA

- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe czynności.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.
- Po zakończeniu podgrzewania piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.

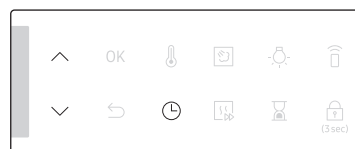
Czas pieczenia



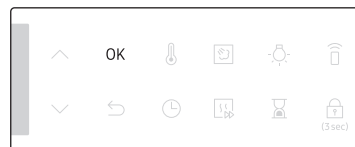
1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Naciśnij przycisk  i użyj przycisków $\wedge$ / $\vee$, aby ustawić czas.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk  i użyj przycisków $\wedge$ / $\vee$, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji dostępnych jest w części **Opóźnione zakończenie**.



4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

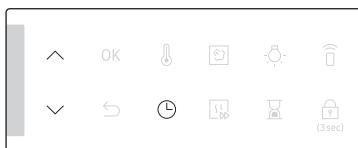
UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe czynności.

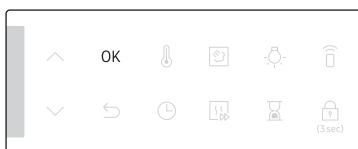
Czas zakończenia



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Dwukrotnie naciśnij przycisk i użyj przycisków $\wedge$ / $\vee$, aby ustawić czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu zakończenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić czas zakończenia, naciśnij dwukrotnie przycisk i wykonaj powyższe czynności.

Opóźnione zakończenie

Funkcja Opóźnione zakończenie została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Założmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:
1 godzina

Ustawiona godzina
zakończenia: 18:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



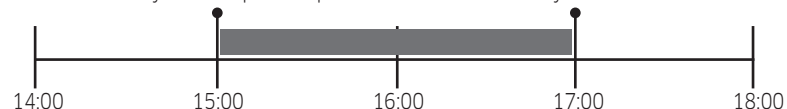
Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:
2 godziny

Ustawiona godzina
zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.

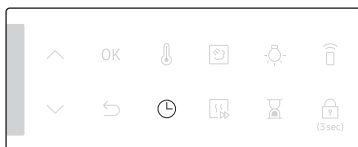


PRZESTROGA

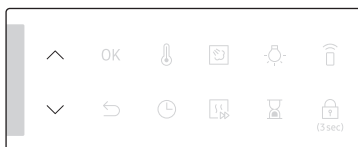
Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

Kasowanie czasu pieczenia.

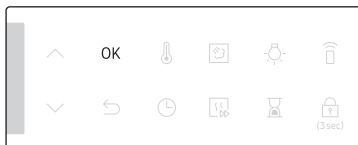
Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij przycisk ⌚, aby wyświetlić pozostały czas pieczenia.



2. Użyj przycisków ↑ / ↓, aby ustawić czas pieczenia na „0:00”. Można też po prostu nacisnąć przycisk ↶.



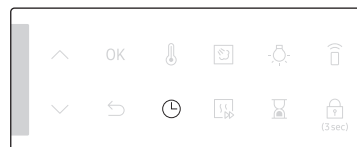
3. Naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

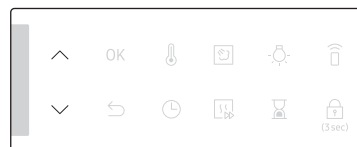
W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną strefę, dla której ma zostać skasowany czas pieczenia.

Kasowanie czasu zakończenia

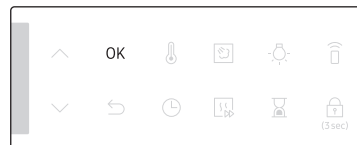
Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie przycisk ⌚, aby wyświetlić ustawiony czas zakończenia.



2. Użyj przycisków ↑ / ↓, aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Można też po prostu nacisnąć przycisk ↶.



3. Naciśnij przycisk **OK**.

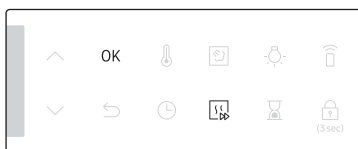
UWAGA

W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną strefę, dla której ma zostać skasowany czas zakończenia.

Tryby pieczenia



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.
3. Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Odpowiedni wskaźnik pojawi się na wyświetlaczu.
4. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

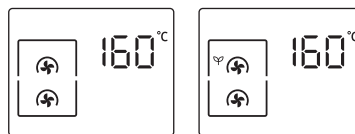
Tryby termoobiegu



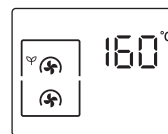
Naciśnij przycisk , aby wybrać tryb Termoobieg lub Termoobieg ekologiczny.

UWAGA

W trybie pieczenia podwójnego można wybrać tryb Termoobieg ekologiczny.



Termoobieg

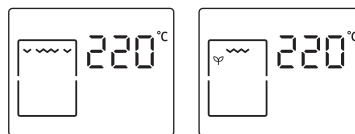


Termoobieg ekologiczny

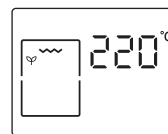
Tryby grilla



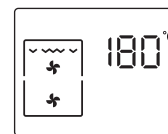
Naciśnij przycisk , aby wybrać tryb Duży grill, Grill ekologiczny lub Wentylator + grill.



Duży grill



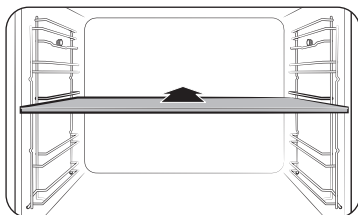
Grill ekologiczny



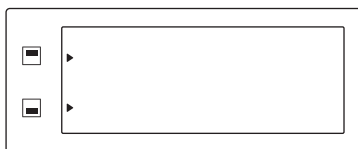
Wentylator + grill

Tryb pieczenia podwójnego

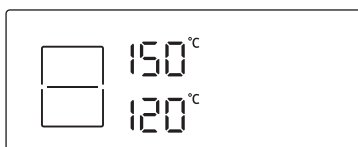
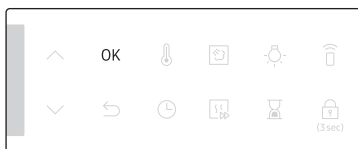
Dołączony separator służy do dzielenia strefy pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednocześnie uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej strefy do pieczenia.



1. Aby podzielić strefę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3.
2. Górna strefa obsługuje tryby Grill, Termoobieg i Podgrzewanie od góry + Termoobieg. Dolna strefa obsługuje tryby Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + termoobieg i Podgrzewanie od dołu.



3. Naciśnij przycisk aby wybrać górną strefę, lub przycisk aby wybrać dolną strefę. Obok wybranej strefy pojawi się wskaźnik ►.
4. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
5. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.
6. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.

UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od trybu pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Inteligentne pieczenie** w niniejszej instrukcji obsługi.

Tryby pieczenia

Trybów pieczenia oznaczonych gwiazdką (*) można użyć w przypadku szybkiego podgrzewania, ale nie przy temperaturze niższej niż 100 °C.

Tryb			Zakres temperatur (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
			Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			
				Górna	Dolna	Tryb dwóch komór	
		Termoobieg	* 30-250	40-250	40-250	–	160
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.					
		Termoobieg ekologiczny	* 30-250	–	–	–	160
			Tryb Termoobieg ekologiczny wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.				
			 UWAGA	- Tryb Termoobieg ekologiczny służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1. - W trybie dwóch komór nie można korzystać z trybu Termoobieg ekologiczny jednocześnie w górnej i dolnej strefie.			

UWAGA

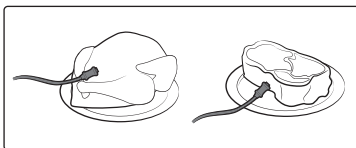
- Tryb Termoobieg ekologiczny służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.
- W trybie dwóch komór nie można korzystać z trybu Termoobieg ekologiczny jednocześnie w górnej i dolnej strefie.

Obsługa

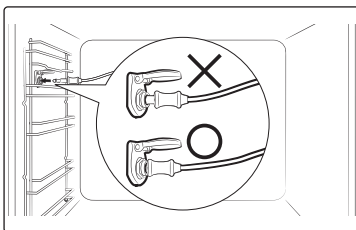
Tryb		Zakres temperatur (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			
			Górna	Dolna	Tryb dwóch komór	
	Tryb konwencjonalny	* 30-250	–	–	–	180
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.				
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	* 40-250	40-250	–	–	180
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).				
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	* 40-250	–	40-250	–	200
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.				
	Podgrzewanie od dołu	100-230	–	40-250	–	150
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.				

Tryb			Zakres temperatur (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
			Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			
				Górna	Dolna	Tryb dwóch komór	
		Duży grill	100-270	40-250	–	–	220
			Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).				
		Grill ekologiczny	100-270	–	–	–	220
			Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.				
		Wentylator + grill	100-250	–	–	–	180
			Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.				
		Air Sous Vide	* 50-95	–	–	–	60
			Tryb Air Sous Vide wykorzystuje powietrze podgrzane do niskiej temperatury w celu uzyskania efektów trybu Sous Vide bez pary czy zbiornika na wodę. W tym trybie piekarnik utrzymuje stałą, niską temperaturę wewnątrz komory pieczenia.				

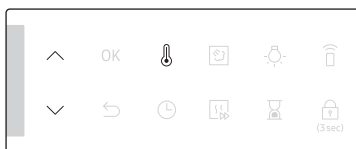
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)



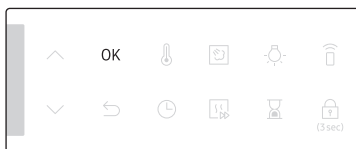
1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia i temperaturę.
2. Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.



3. Podłącz złącze sondy do gniazdka w lewej ścianie urządzenia. Upewnij się, że wskaźnik użycia termosondy jest widoczny na wyświetlaczu po jej podłączeniu.



4. Ponownie naciśnij przycisk i użyj przycisków / , aby ustawić temperaturę wewnętrzną mięsa.



5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać termosondy z rożnem.
- Po zakończeniu pieczenia termosonda będzie bardzo gorąca. Aby uniknąć oparzeń, należy wyciągać jedzenie przy użyciu rękawic ochronnych.

UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują termosondę. W razie użycia termosondy w niezgodnych trybach aktualny wskaźnik termosondy miga. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego

Można używać jednocześnie górnej i dolnej strefy do różnych operacji pieczenia. W trybie pieczenia podwójnego zakres temperatur jednej strefy zależy od ustawień temperatury drugiej strefy. Na przykład możliwość smażenia w górnej strefie będzie ograniczona pod względem temperatury przez operację wykonywaną w dolnej strefie. Jednak w obu strefach ustawienia temperatury są ograniczone do zakresu od minimum 40 do maksimum 250.

Jeśli dla górnej strefy ustawiono (°C)	Limit dla dolnej strefy wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
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

Jeśli dla dolnej strefy ustawiono (°C)	Limit dla górnej strefy wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
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

Dostępne tryby w każdej strefie

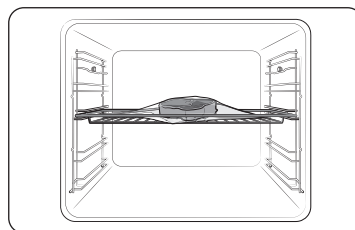
Strefa	Dostępne tryby	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
Górna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Duży grill	40-250	220	X	X
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40-250	180	X	X
Dolna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40-250	200	X	X
	Podgrzewanie od dołu	40-250	150	X	X

Air Sous Vide (tylko wybrane modele)

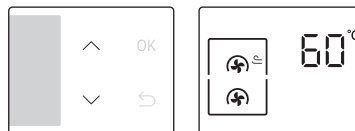
Tryb Air Sous Vide wykorzystuje powietrze podgrzane do niskiej temperatury w celu uzyskania efektów trybu Sous Vide bez pary czy zbiornika na wodę. W tym trybie piekarnik utrzymuje stałą, niską temperaturę wewnątrz komory pieczenia, dzięki czemu potrawy zachowują oryginalny aromat i składniki odżywcze, przy wzbogaconym smaku i delikatnej konsystencji.



1. Włóż jedzenie do czystej torebki próżniowej i szczelnie ją zamknij. Następnie umieść blachę na poziomie 3 i włóż potrawę do piekarnika.

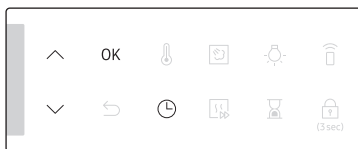


2. Naciśnij przycisk **Air Sous Vide** , aby wybrać tryb.



3. Użyj przycisków **Λ** / **V**, aby zmienić domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną dla potrawy w zasadach przygotowywania potraw. Temperatura domyślna wynosi 60 °C. (Można ją zmieniać co 1 °C).

Obsługa



4. Naciśnij przycisk i za pomocą przycisków $\wedge$ / $\vee$ ustaw czas pieczenia.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

- Używaj tylko świeżych składników wysokiej jakości. Przytnij je w stanie czystym i przechowuj w lodówce.
- Do przenoszenia i przechowywania składników używaj termoodpornych torebek próżniowych.
- Nigdy nie używaj ponownie termoodpornych torebek próżniowych.
- Czas pieczenia zależy od grubości potrawy. Dodanie soli lub cukru może skrócić czas pieczenia.
- **Wskazówki**
- Aby zachować oryginalny smak, zalecamy użycie mniejszej ilości ziół i przypraw niż w zwykłych przepisach.
- Mięso i ryby mają lepszy smak, gdy są podawane od razu po zbrązowieniu.
- Jeśli potrawa nie zostanie podana od razu po przyrządzeniu, włóż ją do wody z lodem, aby całkowicie ostudzić. Następnie przechowuj w temperaturze poniżej 5 °C, aby zachować aromat i konsystencję potrawy.
- Wyjątkiem jest kurczak, który zaleca się spożywać zawsze bezpośrednio po przyrządzeniu.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Wypieczenie	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (godz.)
Wołowina					
Stek, grubość 4 cm	Krwisty	Druciana podstawka	3	54	3-4
Stek, grubość 4 cm	Średnio wysmażony	Druciana podstawka	3	60	3-4
Stek, grubość 4 cm	Dobrze wysmażony	Druciana podstawka	3	68	3-4
Pieczeń	Średnio wysmażona	Druciana podstawka	3	62	6-8
Pieczeń	Dobrze wysmażona	Druciana podstawka	3	68	6-8
Wieprzowina					
Kotlet schabowy, bez kości	Kruchy	Druciana podstawka	3	60	3-4
Kotlet schabowy, bez kości	Jędrny	Druciana podstawka	3	71	3-4
Pieczeń	Średnio wysmażona	Druciana podstawka	3	62	4-6
Pieczeń	Dobrze wysmażona	Druciana podstawka	3	72	4-6
Szarpana wieprzowina	Dobrze wysmażona	Druciana podstawka	3	74	18-24
Drób					
Pierś z kurczaka	Krucha	Druciana podstawka	3	66	3-4
Pierś z kurczaka	Jędrna	Druciana podstawka	3	72	3-4
Kaczka, pierś	Krucha	Druciana podstawka	3	63	3-4
Ryby					
Stek z łososia	Kruchy	Druciana podstawka	3	52	2-3
Stek z łososia	Dobrze wysmażony	Druciana podstawka	3	63	2-3
Filet z dorsza	Kruchy	Druciana podstawka	3	55	2-3

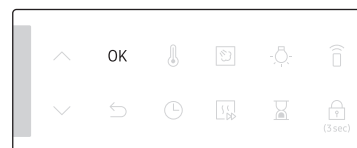
Potrawa	Wypiekanie	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (godz.)
Warzywa					
Szparagi	–	Druciana podstawka	3	85	2-3
Ziemniaki, talarki	–	Druciana podstawka	3	90	2-3
Bataty, talarki	–	Druciana podstawka	3	90	2-3
Marchewka, pokrojona	–	Druciana podstawka	3	90	2-3
Kabaczek, kostka	–	Druciana podstawka	3	90	2-3
Owoce					
Jabłko, plasterki	–	Druciana podstawka	3	80	2-3
Ananas, plastry	–	Druciana podstawka	3	85	1-2
Gruszka, plasterki	–	Druciana podstawka	3	83	2-3
Inne					
Jaja kurze	Gotowane w małej ilości płynu (poaching)	Druciana podstawka	3	63	2-3
Jaja kurze	Gotowane na twardo	Druciana podstawka	3	71	2-3

* Jaja kurze należy przyrządzać bez zamykania w torebce próżniowej.

Zatrzymywanie pieczenia



1. Podczas pieczenia naciśnij przycisk .



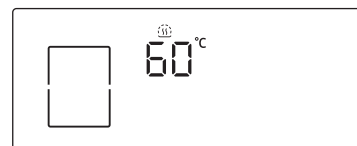
2. Aby anulować pieczenie, naciśnij przycisk **OK**.

Funkcja specjalna

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia. Funkcje specjalne nie są aktywne w trybie pieczenia podwójnego.



1. Naciśnij ikonę  na panelu funkcji.
2. Ponownie naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.

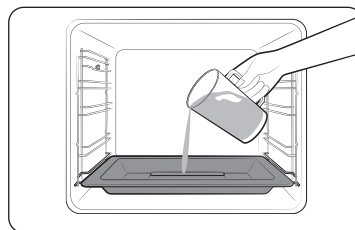


4. Piekarnik uruchomi wybraną funkcję z ustawieniami domyślnymi lub wybranymi przez użytkownika.

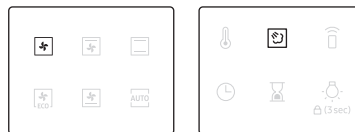
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Podgrzewanie od dołu	100-230	150	Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.
F 2	Utrzymywanie temperatury	40-100	60	Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
F 3	Podgrzewanie talerza	30-80	50	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.
F 4	Rozmrażanie	30-60	30	Ten tryb służy do rozmrażania mrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremu i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, rozmiaru i ilości produktów żywnościowych.

Para naturalna (tylko wybrane modele)

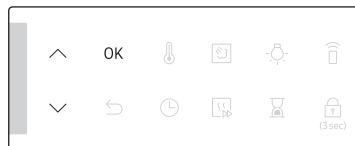
W trybie Para naturalna można upiec chleb chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.



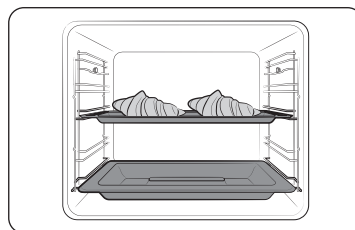
1. Włóż tacę do gotowania parowego na dno strefy.
2. Wlej do tacy 250 ml wody - tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.



3. Ustaw tryb **Termoobieg** [ikonka] i wybierz funkcję **Para naturalna** [ikonka].



4. Użyj przycisków **^** / **v**, aby ustawić temperaturę.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć podgrzewanie.



6. Włóż potrawę do piekarnika na dowolną półkę i rozpocznij pieczenie.

UWAGA

- Nie należy dolewać wody podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Gdy piekarnik całkowicie ostygnie po użyciu funkcji **Para naturalna**, wytrzyj dno komory wilgotną ściereczką.
- Aby usunąć kamień osadzający się przy dłuższym użytkowaniu piekarnika, użyj miękkiej ściereczki ze specjalnym detergentem.

Funkcja **Para naturalna**  działa tylko w trybie **Termoobieg** .

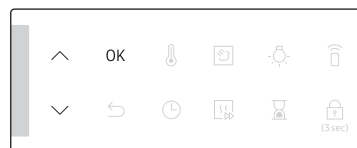
Potrawa	Aksesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (min)
Rogaliki, 4-6 sztuk	Blacha uniwersalna	3	190	20-25
Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	3	190	20-25
Ciasto z owocami	Blacha uniwersalna	3	190	20-30
Bułki	Blacha uniwersalna	3	180	20-30
Biały chleb	Druciana podstawka	2	180	30-40

Automatyczne gotowanie

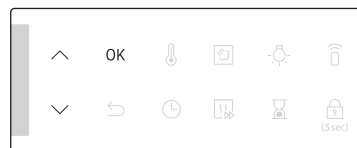
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 50 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



1. Na panelu funkcji naciśnij przycisk **AUTO**.



2. Użyj przycisków **^** / **v**, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiar porcji).



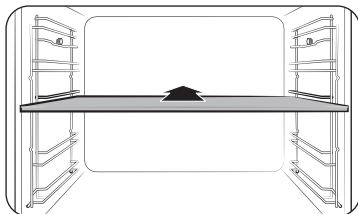
3. Użyj przycisków **^** / **v**, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

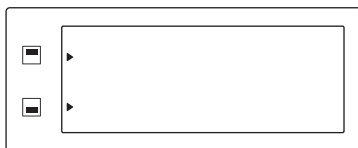
- Niektóre pozycje wykazu **Programy automatyczne** obejmują wstępne podgrzewanie. W tych programach wyświetlany jest postęp wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, aby rozpocząć automatyczne przygotowywanie.
- Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** w niniejszej instrukcji obsługi.

Obsługa

Tryb pieczenia podwójnego



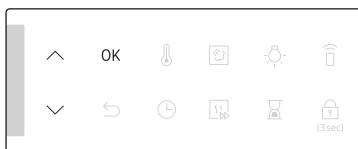
1. Umieść separator na poziomie 3, aby aktywować tryb pieczenia podwójnego.



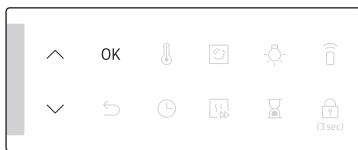
2. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną strefę, lub przycisk , aby wybrać dolną strefę. Obok wybranej strefy pojawi się wskaźnik ►.



3. Na panelu funkcji naciśnij przycisk .



4. Użyj przycisków / , aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



5. Użyj przycisków / , aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** w niniejszej instrukcji obsługi.

Czyszczenie

Dostępne są dwa tryby czyszczenia. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego. Pozostały czas wyświetla się na ekranie w czasie tego procesu.

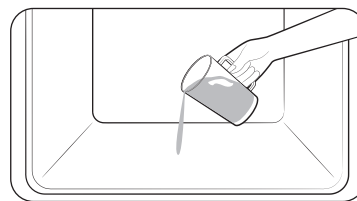
Funkcja		Instrukcje
C 1	Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
C 2	Pirolityczne *	Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne. 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne) / 2 godz. 10 min / 2 godz. 30 min

UWAGA

Funkcja oznaczona gwiazdką (*) jest dostępna tylko w wybranych modelach.

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.



1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij ikonę na panelu funkcji.

Pirolityczne

Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.

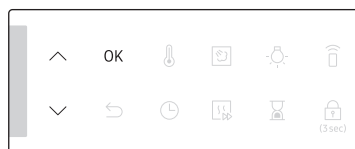
 UWAGA

Funkcja czyszczenia pirolitycznego jest dostępna wyłącznie w wybranych modelach.

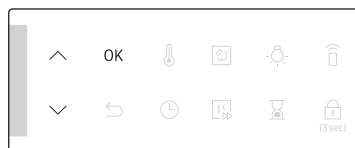


1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, a następnie ręcznie wytrzyj duże zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. W przeciwnym razie mogą one zapalić się podczas cyklu czyszczenia i spowodować pożar.

2. Naciśnij ikonę  na panelu funkcji.

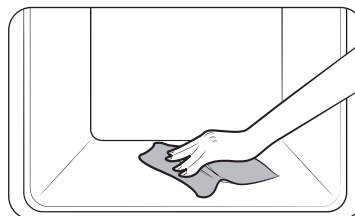


3. Użyj przycisków $\wedge / \vee$, aby wybrać C 2, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

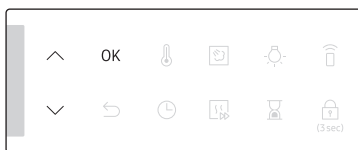


4. Użyj przycisków **Λ** / **V**, aby wybrać czas czyszczenia z 3 dostępnych opcji: 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne), 2 godz. 10 min i 2 godz. 30 min.

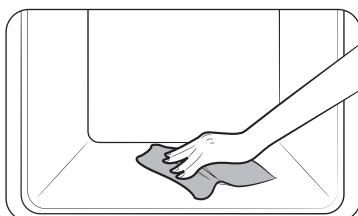
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.



6. Po zakończeniu poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi moką ściereczką.



3. Użyj przycisków **Λ / V**, aby wybrać **C 1**, a następnie naciśnij przycisk **OK**.
Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

! OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz kuchenki jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

 UWAGA

- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Funkcja czyszczenia nie zostanie uruchomiona, jeśli wewnątrz piekarnika jest gorąco. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.
- Woda wylana na dno piekarnika może całkowicie nie wyparować – jest to normalne zjawisko.

⚠ PRZESTROGA

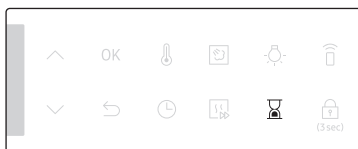
- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas cyklu rozgrzewa się on do bardzo wysokiej temperatury.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu, gdy wentylator studzi piekarnik, nie wolno wyłączać zasilania.

📖 UWAGA

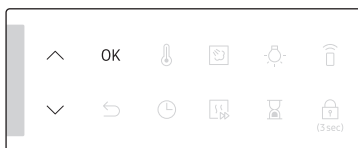
- Po rozpoczęciu cyklu wewnątrz piekarnika rozgrzeje się. Następnie drzwiczki zostaną zablokowane dla bezpieczeństwa. Po zakończeniu cyklu i wystygnięciu piekarnika drzwiczki zostaną odblokowane.
- Pamiętaj o opróżnieniu piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia. Wysokie temperatury wewnątrz piekarnika mogą spowodować deformację akcesoriów.

Licznik czasu

Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .

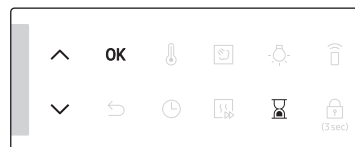


2. Użyj przycisków **Λ** / **V**, aby ustawić czas trwania, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

📖 UWAGA

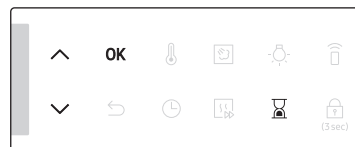
- Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu piekarnika pojawi się migający komunikat „0:00”.
- W dowolnej chwili można zmienić ustawienia minutnika.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



1. Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Zacznie migać **1**.
2. Wybierz **1** i naciśnij przycisk **OK**, a następnie za pomocą przycisków **Λ** / **V** wybierz ustawienie włączenia i naciśnij przycisk **OK**.
3. Wyłączyć wyciszenie dźwięku, powtórz czynności **1**, **2**, wybierz ustawienie wyłączenia i naciśnij przycisk **OK**.

Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi



1. Aby włączyć Wi-Fi, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Zacznie migać **1**.
2. Wybierz **2** i naciśnij przycisk **OK**, a następnie za pomocą przycisków **Λ** / **V** wybierz ustawienie włączenia i naciśnij przycisk **OK**.
3. Aby wyłączyć Wi-Fi, powtórz czynności **1**, **2**, wybierz ustawienie wyłączenia i naciśnij przycisk **OK**.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Akrylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

📖 UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w sekcji Inteligentne pieczenie wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszej sekcji Inteligentne pieczenie, można z nich korzystać i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Pieczenie

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100 *
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		200	45-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-230	10-15
Pieczona ryba	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Pieczyno					
Tosty	Druciana podstawka	5		270	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Pierś z kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Zamrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lasagne	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Inteligentne pieczenie

Pieczenie wstępne

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220 °C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	2-3

Termoobieg ekologiczny

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczenie.

Możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania i/lub temperaturę.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (min)
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone kawałki ziemniaków, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-45
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Pieczenie podwójne

Przed użyciem funkcji pieczenia podwójnego należy umieścić w piekarniku separator. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

W poniższej tabeli przedstawiono 5 programów pieczenia podwójnego, które zalecamy do podgrzewania, pieczenia i wypiekania. Użycie funkcji pieczenia podwójnego pozwala na jednoczesne przygotowanie dania głównego oraz przystawki lub deseru.

- Podczas korzystania z funkcji pieczenia podwójnego można wydłużyć czas podgrzewania wstępnego.

Nie	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
1	Górna	Biskopt	Druciana podstawa, blacha Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolna	Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18
2	Górna	Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	4		220-230	13-18
	Dolna	Szarlotka	Druciana podstawa, blacha Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Górna	Pieczyno typu pita	Blacha uniwersalna	4		230-240	13-18
	Dolna	Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nie	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
4	Górna	Kurczak, udko	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	4 4		210-230	30-35
	Dolna	Lasagne (1,0-1,5 kg)	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Górna	Filet rybny, pieczony	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	4 4		210-230	15-20
	Dolna	Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-30

Możesz również użyć tylko górnej lub dolnej strefy w celu oszczędzania energii. Czas gotowania można przedłużyć w przypadku użycia oddzielnej strefy. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Górna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	4		170	30-35
Babeczki	Blacha uniwersalna	4		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawa	4		190-200	30-35
Kurczak, udko *	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Inteligentne pieczenie

Dolna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	1		170	30-35
Babki	Druciana podstawka	1		160-170	60-70
Szarlotka	Druciana podstawka	1		160-170	70-80
Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18

Programy automatyczne

⚠ PRZESTROGA

Produkty, które szybko się psują (np. mleko, jaja, ryby, mięso, drób) nie powinny być umieszczane w piekarniku na dłużej niż godzinę przed rozpoczęciem pieczenia, a po jego zakończeniu należy je natychmiast z niego wyjąć. Spożycie zepsutej żywności może spowodować zatrucie pokarmowe.

Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 40 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i wypiekania.

Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.

Programy automatyczne od 1 do 19 oraz 38 i 39 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie jego postępu. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, aby rozpocząć **Automatyczne przygotowywanie**.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 3	Zapiekany makaron	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj zapiekanke makaronowa w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki. Piecz pod przykryciem. Zamieszaj przed podaniem.		
A 6	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 7	Rogaliki francuskie	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj rogaliki francuskie (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 8	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 9	Spód do ciasta owocowego	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
		Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
A 11	Bochenek chleba białego	0,6-0,7	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału wstępnego podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 12	Bochenek chleba mieszanego	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału wstępnego podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 13	Bułki	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 14	Owoce z kruszonką	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 15	Babeczki	0,5-0,6	Blacha uniwersalna	3
		Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze uniwersalnej wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 16	Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 17	Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 18	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 19	Brownie	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 20	Pieczona polędwica wołowa	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.		
A 21	Wolno pieczona pieczeń wołowa	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.		
A 22	Pieczone w ziołach kotlety jagnięce	0,4-0,8	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawie.		
A 23	Udo jagnięce z kością	1,0-1,4	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawie.		
A 24	Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórą	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawie tłuszczem ku górze.		
A 25	Żeberka wieprzowe	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść żeberka wieprzowe na podstawie.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 26	Kurczak, cały	1,0-1,4	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść na podstawie piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszaniu sygnału.		
A 27	Pierś z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawie.		
A 28	Udko z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawie.		
A 29	Pierś z kaczki	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść piersi z kaczki na podstawie tłuszczem ku górze. Pierwsze ustawienie to średni, a drugie ustawienie to średni-dobrze wysmażony poziom przypieczenia.		
A 30	Filet z pstrąga, pieczony	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry.		
A 31	Pstrąg	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawie obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 32	Sola	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
		Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię.		
A 33	Stek/filet z łososia	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawie skórą ku górze.		
A 34	Pieczone warzywa	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze uniwersalnej.		
A 35	Pieczone połówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	3
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
A 36	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.		
A 37	Mrożone kawałki ziemniaków	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
		Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze uniwersalnej.		
A 38	Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	3
		Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 39	Pizza domowa	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	2
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
A 40	Wyrastanie ciasta	0,3-0,7	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku podstawki.		

Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 10 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i wypiekania. Można używać tylko dolnej strefy lub górnej strefy albo górnej i dolnej strefy jednocześnie.

Program zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.

Wszystkie programy automatyczne pieczenia podwójnego obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania.

Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania.

Następnie naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, aby rozpocząć **Automatyczne przygotowywanie**.

OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Górna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
3	Udło z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	4
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.		
4	Pieczone połówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	4
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
5	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.		

2. Dolna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
1	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	1
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
2	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	1
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	1
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
4	Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	1
		Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
5	Domowa pizza	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	1
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Inteligentne pieczenie

3. Tryb dwukomorowy

Możesz wybrać jeden program automatyczny dla dolnej oraz górnej strefy i piec jednocześnie.

PRZESTROGA

W przypadku korzystania z górnej lub dolnej strefy wentylator i grzałka w drugiej strefie mogą pracować w celu zapewnienia optymalnej wydajności. Strefy, w której znajduje się żywność, nie należy używać niezgodnie z przeznaczeniem.

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji Szybkie podgrzewanie. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+3		140	28-33
Biszkopt beztłuszczowy	Taca druciana + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Szarlotka	Podstawa druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	2, ustawione po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawa + 2 sprężynowe formy do ciasta *** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* W przypadku pieczenia w trybie konwencjonalnym przy użyciu szklanych naczyń żaroodpornych (Ø 26 cm), wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.

** Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.

*** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		270 (maks.)	1-2
Burgery wołowe * (12 sztuk)	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Obróć na drugą stronę po upływie $\frac{2}{3}$ czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Cały kurczak * 1,3-1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-75
Cały kurczak * 1,5-1,7 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	70-85

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muskatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek

Instrukcje Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Inteligentne pieczenie

Zapiekanka warzywna

- Składniki** 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku
- Instrukcje** Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3–5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22–24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

- Składniki** 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml rosołu wołowego, 150 g suchych płatków makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżeczce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii
- Instrukcje** Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulą przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 min.
Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Szarlotka

- Składniki**
- **Ciasto** 275 g mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
 - **Nadzienie:** 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, $\frac{1}{2}$ łyżki cynamonu, 50 g rodzynek bez pestek, 2 łyżki bułki tartej

Instrukcje

Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min. Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24–26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj $\frac{3}{4}$ ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki). Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynek. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynek i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć. Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto resztą ubitego jajka.

Quiche Lorraine

- Składniki**
- **Ciasto** 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
 - **Nadzienie:** 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka (ubite), 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Instrukcje

Aby przygotować ciasto, połącz w misce mąkę, masło i jajka, wyrób z nich miękkie ciasto i odstaw na 30 minut do lodówki. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Owoce z kruszonką

- Składniki**
- **Składniki na wierzch:** 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g cynamonu w proszku
 - **Owoce:** 600 g mieszanych owoców

Instrukcje

Wymieszaj wszystkie składniki kruszonki do przybrania. Rozprowadź mieszane owoce w naczyniu i posyp kruszonką.

Inteligentne pieczenie

Domowa pizza

- Składniki**
- **Ciasto na pizzę:** 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli
 - **Składniki na wierzch:** 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera
- Instrukcje** Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35 °C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Pieczona polędwica wołowa

- Składniki** 1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku
- Instrukcje** Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

- Składniki** 1 kg kotletów jagnięcych (6 szt.), 4 duże ząbki czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek
- Instrukcje** Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

- Składniki** 2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek
- Instrukcje** Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie piekarnika ułatwia tę czynność.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, węlny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.
- W początkowym okresie użytkowania, przy wzroście temperatury w pomieszczeniu na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Następnie wytrzeć wewnętrzną szybę przy użyciu ręcznika papierowego lub czystej ściereczki z neutralnym detergentem.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ściereczki.

Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko wybrane modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprzodzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

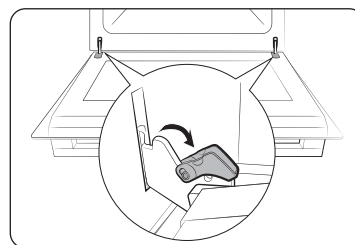
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

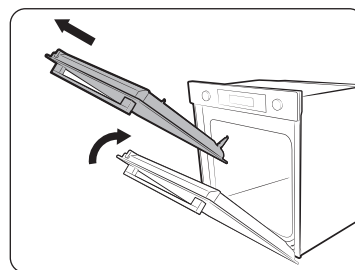
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

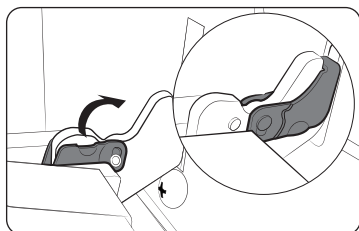


1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

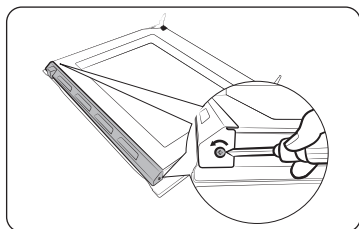
Konserwacja



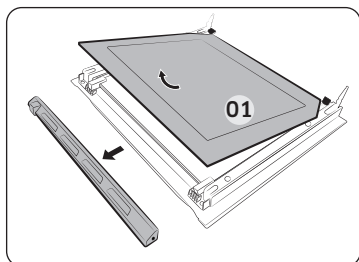
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

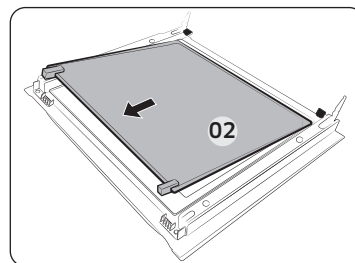
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



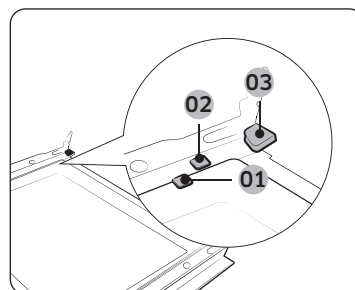
1. Za pomocą śrubokrętu odkręć śruby po lewej i po prawej stronie.



2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.

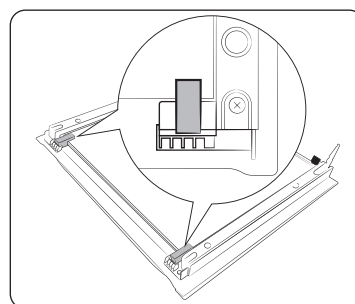


4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



- 01 Zatrzask mocujący 1
02 Zatrzask mocujący 2
03 Zatrzask mocujący 3

6. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
 - Włóż szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzask mocujący 3 w tej kolejności.

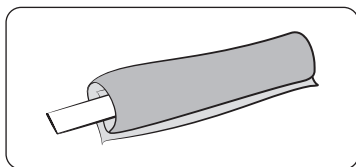


7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
8. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

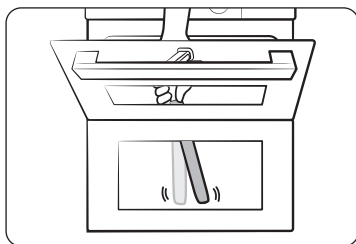
⚠ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

Szyba podwójnych drzwiczek (tylko wybrane modele)



1. Przywiąż mokrą szmatkę do patyczka.

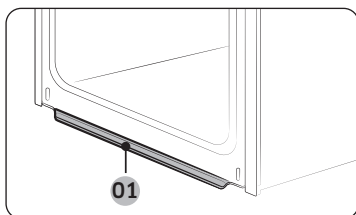


2. Pod drzwiami umieść ręcznik.
3. Wyczyść drzwi.
4. Nałóż detergent na szmatkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj pozostałości płynu i piany suchą szmatką.

⚠ PRZESTROGA

Nie zdejmuj drzwiczek przed rozpoczęciem czyszczenia.

Zbiornik na wodę



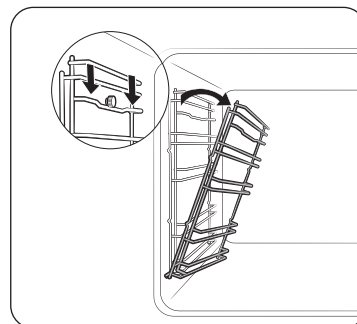
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

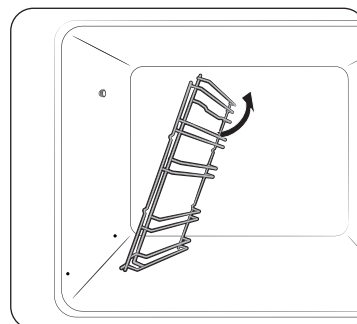
⚠ OSTRZEŻENIE

W razie napotkania wycieku ze zbiornika na wodę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prowadnice boczne (tylko wybrane modele)



1. Naciśnij górną krawędź lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45°.



2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

📖 UWAGA

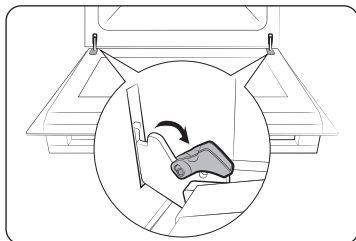
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Konserwacja

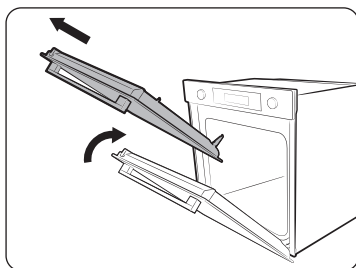
Zdejmowanie drzwiczek

⚠ OSTRZEŻENIE

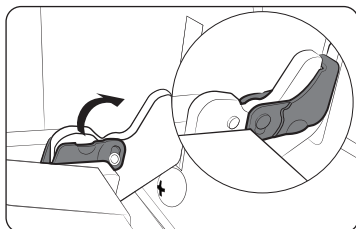
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



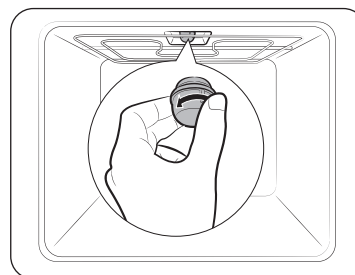
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.



3. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 procedury w odwrotnej kolejności, aby na nowo zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Wymiana

Żarówki

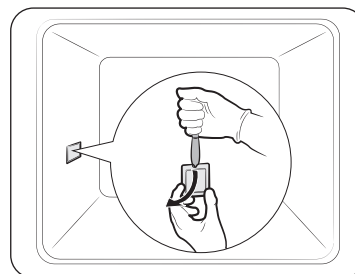


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W / 220-240 V odpornych na temperaturę do 300 °C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

Boczne oświetlenie piekarnika.



1. Przytrzymaj dolną krawędź osłony bocznej oświetlenia piekarnika jedną ręką i użyj płaskiego i ostrego narzędzia, takiego jak nóż kuchenny, aby zdjąć osłonę w sposób przedstawiony na ilustracji.
2. Wymień lampkę boczną piekarnika.
3. Zamontuj osłonę oświetlenia.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	- Jeśli między przyciski dostała się obca substancja. - Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz. - Jeśli ustawiono funkcję blokady.	- Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. - Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. - Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Niektóre przyciski nie są aktywowane prawidłowo.	Jeśli separator pozostaje w komorze (lub jeśli piekarnik pracuje w trybie panelu indukcyjnego)	Wymij separator. Gdy jest włożony, niektóre przyciski są nieaktywne.
Czas nie jest wyświetlany.	Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.	Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	- Jeśli pieczenie trwa długo. - Jeśli wentylator chłodzący nie działa. - Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji. - Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka.	- Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. - Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. - Zachowaj odstęp zgodnie z instrukcją instalacji produktu. - Użyj jednej wtyczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania piekarnika.	Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji.	Zachowaj odstęp zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia.	Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	- Jeśli lampa włącza się i wyłącza. - Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia.	- Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk oświetlenia piekarnika. - Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	- Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione. - Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia.	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	- Jeśli drzwiczki są otwarte. - Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo. - Jeśli został uruchomiony bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	- Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. - Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. - Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.
Dym wydobywa się podczas pracy.	- Podczas początkowej pracy. - Jeśli na grzałce jest jedzenie.	- Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika. - Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury.	Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy.	Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.
Tryb pieczenia podwójnego nie działa.	Jeśli separator nie jest umieszczony prawidłowo.	Umieść separator prawidłowo i użyj funkcji.
Tryb pojedynczej komory nie działa.	Jeśli separator jest umieszczony w piekarniku	Wymij separator i użyj funkcji.
Wentylator w komorze, która nie jest używana w trybie pieczenia podwójnego, pracuje (lub temperatura w komorze jest wysoka).	Wentylator i grzałka w komorze, która nie jest używana, mogą pracować w celu zapewnienia odpowiedniej wydajności i najlepszych rezultatów pieczenia.	Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

Kody informacyjne

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu pojawi się kod informacyjny. Sprawdź w poniższej tabeli i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek.	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarie czujników.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną a podrzędną płytką drukowaną.	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny.	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.	Nie można wyjmować separatora podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. - Poniżej 100 °C – 16 godzin - Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin - Od 245 °C do maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Parametry techniczne

Firma Samsung dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Napięcie		230-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3650-3950 W
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Urządzenie główne	595 × 596 × 570 mm
	Do zabudowy	560 × 579 × 549 mm
Pojemność		76 l

* Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej <G>.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

Samsung		Samsung	
Identyfikator modelu		NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI _{cavity})		81,6	
Klasa wydajności energetycznej na komorę		A+	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})		1,05 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})		0,71 kWh/cykl	
Liczba komór		1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		Energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory (V)		76 l	
Typ piekarnika		Do zabudowy	
Masa urządzenia (M)		NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Podane dane są zgodne ze standardami EN 60350-1, EN 50564 i przepisami nr 65/2014, 66/2014 i 1275/2008 Komisji Unii Europejskiej.

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas zarządzania energią (min)	20 min
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas zarządzania energią (min)	30 min

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Drzwiczki można otworzyć, aby odwrócić potrawę. Aby zachować odpowiednią temperaturę i oszczędzić energię, nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączenia piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5–10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie <http://www.samsung.com>. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL znajdują się informacje dotyczące licencji open source w odniesieniu do niniejszego produktu: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Integreeritav ahi

Kasutus- ja paigaldusjuhend

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Sisukord

Juhendi kasutamine	3
Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid.	3
Ohutussuunised	3
Olulised ohutusabinõud	3
Õige viis toote kasutuseks kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)	6
Automaatne energiasäästu funktsioon	6
Paigaldamine	6
Kaasasolevad esemed	6
Ettevalmistused ahju paigaldamiseks	7
Toiteühendus	7
Kapi paigaldamine	8
Enne alustamist	10
Esmane seadistamine	10
Uue ahju lõhn	10
Nutikas ohutusmehhanism	10
Vaikselt sulguv uks (ainult kohaldatavad mudelid)	11
Lisatarvikud	11
Paindlik uks (ainult kohaldatavad mudelid)	12
Mehaaniline lukk (ainult kohaldatavad mudelid)	13
Kahe tsooniga küpsetuse režiim	13
Toimingud	14
Juhtpaneel	14
Üldseaded	15
Küpsetusrežiimid	18
Kahe tsooniga küpsetuse režiimi temperatuurivahemik	22
Õhuga sous vide (ainult kohaldatavad mudelid)	23
Küpsetamise lõpetamine	25
Erifunktsioonid	25

Naturaalne aur (ainult kohaldatavad mudelid)	26
Automaatküpsetus	27
Puhastamine	28
Taimer	30
Heli sisse-/väljalülitamine	30
Wi-Fi sisse-/väljalülitamine	30
Nutikas küpsetamine	31
Käsitsi küpsetamine	31
Automaatküpsetuse programmid	36
Katsetatud road	42
Sagedamaste automaatküpsetuse retseptide kogu	43
Hooldus	47
Puhastamine	47
Ukse eemaldamine	50
Asendamine	50
Veaotsing	51
Kontrollitavad punktid	51
Teabekoodid	53
Tehnilised andmed	54
Lisa	54
Toote andmeleht	54
Avatud lähtekoodi puudutav teade	55

Juhendi kasutamine

Täname, et valisite Samsungi integreeritava ahju!

See kasutusjuhend hõlmab olulist ohutus- ja kasutusosalast teavet, mis aitab teil seadet kasutada ning hooldada.

Lugege kasutusjuhend enne ahju kasutamist hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks kasutamiseks alles.

Kasutusjuhendis kasutatakse järgmisi sümboleid.

HOIATUS

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **raskeid kehavigastusi, surma ja/või vara kahjustumist**.

ETTEVAATUST

Ebaõige ja hoolimatu kasutamine, mis võib kaasa tuua **kehavigastusi ja/või vara kahjustumist**.

MÄRKUS

Kasulikud näpunäited, soovitusel või teave, mis aitab kasutajal toodet käsitseda.

Ohutussuunised

Seda ahju tohivad paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrikud. Paigaldaja vastutab seadme vooluvõrguga ühendamise eest vastavalt asjakohastele ohutuseeskirjadele.

OLULISED OHUTUSABINÕUD

HOIATUS

See külmik ei ole mõeldud kasutamiseks väheste füüsiliste, mootorsete või vaimsete võimetega, samuti väheste kogemuste ja teadmistega inimestele (sealhulgas lapsed), kui nende ohutuse eest vastutav isik ei jälgi neid või ei ole neid seadme kasutamise osas juhendanud.

Lastel peab olema järelevaataja, kes tagab, et seadmega ei mängita.

Lahtiühendus tuleb paigaldada fikseeritud juhtmele, järgides selleks ette nähtud eeskirju.

Seadet peab olema võimalik pärast paigaldust toiteallikast lahti ühendada. Lahtiühendamiseks peab pistik olema ligipääsetav või fikseeritud juhtmele tuleb paigaldada lüliti, järgides selleks ette nähtud eeskirju.

Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, hooldustöötaja või muu samaväärse kvalifikatsiooniga isik selle ohu vältimiseks välja vahetama.

Juhtme fikseerimiseks ei tohi kasutada liimaineid, kuna need ei ole usaldusväärsed kinnitusvahendid.

lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või vähese kogemuse või väheste teadmistega inimesed võivad kasutada seda seadet juhul, kui on tagatud järelevalve või neid on seadme ohutu kasutamise osas juhendatud ning nad mõistavad kaasnevaid ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet ilma täiskasvanu juhendamisetä puhastada ja hooldada. Hoidke seade ja selle juhe alla 8-aastaste laste käeulatuses eemal.

Kasutamise ajal muutub seade kuumaks. Jälgige hoolikalt, et te ahjus olevaid kütteelemente ei puudutaks.

HOIATUS: Tarvikud võivad kasutamise ajal kuumaks minna.

Väikesed lapsed tuleks seadmest eemal hoida.

Ahju ukseklaasi puhastamiseks ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist kaabitsaid, sest need võivad pinda kriimustada ning klaas võib puruneda.

Kui ahjul on puhastusfunktsioon, tuleb enne selle kasutamist liigne mustus eemaldada ja veenduda, et puhastamiseks kasutatavad vahendid oleks enne aurupuhastust või automaatpuhastust ahjust eemaldatud. Puhastusfunktsioon oleneb mudelist.

Kui sellel seadmel on puhastusfunktsioon, võivad seadme pinnad funktsiooni kasutamise ajal tavapärasest kuumemaks muutuda, mistõttu tuleks lapsed eemale hoida. Pürolüüspuhastusega seadmete korral võivad osad loomad, eelkõige linnud, pürolüüspuhastuse ajal tekkivate aurude ja lokaalsete temperatuurikõikumiste suhtes tundlikud olla, mistõttu tuleks nad selleks ajaks hea ventilatsiooniga kohta toimetada.

Tuulutage ruumi nii pürolüüspuhastuse ajal kui ka pärast seda.

Puhastusfunktsioon oleneb mudelist.

Kasutage ainult selle ahju jaoks soovitatud termomeetrit. (Ainult lihatermomeetriga mudel)

Aurupuhastit ei tohi kasutada.

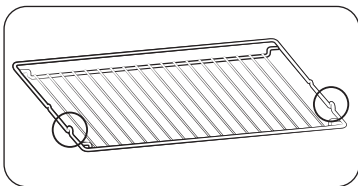
HOIATUS: Enne lambi vahetamist tuleb elektrilöögi vältimiseks seade kindlasti vooluvõrgust eemaldada.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivse ukse taha, et vältida ülekuumenemist.

HOIATUS: Seade ja selle juurdepääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal tuliseks. Hoolikalt tuleb jälgida, et ei puudutataks kütteelemente. Alla 8-aastastel lastel pole lubatud ilma pideva järelevalveta seadet kasutada.

ETTEVAATUST: Küpsetusprotsessi ei tohi jätta järelevalveta. Lühiajalist küpsetusprotsessi peab pidevalt jälgima.

Seadme töötamisel võib selle uks või välispind kuumeneda.
Seadme töötamisel võib selle välispinna temperatuur kõrge olla.
Pinnad võivad kasutamise ajal kuumeneda.



Paigaldage ahjures nii, et suure raskuse korral jääksid resti asendit toetavad eenduvad osad (mõlemal küljel olevad stopperid) ettepoole.

⚠ ETTEVAATUST

Kui ahi on transpordi käigus kahjustada saanud, ärge seda ühendage.
Seadet tohib ühendada vooluvõrguga ainult kvalifitseeritud elektrik.
Seadme rikke või kahjustuse korral ärge proovige seadet kasutada.
Parandustöid tohib teha ainult kvalifitseeritud tehnik. Valesti tehtud parandustööd võivad nii teid kui ka teisi ohtu seada. Kui ahi vajab parandamist, võtke ühendust Samsungi teeninduskeskuse või kohaliku edasimüüjaga.
Elektrijuhtmed ja kaablid ei tohi ahjuga kokku puutuda.
Ahi tuleb ühendada vooluvõrguga heakskiidetud kaitselüliti või kaitsme abil. Ärge kunagi kasutage harupesa ega pikendusjuhtmeid.
Seadme parandamise või puhastamise ajal tuleb toiteallikas välja lülitada.
Olge ettevaatlik, kui ühendate ahju läheduses asuvate pistikupesadega muid elektriseadmeid.
Kui sellel ahjul on auruküpsetuse funktsioon, ärge kasutage ahju, kui selle veekassett on kahjustatud. (Ainult auruküpsetuse funktsiooniga mudel)
Kui kassett on katki, ärge kasutage seda ja võtke ühendust lähima teeninduskeskusega. (Ainult auruküpsetuse funktsiooniga mudel)
See ahi on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
Kasutamise ajal muutuvad ahju sisepinnad kuumaks ja võivad põhjustada põletusi. Ärge puudutage ahju kütteelemente ega sisepindu enne, kui need on jahtunud.
Ärge hoidke ahjus süttivaid materjale.
Ahi muutub kuumaks, kui seda kasutatakse pikka aega kõrgel temperatuuril.
Olge küpsetamise ajal ahjuust avades ettevaatlik, kuna kuum õhk ja aur võib järsult välja paiskuda.

Kui küpsetate alkoholi sisaldavaid roogasid, võib alkohol kõrge temperatuuri tõttu aurustuda ja aur võib ahju kuumas osas kokku puutuda.
Teie ohutuse tagamiseks ärge kasutage survepesurit ega tugeva survega aurupesurit.
Ahju kasutamise ajal tuleb lapsed ohutule kaugusele hoida.
Külmutatud toite (nt pitsat) tuleks küpsetada suurel restil. Kui kasutate ahjuplaati, võib see suurte temperatuurierinevuste tõttu deformeeruda.
Ärge valage ahju põhja vett, kui põhi on kuum. See võib emailpinda kahjustada.
Ahjuuks peab küpsetamise ajal suletud olema.
Ärge katke ahju põhja alumiiniumfooliumiga ning ärge asetage sellele küpsetusplaate ega plekkpurke. Alumiiniumfoolium blokeerib soojust, mis võib emailpindu kahjustada ja küpsetamistulemust halvendada.
Puuviljamahl jätab plekid, mida ei pruugi ahju emailpindadelt maha saada.
Väga niiskete kookide küpsetamisel kasutage sügavat ahjuplaati.
Ärge toetage küpsetusnõusid avatud ahjuuksele.
Hoidke lapsed ahjuukse avamisel või sulgemisel sellest eemale, kuna nad võivad pea ära lüüa või sõrmedega ukse vahele jääda.
Ärge astuge, nõjatuge, istuge uksele ega asetage sellele raskeid esemeid.
Ärge avage ust liiga suure jõuga.
HOIATUS! Ärge ühendage seadet vooluvõrgust lahti isegi pärast küpsetamise lõpetamist.
HOIATUS! Ärge jätke ahju töötamise ajal selle ust lahti.

Ohutussuunised

Õige viis toote kasutuselt kõrvaldamiseks (elektriliste ja elektrooniliste seadmete jäätmed)



(Kehtib riikides, kus jäätmed kogutakse sorteeritult)

Selline tähistus tootel või selle tarvikutel või dokumentidel näitab, et toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid (nt laadija, peakomplekt, USB-kaabel) ei tohi kasutusaja lõppemisel käidelda koos muude olmejäätmetega. Selleks et vältida jäätmete kontrollimatu käitlemisega seotud võimaliku kahju tekitamist keskkonnale või inimeste tervisele ning edendada materiaalsete vahendite säästvat taaskasutust, eraldage need esemed muudest jäätmetest ja suunake need vastutustundlikult taasinglusse.

Kodukasutajad saavad teavet nende esemete keskkonnohutu taaskasutamise kohta kas toote müüjalt või keskkonnaametist.

Firmad peaksid võtma ühendust tarnijaga ning kontrollima ostulepingu tingimusi ja sätteid. Toodet ega selle elektroonilisi tarvikuid ei tohi panna muude hävitamiseks mõeldud kaubandusjäätmete hulka.

Teavet Samsungi keskkonnohoidu ja tootega seotud regulatiivsete kohustuste kohta, nt REACH, leiate veebilehelt www.samsung.com

Automaatne energiasäästu funktsioon

- Kui seadme töötamise ajal ei tehta kindla aja jooksul sellega ühtegi toimingut, lõpetab seade töötamise ja lülitub ooterežiimile.
- Lamp: küpsetamise ajal saate ahjulambi välja lülitada, vajutades ahjulambi nuppu. Energia säästmiseks lülitatakse ahjulamp pärast küpsetusprogrammi käivitamist mõne minuti jooksul välja.

Paigaldamine

⚠ HOIATUS

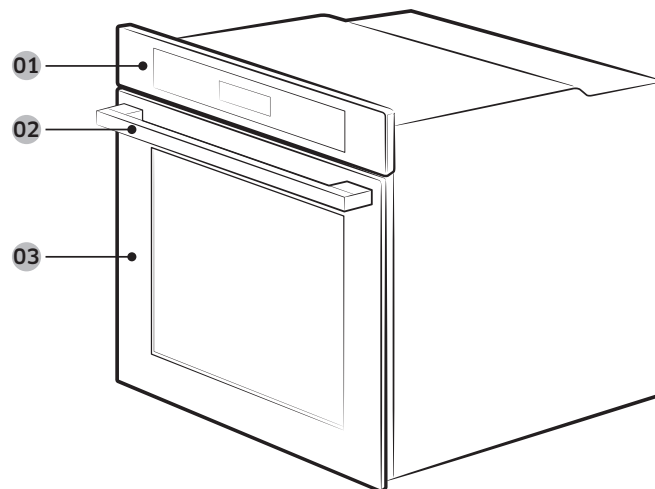
See toode on mõeldud kasutamiseks integreerituna.

Selle ahju peab paigaldama kvalifitseeritud paigaldaja. Paigaldaja vastutab ahju vooluvõrguga ühendamise eest vastavalt kohalikele asjakohastele ohutuseeskirjadele.

Kaasasolevad esemed

Kontrollige, et tootega oleks kaasas kõik ettenähtud osad ja tarvikuid. Kui teil on ahju või tarvikutega probleeme, võtke ühendust Samsungi kohaliku klienditeeninduskeskuse või edasimüüjaga.

Ahju ülevaade



01 Juhtpaneel

02 Uksekäepide

03 Uks

MÄRKUS

Olenevalt mudelist on seda ahju kahte tüüpi: ühe uksega ja kahe uksega.

Lisatarvikud

Ahjuga on kaasas eri tarvikud, mis aitavad teil valmistada mitmesuguseid roogasid.



Ahjuresi



Ahjuplaadi rest *



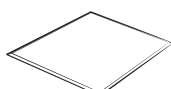
Küpsetusplaat *



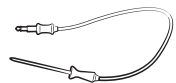
Universaalplaat *



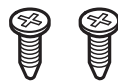
Sügav ahjuplaat *



Eraldusplaat



Lihatermomeeter *



2 kruvi (M4 L25)



Aurutuskandik *

MÄRKUS

Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus oleneb ahju mudelist.

Ettevalmistused ahju paigaldamiseks

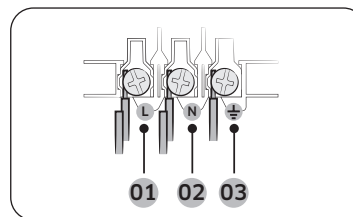


Ristpeakruvikeeraja



Puur

Toiteühendus



- 01 PRUUN või MUST
- 02 SININE või VALGE
- 03 KOLLANE ja ROHELINE

Ühendage ahi pistikupesaga. Kui lubatud voolupiirangute tõttu ei saa tavalist pistikupesa kasutada, kasutage ohutuseeskirjade järgimiseks mitmepooluselist lahkliitit (vähemalt 3 mm vahedega). Kasutage piisava pikkusega toitekaablit, mis vastab spetsifikatsioonile H05 RR-F või H05 VV-F, min 1,5-2,5 mm².

Nimivool (A)	Minimaalne ristlõike pindala
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Vaadake ahjule paigaldatud sildile märgitud võimsusnäitajaid.

Avage kruvikeeraja abil ahju tagumine kate ja eemaldage kaabliklambri olevad kruvid. Seejärel ühendage toitejuhtmed õigete ühendusklemmidega.

Klemm (⏏) on ette nähtud maanduse jaoks. Ühendage esmalt kollane ja roheline juhe (maandus), mis peab olema teistest pikem. Kui kasutate ühendamiseks pistikupesaga, peab pistik pärast ahju paigaldamist juurdepääsetav olema. Samsung ei vastuta õnnetuste eest, mis on tingitud puuduvast või vigasest maandusest.

Paigaldamine

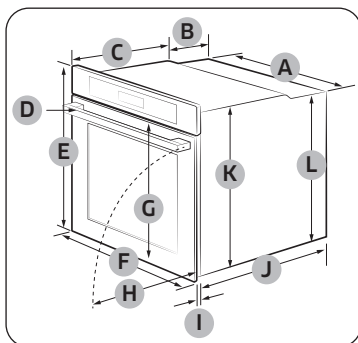
⚠ HOIATUS

Ärge astuge juhtmetele ega väänake neid paigaldamise ajal ja hoidke need ahju kuumenevatest osadest eemale.

Kapi paigaldamine

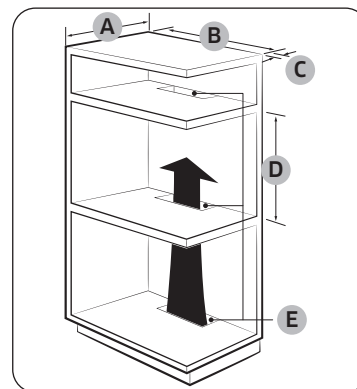
Kui paigaldate ahju integreeritud kappi, peavad kapi plastpinnad ja liimühendused taluma kuni 90 °C kuumust. Samsung ei vastuta ahju kuumusest tingitud mööblikahjustuste eest. Ahjule tuleb tagada korralik ventilatsioon. Selleks jätke kapi alumise riiuli ja tugiseina vahele umbes 50 mm vahe. Kui paigaldate ahju pliidiplaadi alla, järgige pliidiplaadi paigaldussuuniseid.

Nõutavad paigaldusmõõdud



Ahi (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

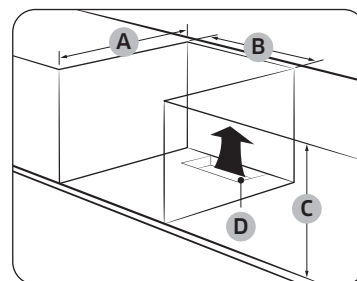


Integreeritud kapp (mm)

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

📖 MÄRKUS

Integreeritud kapi peavad olema soojuste juhtimise ja õhuringluse jaoks õhuavad (E).



Valamukapp (mm)

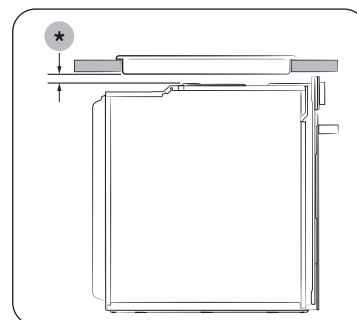
A	Min 550
B	Min 560
C	Min 600
D	Min 460 × Min 50

📖 MÄRKUS

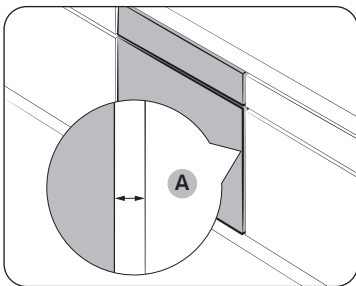
Integreeritud kapi peavad olema soojuste juhtimise ja õhuringluse jaoks õhuavad (D).

Paigaldamine koos pliidiplaadiga

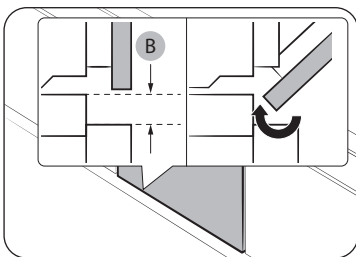
Kui soovite paigaldada ahju peale pliidiplaadi, vaadake paigaldusruumi nõudeid (★) pliidiplaadi paigaldusjuhendist.



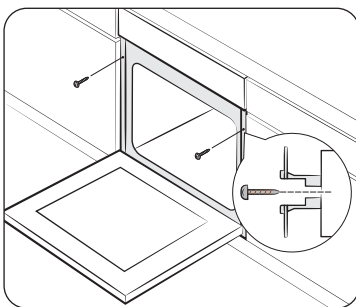
Ahju paigaldamine



Jätke ahju ja kõigi kapi külgede vahele vähemalt 5 mm vahe (A).



Tagage vähemalt 3 mm vahe (B), et ust saaks vabalt avada ja sulgeda.



Paigaldage ahi kappi ja kinnitage ahi mõlemal küljel kindlalt kahe kruviga.

Pärast paigaldamist eemaldage kaitsekile, teip ja muud pakkematerjalid ning võtke kaasasolevad tarvikud ahjust välja. Ahju kapist eemaldamiseks ühendage ahi vooluvõrgust lahti ja eemaldage mõlemal küljel kaks kruvi.

⚠ HOIATUS

Ahjule peab olema tavakasutuse ajal tagatud ventilatsioon. Ärge mingil juhul õhuavasid kinni katke.

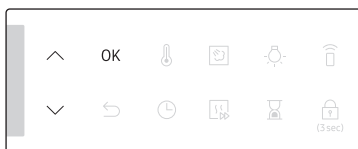
📖 MÄRKUS

Ahju tegelik välimus võib olenevalt mudelist erineda.

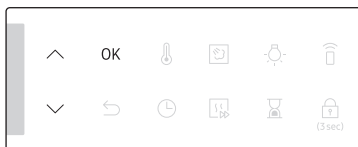
Enne alustamist

Esmane seadistamine

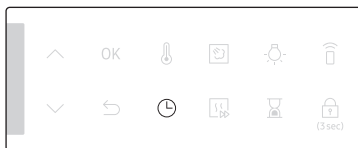
Ahju esmakordsel sisselülitamisel kuvatakse ekraanil vaikimisi kellaaeg 12:00, mille tunninäit (12) vilgub. Õige kellaaaja määramiseks toimige järgmiselt.



1. Tundide määramiseks kasutage nuppe **^** / **V** ning seejärel vajutage nupule **OK**. Minutinäit hakkab vilkuma.



2. Minutite määramiseks kasutage nuppe **^** / **V** ning seejärel vajutage nupule **OK**.



Kellaaaja muutmiseks pärast seda esmast seadistust vajutage ja hoidke nuppu  3 sekundit all ning järgige ülaltoodud toiminguid.

Uue ahju lõhn

Enne ahju esmakordset kasutamist puhastage selle sisepinnad, et kõrvaldada uue ahju lõhn.

1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud.
2. Lülitage ahi ventilaatoriga režiimil 200 °C või tavarežiimil 200 °C tunniks ajaks sisse. See põletab ahjus ära kõik järelejäänud tootmisainete jäägid.
3. Pärast seda lülitage ahi välja.

MÄRKUS

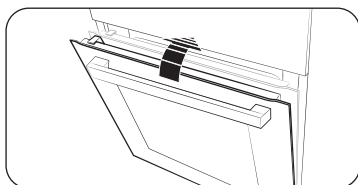
- Esimese kasutuskorra ajal võite näha ahjus töötamise ajal veidi suitsu. See ei ole aga toote talitlushäire.
- Kuna küpsetuskambri temperatuur algperioodil tõuseb, on võimalik, et avastate ukse sisemisel klaasil plekke. Sel juhul lülitage ahi välja ja oodake, kuni see jahtub. Seejärel kasutage majapidamispaberit või neutraalset puhastusainet ja puhast lappi, et sisemine klaas puhtaks pühkida.
- On tähtis ka kindlustada, et kasutate ahju hästi ventileeritavad köögikeskkonnas.

Nutikas ohutusmehhanism

Kui ahju töötamise ajal avatakse ahjuuks, lülitub ahjulamp sisse ning ventilaator ja kütteelemendid välja. See aitab vältida kehavigastusi (nt põletusi) ja tarbetut energiakadu. Sellisel juhul lihtsalt sulgege uks ja ahi jätkab tavapärasest tööd, kuna see ei ole süsteemi rike.

Vaikselt sulguv uks (ainult kohaldatavad mudelid)

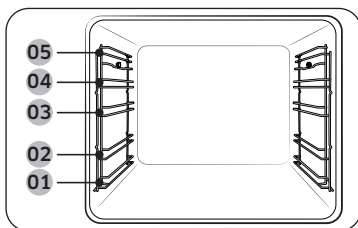
Samsungi integreeritaval ahjul on vaikselt sulguv uks, mis sulgub õrnalt, ohutult ja hääletult. Ust sulgedes peatavad spetsiaalsed hinged ukse paar sentimeetrit enne lõplikku asendit. See on lisamugavusele täiuslik lihv, mis lubab ukse sulgeda hääletult ja õrnalt. (Selle omaduse kättesaadavus oleneb ahju mudelist.)



Uks hakkab vaikselt sulguma umbes 15 kraadi juures ja sulgub täielikult umbes 5 sekundi jooksul.

Lisatarvikud

Enne esmakordset kasutamist puhastage tarvikud hoolikalt sooja vee, puhastusvahendi ja pehme puhta lapiga.



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

- Paigaldage tarvik ahju õiges asendis.
- Veenduge, et tarviku kaugus ahju põhjast ja ka teistest tarvikutest oleks vähemalt 1 cm.
- Olge küpsetusnõude ja/või tarvikute ahjust väljavõtmisel ettevaatlik. Kuumad road või tarvikud võivad põletusi põhjustada.
- Tarvikud võivad kuumenemisel deformeeruda. Jahtudes taastuvad nende kuju ja omadused algsesse olekusse.

Põhikasutus

Parema küpsetuskogemuse jaoks tehke endale kõigi tarvikute kasutamine selgeks.

Ahjurest	Ahjurest on ette nähtud grillimiseks ja röstimiseks. Paigaldage ahjurest nii, et eenduvad osad (mõlemal küljel olevad stopperid) jääksid ettepoole.
Ahjuplaadi rest *	Ahjuplaadi resti kasutatakse koos plaadiga ja see takistab vedeliku tilkumist ahju põhjale.
Küpsetusplaat *	Küpsetusplaati (sügavus 20 mm) kasutatakse kookide, küpsiste ja muude pagaritoodete küpsetamiseks. Jätke kaldserv ettepoole.
Universaalplaat *	Universaalplaati (sügavus 30 mm) kasutatakse küpsetamiseks ja röstimiseks. Kasutage ahjuplaadi resti, et vältida vedeliku tilkumist ahju põhjale. Jätke kaldserv ettepoole.
Sügav ahjuplaat *	Sügavat ahjuplaati (sügavus 50 mm) kasutatakse röstimiseks koos ahjuplaadi restiga või ilma sellela. Jätke kaldserv ettepoole.
Teleskoopsiinid *	Kasutage teleskoopsiini järgmiselt. 1. Tõmmake siinid ahjust välja. 2. Asetage ahjuplaat siinidele ja lükake siinid ahju. 3. Sulgege ahjuuks.
Eraldusplaat	Eraldusplaat on mõeldud küpsetuskambri jagamiseks kaheks tsooniks. Kasutage eraldusplaati kahe tsooniga küpsetuse režiimis. Ärge kasutage eraldusplaati muuks otstarbeks kui küpsetuskambri jagamiseks kaheks eraldi küpsetustsooniks. Ärge kasutage eraldusplaati riulina.
Lihatermomeeter *	Lihatermomeeter mõõdab küpsetatava liha sisetemperatuuri. Kasutage ainult ahjuga kaasasolevat lihatermomeetrit.
Aurutuskandik *	Kasutage aurutuskandikut ainult naturaalse auru režiimis. Asetage kandik küpsetuskambri põhja keskele ja täitke see puhta veega. Kuna kandik on küpsetamise ajal ja vahetult pärast seda kuum, kasutage kandiku eemaldamiseks kindlasti pajakindaid või oodake, kuni ahi on täielikult jahtunud.

MÄRKUS

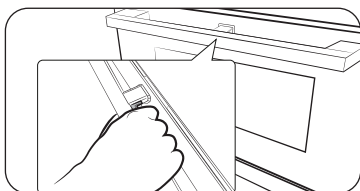
Tärniga (*) tähistatud tarvikute saadavus oleneb ahju mudelist.

Enne alustamist

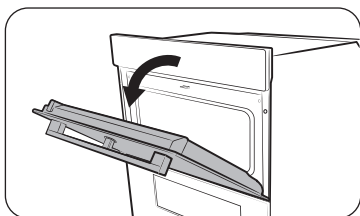
Paindlik uks (ainult kohaldatavad mudelid)

Tootel on ainulaadne paindlik uks, mille keskel on hinged, nii et ülemisele tsoonile ligipääsemiseks peate te avama ainult ukse ülemise poole. Kahe tsooniga küpsetuse funktsiooni kasutamise ajal pääsete te palju lihtsamalt ja palju energiaefektiivsemalt ülemisele küpsetustsoonile ligi.

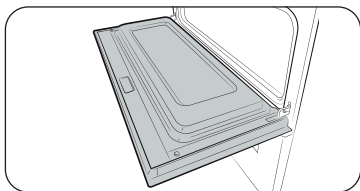
Ülemise ukse kasutamine



1. Vajutage käepideme hoob täielikult alla.

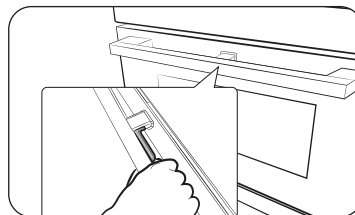


2. Tõmmake käepidet.

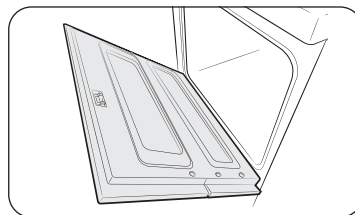


3. Nii avate te ainult ülemise ukse näidatud viisil.

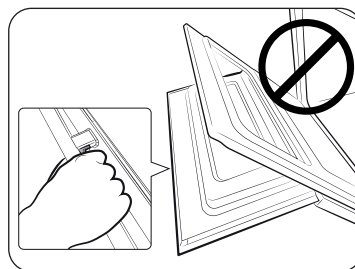
Kogu ukse kasutamine



1. Hoidke käepideme hoovata ala ja tõmmake.



2. Nii avate te kogu ukse näidatud viisil.



⚠ ETTEVAATUST

Kogu ust avades veenduge, et kasutate käepideme hoovata ala.

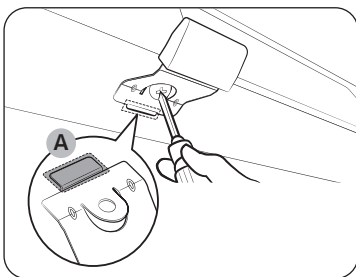
Kui ukse avamisel on hoob poolenisti alla vajutatud, võib ülemine uks avada ja tekitada füüsilisi vigastusi.

📖 MÄRKUS

- Ärge asetage ülemisele uksele raskeid esemeid ega avaldage sellele liigset survet.
- Ärge lubage lastel ülemise uksega mängida.

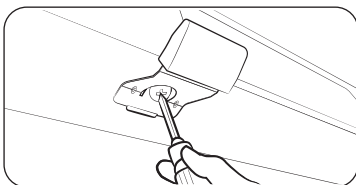
Mehaaniline lukk (ainult kohaldatavad mudelid)

Paigaldamine



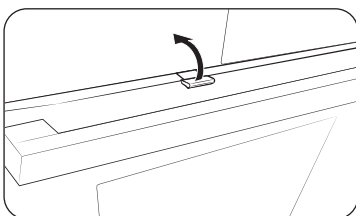
1. Sisestage mehaanilise luku õhuke osa **(A)** luku käepideme vastavasse pilusse näidatud viisil.
2. Kinnitage luku käepideme kruvi.

Eemaldamine



- Keerake luku käepideme kruvi lahti ja eemaldage see.

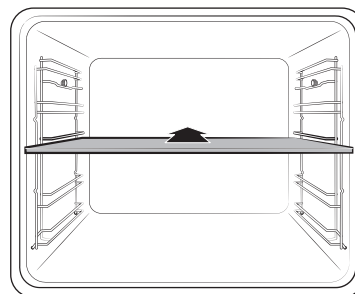
Lukustamine/lahtilukustamine



- Ukse avamiseks tõstke luku käepidet veidi üles, et uks lukust lahti teha. Seejärel avage uks.
- Ukse lukustamiseks sulgege lihtsalt uks. Mehaaniline lukk lukustab ukse automaatselt.

Kahe tsooniga küpsetuse režiim

Saate kasutada ülemist ja alumist küpsetuskambrit samaaegselt kahe erineva retsepti kasutamiseks, või kasutada küpsetamiseks ainult ühte tsooni.



Sisestage eraldusplaat 3. tasemele, et jagada küpsetuskamber kaheks tsooniks. Ahi tuvastab eraldusplaadi ja aktiveerib automaatselt ülemise tsooni.

MÄRKUS

Kahe tsooniga küpsetuse režiimi kasutatavus on oleneb retseptist. Lisateavet vt selle juhendi jaotisest **Nutikas küpsetamine**.

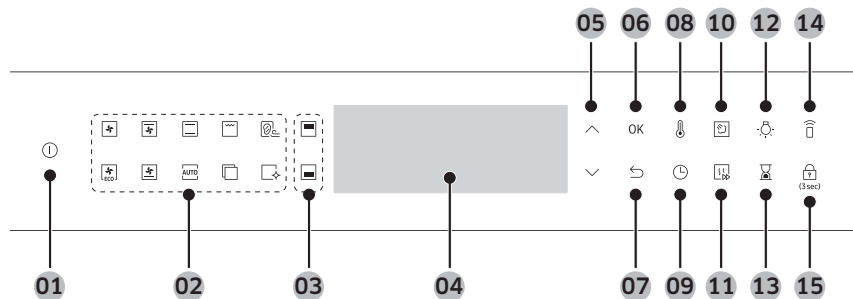
Toimingud

Juhtpaneel

Juhtpaneel on saadaval eri materjalide ja värvidega. Kvaliteedi parandamiseks võidakse ahju tegelikku välimust ilma etteatamiseta muuta.

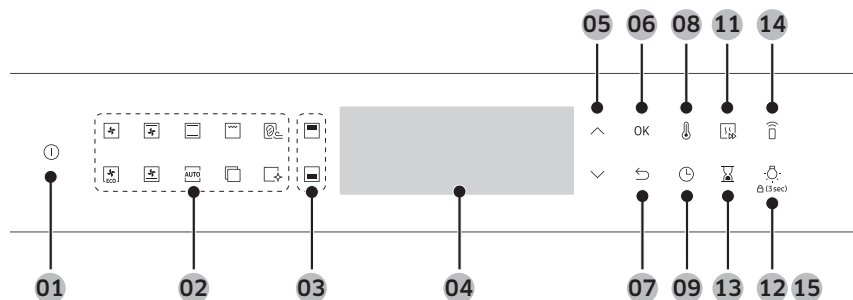
Kahe tsooniga küpsetus, naturaalne aur:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Kahe tsooniga küpsetus, ilma naturaalse auruta:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Toide	Vajutage ahju sisselülitamiseks. Väljalülitamiseks hoidke seda all 1 sekundi jooksul.
02 Funktsioonide paneel	Vajutage soovitud küpsetusrežiimi või funktsiooni valimiseks.

03 Ülemine/alumine tsoon	Indikaatorid lülituvad siise, kui eraldusplaat on sisestatud. Saate valida ülemise või alumise tsooni vastavalt kasutusel olevale retseptile.
04 Näidik	Kuvab valitud režiimide ja seadete kohta vajalikku teavet.
05 Üles/alla	Kasutage valiku väärtuse määramiseks.
06 OK	Vajutage seadete kinnitamiseks.
07 Tagasi	Tühistage praegused väärtused ja naaske peakuvale.
08 Temperatuur	Kasutage temperatuuri määramiseks.
09 Küpsetusaeg	Vajutage küpsetusaja määramiseks.
10 Naturaalne aur *	Naturaalse auru režiimil saate küpsetada pealt krõbedaid ja seest pehmeid leibu ja saiu.
11 Kiire eelkuumutus	Kiire eelkuumutus kuumutab ahju kiirest määratud temperatuurini. - Vajutage kiire eelkuumutuse nupule, et funktsioon sisse või välja lülitada. - Funktsioon on desaktiveeritud, kui temperatuur on alla 100 °C. - Kiiret eelkuumutust saab kasutada ainult kohaldatavate küpsetusrežiimide ja temperatuurivahemikega.
12 Ahju lamp	Vajutage ahjus oleva lambi sisse- või väljalülitamiseks. Ahju sisselülitamisel või ukse avamisel süttib ahju lamp automaatselt. Energia säästmiseks lülitub see kindla aja pärast automaatselt välja, kui ühtegi toimingut ei tehta.
13 Taimer	Taimer aitab teil küpsetamise ajal kontrollida kellaaega või küpsetusaega.
14 Nutikas juhtimine	Vajutage nutika juhtimise funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks.
15 Lapselukk	Õnnetuste vältimiseks blokeerib lapselukk kõigi juhtseadmete funktsioonid, välja arvatud toitenupu. Juhtpaneeli luku aktiveerimiseks hoidke nuppu 3 sekundit all ja inaktiveerimiseks uuesti 3 sekundit all.

MÄRKUS

- Tärniga (*) tähistatud funktsiooni saadavus oleneb ahju mudelist.
- Kui vajutate ekraanile, kandes samal ajal kummi- või pajakindaid, võib juhtuda, et ekraan ei reageeri õigesti.

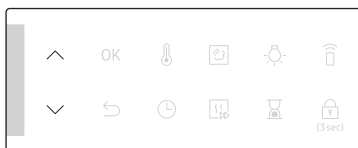
Üldseaded

Kõigi küpsetusrežiimide korral vaiketemperatuuri ja/või küpsetusaja muutmine on täiesti tavaline. Valitud küpsetusrežiimi korral vaiketemperatuuri ja/või küpsetusaja muutmiseks toimige järgmiselt.

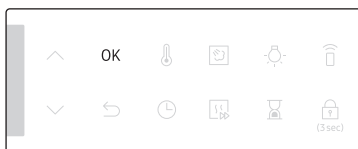
Temperatuur



1. Vajutage funktsioonide paneelil küpsetusrežiimi valimiseks. Iga valiku korral kuvatakse vaiketemperatuur.



2. Kasutage temperatuuri määramiseks nuppe $\wedge$ / $\vee$.



3. Muudatuste kinnitamiseks vajutage **OK**.

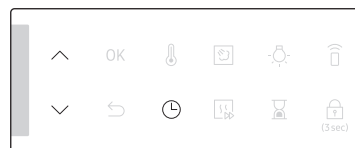
MÄRKUS

- Määratud temperatuuri muutmiseks vajutage nuppu $\updownarrow$ ja järgige ülaltoodud toiminguid.
- Ahju täpset temperatuuri saab mõõta autoriseeritud termomeetriga ja kasutades autoriseeritud institutsiooni poolt defineeritud meetodit. Muude termomeetrite kasutamine võib põhjustada mõõtmisvea.
- Ahi annab helisignaali, kui eelkuumutus on lõppenud.

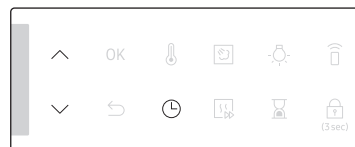
Küpsetusaeg



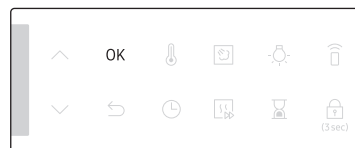
1. Vajutage funktsioonide paneelil küpsetusrežiimi valimiseks.



2. Vajutage $\odot$ ja kasutage soovitud aja määramiseks nuppe $\wedge$ / $\vee$.



3. Valikuliselt võite te küpsetamise lõpuajaga vastavalt oma soovile edasi lükata. Vajutage $\odot$ ja kasutage lõpuaja määramiseks nuppe $\wedge$ / $\vee$. Lisateavet leiate jaotisest Viivitusega lõpp.



4. Muudatuste kinnitamiseks vajutage **OK**.

MÄRKUS

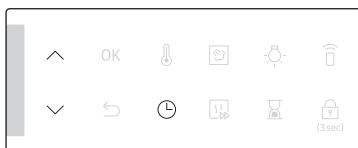
- Võite küpsetada ka ilma küpsetusaega määramata. Sellisel juhul alustab ahi küpsetamist määratud temperatuuril ilma küpsetamisajata ja teil tuleb ahi küpsetamise lõpus käsitsi välja lülitada.
- Määratud küpsetusaja muutmiseks vajutage nuppu $\odot$ ja järgige ülaltoodud toiminguid.

Toimingud

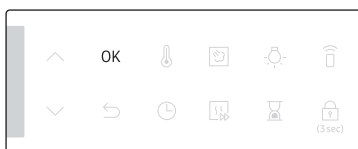
Lõpuaeg



1. Vajutage funktsioonide paneelil küpsetusrežiimi valimiseks.



2. Vajutage kaks korda ja kasutage soovitud lõpuaja määramiseks nuppe $\wedge$ / $\vee$.



3. Muudatuste kinnitamiseks vajutage **OK**.

MÄRKUS

- Võite küpsetada ka ilma lõpuajaga määramata. Sellisel juhul alustab ahi küpsetamist määratud temperatuuril ilma küpsetamisajata ja teil tuleb ahi küpsetamise lõpus käsitsi välja lülitada.
- Lõpuaja muutmiseks vajutage kaks korda ja järgige ülaltoodud toiminguid.

Viivitusega lõpp

Viivitusega lõpp on mõeldud küpsetamise mugavamaks muutmiseks.

1. olukord

Oletame, et olete kell 14.00 valinud ühetunnise küpsetusajaga retsepti ja soovite, et ahi lõpetaks küpsetamise kell 18.00. Lõpuaja määramiseks muutke valmimise kellaaeg ajaks 18.00. Pärast kinnitamist hakkab ahi küpsetama kell 17.00 ja lõpetab kell 18.00.

Praegune kellaaeg: 14.00	Määratud küpsetusaeg: 1 tund	Määratud viivitusega lõpu aeg: 18.00
--------------------------	------------------------------	--------------------------------------

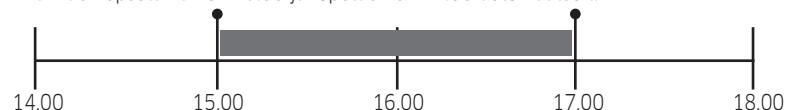
Ahi hakkab küpsetama kell 17.00 ja lõpetab kell 18.00 automaatselt.



2. olukord

Praegune kellaaeg: 14.00	Määratud küpsetusaeg: 2 tundi	Määratud viivitusega lõpu aeg: 17.00
--------------------------	-------------------------------	--------------------------------------

Ahi hakkab küpsetama kell 15.00 ja lõpetab kell 17.00 automaatselt.

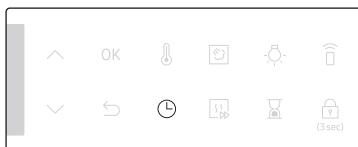


ETTEVAATUST

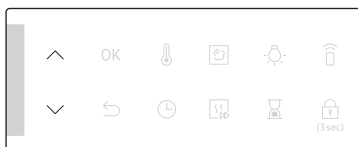
Ärge hoidke küpsenud toitu liiga kaua ahjus. Toit võib halvaks minna.

Küpsetusaja tühistamine

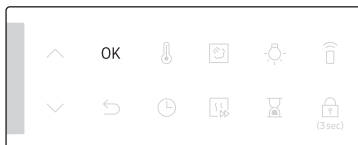
Küpsetusaega on võimalik tühistada. See on kasulik, kui soovite ahju küpsetamise käigus suvalisel ajal käsitsi välja lülitada.



1. Ahju töötamise ajal vajutage nuppu ⌚, et kuvada järelejäänud küpsetusaeg.



2. Kasutage nuppe ↑ / ↓, et määrata küpsetusajaks „0:00“. Teise võimalusena vajutage lihtsalt nupule ↶.



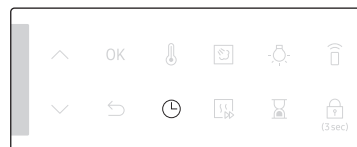
3. Vajutage **OK**.

MÄRKUS

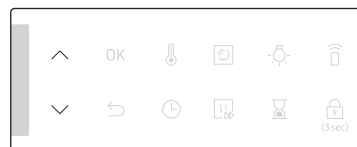
Kahe tsooniga küpsetuse režiimis peate te kõigepealt valida ülemise või alumise tsooni, mille küpsetusaja te soovite tühistada.

Lõpuaja tühistamine

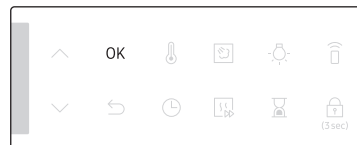
Lõpuaja on võimalik tühistada. See on kasulik, kui soovite ahju küpsetamise käigus suvalisel ajal käsitsi välja lülitada.



1. Ahju töötamise ajal vajutage kaks korda nuppu ⌚, et kuvada seadistatud lõpuaj.



2. Kasutage nuppe ↑ / ↓, et määrata lõpuajaks praegune kellaaeg. Teise võimalusena vajutage lihtsalt nupule ↶.



3. Vajutage **OK**.

MÄRKUS

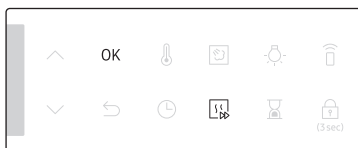
Kahe tsooniga küpsetuse režiimis peate te kõigepealt valida ülemise või alumise tsooni, mille lõpuaja te soovite tühistada.

Toimingud

Küpsetusrežiimid



1. Vajutage funktsioonide paneelil küpsetusrežiimi valimiseks.
2. Määrake vajaduse korral küpsetusaeg ja/ või temperatuur. Lisateavet leiate jaotisest **Üldseaded**.



3. Teise võimalusena võite kasutada kiiret eelkuumutamist. Selleks vajutage nupule ja määrake sihttemperatuur. Ekraanile ilmub vastav indikaator .
4. Kui see on tehtud, vajutage **OK**.



Ahi alustab eelkuumutamist, kuni sisetemperatuur jõuab sihttemperatuurini. Kui eelkuumutamine on lõppenud, kustub indikaator helisignaali. Eelkuumutus on soovitatav kõigi küpsetusrežiimide korral, välja arvatud juhul, kui Nutikas küpsetamine on ette nähtud teisiti.

MÄRKUS

Küpsetusaega ja/või temperatuuri saab küpsetamise ajal muuta.

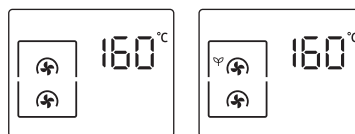
Ventilaatorirežiimid



Ventilaatorirežiimi ja ventilaatoriga ökorežiimi vahel valimiseks vajutage nupule .

MÄRKUS

Võite valida ventilaatoriga ökorežiimi kahe tsooniga küpsetuse režiimis.



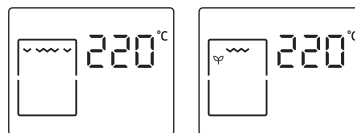
Ventilaator

Ökorežiim
ventilaatoriga

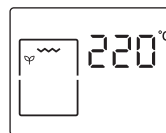
Grillrežiimid



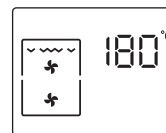
Vajutage nupule , et valida režiimide Suur grill, Ökorežiim grilliga ja Ventilaator grilliga vahel.



Suur grill



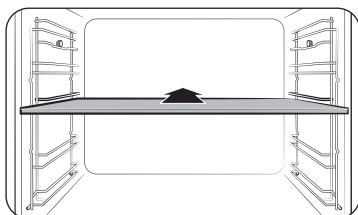
Ökorežiim grilliga



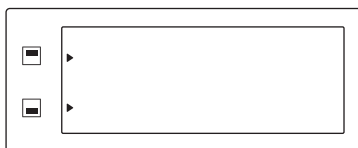
Ventilaator
grilliga

Kahe tsooniga küpsetuse režiim

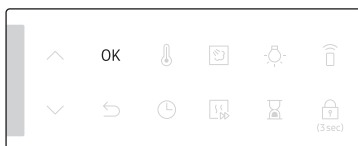
Võite kasutada kaasasolevat eraldusplaati küpsetuskambri jagamiseks alumiseks ja ülemiseks tsooniks. See annab võimaluse kasutada kahte erinevat küpsetusrežiimi samal ajal või kasutada küpsetamiseks ainult ühte tsooni.



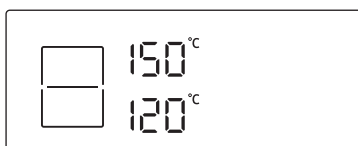
1. Sisestage eraldusplaat 3. tasemele, et jagada küpsetuskamber kaheks tsooniks.
2. Ülemises tsoonis saab kasutada grilli, ventilaatori või ülaltkuumutuse + ventilaatori režiimi. Alumises tsoonis saab kasutada ventilaatori, altkuumutuse + ventilaatori ja altkuumutuse režiimi.



3. Vajutage ülemise tsooni valimiseks või alumise tsooni valimiseks . Valitud tsooni kõrval kuvatakse ►.
4. Vajutage funktsioonide paneelil küpsetusrežiimi valimiseks.
5. Määrake vajaduse korral küpsetusaeg ja/ või temperatuur. Lisateavet vt jaotisest Üldseaded.



6. Kui see on tehtud, vajutage OK.



Ahi alustab eelkuumutamist, kuni sisetemperatuur jõuab sihttemperatuurini. Eelkuumutus on soovitatav kõigi küpsetusrežiimide korral, välja arvatud juhul, kui **Nutikas küpsetamine** on ette nähtud teisiti.

MÄRKUS

Kahe tsooniga küpsetuse režiimi kasutatavus oleneb küpsetusrežiimist. Lisateavet vt selle juhendi jaotisest **Nutikas küpsetamine**.

Küpsetusrežiimid

Tärniga (*) tähistatud küpsetusrežiime saab kasutada kiireks eelkuumutuseks ning need on desaktiveeritud, kui temperatuur on alla 100 °C.

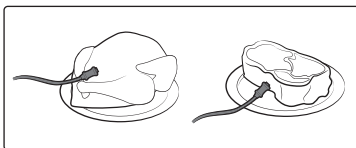
Režiim		Temperatuurivahemik (°C)				Soovitatud temperatuur (°C)	
		Üks tsoon	Kaks tsooni				
			Ülemine	Alumine	Kaks tsooni		
 	Ventilaator	* 30-250	40-250	40-250	-	160	
		Sisse on lülitatud tagumine kütteelement ja õhku jaotatakse ühtlaselt ventilaatori abil. Kasutage seda režiimi küpsetamiseks ja eri kõrgustel samaaegselt röstimiseks.					
	 	Ökorežiim ventilaatoriga	* 30-250	-	-	-	160
			Ökorežiim ventilaatoriga kasutab optimeeritud kuumutussüsteemi, et küpsetamise ajal energiat säästa. Küpsetusaeg on veidi pikem, kuid küpsetustulemus on sama. Pange tähele, et selle režiimi korral ei ole eelkuumutamine vajalik.				
		MÄRKUS					
		- Kasutatud ventilaatoriga ökorežiim energiatõhususe klassi määratlemiseks vastavalt standardile EN 60350-1. - Kahe tsooniga küpsetuse režiimis ei saa ventilaatoriga ökorežiimi määrata kasutamiseks ülemises ja alumises tsoonis samaaegselt.					

Toimingud

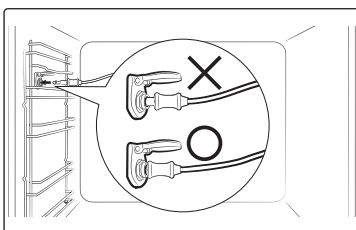
Režiim		Temperatuurivahemik (°C)				Soovitatud temperatuur (°C)
		Üks tsoon	Kaks tsooni			
			Ülemine	Alumine	Kaks tsooni	
	Tavarežiim	* 30-250	-	-	-	180
		Sisse on lülitatud ülemine ja alumine kütteelement. Kasutage seda režiimi tavapäraseks küpsetamiseks ja röstimiseks enamiku roogade puhul.				
	Ülaltkuumutus + Ventilator	* 40-250	40-250	-	-	180
		Sisse on lülitatud ülemine kütteelement ja õhku jaotatakse ühtlaselt ventilaatori abil. Kasutage seda režiimi röstimiseks, kui soovite saavutada pealt krõbedat tulemust, nt liha või lasanje korral.				
	Altkuumutus + Ventilator	* 40-250	-	40-250	-	200
		Sisse on lülitatud alumine kütteelement ja õhku jaotatakse ühtlaselt ventilaatori abil. Kasutage seda režiimi pitsa, leiva või koogi küpsetamiseks.				
	Altkuumutus	100-230	-	40-250	-	150
		Sisse on lülitatud alumine kütteelement. Kasutage seda režiimi küpsetamise lõpus näiteks quiche'i või pitsa põhja pruunistamiseks.				

Režiim			Temperatuurivahemik (°C)				Soovitatud temperatuur (°C)
			Üks tsoon	Kaks tsooni			
				Ülemine	Alumine	Kaks tsooni	
		Suur grill	100-270	40-250	-	-	220
		Sisse on lülitatud suur grilliala. Kasutage seda režiimi toidu pealt pruunistamiseks näiteks liha, lasanje või gratääni korral.					
		Ökorežiim grilliga	100-270	-	-	-	220
		Sisse on lülitatud väike grilliala. Kasutage seda režiimi toidu puhul, mis vajab vähem kuumust, näiteks nagu kala ja täidetud Prantsuse saiad.					
		Ventilaator grilliga	100-250	-	-	-	180
		Kaks ülemist kütteelementi toodavad soojust, mis jaotatakse ühtlaselt ventilaatori abil. Kasutage seda režiimi liha või kala grillimiseks.					
	Õhuga sous vide	* 50-95	-	-	-	60	
	Õhuga sous vide kasutab madala temperatuuriga kuuma õhku sous vide režiimi rakendamiseks ilma auru või veepaagita. Selles režiimis hoiab ahi küpsetuskambris pidevat madalat temperatuuri.						

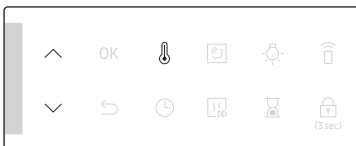
Lihatermomeetri kasutamine (ainult lihatermomeetriga mudelid)



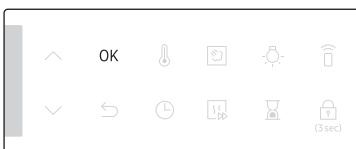
1. Valige funktsioonide paneelile vajutades küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Sisestage lihatermomeetri ots küpsetatava liha keskkohani. Jälgige, et te ei sisestaks kummist käepidet.



3. Ühendage termomeetri pistik ahju vasakpoolsele küljel oleva pistikupesaga. Veenduge visuaalse kontrolli abil, et lihatermomeetri indikaator näitab ühendatud olekut, kui termomeetri pistik on ühendatud.



4. Vajutage uuesti nuppu  ja kasutage nuppe $\wedge$ / $\vee$ liha sisetemperatuuri määramiseks.



5. Küpsetamise alustamiseks vajutage **OK**. Ahi edastab helisignaali, kui liha sisetemperatuur saavutab määratud temperatuuri.

⚠ Akrüülamiidi HOIATUS

- Kahjustuste vältimiseks ärge kasutage lihatermomeetrit koos ahjuvarda tarvikuga.
- Küpsetamise lõpus on lihatermomeeter väga kuum. Põletuste vältimiseks kasutage selle toidust eemaldamiseks ahjukindaid.

📖 MÄRKUS

Kõigi mudelite korral ei saa kasutada lihatermomeetrit. Kui kasutate lihatermomeetrit sobimatute režiimidega, hakkab valitud režiimi näidik vilkuma. Sellisel juhul eemaldage kohe lihatermomeeter.

Toimingud

Kahe tsooniga küpsetuse režiimi temperatuurivahemik

Erinevate küpsetustoimingute tarbeks võite kasutada ülemist ja alumist tsooni samaaegselt. Kahe tsooniga küpsetuse režiimis mõjutab ühe tsooni temperatuurivahemik teise tsooni temperatuuriseadistusi. Näiteks ülemises tsoonis grillimist piirab alumise tsooni toiming, mis puudutab küpsetustemperatuuri. Sellegipoolest jääb mõlema tsooni seadistatav temperatuur minimaalselt 40 ja maksimaalselt 250 kraadi vahele.

Kui ülemine määratud temperatuur on (°C)	Alumise tsooni piirtemperatuur on (°C)	
	Miinumum	Maksimum
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

Kui alumine määratud temperatuur on (°C)	Ülemise tsooni piirtemperatuur on (°C)	
	Miinumum	Maksimum
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

Kasutatavad režiimid emmas-kummas tsoonis

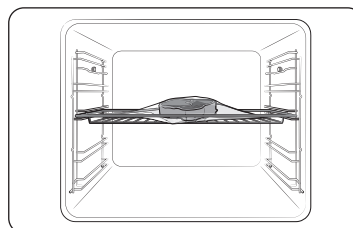
Tsoon	Kasutatav režiim	Temperatuurivahemik (°C)	Vaiketemperatuur (°C)	Kiire eelkuumus	Lihatermomeeter
Ülemine	Ventilaator	40-250	160	X	X
	Suur grill	40-250	220	X	X
	Ülaltkuumus + Ventilaator	40-250	180	X	X
Alumine	Ventilaator	40-250	160	X	X
	Altkuumus + Ventilaator	40-250	200	X	X
	Altkuumus	40-250	150	X	X

Õhuga sous vide (ainult kohaldatavad mudelid)

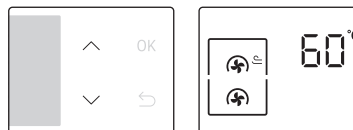
Õhuga sous vide kasutab madala temperatuuriga kuuma õhku sous vide režiimi rakendamiseks ilma auru või veepaagita. Selles režiimis hoiab ahi küpsetuskambris pidevat madalat temperatuuri, küpsetades sel viisil toidu, millel on säilinud oma algne lõhn ja toitained, pakkudes samal ajal rikastatud maitset ning pehmet tekstuuri.



1. Asetage toit puhtasse vaakumkotti ning sulgege see õhukindlalt. Seejärel asetage toit ahjuresti 3. tasemele.

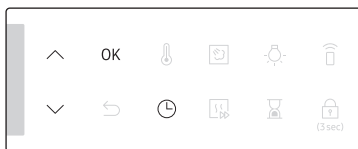


2. Vajutage režiimi valimiseks **Õhuga sous vide** ikooni.



3. Kasutage vaiketemperatuuri muutmiseks **Λ / V** nuppe. Sisestage toidu küpsetusjuhistes soovitatud temperatuur. Vaiketemperatuur on 60 °C. (Saate seda temperatuuri muuta 1 °C võrra.)

Toimingud



4. Vajutage ja kasutage küpsetustemperatuuri seadmiseks nuppe $\wedge$ / $\vee$.
5. Küpsetamise alustamiseks vajutage **OK**.

MÄRKUS

- Kasutage ainult värsked ja kvaliteetseid koostisosi. Lõigake neid puhastes tingimustes ning säilitage neid jahedas.
- Kasutage koostisosade ühest kohast teise viimiseks ja säilitamiseks kuumakindlaid vaakumkotte.
- Ärge kunagi kasutage kuumakindlaid vaakumkotte uuesti.
- Küpsetusaeg oleneb toidu paksusest. Soola või suhkrul lisamine võib küpsetusaega lühendada.
- Nõuanded**
- Algse maitse säilitamiseks soovitame kasutada vähem ürte ja vürtse kui tavalistes retseptides.
- Liha ja kala maitse on parem, kui need on enne serveerimist pruunistatud.
- Kui te toitu ei serveeri kohe pärast valmistamist, siis asetage toit jäävette ja jahutage see täielikult maha. Seejärel säilitage seda temperatuuril alla 5 °C, et toidu lõhn ja tekstuur säiliks.
- Erandkorras soovitatakse kana süüa kohe pärast küpsetamist.

Parima tulemuse jaoks soovitame ahju eelkuumutada.

Toiduaine	Küpsus	Tarvik	Lood	Temp. (°C)	Aeg (h)
Veiseliha					
Steik, 4 cm paksune	Pooltoores	Ahjurest	3	54	3-4
Steik, 4 cm paksune	Keskmine küpsus	Ahjurest	3	60	3-4
Steik, 4 cm paksune	Läbiküpsenud	Ahjurest	3	68	3-4
Praad	Keskmine küpsus	Ahjurest	3	62	6-8
Praad	Läbiküpsenud	Ahjurest	3	68	6-8
Sealiha					
Sealihaviilud, kondita	Pehme	Ahjurest	3	60	3-4
Sealihaviilud, kondita	Tihke	Ahjurest	3	71	3-4
Praad	Keskmine küpsus	Ahjurest	3	62	4-6
Praad	Läbiküpsenud	Ahjurest	3	72	4-6
Rebitud sealiha	Läbiküpsenud	Ahjurest	3	74	18-24
Linnuliha					
Kanafilee	Pehme	Ahjurest	3	66	3-4
Kanafilee	Tihke	Ahjurest	3	72	3-4
Pardifilee	Pehme	Ahjurest	3	63	3-4
Kala					
Lõhesteik	Pehme	Ahjurest	3	52	2-3
Lõhesteik	Läbiküpsenud	Ahjurest	3	63	2-3
Tursafilee	Pehme	Ahjurest	3	55	2-3

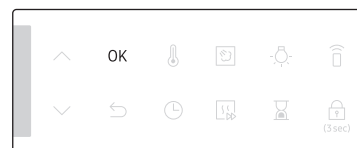
Toiduaine	Küpsus	Tarvik	Lood	Temp. (°C)	Aeg (h)
Köögiviljad					
Spargel	-	Ahjarest	3	85	2-3
Kartul, viilutatud	-	Ahjarest	3	90	2-3
Maguskartul, viilutatud	-	Ahjarest	3	90	2-3
Porgand, viilutatud	-	Ahjarest	3	90	2-3
Kabatšokk, kuubikud	-	Ahjarest	3	90	2-3
Puuviljad					
Õun, viilutatud	-	Ahjarest	3	80	2-3
Ananass, viilutatud	-	Ahjarest	3	85	1-2
Pirn, viilutatud	-	Ahjarest	3	83	2-3
Muu					
Kanamunad	Pošeeritud	Ahjarest	3	63	2-3
Kanamunad	Kõvaks keedetud	Ahjarest	3	71	2-3

* Küpsetage kanamune ilma õhukindla sulgemiseta.

Küpsetamise lõpetamine



1. Küpsetamise ajal vajutage .



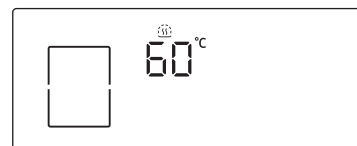
2. Küpsetamise tühistamiseks vajutage **OK**.

Erifunktsioonid

Lisage eri- või lisafunktsioone oma küpsetuskogemuse täiustamiseks. Erifunktsioonid ei ole kahe tsooniga küpsetuse režiimis aktiveeritud.



1. Vajutage funktsioonide paneelil nuppu .
2. Vajutage funktsiooni valimiseks uuesti nuppu .
3. Määrake vajaduse korral küpsetusaeg ja/ või temperatuur. Lisateavet leiate jaotisest **Üldseaded**.



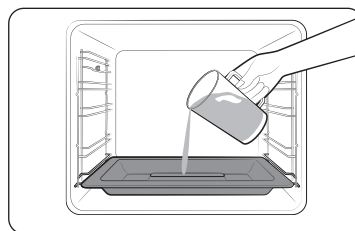
4. Ahi käivitab valitud funktsiooni vaike- või teie valitud seadistustega.

Toimingud

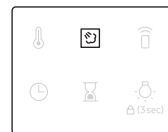
Režiim		Temperatuurivahemik (°C)	Soovitatud temperatuur (°C)	Juhised
F 1	Altkuumutus	100-230	150	Sisse on lülitatud alumine kütteelement. Kasutage seda režiimi küpsetamise lõpus näiteks quiche'i või pitsa põhja pruunistamiseks.
F 2	Soojashoidmine	40-100	60	Kasutage seda ainult äsja valmistatud toidu soojashoidmiseks.
F 3	Taldrikusoojendus	30-80	50	Kasutage seda taldrikute või küpsetusnõude soojendamiseks.
F 4	Sulatamine	30-60	30	Seda režiimi kasutatakse külmutatud toodete, küpsetiste, puuvilja, koogi, kreemi ja šokolaadi sulatamiseks. Sulatusaeg oleneb toidu tüübist, mõõtmetest ja kogusest.

Naturaalne aur (ainult kohaldatavad mudelid)

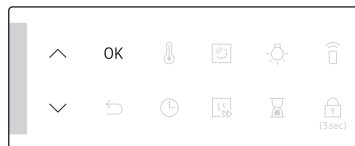
Naturaalse auru režiimil saate küpsetada pealt krõbedaid ja seest pehmeid leibu ja saiu. Parima tulemuse jaoks soovime ahju eelkuumutada.



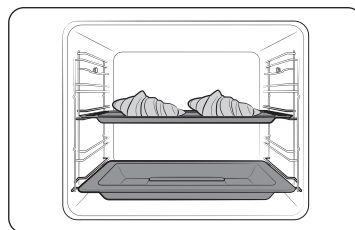
1. Sisestage aurutuskandik alumise tsooni põhjale.
2. Valage kandikule 250 ml vett, kui ahi on veel külm.



3. Määrake režiimiks **Ventilaator** ja valige **Naturaalne aur**.



4. Kasutage temperatuuri määramiseks nuppe **Λ / V**.
5. Eelkuumutamise alustamiseks vajutage **OK**.



6. Asetage toit ahju ükskõik millisele tasandile ja alustage küpsetamisega.

MÄRKUS

- Ärge valage vett juurde küpsetamise ajal või siis, kui ahi on kuum.
- Kui ahi on pärast funktsiooni **Naturaalne aur** kasutamist täielikult jahtunud, siis pühkige ahju põhja märja lapiga.
- Pärast ahju pikaajast kasutamist tekkiva katlakivi eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ja sobivat puhastusainet.

Režiim **Naturaalne aur** töötab ainult režiimiga **Ventilaator**.

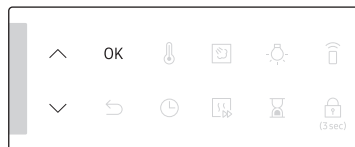
Toiduaine	Tarvik	Lood	Temp. (°C)	Aeg (min)
Croissant'id, 4-6 tk	Universaalplaat	3	190	20-25
Lehttaina-õunasaiakesed	Universaalplaat	3	190	20-25
Saiakesed	Universaalplaat	3	190	20-30
Kuklid	Universaalplaat	3	180	20-30
Sai	Ahjurest	2	180	30-40

Automaatküpsetus

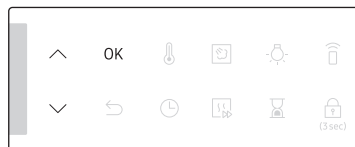
Algajatele kokkadele pakub ahi 50 automaatküpsetuse retsepti. Kasutage seda funktsiooni, et aega säästa või ahju tundmaõppimise aega lühendada. Küpsetusaega ja temperatuuri reguleeritakse vastavalt valitud retseptile.



1. Vajutage funktsioonide paneelil **AUTO**.



2. Programmi valimiseks kasutage nuppe **Λ / V** ning seejärel vajutage nupule **OK**. Kuvatakse saadaolev kaaluvahemik (portsjoni suurus).



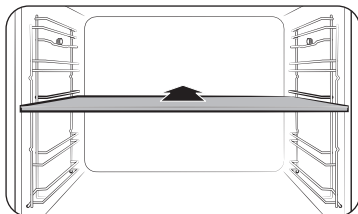
3. Kasutage nuppe **Λ / V**, et määrata portsjoni suurus, ja seejärel vajutage küpsetamise alustamiseks **OK**.

MÄRKUS

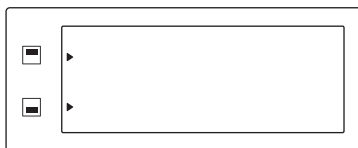
- Mõned **Automaatküpsetuse** programmid osad hõlmavad eelkuumutamist. Nende puhul kuvatakse ekraanil eelkuumutamise edenemine. Pange toit ahju, kui on kõlanud eelkuumutamise helisignaali. Seejärel vajutage automaatküpsetuse alustamiseks **küpsetusaja** nuppu.
- Lisateavet vt selle juhendi jaotisest **Automaatküpsetuse** programmid.

Toimingud

Kahe tsooniga küpsetuse režiim



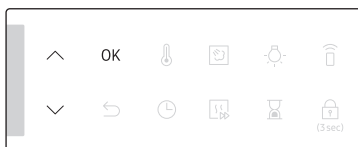
1. Kahe tsooniga küpsetuse režiimi aktiveerimiseks sisestage eraldusplaat 3. tasemele.



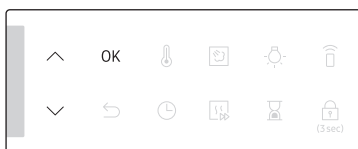
2. Vajutage ülemise tsooni valimiseks või alumise tsooni valimiseks . Valitud tsooni kõrval kuvatakse .



3. Vajutage funktsioonide paneelil .



4. Programmi valimiseks kasutage nuppe $\wedge$ / $\vee$ ning seejärel vajutage nupule **OK**. Kuvatakse saadaolev kaaluvahemik (portsjoni suurus).



5. Kasutage nuppe $\wedge$ / $\vee$, et määrata portsjoni suurus, ja seejärel vajutage küpsetamise alustamiseks **OK**.

MÄRKUS

Lisateavet vt selle juhendi jaotisest Automaatküpsetuse programmid.

Puhastamine

Valida saab kahe puhastusrežiimi vahel. See funktsioon säästab aega, kõrvaldades pideva käsitsi puhastamise vajaduse. Protsessi käigus kuvatakse ekraanil järelejäänud aeg.

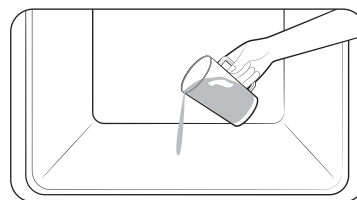
Funktsioon		Juhised
C 1	Aurupuhastus	See sobib hästi kergema mustuse auruga eemaldamiseks.
C 2	Pürolüüs *	Pürolüüspuhastus hõlmab kõrgel temperatuuril puhastamist. See põletab rasvajäägid tuhaks ja hõlbustab käsitsi puhastamist. 1 h 50 min (vaikeseadistus) / 2 h 10 min / 2 h 30 min

MÄRKUS

Tärniga tähistatud funktsiooni saab kasutada ainult kohaldatavatel mudelitel.

Aurupuhastus

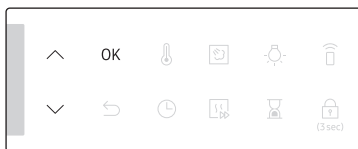
See sobib hästi kergema mustuse auruga eemaldamiseks. See funktsioon säästab aega, kõrvaldades pideva käsitsi puhastamise vajaduse.



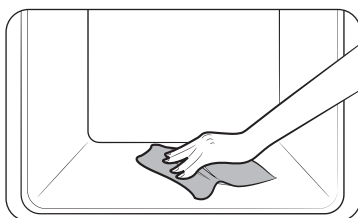
1. Valage ahju põhja 400 ml vett ja sulgege ahjuuks.



2. Vajutage funktsioonide paneelil nuppu .



3. **C 1** valimiseks kasutage nuppe **Λ / V** ning seejärel vajutage nupule **OK**.
Aurupuhastus kestab 26 minutit.



4. Kasutage ahju sisemuse puhastamiseks kuiva lappi.

⚠ HOIATUS

Ärge avage ust enne, kui tsükkel on lõpule jõudnud. Ahjus olev vesi on väga kuum ja võib põletusi põhjustada.

📖 MÄRKUS

- Kui ahi on tugevalt rasvaga määrdunud, näiteks pärast röstimist või grillimist, on soovitatav enne aurupuhastuse aktiveerimist raskesti eemaldatav mustus puhastusvahendi abil käsitsi eemaldada.
- Kui tsükkel on lõpule jõudnud, jätke ahjuuks praokile. See võimaldab ahjus olevat emailpinnal täielikult kuivada.
- Kui ahju sisemus on kuum, siis puhastust ei aktiveerita. Oodake, kuni ahi jahtub, seejärel proovige uuesti.
- Ärge kallake vett ahju põhja järsult, vaid tehke seda ettevaatlikult. Muidu voolab vesi ettepoole üle ääre.
- Ahju põhja valatud vesi ei pruugi täielikult aurustuda; see on tavapärane.

Pürolüüs

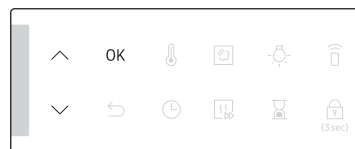
Pürolüüsupuhastus hõlmab kõrgel temperatuuril puhastamist. See põletab rasvajäägid tuhaks ja hõlbustab käsitsi puhastamist.

📖 MÄRKUS

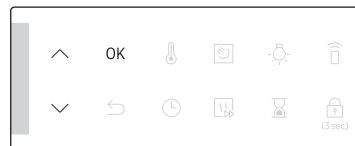
Pürolüüs on saadaval ainult kohaldatavatele mudelitele.



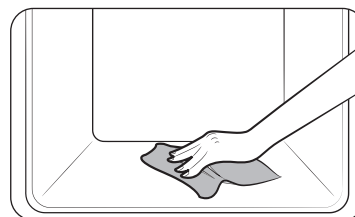
- Eemaldage kõik tarvikud, sh külgmised tugirestid, ja eemaldage ahjust käsitsi kõik suuremad mustusejäägid. Muidu võivad need puhastustsükli käigus süttida ja tulekahju põhjustada.
- Vajutage funktsioonide paneelil nuppu



- C 2** valimiseks kasutage nuppe **Λ / V** ning seejärel vajutage nupule **OK**.



- Kasutage nuppe **Λ / V** ja määrake puhastusaeg kolme valiku vahel: 1 h 50 min (vaikeseadistus), 2 h 10 min või 2 h 30 min.
- Puhastamise alustamiseks vajutage **OK**.



- Kui puhastamine on lõpule jõudnud, siis oodake, kuni ahi jahtub, ja seejärel pühkige ukse servad niiske lapiga üle.

Toimingud

⚠ ETTEVAATUST

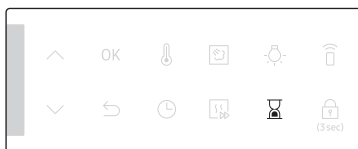
- Ärge puudutage ahju, kuna see muutub puhastustsükli ajal väga kuumaks.
- Õnnetuste vältimiseks hoidke lapsed ahjust eemale.
- Pärast puhastustsükli lõpule jõudmist ärge lülitage ahju välja, kui jahutusventilaator töötab, et ahi saaks jahtuda.

📖 MÄRKUS

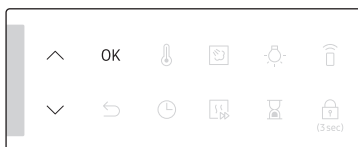
- Tsükli alguses hakkab ahju sisemus kuumenema. Seejärel lukustatakse ohutuse tagamiseks uks. Kui puhastustsükkel on lõpule jõudnud ja ahi jahtunud, avatakse uks lukust.
- Tehke ahi enne puhastamist kindlasti tühjaks. Tarvikud võivad ahjus kõrge temperatuuri tagajärjel deformeeruda.

Taimer

Taimer aitab teil küpsetamise ajal kontrollida kellaega või küpsetusaega.



1. Vajutage 🕒.

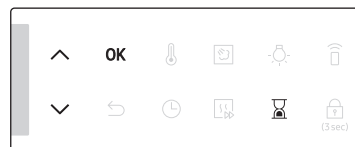


2. Soovitud aja määramiseks kasutage nuppe **Λ / V** ning seejärel vajutage nupule **OK**.

📖 MÄRKUS

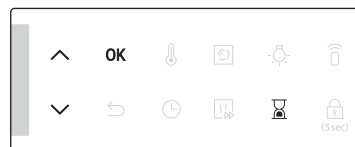
- Kui aeg on möödunud, annab ahi helisignaali ja ekraanil vilgub teade „0:00“.
- Te võite taimeri seadistust igal ajal muuta.

Heli sisse-/väljalülitamine



1. Heli vaigistamiseks vajutage 🔇 ja hoidke seda 3 sekundit all. Seejärel hakkab **1** vilkuma.
2. Valige **1** ja vajutage **OK** ning kasutage nuppe **Λ / V** sisselülitatud oleku määramiseks ja vajutage seejärel **OK**.
3. Heli sisselülitamiseks korrake sammu **1, 2**, määrake olekuks välja lülitatud ja vajutage **OK**.

Wi-Fi sisse-/väljalülitamine



1. Wi-Fi sisselülitamiseks vajutage 📶 ja hoidke seda 3 sekundit all. Seejärel hakkab **1** vilkuma.
2. Valige **2** ja vajutage **OK** ning kasutage nuppe **Λ / V** sisselülitatud oleku määramiseks ja vajutage seejärel **OK**.
3. Wi-Fi väljalülitatud oleku määramiseks korrake sammu **1, 2**, määrake olekuks välja lülitatud ja vajutage **OK**.

Nutikas küpsetamine

Käsitsi küpsetamine

⚠️ Akrüülamiidi HOIATUS

Tärglast sisaldavate toitude (nt kartulikrõpsud, friikartulid ja leib) küpsetamisel tekkiv akrüülamiid võib põhjustada terviseprobleeme. Soovitatav on küpsetada neid toite madalal temperatuuril ja vältida üleküpsemist, eriti krõbedaks küpsemist või kõrbemist.

📖 MÄRKUS

- Eelkuumutus on soovitatav kõigi küpsetusrežiimide korral, kui nutikas küpsetamises pole teisiti ette nähtud.
- Ökogrilli kasutades asetage toit plaadi keskele.

Nõuanded tarvikute kohta

Teie ahjuga on kaasas mitmed või mitmesugused tarvikud. Võib juhtuda, et mõned alumises tabelis esitatud tarvikutest on puudu. Isegi kui teie ahjul pole kõiki siin nutika küpsetamise juhises esitatud tarvikuid, saate järgida juhiseid nende vahenditega, mis teil on, ja saavutada samad tulemused.

- Küpsetusplaat ja universaalplaat on omavahel vahetatavad.
- Rasvaste toitude küpsetamisel on soovitatav asetada ahjuresti alla rasvajääkide kogumiseks ahjuplaat. Kui teie ahjul on ahjuplaadi resti tarvik, saate seda koos ahjuplaadiga kasutada.
- Kui ahjuga on kaasas universaalplaat või sügav ahjuplaat või mõlemad, on soovitatav kasutada rasvaste toitude küpsetamisel seda, mis on sügavam.

Küpsetamine

Parima tulemuse jaoks soovitage ahju eelkuumutada.

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Keeks	Ahjurest, Ø 25–26 cm vorm	2		160–170	35–40
Marmorkook	Ahjurest, Gugelhopfi vorm	3		175–185	50–60
Pirukas	Ahjurest, Ø 20 cm pirukavorm	3		190–200	50–60
Pärmitaigna puuvilja-purukook ahjuplaadil	Universaalplaat	2		160–180	40–50
Puuvilja-purukook	Ahjurest, 22–24 cm ahjuvorm	3		170–180	25–30
Skoonid	Universaalplaat	3		180–190	30–35
Lasanje	Ahjurest, 22–24 cm ahjuvorm	3		190–200	25–30
Besee	Universaalplaat	3		80–100	100–150
Suflee	Ahjurest, sufleevormid	3		170–180	20–25
Pärmitaigna õunakook ahjuplaadil	Universaalplaat	3		150–170	60–70

Nutikas küpsetamine

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Isetehtud pitsa 1-1,2 kg	Universaalplaat	2		190-210	10-15
Külmutatud lehttaigen, täidetud	Universaalplaat	2		180-200	20-25
Quiche	Ahjures, 22-24 cm ahjuvorm	2		180-190	25-35
Õunakook	Ahjures, Ø 20 cm vorm	2		160-170	65-75
Jahutatud pitsa	Universaalplaat	3		180-200	5-10

Röstimine

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Liha (veis/siga/lammas)					
Veise välisfilee, 1 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1		160-180	50-70
Kondiga vasikaliha 1,5 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1		160-180	90-120
Seapraad 1 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1		200-210	50-60
Kondiga seapraad 1 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1		160-180	100-120
Kondiga lambakoot 1 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1		170-180	100-120

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Linnuliha (kana/part/kalkun)					
Terve kana 1,2 kg *	Ahjures + Universaalplaat (vedeliku kogumiseks)	3 1		205	80-100 *
Kanatükid	Ahjures + Universaalplaat	3 1		200-220	25-35
Pardirind	Ahjures + Universaalplaat	3 1		180-200	20-30
Väike terve kalkun, 5 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1		180-200	120-150
Köögiviljad					
Köögiviljad, 0,5 kg	Universaalplaat	3		220-230	15-20
Küpsetatud kartulipoolikud, 0,5 kg	Universaalplaat	3		200	45-50
Kala					
Küpsetatud kalafilee	Ahjures + Universaalplaat	3 1		200-230	10-15
Grillitud kala	Ahjures + Universaalplaat	3 1		180-200	30-40

* Keerake ümber, kui pool ajast on möödas.

Grillimine

Soovitame ahju suure grilli režiimiga eelkuumutada. Keerake ümber, kui pool ajast on möödas.

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Leib/sai					
Röstsai	Ahjurest	5		270	2-4
Juustuga röstsai	Universaalplaat	4		200	4-8
Veiseliha					
Steik *	Ahjurest + Universaalplaat	4 1		240-250	15-20
Kotletid *	Ahjurest + Universaalplaat	4 1		250-270	13-18
Sealiha					
Seakarbonaad	Ahjurest + Universaalplaat	4 1		250-270	15-20
Vorstid	Ahjurest + Universaalplaat	4 1		260-270	10-15
Linnuliha					
Kanafilee	Ahjurest + Universaalplaat	4 1		230-240	30-35
Kanakoivad	Ahjurest + Universaalplaat	4 1		230-240	25-30

* Keerake ümber, kui 2/3 küpsetusajast on möödas.

Külmutatud valmistoit

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Külmutatud pitsa, 0,4-0,6 kg	Ahjurest	3		200-220	15-25
Külmutatud lasanje	Ahjurest	3		180-200	45-50
Külmutatud friikartulid	Universaalplaat	3		220-225	20-25
Külmutatud kroketid	Universaalplaat	3		220-230	25-30
Külmutatud ahju-Camembert	Ahjurest	3		190-200	10-15
Külmutatud Prantsuse saiad täidisega	Ahjurest + Universaalplaat	3 1		190-200	10-15
Külmutatud kalapulgad	Ahjurest + Universaalplaat	3 1		190-200	15-25
Külmutatud kalaburger	Ahjurest	3		180-200	20-35

Nutikas küpsetamine

Eelröstimine

See režiim hõlmab automaatset kuumutustsükli temperatuurini 220 °C. Liha pruunistamise ajal on ülemine kütteelement ja ventilaator sisse lülitatud. Pärast seda tsükli küpsetatakse toitu eelmääratud madalamal temperatuuril. Selle tsükli käigus on sisse lülitatud ülemine ja alumine kütteelement. See režiim sobib looma- ja linnuliha küpsetamiseks.

Toiduaine	Tarvik	Lood	Temp. (°C)	Aeg (h)
Rostbiif	Ahjures + Universaalplaat	3 1	80-100	3-4
Seapraad	Ahjures + Universaalplaat	3 1	80-100	4-5
Lambapraad	Ahjures + Universaalplaat	3 1	80-100	3-4
Pardirind	Ahjures + Universaalplaat	3 1	80-100	2-3

Ökorežiim ventilaatoriga

See režiim kasutab optimeeritud kuumutussüsteemi, mis aitab roogade küpsetamisel energiat säästa. Siin kategoorias esitatud aegade puhul ei ole arvestatud eelkuumutamist, et rohkem energiat säästa.

Teil on võimalik küpsetusaega ja/või temperatuuri oma soovi järgi kohandada.

Toiduaine	Tarvik	Lood	Temp. (°C)	Aeg (min)
Puuvilja-purukook 0,8-1,2 kg	Ahjures	2	160-180	60-80
Ahjukuratid 0,4-0,8 kg	Universaalplaat	2	190-200	70-80
Vorstid, 0,3-0,5 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1	160-180	20-30
Külmutatud friikartulid 0,3-0,5 kg	Universaalplaat	3	180-200	25-35
Külmutatud kartulisektorid, 0,3-0,5 kg	Universaalplaat	3	190-210	25-35
Küpsetatud kalafilee, 0,4-0,8 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1	200-220	30-40
Paneeritud kalafilee 0,4-0,8 kg	Ahjures + Universaalplaat	3 1	200-220	30-45
Rõstitud veiseliha 0,8-1,2 kg	Ahjures + Universaalplaat	2 1	180-200	65-75
Rõstitud köögiviljad, 0,4-0,6 kg	Universaalplaat	3	200-220	25-35

Kahe tsooniga küpsetus

Enne kahe tsooniga küpsetuse kasutamist sisestage ahju eraldusplaat. Parima tulemuse jaoks soovitame ahju eelkuumutada.

Järgmises tabelis on esitatud 5 kahe tsooniga küpsetamise meepoolset juhust küpsetamiseks ja röstimiseks. Kahe tsooniga küpsetuse funktsiooni kasutades saate te korraga valmistada pearooga ja lisandit või pearooga ja magustoitu.

- Kahe tsooniga küpsetuse funktsiooni kasutamise korral võib eelkuumutuse aeg olla tavalisest pikem.

Ei	Tsoon	Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
1	Ülemine	Keeks	Ahjurest, Ø 25–26 cm vorm	4		160–170	40–45
	Alumine	Isetehtud pitsa, 1,0–1,2 kg	Universaalplaat	1		190–210	13–18
2	Ülemine	Rõstitud köögiviljad, 0,4–0,8 kg	Universaalplaat	4		220–230	13–18
	Alumine	Õunakook	Ahjurest, Ø 20 cm vorm	1		160–170	70–80
3	Ülemine	Pita leib	Universaalplaat	4		230–240	13–18
	Alumine	Kartuligratään, 1,0–1,5 kg	Ahjurest, 22–24 cm ahjuvorm	1		180–190	45–50
4	Ülemine	Kanakoivad	Ahjurest + Universaalplaat	4 4		210–230	30–35
	Alumine	Lasanje, 1,0–1,5 kg	Ahjurest, 22–24 cm ahjuvorm	1		190–200	30–35

Ei	Tsoon	Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
5	Ülemine	Küpsetatud kalafilee	Ahjurest + Universaalplaat	4 4		210–230	15–20
	Alumine	Lehttaina-õunasaiakesed	Universaalplaat	1		170–180	25–30

Elektri säästmiseks võite te kasutada ka ainult ülemist või alumist tsooni. Küpsetusaeg võib olla tavapärasest pikem, kui te kasutate eraldi tsoone. Parima tulemuse jaoks soovitame ahju eelkuumutada.

Ülemine

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Väikesed koogid	Universaalplaat	4		170	30–35
Skoonid	Universaalplaat	4		180–190	30–35
Lasanje	Ahjurest	4		190–200	30–35
Kanakoivad *	Ahjurest + Universaalplaat	4 4		230–250	30–35

* Ärge eelkuumutage ahju.

Nutikas küpsetamine

Alumine

Toiduaine	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Väikesed koogid	Universaalplaat	1		170	30-35
Marmorkook	Ahjurest	1		160-170	60-70
Õunakook	Ahjurest	1		160-170	70-80
Isetehtud pitsa 1,0-1,2 kg	Universaalplaat	1		190-210	13-18

Automaatküpsetuse programmid

⚠ ETTEVAATUST

Kergesti riknevad toidud (näiteks piim, munad, kala, liha või kanaliha) ei tohi ahjus seista kauem kui 1 tund enne küpsetamise algust, ning need peab kohe pärast küpsetamise lõppu ahjust välja võtma. Riknenud toidu söömine võib põhjustada toidumürgitust.

Ühe tsooniga küpsetus

Järgmises tabelis on esitatud 40 automaatprogrammi küpsetamiseks ja röstimiseks. Siin on toodud kogused, kaaluvahemikud ja asjakohased soovitusel. Küpsetusrežiimid ja -ajad on teie mugavuse huvides juba eelprogrammeeritud. Kasutusjuhendist leiate automaatprogrammidega kasutamiseks mõned retseptid.

Automaatküpsetuse programmid 1 kuni 19, 38 ja 39 hõlmavad eelkuumutust ning selle edenemine kuvatakse ekraanil. Pange toit ahju, kui on kõlanud eelkuumutamise helisignaali. Seejärel vajutage funktsiooni **Automaatküpsetus** käivitamiseks nuppu **Küpsetusaeg**.

⚠ HOIATUS

Kasutage toidu ahjust väljavõtmisel alati ahjukindaid.

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 1	Kartuligratään	1,0-1,5	Ahjurest	3
		Valmistage värsked kartuligratään, kasutades 22-24 cm ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 2	Köögiviljagrataän	0,8-1,2	Ahjurest	3
		Valmistage värsked köögiviljagrataän, kasutades 22-24 cm ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 3	Makaronivorm	1,2-1,5	Ahjarest	3
		Valmistage makaronivorm, kasutades 22-24 cm ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 4	Lasanje	1,0-1,5	Ahjarest	3
		Valmistage isetehtud lasanje, kasutades 22-24 cm ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Ahjarest	3
		Asetage ratatouille koostisosad kaanega ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele. Küpsetage kaetuna. Segage enne serveerimist.		
A 6	Õunakook	1,2-1,4	Ahjarest	2
		Valmistage õunakook, kasutades 20-24 cm ümarat metallist küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage küpsetusvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 7	Croissant'id	0,3-0,4	Universaalplaat	3
		Croissant'ide valmistamine (jahutatud valmistainas). Asetage universaalplaadile küpsetuspaber. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahju.		
A 8	Lehttaina-õunasaiaikesed	0,3-0,4	Universaalplaat	3
		Asetage lehttaina-õunasaiaikesed küpsetuspaberiga kaetud universaalplaadile. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahju.		

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 9	Tordipõhi	0,4-0,5	Ahjarest	3
		Pange tainas võitatud musta metallist tordipõhja küpsetamiseks mõeldud küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage küpsetusvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Ahjarest	2
		Valmistage quiche'i tainas ja pange see 25 cm läbimõelduga ümarasse quiche'i vormi. Aktiveerige programm, lisage täidis ja asetage vorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 11	Saiapäts	0,6-0,7	Ahjarest	2
		Valmistage tainas ja pange see 25 cm pikkusega musta kandilisse metallist küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 12	Mitmeviljaleib	0,8-0,9	Ahjarest	2
		Valmistage tainas ja pange see 25 cm pikkusega musta kandilisse metallist küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 13	Kuklid	0,3-0,5	Universaalplaat	3
		Kuklite valmistamine (jahutatud valmistainas). Asetage universaalplaadile küpsetuspaber. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali ahju.		

Nutikas küpsetamine

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 14	Puuvilja-purukook	0,8-1,2	Ahjarest	3
		Asetage värsked puuviljad ja marjad (vaarikad, põldmurakad, õuna- või pirniviiulud) 22-24 cm ahjuvormi. Laotage peale puru. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 15	Skoonid	0,5-0,6	Universaalplaat	3
		Asetage skoonid (5-6 cm läbimõõduga) küpsetuspaberiga kaetud universaalplaadile. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahju.		
A 16	Keeks	0,5-0,6	Ahjarest	3
		Valmistage tainas ja pange see 26 cm läbimõõduga musta ümarasse metallist küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage küpsetusvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 17	Marmorkook	0,7-0,8	Ahjarest	2
		Valmistage koogitainas ja pange see ümarasse metallist Gugelhopfi või Bundti vormi. Aktiveerige programm ja asetage küpsetusvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 18	Hollandi keeks	0,7-0,8	Ahjarest	2
		Valmistage koogitainas ja pange see 25 cm pikkusega musta kandilisse metallist küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage küpsetusvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
A 19	Ameerika pähkli-šokolaadikook (brownie)	0,7-0,8	Ahjarest	3
		Valmistage koogitainas, kasutades 20-24 cm kuumakindlat ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 20	Röstitud veiseliha või rostbiif	0,8-1,2	Ahjarest	2
			Universaalplaat	1
		Maitsestage veiseliha ja pange üheks tunniks külmkappi. Seejärel asetage liha ahjuresstile, nii et pekine külg jääks üles.		
A 21	Aeglaselt küpsetatud rostbiif	0,8-1,2	Ahjarest	2
			Universaalplaat	1
		Maitsestage veiseliha ja pange üheks tunniks külmkappi. Seejärel asetage liha ahjuresstile, nii et pekine külg jääks üles.		
A 22	Ürtidega röstitud lambakarree	0,4-0,8	Ahjarest	4
			Universaalplaat	1
		Marineerige lambakarreed ürtidega ja asetage lihatükid ahjuresstile.		
A 23	Kondiga lambakoot	1,0-1,4	Ahjarest	3
			Universaalplaat	1
		Marineerige lambaliha ja asetage see ahjuresstile.		
A 24	Krõbedat kattega seapraad	0,8-1,2	Ahjarest	3
			Universaalplaat	1
		Asetage seapraad ahjuresstile, nii et pekine külg jääks üles.		
A 25	Searibid	0,8-1,2	Ahjarest	3
			Universaalplaat	1
		Asetage searibid ahjuresstile.		

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 26	Terve kana	1,0-1,4	Ahjarest	2
			Universaalplaat	1
		Loputage ja puhastage kana. Hõõruge kana õli ja maitseainetega. Asetage kana rinnaosa allapoole restile ja keerake see ümber niipea kui ahi annab helisignaali.		
A 27	Kanafilee	0,5-0,9	Ahjarest	4
			Universaalplaat	1
		Marineerige fileesid ja asetage need restile.		
A 28	Kanakoivad	0,5-0,9	Ahjarest	4
			Universaalplaat	1
		Pintseldage õli ja vürtsidega ning asetage see restile.		
A 29	Pardifilee	0,3-0,7	Ahjarest	4
			Universaalplaat	1
		Asetage pardifileed restile, nii et pekinekülg jääks üles. Esimene seadistus on keskmise küpsusastme jaoks, teine keskmise kuni läbiküpsenud küpsusastme jaoks.		
A 30	Küpsetatud forellifilee	0,3-0,7	Universaalplaat	4
		Asetage forellifileed universaalplaat, nii et nahaga külg jääks üles.		
A 31	Forell	0,3-0,7	Ahjarest	4
			Universaalplaat	1
		Loputage ja puhastage kala ning asetage täies pikkuses restile. Määrige kala seest sidrunimahla, soola ja ürtidega. Lõigake noaga naha sisse sälgud. Hõõruge õli ja soolaga.		

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 32	Lest	0,3-0,7	Universaalplaat	3
		Asetage lest küpsetuspaberiga kaetud universaalplaadile. Lõigake noaga sisse sälgud.		
A 33	Lõhesteik/-filee	0,3-0,7	Ahjarest	4
			Universaalplaat	1
		Loputage ja puhastage fileed või steigid. Asetage fileed nahk ülespoole restile.		
A 34	Röstitud köögiviljad	0,3-0,7	Universaalplaat	4
		Loputage suvikõrvits, baklažaan, paprika, sibul ja kirsstomatid ning viilutage. Hõõruge neid oliivõli, ürtide ja maitseainetega. Jaotage need ühtlaselt universaalplaadile.		
A 35	Küpsetatud kartulipoolikud	0,5-0,9	Universaalplaat	3
		Lõigake suured kartulid (200 g tk) pikkupidi pooleks. Asetage kartulid lõigatud külg ülespoole universaalplaadile ning hõõruge õli, ürtide ja maitseainetega.		
A 36	Külmutatud friikartulid	0,3-0,7	Universaalplaat	3
		Jaotage külmutatud friikartulid ühtlaselt universaalplaadile.		
A 37	Külmutatud kartulisektorid	0,3-0,7	Universaalplaat	3
		Jaotage külmutatud kartulisektorid ühtlaselt universaalplaadile.		
A 38	Külmutatud pitsa	0,3-0,7	Ahjarest	3
		Aktiveerige programm ja asetage külmutatud pitsa pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahjuresi keskele.		

Nutikas küpsetamine

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
A 39	Isetehtud pitsa	0,8-1,2	Universaalplaat	2
		Valmistage ise pärmitaignast pitsa ja asetage see universaalplaadile. Kaal hõlmab tainast ja pitsakatet, nt vorsti, köögivilju, sinki ning juustu. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahju.		
A 40	Taina kergitamine	0,3-0,7	Ahjurest	2
		Valmistage kausis tainas ja katke see toidukilega. Asetage resti keskele.		

Kahe tsooniga küpsetus

Järgmises tabelis on esitatud 10 automaatprogrammi küpsetamiseks ja röstimiseks. Võite kasutada kas ainult ülemist või alumist tsooni või ülemist ja alumist tsooni samal ajal. Programm sisaldab koguseid, kaaluvahemikke ja asjakohaseid soovitusi. Küpsetusrežiimid ja -ajad on teie mugavuse huvides juba eelprogrammeeritud. Kasutusjuhendist leiate automaatprogrammidega kasutamiseks mõned retseptid. Kõik kahe tsooniga automaatküpsetuse programmid sisaldavad eelkuumutust ja kuvavad eelkuumutuse edenemist. Pange toit ahju, kui on kõlanud eelkuumutamise helisignaali. Seejärel vajutage funktsiooni **Automaatküpsetus** käivitamiseks nuppu **Küpsetusaeg**.

⚠ HOIATUS

Kasutage toidu ahjust väljavõtmisel alati ahjukindaid.

1. Ülemine

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
1	Kartuligratään	1,0-1,5	Ahjures	4
		Valmistage värske kartuligratään, kasutades 22-24 cm ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
2	Lasanje	1,0-1,5	Ahjures	4
		Valmistage isetehtud lasanje, kasutades 22-24 cm ahjuvormi. Aktiveerige programm ja asetage ahjuvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
3	Kanakoivad	0,5-0,9	Ahjures	4
			Universaalplaat	4
		Pintseldage õli ja vürtsidega ning asetage see restile.		
4	Küpsetatud kartulipoolikud	0,5-0,9	Universaalplaat	4
		Lõigake suured kartulid (200 g tk) pikkupidi pooleks. Asetage kartulid lõigatud külg ülespoole universaalplaadile ning hõõruge õli, ürtide ja maitseainetega.		
5	Külmutatud friikartulid	0,3-0,7	Universaalplaat	4
		Jaotage külmutatud friikartulid ühtlaselt universaalplaadile.		

2. Alumine

Kood	Toiduaine	Kaal (mm)	Tarvik	Lood
1	Õunakook	1,2-1,4	Ahjures	1
		Valmistage õunakook, kasutades 20-24 cm ümarat metallist küpsetusvormi. Aktiveerige programm ja asetage küpsetusvorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
2	Lehttaina-õunasaiakesed	0,3-0,4	Universaalplaat	1
		Asetage lehttaina-õunasaiakesed küpsetuspaberiga kaetud universaalplaadile. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahju.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Ahjures	1
		Valmistage quiche'i tainas ja pange see 22-24 cm läbimõõduga ümarasse quiche'i vormi. Aktiveerige programm, lisage täidis ja asetage vorm pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist resti keskele.		
4	Külmutatud pitsa	0,3-0,7	Ahjures	1
		Aktiveerige programm ja asetage külmutatud pitsa pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahjuresi keskele.		
5	Isetehtud pitsa	0,8-1,2	Universaalplaat	1
		Valmistage ise pärmitaignast pitsa ja asetage see universaalplaadile. Kaal hõlmab tainast ja pitsakatet, nt vorsti, kõõgililju, sinki ning juustu. Aktiveerige programm ja asetage plaat pärast eelkuumutuse helisignaali kõlamist ahju.		

Nutikas küpsetamine

3. Kaks tsooni

Võite valida ühe automaatküpsetuse programmi alumise ja ülemise tsooni jaoks ja küpsetada samaaegselt.

ETTEVAATUST

Kui te kasutate ülemist või alumist tsooni, võib teise tsooni ventilaator ja küttekeha töötada, et tagada parimad tulemused. Tsooni, mis ei ole kasutusel, ei tohi samal ajal kasutada soovimatuteks eesmärkideks.

Katsetatud road

Vastavalt standardile EN 60350-1

1. Küpsetamine

Küpsetamissoovituste puhul on arvestatud, et ahi on eelkuumutatud. Ärge kasutage funktsiooni Kiire eelkuumus. Asetage plaadid ahju alati nii, et kaldserv jääks ukse poole.

Toit	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Väikesed koogid	Universaalplaat	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Liivakook	Universaalplaat	1+3		140	28-33
Rasvavaba keeks	Ahjurest + eemaldatava põhjaga koogivorm (tumeda kattega, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Õunakook	Ahjurest + 2 eemaldatava põhjaga koogivormi ** (tumeda kattega, Ø 20 cm)	kaks, diagonaalis asetatud		160	70-80
	Universaalplaat + ahjurest + 2 eemaldatava põhjaga koogivormi *** (tumeda kattega, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Pikendage küpsetusaega 5 minutit, kui kasutate küpsetamiseks tavarežiimi ja klaasist küpsetusnõud (Ø 26 cm).

** Üks kook tuleb paigutada restile taha vasakule ja teine ette paremale.

*** Mõlemad koogid tuleb paigutada keskele teineteise peale.

2. Grillimine

Eelkuumutage ahju suure grilli režiimiga 5 minutit.

Toit	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Röstsai	Ahjurest	5		270 (max)	1-2
Veisekotletid * (12 ea)	Ahjurest + Universaalplaat (vedeliku kogumiseks)	4 1		270 (max)	1. 15-18 2. 5-8

* Keerake ümber, kui $\frac{2}{3}$ küpsetusajast on möödas.

3. Röstimine

Toit	Tarvik	Lood	Kütmise režiim	Temp. (°C)	Aeg (min)
Terve kana * 1,3-1,5 kg	Ahjurest + Universaalplaat (vedeliku kogumiseks)	3 1		200	60-75
Terve kana * 1,5-1,7 kg	Ahjurest + Universaalplaat (vedeliku kogumiseks)	3 1		200	70-85

* Keerake ümber, kui pool ajast on möödas.

Sagedamaste automaatküpsetuse retseptide kogu

Kartuligratään

- Koostisosad** 800 g kartuleid, 100 ml piima, 100 ml rööska koort, 50 g lahtiklopitud muna, 1 sl soola, 1 sl pipart, 1 sl muskaatpähklit, 150 g riivitud juustu, võid, tüümiani
- Suunised** Koorige kartulid ja viilutage need 3 mm paksusteks viiludeks. Võitage ahjuvorm (22-24 cm). Laotage viilud puhtale rätile ja hoidke need rätiga kaetuna, kuni te teised koostisosad ette valmistate. Pange muud koostisosad suurde kaussi, välja arvatud riivitud juust, ja segage korralikult läbi. Laduge viilud ahjuvormi, nii et need veidi üksteisega kattuvad, ja valage segu kartulitele. Laotage riivitud juust peale ja küpsetage. Pärast küpsetamist riputage serveerimiseks peale veidi tüümianilehti.

Nutikas küpsetamine

Köögiviljagratään

Koostisosad 800 g köögivilju (suvikõrvits, tomat, sibul, porgand, paprika, eelkeedetud kartulid), 150 ml röõska koort, 50 g lahtiklopitud muna, 1 sl soola, 1 sl maitseaineid (pipar, petersell või rosmariin), 150 g riivitud juustu, 3 sl oliiviõli, veidi tüümianilehti

Suunised Peske köögiviljad ja viilutage need 3-5 mm paksusteks viiludeks. Laduge viilud ahjuvormi (22-24 cm) ja valage õli köögiviljadele. Segage muud koostisosad omavahel, välja arvatud riivitud juust, ja valage köögiviljadele. Laotage riivitud juust peale ja küpsetage. Seejärel riputage serveerimiseks peale veidi tüümianilehti.

Lasanje

Koostisosad 2 sl oliiviõli, 500 g veisehackliha, 500 ml tomatikastet, 100 ml veisepuljongit, 150 g kuivatatud lasanjelehti, 1 sibul (hakitud), 200 g riivitud juustu, 1 tl kuivatatud petersellihelbeid, 1 tl punet, 1 tl basiilikumi

Suunised Valmistage tomati-lihakaste. Kuumutage õli praepannil, seejärel praadige veiseliha ja hakitud sibulat umbes 10 minutit, kuni need on pruunistunud. Valage selle peale tomatikaste ja veisepuljong ning lisage kuivatatud ürdid. Laske keema ning hautage 30 min. Keetke lasanjelehed vastavalt pakendil olevatele juhistele. Laduge kihiti lasanjelehed, lihakaste ja juust ning korrake. Seejärel puistake lasanje peale ühtlane kiht järelejäänud juustu ja küpsetage.

Õunakook

- Koostisosad**
- **Tainas:** 275 g jahu, $\frac{1}{2}$ tl soola, 125 g valget tuhksuhkrut, 8 g vanillisuhkrut, 175 g külma võid, 1 muna (lahtiklopitud)
 - **Täidis:** 750 g terveid tihkeid õunu, 1 sl sidrunimahla, 40 g suhkrut, $\frac{1}{2}$ sl kaneeli, 50 g seemneteta rosinaid, 2 sl riivsaia

Suunised Sõeluge jahu ja sool suure kaussi. Sõeluge selle hulka lisaks tuhksuhkur ja vanillisuhkur. Lõigake või kahe noa abil jahus väikesteks kuubikuteks. Lisage $\frac{3}{4}$ lahtiklopitud munast. Töödelge kõiki koostisaineid köögikombainis, kuni tekib mure segu. Vormige tainas käte abil palliks. Keerake see kilesse ja jätke umbes 30 minutiks jahedasse. Määrige eemaldatava põhjaga koogivorm (24–26 cm läbimõõduga) rasvainega ja katke pind jahuga. Rullige $\frac{3}{4}$ tainast 5 mm paksuseks. Asetage see koogivormi (põhja ja külgedele). Koorige õunad ja eemaldage nende südamed. Lõigake need umbes $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm kuubikuteks. Piserdage õunad sidrunimahlaga ja segage hästi. Peske ja kuivatage korindid ja rosinaid. Lisage suhkur, kaneel, rosinaid ja korindid. Segage hästi ja puistake taina põhjale riivsaia. Vajutage kergelt. Rullige ülejäänud tainas. Lõigake tainas väikesteks ribadeks ja asetage need ruudustikuna täidisele. Määrige pirukas ühtlaselt ülejäänud lahtiklopitud munaga.

Quiche Lorraine

- Koostisosad**
- **Tainas:** 200 g tavalist jahu, 80 g võid, 1 muna
 - **Täidis:** 75 g rasvavaba peekoni kuubikuid, 125 ml rööska koort, 125 g hapukoort, 2 muna, lahtiklopitud, 100 g riivitud Šveitsi juustu, soola ja pipart

Suunised Taina valmistamiseks pange jahu, või ja muna kaussi ja segage, kuni tekib pehme tainas. Seejärel pange see 30 min külmikusse ootele. Rullige tainas lahti ja asetage keraamilisse rasvaga määritud quiche'ivormi (25 cm läbimõõduga). Torgake taina põhja kahvliga augud. Segage omavahel muna, röösk koor, hapukoor, juust, sool ja pipar. Valage see hetk enne küpsetamist tainale.

Puuvilja-purukook

- Koostisosad**
- **Kate:** 200 g jahu, 100 g võid, 100 g suhkrut, 2 g soola, 2 g jahvatatud kaneeli
 - **Puuviljad:** 600 g erinevaid puuvilju

Suunised Segage kõik koostisained omavahel, kuni purukate on valmis. Laotage erinevad puuviljad ahjuvormi ja puistake puruga üle.

Nutikas küpsetamine

Isetehtud pitsa

- Koostisosad**
- **Pitsatainas:** 300 g jahu, 7 g kuivpärm, 1 sl oliiviõli, 200 ml sooja vett, 1 sl suhkrut ja soola
 - **Kate:** 400 g viilutatud köögivilju (baklažaan, suvikõrvits, sibul, tomat), 100 g sinki või peekonit (tükeldatud), 100 g riivitud juustu
- Suunised**
- Pange jahu, pärm, õli, sool, suhkur ja soe vesi kaussi ja segage, kuni tekib vedelapoolne tainas. Sõtkuge mikseriga või käte abil umbes 5–10 minutit. Katke kaanega ja asetage 30 minutiks 35 °C ahju kerkima. Rullige tainas jahusel pinnal ristkülikukujuliseks ja asetage see ahjuplaadile või pitsapannile. Määrige tomatipüree tainale ja laotage peale sink, seened, oliivid ja tomat. Laotage riivitud juust ühtlaselt peale ja küpsetage.

Rõstitud veiseliha või rostbiif

- Koostisosad**
- 1 kg veise välisfileed, 5 g soola, 1 g pipart, 3 g rosmariini ja 3 g tüümiani
- Suunised**
- Maitsestage veiseliha soola, pipra ja rosmariiniga ning pange üheks tunniks külmkappi. Asetage see ahjuresile. Asetage see ahju ja küpsetage.

Ürtidega rõstitud lambakarree

- Koostisosad**
- 1 kg lambakarreed (6 tükki), 4 suurt küüslauguküünt (pressitud), 1 sl värsket tüümiani (purustatud), 1 sl värsket rosmariini (purustatud), 2 sl soola, 2 sl oliiviõli
- Suunised**
- Segage omavahel sool, küüslauk, ürdid ja õli ning lisage lambaliha. Pöörake lambaliha, kuni see on kaetud, ja jätke toatemperatuurile vähemalt 30 minutiks kuni üheks tunniks.

Searibid

- Koostisosad**
- 2 searibiplaati, 1 sl musti pipraterasid, 3 loorberilehte, 1 sibul (hakitud), 3 küüslauguküünt (hakitud), 85 g pruuni suhkrut, 3 sl Worcestershire kastet, 2 sl tomatipüreed, 2 sl oliiviõli
- Suunised**
- Valmistage grillkaste. Kuumutage õli praepannil ja lisage sibul. Praadige, kuni sibul on pehme ja lisage seejärel teised koostisained. Pruunistage ja vähendage seejärel kuumust ning hautage 30 min kuni paksenemiseni. Marineerige ribi grillkastmes vähemalt 30 min kuni üks tund.

Hooldus

Puhastamine

Puhastamise lihtsustamiseks tehke seda regulaarselt.

⚠ HOIATUS

- Veenduge enne puhastamist, et ahi ja tarvikud oleks jahtunud.
- Ärge kasutage abrasiivset puhastusvahendit, tugevat harja, küürimiskäsna või -lappi, traatharja, nuga ega muid abrasiivseid materjale.

Ahju sisemus

- Kasutage ahju sisemuse puhastamiseks puhast lappi ja õrnatoimelist puhastusvahendit või sooja seebivett.
- Ärge puhastage uksetihendit käsitsi.
- Ahju emailpindade kahjustamise vältimiseks kasutage ainult tavapäraseid ahjupuhastusvahendeid.
- Raskesti eemaldatava mustuse korral kasutage spetsiaalset ahjupuhastusvahendit.
- Kuna küpsetuskambri temperatuur algperioodil tõuseb, on võimalik, et avastate ukse sisemisel klaasil plekke. Sel juhul lülitage ahi välja ja oodake, kuni see jahtub. Seejärel kasutage majapidamispaberit või neutraalset puhastusainet ja puhast lappi, et sisemine klaas puhtaks pühkida.

Ahju välispinnad

Puhastage ahju välispinnad (nt uks, käepide ja ekraan) puhta lapi ja õrnatoimelise puhastusvahendiga või sooja seebiveega ning kuivatage majapidamispaberi või kuiva rätikuga.

Rasv ja mustus võib jääda eelkõige käepideme ümber, mis on tingitud ahjust tulevast kuumast õhust. Soovitav on puhastada käepidet pärast iga kasutuskorda.

Lisatarvikud

Peske tarvikud pärast iga kasutuskorda ja kuivatage köögrätikuga. Raskesti eemaldatava mustuse korral leotage tarvikuid enne pesemist umbes 30 minutit soojas seebivees.

Katalüütilised emailpinnad (ainult kohaldatavad mudelid)

Eemaldatavad osad on kaetud tumehalli katalüütilise emailiga. Need võivad määruda ventilaatoriga režiimi kasutamisel pritsiva õli ja rasvaga. Kuid see mustus põleb ära ahju temperatuuril 200 °C või rohkem.

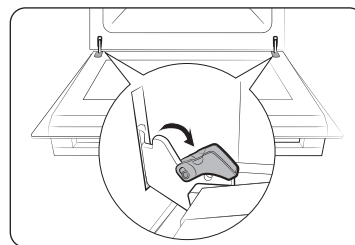
1. Eemaldage ahjust kõik tarvikud.
2. Puhastage ahju sisepinnad.
3. Valige maksimaalse temperatuuriga ventilaatoriga režiim ja käitage seda tund aega.

Uks

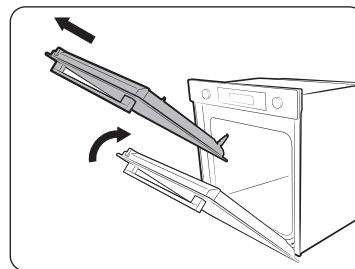
Eemaldage ahjuuks ainult puhastamiseks. Ahjuukse eemaldamiseks puhastamise tarbeks järgige neid juhiseid.

⚠ HOIATUS

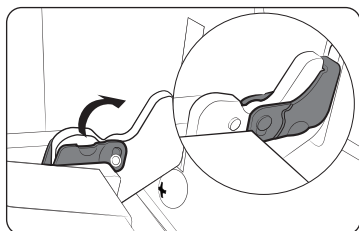
Ahjuuks on raske.



1. Avage uks ja pöörake mõlema hinge klambrid lahti.



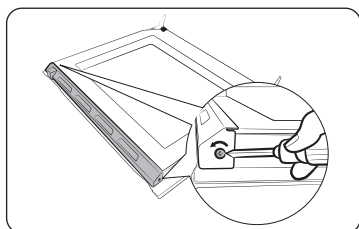
2. Sulgege uks umbes 70°. Hoidke ust mõlema käega äärtest ning tõstke ja tõmmake seda ülespoole, kuni hinged on eemaldatud.
3. Puhastage uks seebivee ja puhta lapiga.



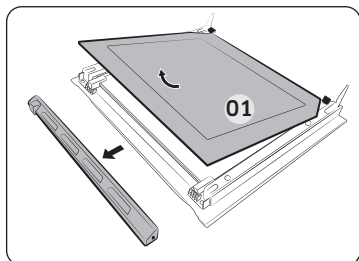
4. Seejärel järgige ukse tagasi paigaldamiseks toiminguid 1 kuni 2 vastupidises järjekorras. Veenduge, et klambrid on mõlemal pool hingede küljes.

Ukseklaas

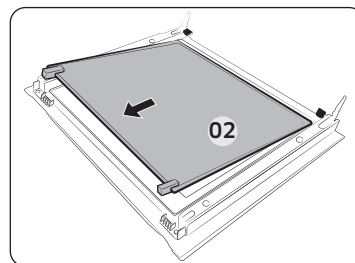
Olenevalt mudelist on ahjuuksel üksteise peale asetatud 3-4 paanist koosnev klaas. Eemaldage ukseklaas ainult puhastamiseks. Ukseklaasi eemaldamiseks puhastamise tarbeks järgige neid juhiseid.



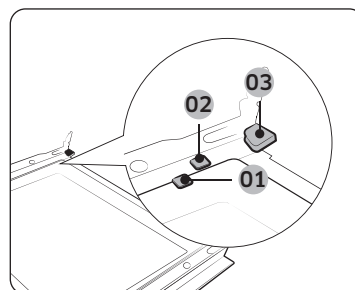
1. Kasutage kruvikeerajat vasakul ja paremal olevate kruvide eemaldamiseks.



2. Eemaldage katted noolega näidatud suunas.
3. Eemaldage ükselt esimene paan.

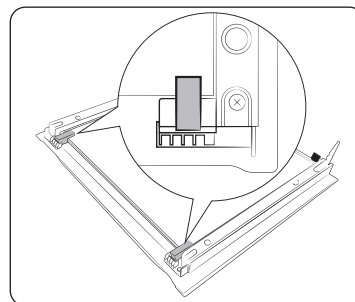


4. Eemaldage ükselt teine paan noolega näidatud suunas.
5. Puhastage klaas seebivee ja puhta lapiga.



- 01 Tugiklamber 1
- 02 Tugiklamber 2
- 03 Tugiklamber 3

6. Pärast seda paigaldage klaasid tagasi järgnevalt:
 - Sisestage paan 2 tugiklambrite 1 ja 2 vahele ning paan 1 tugiklambrisse 3 järgnevas järjekorras.

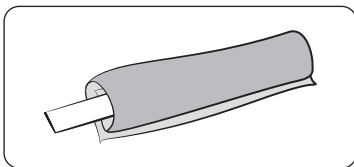


7. Kontrollige, kas klaasi kummitihendid on paika sobitunud ja kinnitage klaas korralikult.
8. Järgige ukse tagasi paigaldamiseks toiminguid 1-2 vastupidises järjekorras.

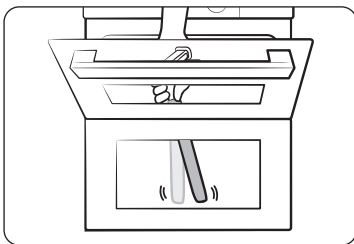
⚠ HOIATUS

Kuumuse lekkimise vältimiseks veenduge, et paigaldate klaasid korralikult tagasi.

Kahest osast koosnev ukseklaas (ainult kohaldatavad mudelid)



1. Keerake märg rätik pulga ümber.

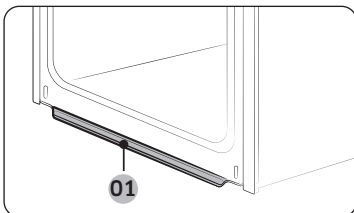


2. Lükake rätik ukse alla.
3. Puhastage uks.
4. Niisutage rätikut puhastusainega ja korrake puhastust.
5. Kuivatage vedelik ja mullid kuiva rätikuga.

⚠ ETTEVAATUST

Ärge eemaldage ust puhastamiseks.

Veekoguja



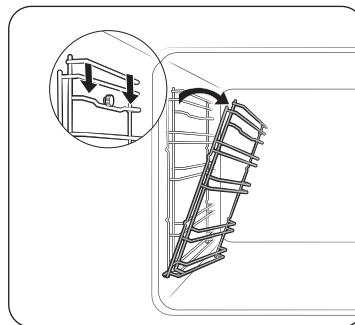
01 Veekoguja

Veekoguja kogub peale küpsetamisel tekkiva liigse niiskuse ka toidujääke. Tühjendage ja puhastage veekoguja regulaarselt.

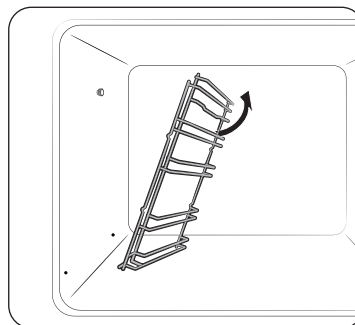
⚠ HOIATUS

Kui veekoguja hakkab lekkima, pöörduge Samsungi kohaliku teeninduskeskuse.

Külgmised restid (ainult kohaldatavad mudelid)



1. Vajutage vasakpoolse resti ülemisele äärelle ja laske rest umbes 45° võrra allapoole.



2. Tõmmake vasakpoolse resti alumist äärt ja eemaldage see.
3. Eemaldage parempoolne külgmise rest samal viisil.
4. Puhastage mõlemad külgmised restid.
5. Seejärel järgige külgmiste restide tagasi paigaldamiseks toiminguid 1 kuni 2 vastupidises järjekorras.

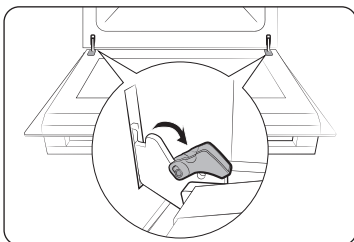
📖 MÄRKUS

Ahju saab kasutada ka ilma külgmiste restideta.

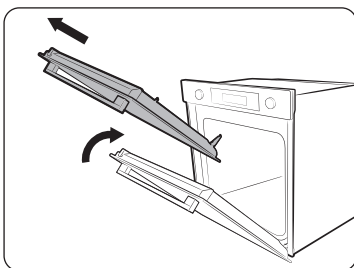
Ukse eemaldamine

⚠ HOIATUS

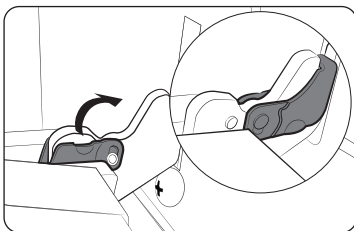
Ahjuuks on raske.



1. Avage uks ja pöörake mõlema hinge klambrid lahti.



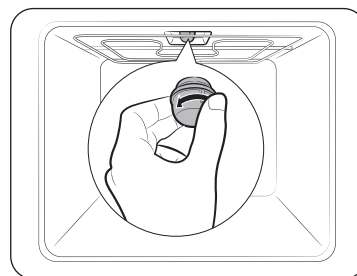
2. Sulgege uks umbes 70°. Hoidke ust mõlema käega äärtest ning tõstke ja tõmmake seda ülespoole, kuni hinged on eemaldatud.



3. Seejärel järgige ukse tagasi paigaldamiseks toiminguid 1 kuni 2 vastupidises järjekorras. Veenduge, et klambrid on mõlemal pool hingede küljes.

Asendamine

Lambid

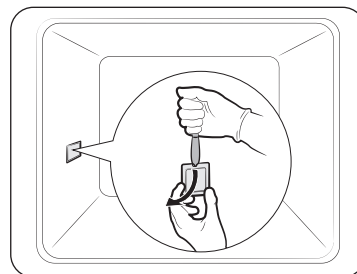


1. Eemaldage klaaskuppel, keerates seda vastupäeva.
2. Asendage ahjulamp.
3. Puhastage klaaskuppel.
4. Seejärel järgige klaaskupli tagasi paigaldamiseks toimingut 1 vastupidises järjekorras.

⚠ HOIATUS

- Enne lambi asendamist lülitage ahi välja ja eemaldage toitekaabel vooluvõrgust.
- Kasutage ainult 25-40 W / 220-240 V, 300 °C kuumakindlat lampi. Sobiva lambi saate osta kohalikust Samsungi teeninduskeskusest.
- Kasutage halogeenlambi käsitlemisel alati kuiva lappi. Nii ei jää lambile sõrmejälgi ega higi, mis lambi kasutusiga lühendavad.

Ahju külgmise lamp



1. Toetage ühe käega ahju külgmise lambi kate alumist äärt ning kasutage teravat lapikut eset, näiteks kööginuga, kate eemaldamiseks näidatud viisil.
2. Asendage ahju külgmise lamp.
3. Paigaldage lambi kate oma kohale tagasi.

Kontrollitavad punktid

Kui teil tekib ahjuga mõni probleem, vaadake esmalt allolevat tabelit ja järgige soovitusi. Probleemi püsimisel pöörduge kohaliku Samsungi teeninduskeskuse poole.

Probleem	Põhjus	Toiming
Nuppe ei saa korralikult vajutada.	- Nuppude vahele on jäänud võõrkeha. - Puuteekraaniga mudel: välispinnal on niiskus. - Lukufunktsioon on rakendatud.	- Eemaldage võõrkeha ja proovige uuesti. - Eemaldage niiskus ja proovige uuesti. - Kontrollige, kas lukufunktsioon on rakendatud.
Mõned nupud ei ole õigesti aktiveeritud.	Eraldusplaat on jäänud küpsetuskambrisse (või ahi on režiimil Flex)	Eemaldage eraldusplaat. Kui see on ahjus, on mõned nupud desaktiveeritud.
Kellaaega ei kuvata.	Puudub toitevarustus.	Kontrollige, kas ahjul on toitevarustus.
Ahi ei tööta.	Puudub toitevarustus.	Kontrollige, kas ahjul on toitevarustus.
Ahi seiskub töötamise ajal.	Pistik on pistikupesast lahti ühendatud.	Ühendage pistik uuesti.
Toide lülitub töötamise ajal välja.	- Pidev küpsetamine võtab liiga kaua aega. - Jahutusventilaator ei tööta. - Ahi on paigaldatud halva ventilatsiooniga kohta. - Samas pistikupesas kasutatakse mitut pistikut.	- Pärast pikaajalist küpsetamist laske ahjul jahtuda. - Kuulake jahutusventilaatori heli. - Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum. - Kasutage ühte pistikut.

Probleem	Põhjus	Toiming
Ahjul puudub toitevarustus.	Puudub toitevarustus.	Kontrollige, kas ahjul on toitevarustus.
Ahju välispind muutub töötamise ajal liiga kuumaks.	Ahi on paigaldatud halva ventilatsiooniga kohta.	Tagage ahju ümber toote paigaldusjuhendis nimetatud vaba ruum.
Ust ei saa korralikult avada.	Ahjuukse ja ahju sisemuse vahel on toidujäägid.	Puhastage ahi korralikult ja seejärel avage uks uuesti.
Sisetuli valgustab nõrgalt või ei sütti.	- Lamp lülitub sisse ja seejärel välja. - Lamp kattub küpsetamise ajal võõrkehadega.	- Lamp lülitub teatud aja möödumisel automaatselt välja, et energiat säästa. Lambi uuesti sisselülitamiseks vajutage ahjulambi nuppu. - Puhastage ahju sisemus ja seejärel kontrollige.
Ahjult saab elektrilöögi.	- Toide ei ole nõuetekohaselt maandatud. - Kasutatakse ilma maanduseta pistikupesas.	Kontrollige, kas toitevarustus on nõuetekohaselt maandatud.
Ahjust tilgub vett.	Olenevalt toidust võib mõnel juhul esineda vett või auru. See ei ole toote talitlushäire.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel kuivatage see kuiva rätikuga.
Ukseprao vahelt väljub auru.		
Ahju on vett.		
Heledus ahjus on muutlik.	Heledus muutub olenevalt sellest, kuidas muutub väljundvõimsus.	Väljundvõimsuse muutused küpsetamise ajal pole talitlushäired, mistõttu pole vaja muretseda.

Probleem	Põhjus	Toiming
Küpsetamine on lõppenud, kuid jahutusventilaator töötab endiselt.	Ventilaator töötab teatud aja jooksul automaatselt edasi, et ahju sisemust ventileerida.	See ei ole toote talitlushäire, mistõttu pole vaja muretseda.
Ahi ei kuumene.	- Uks on avatud. - Ahju juhtelemendid pole õigesti seadistatud. - Kaitse on läbi põlenud või kaitseülili on rakendunud.	- Sulgege uks ja taaskäivitage seade. - Lugege ahju kasutamise jaotist ja lähtestage ahju seaded. - Asendage sulavkaitse või lähtestage kaitseülili. Kui see esineb korduvalt, võtke ühendust elektrikuga.
Töötamise ajal tuleb ahjust suitsu.	- Esmakordse kasutuselevõtmise ajal. - Kütteelemendile on sattunud toidujäägid.	- Ahju esmakordsel kasutuselevõtmisel võib sellest suitsu tulla. See ei ole talitlushäire ja peaks kaduma ahju 2-3 kasutuskorra järel. - Laske ahjul piisavalt jahtuda ja eemaldage toidujäägid kütteelemendilt.
Ahju kasutamisel on tunda põlemis- või plastilõhna.	Kasutatakse plast- või muid nõusid, mis ei ole kuumakindlad.	Kasutage kõrgete temperatuuride jaoks sobilikke klaasnõusid.

Probleem	Põhjus	Toiming
Ahi ei küpseta korralikult.	Uks avatakse küpsetamise ajal.	Ärge avage sageli ahjuust, kui te ei küpseta toitu, mida tuleb sageli ümber pöörata. Kui avate ust sageli, langeb ahju sisetemperatuur ja see võib küpsetustulemust mõjutada.
Aurupuhastus ei toimi.	See on tingitud sellest, et temperatuur on liiga kõrge.	Laske ahjul jahtuda ja seejärel proovige uuesti.
Kahe tsooniga küpsetuse režiim ei tööta.	Eraldusplaat ei ole nõuetekohaselt sisestatud.	Kasutamiseks sisestage eraldusplaat korrektselt.
Ühe tsooniga küpsetuse režiim ei tööta.	Eraldusplaat on ahjus.	Kasutamiseks võtke eraldusplaat ahjust välja.
Küpsetuskambri ventilaator, mis ei ole kahe tsooni režiimis kasutusel, töötab (või küpsetuskambri temperatuur on kõrge).	Parimateks küpsetusomaduste ja -tulemuste saavutamiseks võivad ventilaator ja küpsetuskambri kütteelement töötada.	See ei ole toote talitlushäire, mistõttu pole vaja muretseda.

Teabekoodid

Kui ahi ei tööta õigesti, võidakse ekraanil kuvada teabekood. Vaadake allolevat tabelit ja järgige toodud soovitusi.

Kood	Tähendus	Toiming
C-d1	Ukseluku rikked.	Lülitage ahi välja ja seejärel uuesti sisse. Probleemi püsimise korral katkestage toitevarustus vähemalt 30 sekundiks ja seejärel ühendage uuesti. Kui probleem ei lahene, võtke ühendust teeninduskeskusega.
C-20	Anduri rikked.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Esineb ainult EEPROM-i lugemisel/ kirjutamisel.	
C-F0	Põhitrukkplaadi ja alamtrükkplaadi vahel puudub side.	
C-F2	Esineb, kui puutepaneeli integraallülituse ja põhi- või alam-mikroarvuti vahel esineb pidev sideprobleem.	Lülitage ahi välja ja seejärel uuesti sisse. Probleemi püsimise korral katkestage toitevarustus vähemalt 30 sekundiks ja seejärel ühendage uuesti. Kui probleem ei lahene, võtke ühendust teeninduskeskusega.
C-d0	Nuppude probleem Esineb, kui nuppu vajutatakse ja hoitakse teatud aja jooksul all.	Puhastage nupud ja veenduge, et nupud või nende ümbrus ei oleks märg. Lülitage ahi välja ja seejärel proovige uuesti. Probleemi püsimisel pöörduge kohaliku Samsungi teeninduskeskuse poole.

Kood	Tähendus	Toiming
-dC-	Kui eraldusplaat eemaldatakse kahe tsooniga küpsetuse režiimi ajal. Kui eraldusplaat sisestatakse ühe tsooniga küpsetuse režiimi ajal.	Eraldusplaati ei tohi eemaldada kahe tsooniga küpsetuse režiimi ajal. Lülitage ahi välja ja seejärel uuesti sisse. Probleemi püsimise korral katkestage toitevarustus vähemalt 30 sekundiks ja seejärel ühendage uuesti. Kui probleem ei lahene, võtke ühendust teeninduskeskusega.
S-01	Kaitseväljalülitus Ahi on töötanud pikka aega määratud temperatuuril. - Alla 100 °C – 16 tundi - Vahemikus 105 °C kuni 240 °C – 8 tundi - Vahemikus 245 °C kuni max – 4 tundi	Tegu pole süsteemi rikkega. Lülitage ahi välja ja eemaldage toit. Seejärel proovige tavapäraselt uuesti.

Tehnilised andmed

Samsung püüab pidevalt oma tooteid täiustada. Seetõttu võivad nii disainielemendid kui ka käesolevad kasutusjuhised ilma ette teatamata muutuda.

Toitepinge		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimaalne ühendatud nimikoormus		3650-3950 W
Mõõtmed (L x K x S)	Põhiseade	595 × 596 × 570 mm
	Integreeritav	560 × 579 × 549 mm
Helitugevus		76 liitrit

* Toode sisaldab energiatõhususe klassi <G> valgusallikat.

Lisa

Toote andmeleht

Samsung	Samsung	
Mudeli tunnus	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Siseosa energiatõhususindeks (EEI cavity)	81,6	
Energiatõhususe klass küpsetuskambri kohta	A+	
Tsüklis tarbitav elektrienergia (lõppenergia) standardkoormuse kuumutamiseks elektriküpsetusahju siseosas tavaseisundis (EC electric cavity)	1,05 kWh/tsüklil	
Tsüklis tarbitav elektrienergia (lõppenergia) standardkoormuse kuumutamiseks elektriküpsetusahju siseosas töötava tiivikuga seisundis (EC electric cavity)	0,71 kWh/tsüklil	
Siseosade arv	1	
Soojusallikate arv ühes siseosas (elektrilised või gaasisoojusallikad)	Elekter	
Siseosa maht (V)	76 l	
Küpsetusahju tüüp	Integreeritav	
Seadme mass (M)	NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Andmed vastavad standardile EN 60350-1, EN 50564, komisjoni määrusele (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014, ja määrusele (EÜ) nr 1275/2008.

Üldine ooteseisundi tarbimisvõimsus (W) (Kõik võrgupordid on sisselülitatud olekus)		1,9 W
Võimsuse juhtimise ajaperiood (min)		20 min
Wi-Fi	Ooteseisundi tarbimisvõimsus (W)	1,9 W
	Võimsuse juhtimise ajaperiood (min)	20 min
Väljalülitatud seisund	Energiatarve	0,5 W
	Võimsuse juhtimise ajaperiood (min)	30 min

Energiasäästmise näpunäited

- Ahjuuks peab olema küpsetamise ajal suletud, välja arvatud siis, kui pöörate toitu ümber. Ärge avage küpsetamise ajal sageli ahjuust, et ahjus sisetemperatuuri säilitada ja energiat säästa.
- Plaanige ahju kasutamist ette, et te ei peaks toidu mitmes osas küpsetamise korral vahepeal ahju välja lülitama. Nii säästate energiat ja aega, kuna ei pea ahju uuesti eelkuumutama.
- Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, võib ahju 5–10 minutit enne küpsetamise lõppu energia säästmiseks välja lülitada. Küpsetusprotsessi lõpp võib toimuda ka jääksoojuse abil.
- Võimaluse korral küpsetage alati korraga mitu toiduportsjoni.

MÄRKUS

Käesolevaga kinnitab Samsung, et see raadioseade on kooskõlas direktiiviga 2014/53/EL ja Ühendkuningriigi asjakohaste õigusnormidega.

EL-i vastavusdeklaratsiooni ja Ühendkuningriigi vastavusdeklaratsiooni terviktekst on saadaval järgmisel veebiaadressil: Ametliku vastavusdeklaratsiooni leiate veebisaidilt <http://www.samsung.com>. Avage menüü Support > Search Product Support (Tugi > Leia tootetugi) ja sisestage mudeli nimi.

	Sagedusvahemik	Edastusvõimsus (max)
Wi-Fi	2412–2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402–2480 MHz	10 dBm

Avatud lähtekoodi puudutav teade

Selles tootes kasutatakse avatud lähtekoodiga tarkvara.

Veebiaadress http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 avab selle tootega seotud avatud lähtekoodi litsentsiteabe allalaadimislehe.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Įmontuojama orkaitė

Naudotojo ir montavimo vadovas

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Turinys

Šio vadovo naudojimas	3
Šioje naudotojo instrukcijoje naudojami tokie simboliai:	3
Saugos instrukcijos	3
Svarbios atsargumo priemonės	3
Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)	6
Automatinė energijos taupymo funkcija	6
Įrengimas	6
Kas pridedama	6
Pasiruošimas orkaitės montavimui	7
Prijungimas prie tinklo	7
Tvirtinimas spintelėje	8
Prieš pradėdant naudoti	10
Pradiniai nustatymai	10
Naujos orkaitės kvapas	10
Išmanusis apsauginis mechanizmas	10
Lengvai užsidarančios durelės (tik atitinkamuose modeliuose)	11
Priedai	11
Lanksčios durelės (tik atitinkamuose modeliuose)	12
Mechaninis užraktas (tik atitinkamuose modeliuose)	13
Dvigubas gaminimo režimas	13
Valdymas	14
Valdymo skydelis	14
Bendrieji nustatymai	15
Maisto gaminimo režimai	18
Dvigubo gaminimo režimo temperatūros nustatymo intervalas	22
Kepimas žemos temperatūros karštu oru (tik atitinkamuose modeliuose)	23
Kaip sustabdyti gaminimą	25
Speciali funkcija	25

Natūralūs garai (tik atitinkamuose modeliuose)	26
Automatinis gaminimas	27
Valymas	28
Laikmatis	30
Garso įjungimas / išjungimas	30
„Wi-Fi“ įjungimas / išjungimas	30
Išmanusis gaminimas	31
Rankinis gaminimas	31
Automatinio gaminimo programos	36
Bandomieji patiekalai	42
Dažnai naudojamų automatinių receptų rinkinys	43
Techninė priežiūra	47
Valymas	47
Durelių nuėmimas	50
Pakeitimas	50
Trikčių diagnostika	51
Kontroliniai punktai	51
Informaciniai kodai	53
Techninės specifikacijos	54
Priedas	54
Gaminio duomenų lapas	54
Pranešimas apie atvirąjį kodą	55

Šio vadovo naudojimas

Dėkojame, kad pasirinkote Samsung įmontuojamą orkaitę.

Šiame naudotojo vadove pateikta svarbi informacija apie saugą ir instrukcijos, skirtos jums padėti valdyti ir prižiūrėti šį prietaisą.

Prieš naudodamiesi orkaite, neskubėkite perskaityti šio naudotojo vadovo ir pasilikite šią knygėlę, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje.

Šioje naudotojo instrukcijoje naudojami tokie simboliai:

ĮSPĖJIMAS

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **rimtai, mirtinai susižaloti ir (arba) padaryti žalos nuosavybei**.

PERSPĖJIMAS.

Pavojingai arba nesaugiai naudojant, galima **susižaloti ir (arba) padaryti žalos nuosavybei**.

PASTABA.

Naudingi patarimai, rekomendacijos ar informacija, padedanti naudotojams naudotis prietaisu.

Saugos instrukcijos

Šią krosnelę turi įrengti atestuotas elektrikas. Krosnelės montuotojas yra atsakingas už prietaiso prijungimą prie maitinimo tinklo laikantis atitinkamų saugos rekomendacijų.

SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

ĮSPĖJIMAS

Šis prietaisas neskirtas naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba asmenims, neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent jie, naudojantis šiuo prietaisu, būtų prižiūrimi ar vadovaujami asmens, atsakingo už jų saugumą.

Vaikus reikėtų prižiūrėti, kad nežaistų su šiuo įrenginiu.

Į fiksuotus laidus pagal instaliacijos taisykles turi būti įtrauktos atjungimo priemonės.

Prietaisą turi būti galima atjungti nuo maitinimo po to, kai jis yra įrengiamas. Atjungiamą pasiekiamu kištuku arba jungikliu, kuris įtaisomas stacionariai pagal instaliacijos taisykles.

Jeigu maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojų, jį turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis gamintojo atstovas arba kvalifikuoti asmenys.

Nurodytas tvirtinimo metodas nepriklauso nuo to, ar naudojami klizai, nes jie nelaikomi patikimomis tvirtinimo priemonėmis.

Saugos instrukcijos

Šį įrenginį gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai bei asmenys su ribotais fiziniais, jutimo ar protiniais gebėjimais arba neturintys pakankamai patirties ir žinių, jeigu jiems buvo parodyta ir suteikta žinių, kaip saugiai naudoti įrenginį, ir jie supranta galimus pavojus. Vaikai neturi žaisti su įrenginiu. Vaikai, jei nėra prižiūrimi suaugusiųjų, negali valyti įrenginio ar atlikti techninių priežiūros darbų. Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų nepasiektų jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai.

Naudojamas prietaisas įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti krosnelės viduje esančių kaitinamųjų elementų.

ĮSPĖJIMAS. Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Vaikai neturėtų būti prileidžiami.

Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to gali suskilti stiklas.

Jei šiame prietaise yra valymo funkcija, prieš valant turi būti pašalintas išbėgęs maistas, o valymo garais arba automatinio valymo metu krosnelėje negalima palikti jokių virtuvės reikmenų. Valymo funkcija priklauso nuo modelio.

Jeigu šiame prietaise yra valymo funkcija, valymo metu paviršiai gali įkaisti labiau nei įprasta, todėl reikia neprileisti vaikų. Jei prietaisuose naudojamas pirolizinis valymo procesas, kai kurie gyvūnai, ypač paukščiai, gali būti jautrūs garams ir vietiniams temperatūros svyravimams atliekant pirolizinį valymo procesą, todėl šio proceso metu juos reikia perkelti į tinkamą gerai vėdinamą vietą.

Patalpa turi būti vėdinama pirolizinio valymo metu ir po jo.

Valymo funkcija priklauso nuo modelio.

Naudokite tik šiai krosnei rekomenduojamą temperatūros zoną. (Tik modelis su mėsos zonu)

Negalima valyti garais.

ĮSPĖJIMAS. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę patikrinkite, ar prietaisas išjungtas.

Siekiant išvengti perkaitimo, prie prietaiso negalima montuoti dekoratyvinių durelių.

ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Reikėtų saugotis ir neliesti kaitinamųjų elementų. Jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai neturi būti prileidžiami be nuolatinės priežiūros.

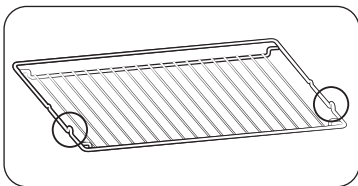
PERSPĖJIMAS. maisto ruošimo procesas turi būti prižiūrimas.

Trumpalaikis maisto ruošimo procesas turi būti nuolat stebimas.

Veikiant krosnei, durelės ir išorinis paviršius gali būti karšti.

Veikiant prietaisui prieinami paviršiai gali stipriai įkaisti.

Naudojimo metu paviršiai gali įkaisti.



Įkiškite groteles taip, kad išsikišusios dalys (stabdikliai abiejose pusėse) būtų nukreiptos į priekį taip, kad grotelės atlaikytų didelių apkrovų laikymo padėtį.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Jei orkaitė buvo pažeista transportuojant, jos nejunkite.

Šį prietaisą prie tinklo gali prijungti tik specialią licenciją turintis elektrikas.

Nebandykite naudoti prietaiso, jei sutriko jo veikimas arba jis sugedo.

Remonto darbus turi atlikti tik licencijuotas technikas. Netinkamas remontas gali sukelti didelį pavojų jums ir kitiems. Jei jūsų orkaitę reikia taisyti, susisiekite su Samsung techninės priežiūros centru arba savo pardavėju.

Užtikrinkite, kad elektros laidai ir kabeliai nesiliestų prie orkaitės.

Orkaitė turi būti prijungta prie maitinimo tinklo naudojant patvirtintą automatinį jungiklį ar saugiklį. Niekada nenaudokite kelių įkišamų adapterių ar ilginamųjų laidų.

Remonto ar valymo metu prietaiso maitinimas turi būti išjungtas.

Būkite atsargūs, kai elektros prietaisus jungiate į lizdus, esančius prie orkaitės.

Jei šiame prietaise yra garų arba virimo garuose funkcija, prietaiso nenaudokite, kai pažeista vandens tiekimo kasetė. (Tik modelis su garais arba garų funkcija)

Kai kasetė įtrūkusi ar sulūžusi, jos nenaudokite ir susisiekite su artimiausiu aptarnavimo centru. (Tik modelis su garais arba garų funkcija)

Ši orkaitė sukurta tik buitiniams maisto produktams gaminti.

Naudojimo metu orkaitės vidiniai paviršiai pakankamai įkaista, kad galėtų nudeginti. Nelieskite kaitinimo elementų ar vidinių orkaitės paviršių, kol jie neatvės.

Krosnelėje niekada nelaikykite degių medžiagų.

Orkaitės paviršiai įkaista, kai prietaisas ilgą laiką naudojamas aukštoje temperatūroje.

Gamindami maistą, orkaitės dureles atidarykite atsargiai, nes karštas oras ir garai gali greitai išsiveržti.

Verdant patiekalus, kuriuose yra alkoholio, dėl aukštos temperatūros alkoholis gali išgaruoti, o garai gali užsilipti, susilietai su įkaitusia orkaitės dalimi.

Saugos sumetimais nenaudokite aukšto slėgio vandens valiklių arba garinių purškiklių.

Naudojant orkaitę, vaikai turėtų būti laikomi saugiu atstumu.

Šaldytus maisto produktus, pavyzdžiui, picas, reikia kepti ant didelių grotelių. Naudojant kepimo skardą, dėl didelių temperatūros svyravimų ji gali deformuotis.

Nepilkite vandens į orkaitės dugną, kai ji įkaitinta. Galite pažeisti emalio paviršių.

Gaminimo metu orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Neklokite orkaitės dugno aliuminio folija ir nedėkite ant jo kepimo skardų ar indelių. Aliuminio folija blokuoja šilumą, o tai gali pakenkti emalio paviršiams ir kepimo rezultatai bus blogi.

Vaisių sultys ant orkaitės emalio paviršių paliks dėmių, kurios gali būti neišvalomos.

Kepdami labai drėgnus pyragus, naudokite gilią keptuvę.

Neremkite kepimo indų į atidarytas orkaitės dureles.

Pasirūpinkite, kad atidarant ar uždarant dureles šalia nebūtų vaikų, nes jie gali atsitrekti į dureles arba prispausti pirštus.

Ant durelių negalima lipti, į jas remtis ar ant jų dėti sunkius daiktus.

Neatidarykite durelių naudodami nepatvirtintą didelę jėgą.

ĮSPĖJIMAS. Neatjunkite prietaiso nuo pagrindinio maitinimo šaltinio, net kai gaminimo procesas baigtas.

ĮSPĖJIMAS. Nepalikite durelių atvirų, kai orkaitėje gaminamas maistas.

Saugos instrukcijos

Tinkamas šio gaminio išmetimas (elektros ir elektroninės įrangos atliekos)



(Valstybėse, kuriose yra atskiros surinkimo sistemos)

Šis ženklas, pateiktas ant gaminio, jo priedų ar dokumentacijoje, nurodo, kad gaminio ir jo elektroninių priedų (pvz., įkroviklio, ausinių, USB kabelio) negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis gaminio naudojimo laikui pasibaigus. Kad būtų išvengta galimos nekontroliuojamo atliekų išmetimo žalos aplinkai arba žmonių sveikatai ir skatinamas aplinką tausojantis antrinių žaliavų panaudojimas, atskirkite šiuos elementus nuo kitų rūšių atliekų ir atiduokite perdirbti.

Informacijos kur ir kaip pristatyti šiuos elementus saugiai perdirbti, privatūs vartotojai turėtų kreiptis į parduotuvę, kurioje šį gaminį pirkė, arba į vietos valdžios institucijas.

Verslo vartotojai turėtų kreiptis į savo tiekėją ir peržiūrėti pirkimo sutarties sąlygas. Tvarkant atliekas, šio gaminio ir jo elektroninių priedų negalima maišyti su kitomis pramoninėmis atliekomis.

Informacijos apie „Samsung“ aplinkosaugos įsipareigojimus ir gaminių reguliavimo įsipareigojimus, pvz., REACH, rasite mūsų tvarumo puslapyje adresu www.samsung.com.

Automatinė energijos tausojimo funkcija

- Jei tam tikrą laiką, kai prietaisas veikia, naudotojas neatlieka jokių veiksmų, prietaisas nustoja veikti ir persijungia į budėjimo būseną.
- Apšvietimas: Gaminimo metu galite išjungti orkaitės lemputę paspausdami mygtuką „Orkaitės apšvietimas“. Prasidėjus gaminimo programai po kelių minučių taupant energiją orkaitės apšvietimas išjungiamas.

Įrengimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

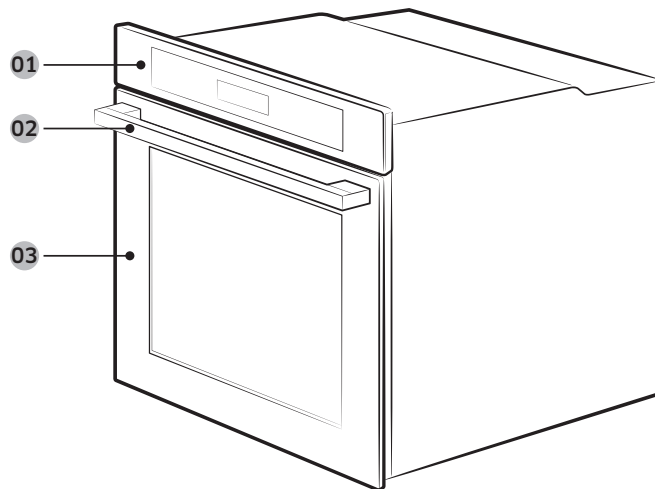
Šis gaminys yra skirtas įmontuojamiems gaminiams.

Orkaitę turi įrengti kvalifikuotas specialistas. Montuotojas atsako už orkaitės prijungimą prie maitinimo šaltinio laikantis tinkamų jūsų vietovės saugos taisyklių.

Kas pridama

Įsitikinkite, kad gaminio pakuotėje yra visos dalys ir priedai. Jei susidūrėte su sunkumais dėl orkaitės arba priedų, susisiekite su vietos „Samsung“ klientų aptarnavimo centru arba pardavėju.

Trumpa orkaitės apžvalga



01 Valdymo skydelis

02 Durelių rankena

03 Durelės

PASTABA.

Priklausomai nuo modelio, ši orkaitė būna dviejų tipų: su vienomis ir dvejomis durėlėmis.

Priedai

Orkaitė tiekama su įvairiais priedais, kurie padeda jums ruošti įvairių tipų maistą.



Grotelės



Grotelių įdėklas *



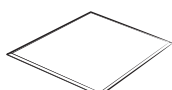
Kepimo skarda *



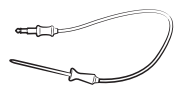
Universali skarda *



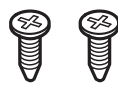
Ištin gili skarda *



Pertvara



Mėsos zondas *



2 varžtai (M4 L25)



Garų padėklas *

PASTABA.

Žvaigždute pažymėti priedai (*) tiekiami priklausomai nuo orkaitės modelio.

Pasiruošimas orkaitės montavimui

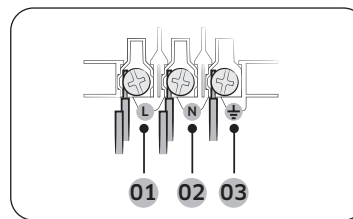


Atsuktuvus „Phillips“



Gręžtuvas

Prijungimas prie tinklo



- 01 RUDAS arba JUODAS
- 02 MĖLYNAS arba BALTAS
- 03 GELTONAS ir ŽALIAS

Prijunkite orkaitę prie elektros lizdo. Jei dėl leistinų srovės apribojimų kištukinio lizdo nėra, užtikrindami saugos taisyklių laikymąsi naudokite daugiapolių izoliatoriaus jungiklį (atstumas turi būti ne mažesnis kaip 3 mm). Naudokite pakankamo ilgio maitinimo laidą, atitinkantį specifikacijas H05 RR-F arba H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm².

Vardinė srovė (A)	Mažiausias skerspjūvio plotas
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Patikrinkite išvesties specifikacijas etiketėje, pritvirtintoje prie orkaitės.

Atsuktuvu atidarykite galinį orkaitės dangtį ir išimkite laido spaustuvo varžtus. Po to prijunkite elektros linijas prie atitinkamų prijungimo kontaktų.

(⏚) kontaktas skirtas įžeminimui. Pirmiausia prijunkite geltoną ir žalią linijas (įžeminimas), kurios turi būti ilgesnės už kitas. Jei naudojate kištukinį lizdą, įrengus orkaitę, kištukas turi likti pasiekiamas. „Samsung“ neatsako už nelaimingus atsitikimus, atsiradusius neįrengus įžeminimo trūkumo ar jam sugedus.

Įrengimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

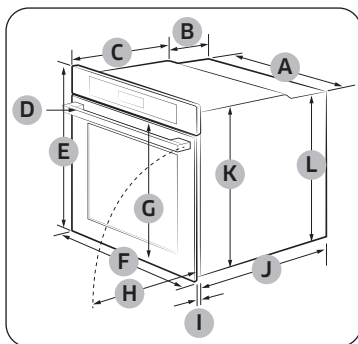
Montuodami nelpkite ant laidų arba jų nesusukite ir laikykite laidus atokiau nuo karštį skleidžiančių orkaitės dalių.

Tvirtinimas spintelėje

Jei orkaitę montuojate įmontuotoje spintelėje, pastarosios korpuso plastikiniai paviršiai ir klijuojamos dalys turi būti atsparūs temperatūrai iki 90 °C. „Samsung“ neatsako už žalą baldams, sukeltą orkaitės išskiriamo karščio.

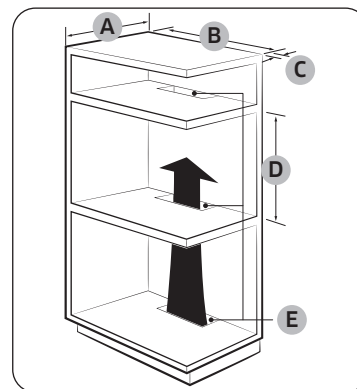
Orkaitė turi būti tinkamai vėdinama. Vėdinimui palikite maždaug 50 mm tarpą tarp apatinės spintelės lentynos ir atraminės sienos. Jei orkaitę montuosite po virykle, vykdykite viryklės montavimo instrukcijas.

Reikalingi matmenys montavimui



Orkaitė (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

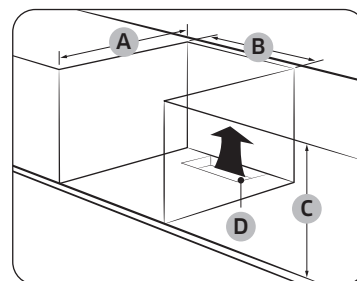


Įmontuojama spintelė (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 – Maks. 600
E	Min. 460 × Min. 50

📖 PASTABA.

Įmontuojamoje spintelėje turi būti vėdinimo angos (E), skirtos šilumai pasišalinti ir orui cirkuliuoti.



Spintelė po kriaukle (mm)

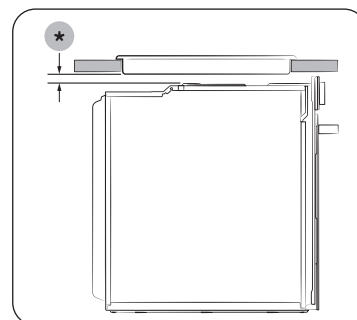
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 × Min. 50

📖 PASTABA.

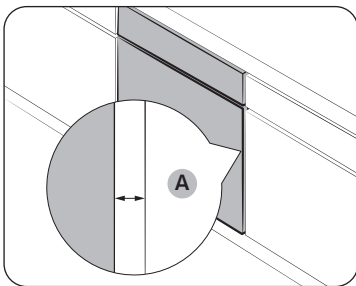
Įmontuojamoje spintelėje turi būti vėdinimo angos (D), skirtos šilumai pasišalinti ir orui cirkuliuoti.

Montavimas su kaitlente

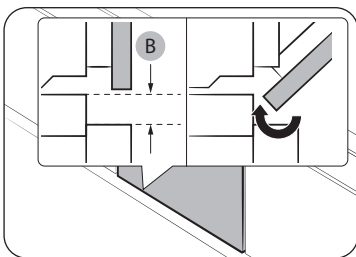
Norėdami sumontuoti viryklę virš orkaitės, apie montavimo vietos reikalavimus skaitykite kaitlentės montavimo vadove (★).



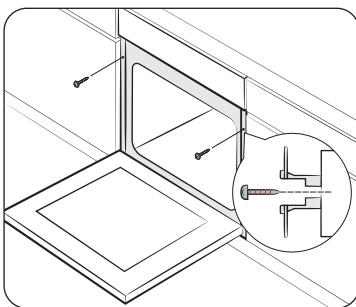
Orkaitės montavimas



Būtina palikti ne mažesnę kaip 5 mm tarpą (A) tarp orkaitės ir kiekvienos spintelės pusės.



Užtikrinkite ne mažesnę kaip 3 mm tarpą (B), kad durelės būtų galima sklandžiai atidaryti ir uždaryti.



Įstatykite orkaitę į spintelę ir tvirtai ją prisukite iš abiejų pusių 2 varžtais.

Baigę montuoti, nuimkite apsauginę plėvelę, juostelę ir kitas pakavimo medžiagas, ir iš orkaitės išimkite pateiktus priedus. Norėdami išimti orkaitę iš spintelės, pirmiausia atjunkite orkaitės maitinimą ir atsukite 2 varžtus abiejose orkaitės pusėse.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Tam, kad orkaitė tinkamai veiktų, būtina užtikrinti vėdinimą. Jokiomis aplinkybėmis neuždenkite vėdinimo angų.

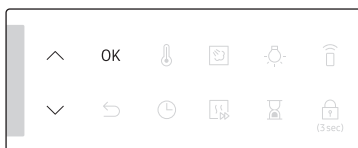
📖 PASTABA.

Faktinė orkaitės išvaizda gali skirtis priklausomai nuo modelio.

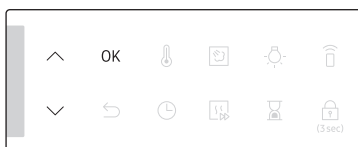
Prieš pradėdant naudoti

Pradiniai nustatymai

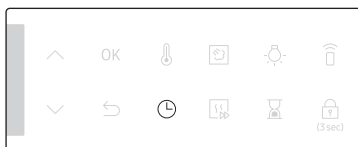
Pirmą kartą įjungus orkaitę, ekrane pasirodo numatytasis laikas „12:00“, valandos elementas („12“) mirksi. Norėdami nustatyti dabartinį laiką, atlikite toliau nurodytus veiksmus.



1. Mygtukais **▲** / **▼** nustatykite valandą, tada paspauskite **OK**. Minutės elementas mirksi.



2. Mygtukais **▲** / **▼** nustatykite minutę, tada paspauskite **OK**.



Norėdami pakeisti dabartinį laiką po šio pradinio nustatymo, 3 sekundes palaikykite nuspaudę  ir atlikite aukščiau nurodytus veiksmus.

Naujos orkaitės kvapas

Prieš pirmą kartą naudodami orkaitę, išvalykite orkaitę, kad pašalintumėte naujos orkaitės kvapą.

1. Iš orkaitės išimkite visus priedus.
2. Valandą kaitinkite orkaitę su nustatę konvekcinį 200 °C arba įprastą 200 °C režimą. Taip sudegs visos po maisto gaminimo orkaitėje likusios medžiagos.
3. Baigę išjunkite orkaitę.

PASTABA.

- Pirmą kartą naudojant orkaitę, jai veikiant, jos viduje gali matytis šiek tiek dūmų. Tai nėra gaminio gedimas.
- Kadangi iš pradžių temperatūra kepimo erdvėje pakyla, ant vidinio durelių stiklo gali atsirasti dėmių. Tokiu atveju išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. Tada švaria šluoste nuvalykite vidinį stiklą virtuviniu rankšluosčiu arba neutraliu plovikliu.
- Taip pat svarbu įsitikinti, kad orkaitė būtų naudojama gerai vėdinamoje virtuvės aplinkoje.

Išmanusis apsauginis mechanizmas

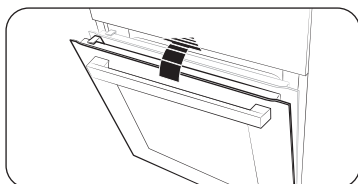
Jei atidarysite dureles orkaitei veikiant, orkaitės lemputė užsižiebs, o ventiliatorius ir kaitinimo elementai nustos veikti. Taip siekiama išvengti fizinių sužalojimų, tokių kaip nudegimai, ir išvengti nereikalingo energijos praradimo. Jei taip nutinka, tiesiog uždarykite dureles ir orkaitė toliau veiks normaliai, nes tai nėra sistemos gedimas.

Lengvai užsidarančios durelės (tik atitinkamuose modeliuose)

„Samsung“ įmontuojamoje orkaitėje yra lengvai, saugiai ir tyliai užsidarančios durelės.

Uždarant dureles, specialiai suprojektuoti vyriai užfiksuoja jas likus keliems centimetrams iki galutinės padėties. Ši savybė suteikia papildomo patogumo ir leidžia tyliai ir švelniai uždaryti dureles.

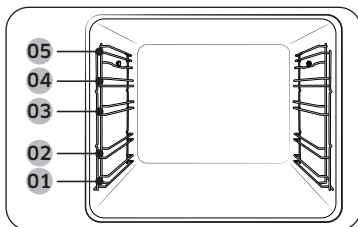
(Šios funkcijos prieinamumas priklauso nuo orkaitės modelio.)



Durelės pradeda švelniai užsidaryti maždaug 15 laipsnių kampu ir visiškai užsidaro maždaug per 5 sekundes.

Priedai

Pirmą kartą naudodami priedus kruopščiai nuvalykite šiltu vandeniu, plovikliu ir minkšta švara šluoste.



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

- Sudėkite visus priedus tinkamoje padėtyje orkaitės viduje.
- Palikite bent 1 cm tarpą tarp priedo ir orkaitės dugno, o taip pat iki bet kurio kito priedo.
- Būkite atsargūs išimdami indus ir (arba) priedus iš orkaitės. Karšti patiekalai ar priedai gali sukelti nudegimus.
- Įkaisdami priedai gali deformuotis. Atvėsę jie atgaus savo pirminę išvaizdą ir eksploatacines savybes.

Bazinis naudojimas

Kad maistą būtų gaminti lengviau, susipažinkite, kaip naudoti kiekvieną priedą.

Grotelės	Grotelės skirtos kepti grilyje ir skrudinti. Įkiškite grotelės į reikiamą vietą taip, kad išsikišusios dalys (stabdikliai abiejose pusėse) būtų nukreiptos į priekį.
Grotelių įdėklas *	Grotelių įdėklas naudojamas kartu su padėklų ir neleidžia skysčiui lašėti ant orkaitės dugno.
Kepimo skarda *	Kepimo skarda (gylis: 20 mm) naudojama pyragams, sausainiams ir kitiems kepiniams. Įstatykite nuožulniąją pusę į priekį.
Universali skarda *	Universali skarda (gylis: 30 mm) naudojama kepimui ir skrudinimui. Naudokite grotelių įdėklą, kad skystis nelašėtų ant orkaitės dugno. Įstatykite nuožulniąją pusę į priekį.
Itin gili skarda *	Itin gili skarda (gylis: 50 mm) naudojama skrudinimui su grotelių įdėklų arba be jo. Įstatykite nuožulniąją pusę į priekį.
Teleskopiniai bėgeliai *	Įdėdami skardą naudokite teleskopinių bėgelių padėklą šiuo būdu: 1. Ištraukite bėgelių padėklą iš orkaitės. 2. Padėkite skardą ant bėgelių padėklo ir įstumkite bėgelių plokštę į orkaitę. 3. Uždarykite orkaitės dureles.
Pertvara	Pertvara yra skirta padalyti orkaitę į dvi zonas. Naudokite pertvarą su dvigubo gaminimo režimu. Nenaudokite pertvaros jokiam kitam tikslui, tik padalyti ertmę į dvi kepimo zonas. Nenaudokite pertvaros kaip lentynos.
Mėsos zondas *	Mėsos zondą matuojama vidinė ruošiamos mėsos temperatūra. Naudokite tik su orkaite pateiktą mėsos zondą.
Garų padėklas *	Garų padėklą naudokite tik režimu Natūralūs garai. Padėklą įdėkite į apatinę vidurinio skyriaus dalį ir pripilkite švaraus vandens. Kadangi kepimo metu arba iš karto po jo padėklas įkaista, būtinai naudokite pirštines arba palaukite, kol orkaitė visiškai atvės, kad galėtumėte jį išimti.

PASTABA.

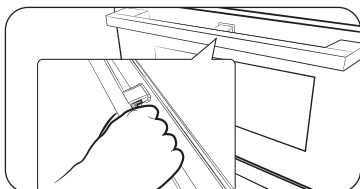
Žvaigždute pažymėti priedai (*) tiekiami priklausomai nuo orkaitės modelio.

Prieš pradėdant naudoti

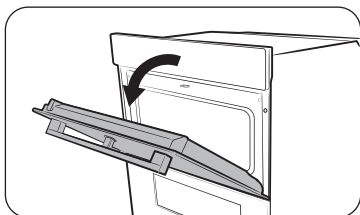
Lanksčios durelės (tik atitinkamuose modeliuose)

Ši orkaitė turi unikalias lanksčias dureles, kurios yra atlenkiamos per vidurį, todėl norint patekti į viršutinę zoną reikia atidaryti viršutinę pusę. Kai naudojate dvigubo gaminimo funkciją, viršutinės orkaitės erdvę galite pasiekti daug lengviau ir efektyviau naudoti energiją.

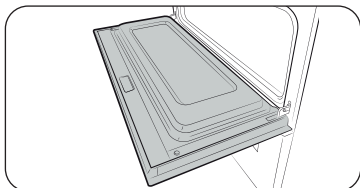
Kaip naudoti viršutines dureles



1. Iki galo nuspauskite rankenos svirtį.

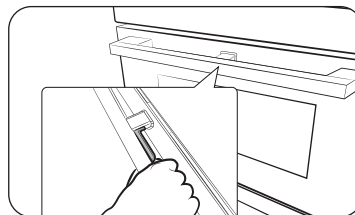


2. Patraukite rankeną.

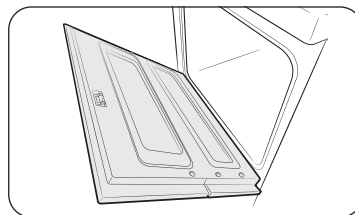


3. Taip bus atidarytos tik viršutinės durelės, kaip parodyta paveikslėlyje.

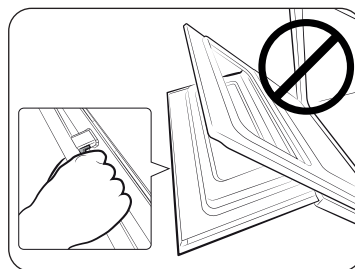
Kaip naudoti visas dureles



1. Laikykite rankenos sritį be svirties ir traukite.



2. Taip bus atidarytos visos durelės, kaip parodyta paveikslėlyje.



⚠ PERSPĖJIMAS.

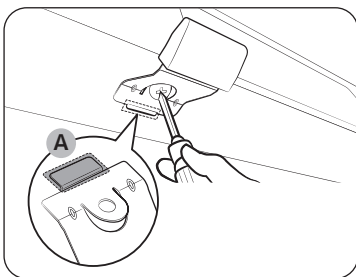
Atidarinėdami visas dureles, rankeną laikykite už dalies be svirties. Jei svirtis nuspaudžiama iki pusės atidarant dureles, viršutinės durelės gali atsidaryti ir sužeisti.

📖 PASTABA.

- Ant viršutinių durelių nedėkite sunkių daiktų ir nenaudokite joms pernelyg didelės jėgos.
- Neleiskite vaikams žaisti su viršutinėmis durelėmis ar ant jų.

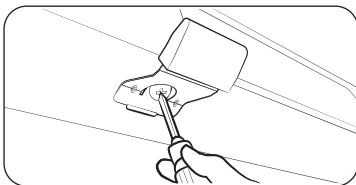
Mechaninis užraktas (tik atitinkamuose modeliuose)

Įrengimas



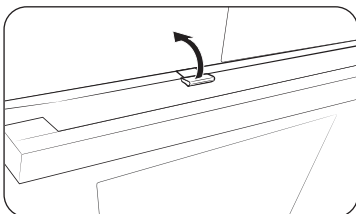
1. Įstatykite mechaninio užrakto plonąją dalį **(A)** į atitinkamą užrakto rankenos lizdą, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Užveržkite užrakto rankenos varžtą.

Išardymas



- Atlaisvinkite ir išsukite varžtą iš užrakto rankenos.

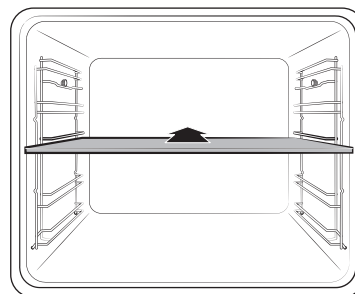
Užrakinimas / atrakinimas



- Norėdami atidaryti dureles, šiek tiek pakelkite užrakto rankeną, kad atrakintumėte dureles. Tada atidarykite dureles.
- Norėdami užrakinti dureles, tiesiog jas uždarykite. Mechaninis užraktas automatiškai užrakina duris.

Dvigubas gaminimo režimas

Galite naudoti ir viršutinę, ir apatinę zonas, kad paruoštumėte du skirtingus patiekalus, arba tiesiog pasirinkite vieną zoną gaminti.



Įstatykite pertvarą 3 lygyje, kad gaminimo kamera būtų padalinta į dvi zonas. Pagal numatytuosius nustatymus orkaitė užfiksuoja pertvarą ir įjungia viršutinę zoną.

PASTABA.

Dvigubo gaminimo režimas priklauso nuo patiekalo. Norėdami gauti daugiau informacijos, žr. šio vadovo skyrių „Išmanusis gaminimas“.

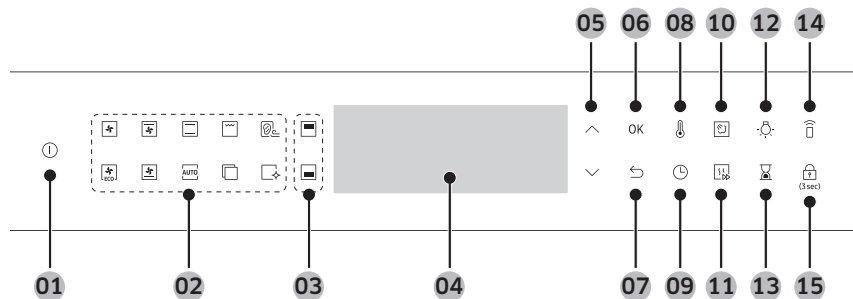
Valdymas

Valdymo skydelis

Priekinė plokštė gali būti pagaminta iš įvairių medžiagų ir skirtingų spalvų. Užtikrinant geresnę kokybę, faktinė orkaitės išvaizda gali būti keičiama be įspėjimo.

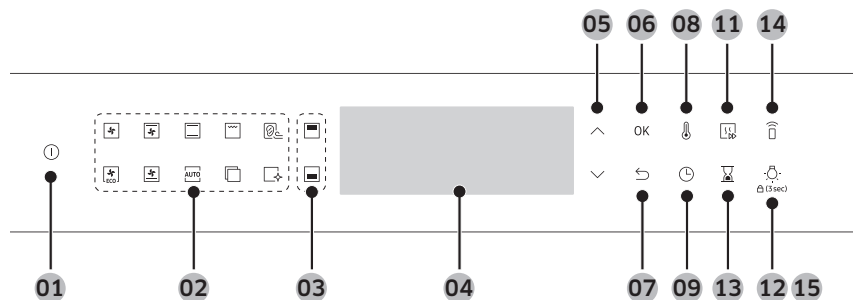
Dvigubo gaminimo funkcija su natūraliais garais:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Dvigubo gaminimo funkcija be natūralių garų:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Maitinimas	Paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę. Norėdami išjungti, laikykite nuspaudę 1 sekundę.
02 Funkcijų skydelis	Paspausdami pasirinkite pageidaujamą gaminimo režimą arba funkciją.

03 Viršutinė / apatinė zona	Indikatoriai įsijungia, kai įdedama pertvara. Savo patiekalui galite pasirinkti viršutinę arba apatinę zoną.
04 Ekranas	Rodo pasirinktų režimų arba nustatymų informaciją.
05 Aukštyn / žemyn	Naudokite norėdami sureguliuoti pasirinkto nustatymo vertę.
06 OK	Paspausdami patvirtinkite pasirinktus nustatymus.
07 Atgal	Atšaukia esamus nustatymus ir grįžtama į pagrindinį ekraną.
08 Temperatūra	Naudojamas pasirinkti temperatūrą.
09 Gaminimo laikas	Paspausdami pasirinkite valgio gaminimo laiką.
10 Natūralūs garai *	Naudodami funkciją Natūralūs garai galite iškepti duoną, kurios išorė bus traški, o vidus – drėgnas.
11 Greitas įkaitinimas	Parinktis Greitas įkaitinimas greitai įkaitina orkaitę iki nustatytos temperatūros. - Paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte parinktį Greitas įkaitinimas. - Neaktyvi, kai nustatyta mažesnė nei 100 °C temperatūra. - Parinktis Greitas įkaitinimas galima tik su atitinkamais gaminimo režimais ir temperatūros intervalais.
12 Orkaitės apšvietimas	Paspausdami įjunkite arba išjunkite vidinį apšvietimą. Orkaitės apšvietimas įsijungia automatiškai, kai durelės yra atidarytos arba kai orkaitė pradeda veikti. Jei neveikiant, taupant energiją po tam tikro laiko ji automatiškai išsijungia.
13 Laikmatis	Laikmatis padeda patikrinti laiką arba veikimo trukmę ruošiant maistą.
14 Išmanusis valdymas	Paspauskite, kad įjungtumėte / išjungtumėte funkciją Išmanusis valdymas.
15 Užraktas nuo vaikų	Siekiant išvengti nelaimingų atsitikimų, funkcija Užraktas nuo vaikų išjungia visus valdikius, išskyrus mygtuką Maitinimas. Laikykite nuspaudę 3 sekundes, norėdami suaktyvinti, arba palaikykite dar 3 sekundes, kad išjungtumėte užraktą valdymo pulte.

PASTABA.

- Žvaigždute pažymėtų funkcijų (*) prieinamumas priklauso nuo orkaitės modelio.
- Ekranas gali veikti netinkamai, kai jį bakstelite mūvėdami plastikines arba orkaitės pirštines.

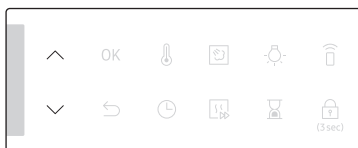
Bendrieji nustatymai

Visiems valgio gaminimo režimams įprasta keisti numatytąją temperatūrą ir (arba) gaminimo laiką. Atlikdami toliau nurodytus veiksmus nustatykite temperatūrą ir (arba) kepimo laiką pasirinktam kepimo režimui.

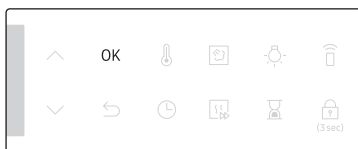
Temperatūra



1. Funkcijų skydelyje paspauskite ir pasirinkite maisto gaminimo režimą. Pasirodo numatytoji kiekvieno pasirinkimo temperatūra.



2. Naudokite mygtukus $\wedge$ / $\vee$ temperatūrai nustatyti.



3. Paspausdami **OK** patvirtinkite atliktus pakeitimus.

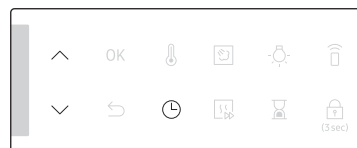
PASTABA.

- Norėdami pakeisti nustatytąją temperatūrą paspauskite mygtuką  ir vykdykite aukščiau nurodytus veiksmus.
- Tikslią temperatūrą orkaitės viduje galima išmatuoti įgaliotosios institucijos nustatytu termometru ir metodu. Naudojant kitus termometrus gali atsirasti matavimo paklaida.
- Pasibaigus įkaitinimui, orkaitėje pasigirsta garsinis signalas.

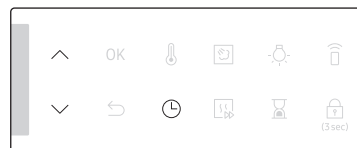
Gaminimo laikas



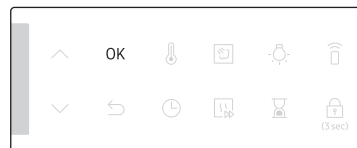
1. Funkcijų skydelyje paspauskite ir pasirinkite maisto gaminimo režimą.



2. Paspauskite , tada mygtukais $\wedge$ / $\vee$ nustatykite pageidaujamą laiką.



3. Pasirinktina galite atidėti maisto gaminimo pabaigą iki norimo laiko. Paspauskite , o mygtukais $\wedge$ / $\vee$ nustatykite pabaigos laiką. Daugiau informacijos žr. **Atidėta pabaiga**.

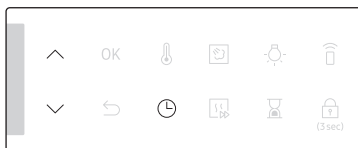


4. Paspausdami **OK** patvirtinkite atliktus pakeitimus.

PASTABA.

- Jei norite, galite gaminti maistą nenustatydami gaminimo laiko. Tokiu atveju orkaitė pradeda gaminti naudodama nustatytas temperatūras be informacijos apie laiką, o baigę gaminti, orkaitę turite sustabdyti rankiniu būdu.
- Norėdami pakeisti nustatytąjį gaminimo laiką paspauskite mygtuką  ir vykdykite aukščiau nurodytus veiksmus.

Atidēta pabaiga



- Jei norite, galite gaminti maistą nenustatydami gaminimo pabaigos laiko. Tokiu atveju orkaitė pradeda gaminti naudodama nustatytas temperatūras be informacijos apie laiką, o baigę gaminti, orkaitę turite sustabdyti rankiniu būdu.
- Norėdami pakeisti nustatytąjį pabaigos laiką paspauskite du kartus  ir vykdysite aukščiau nurodytus veiksmus.

Funkcija Atidēta pabaiga sukurta tam, kad būtu patogiau gaminti maistā.

1 atvejis

Tarkime, kad 14:00 val. pasirinkote vienos valandos trukmės gaminimo receptą ir norite, kad orkaitė baigtų kepti 18:00 val. Norėdami nustatyti pabaigos laiką, pakeiskite paruošimo laiką į 18:00 val. Orkaitė pradės gaminti 17:00 val. ir baigs 18:00 val., kaip ir nustatėte.

Dabartinis laikas: 14:00 val. Nustatytas gaminimo laikas: 1 valanda Nustatytas Atidėta pabaiga laikas: 18:00 val.

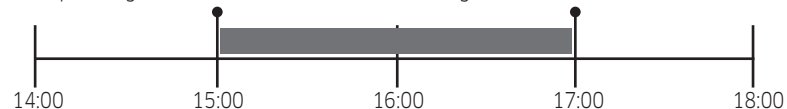
Orkaitė pradės gaminti 17:00 val. ir automatiškai baigs 18:00 val.



2 atvejis

Dabartinis laikas: 14:00 val. Nustatytas gaminimo laikas: 2 valandos Nustatytas Atidėta pabaiga laikas: 17:00 val.

Orkaitė pradės gaminti 15:00 val. ir automatiškai baigs 17:00 val.

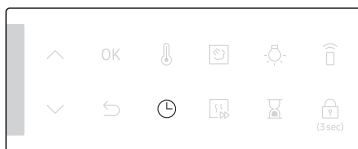


⚠ PERSPĒJIMAS.

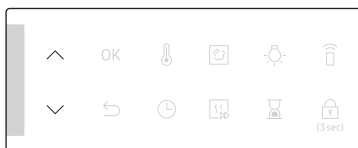
Nelaikykite paruošto maisto orkaitėje per ilgai. Maistas gali sugesti.

Gaminimo trukmės išvalymas

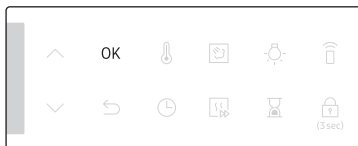
Gaminimo trukmę galite išvalyti. Ši funkcija naudinga, jei proceso metu norite sustabdyti orkaitę rankiniu būdu.



1. Kai orkaitėje gaminamas maistas, paspaudus bus rodomas likęs gaminimo laikas.



2. Mygtukais / nustatykite gaminimo laiką į „0:00“. Arba tiesiog paspauskite .



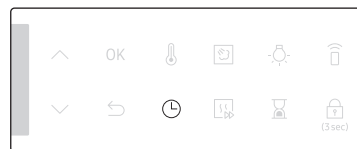
3. Paspauskite **OK**.

PASTABA.

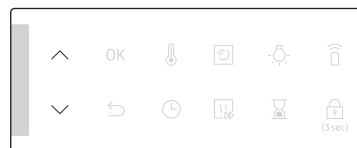
Dvigubo gaminimo režimu pirmiausia turite pasirinkti viršutinę arba apatinę zoną, kurios gaminimo laiką norite išvalyti.

Pabaigos laiko išvalymas

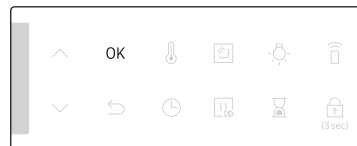
Galite išvalyti pabaigos laiką. Ši funkcija naudinga, jei proceso metu norite sustabdyti orkaitę rankiniu būdu.



1. Kai orkaitėje gaminamas maistas, paspaudus du kartus bus rodomas nustatytas pabaigos laikas.



2. Mygtukais / nustatykite pabaigos laiką į dabartinį laiką. Arba tiesiog paspauskite .



3. Paspauskite **OK**.

PASTABA.

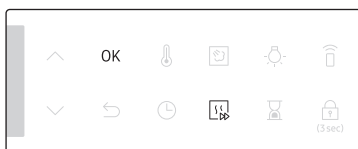
Dvigubo gaminimo režimu pirmiausia turite pasirinkti viršutinę arba apatinę zoną, kurios gaminimo pabaigos laiką norite išvalyti.

Valdymas

Maisto gaminimo režimai



1. Funkcijų skydelyje paspauskite ir pasirinkite maisto gaminimo režimą.
2. Jei reikia, nustatykite gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą. Daugiau informacijos žr. **Bendrieji nustatymai**.



3. Pasirinktinai galite greitai įkaitinti orkaitę. Norėdami tai padaryti, paspauskite , tada nustatykite tikslinę temperatūrą. Ekrane rodomas atitinkamas indikatorius .
4. Baigę paspauskite **OK**.

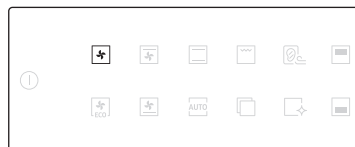


Orkaitė pradės kaisti, kol nebus pasiekta tikslinė vidinė temperatūra. Kai įkaitinimas baigiamas, indikatorius išnyksta ir pasigirsta garsinis signalas. Įkaitinimą rekomenduojama naudoti visiems maisto gaminimo režimams, jei **Išmanusis gaminimas** nenurodyta kitaip.

PASTABA.

Gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą galite keisti gaminimo metu.

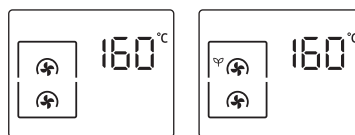
Konvekcijos režimai



Paspauskite , kad pasirinktumėte konvekcijos režimą ir režimą Taupioji konvekcija.

PASTABA.

Naudodami dvigubo maisto gaminimo režimą galite pasirinkti režimą Taupioji konvekcija.



Konvekcija

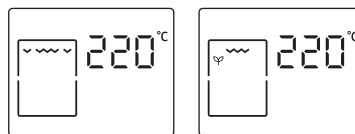


Taupioji konvekcija

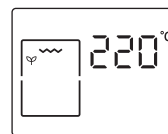
Grilio režimai



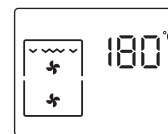
Paspauskite , kad pasirinktumėte režimą Didelis grilis, Taupusis grilis ir Grilis su ventiliatoriumi.



Didelis grilis



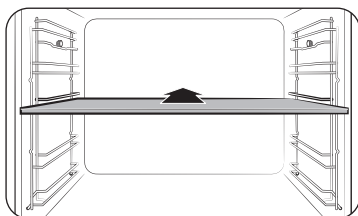
Taupusis grilis



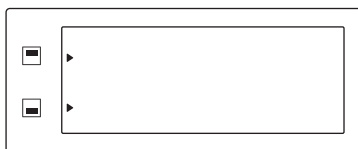
Grilis su ventiliatoriumi

Dvigubas gaminimo režimas

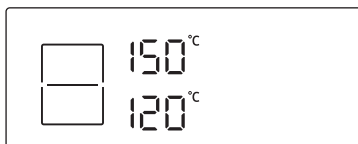
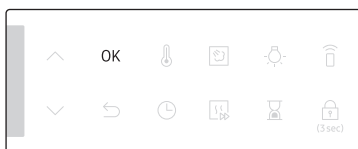
Viršutinei ir apatinei zonoms kepimo kameroje atskirti galite naudoti pridėdamą pertvarą. Tai leis naudotojams vienu metu įjungti du skirtingus gaminimo režimus arba tiesiog pasirinkti vieną gaminimo zoną.



1. Įstatykite pertvarą 3 lygyje, kad gaminimo kamera būtų padalinta į dvi zonas.
2. Viršutinėje zonoje galima naudoti grilio, konvekcijos arba Viršutinis kaitinimas + konvekcija režimą. Apatinėje zonoje galima įjungti konvekcijos, Apatinis kaitinimas + konvekcija ir Apatinis kaitinimas režimus.



3. Paspauskite , kad pasirinktumėte viršutinę zoną, arba paspauskite , kad pasirinktumėte apatinę zoną. Šalia pasirinktos zonos rodomas  indikatorius.
4. Funkcijų skydelyje paspauskite ir pasirinkite maisto gaminimo režimą.
5. Jei reikia, nustatykite gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą. Žr. skyrių **Bendrieji nustatymai**, kur pateikta išsamesnė informacija.
6. Baigę paspauskite **OK**.



Orkaitė pradės kaisti, kol nebus pasiekta tikslinė vidinė temperatūra. Įkaitinimą rekomenduojama naudoti visiems maisto gaminimo režimams, jei **Išmanusis gaminimas** nenurodyta kitaip.

PASTABA.

Dvigubo gaminimo režimo prieinamumas priklauso nuo gaminimo režimo. Norėdami gauti daugiau informacijos, žr. šio vadovo skyrių „**Išmanusis gaminimas**“.

Maisto gaminimo režimai

Žvaigždute (*) pažymėti maisto gaminimo režimai gali būti greitai įkaitinami ir išjungiami, kai nustatyta mažesnė nei 100 °C temperatūra.

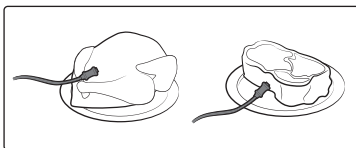
Režimas			Temperatūros diapazonas (°C)				Siūloma temperatūra (°C)
			Vienas	Dvigubas			
				Viršutinis	Apatinis	Dvigubas	
		Konvekcija	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Galinis kaitinamasis elementas generuoja šilumą, kurią tolygiai paskirsto konvekcinis ventiliatorius. Naudokite šį režimą kai vienu metu kepatė ir skrudinate ant skirtingų lygių.					
		Taupioji konvekcija	* 30-250	-	-	-	160
		Taupioji konvekcija režimas naudoja optimizuotą šildymo sistemą, kad ruošiant maistą būtų taupoma energija. Gaminimo laikas šiek tiek pailgėja, tačiau kepimo rezultatas išlieka nepakitęs. Atminkite, kad šiam režimui įkaitinimo nereikia.					
			PASTABA. Taupioji konvekcija kaitinimo režimas naudojamas nustatyti energijos vartojimo efektyvumo klasę pagal EN60350-1. Dvigubo gaminimo režime Taupioji konvekcija režimo negalima nustatyti viršutinei ir apatinei zonoms vienu metu.				

Valdymas

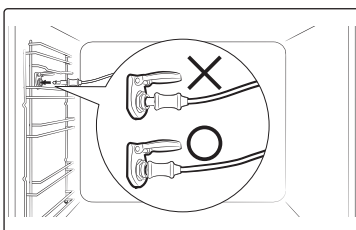
Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)				Siūloma temperatūra (°C)
		Vienas	Dvigubas			
			Viršutinis	Apatinis	Dvigubas	
	Įprastas	* 30-250	-	-	-	180
		Šilumą generuoja viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Ši funkcija turėtų būti naudojama standartiniam daugelio rūšių patiekalų kepimui ir skrudinimui.				
	Viršutinis kaitinimas + konvekcija	* 40-250	40-250	-	-	180
		Viršutinis kaitinamasis elementas generuoja šilumą, kurią tolygiai paskirsto konvekcinis ventiliatorius. Naudokite šį režimą skrudinimui, kai reikia traškaus viršaus (pavyzdžiui, mėsai ar lakštinių apkepui).				
	Apatinis kaitinimas + konvekcija	* 40-250	-	40-250	-	200
		Apatinis kaitinamasis elementas generuoja šilumą, kurią tolygiai paskirsto konvekcinis ventiliatorius. Naudokite šį režimą picai, duonai ar pyragui.				
	Apatinis kaitinimas	100-230	-	40-250	-	150
		Šilumą generuoja apatinis kaitinimo elementas. Naudokite šį režimą kepimo ar gaminimo pabaigoje, kai reikia, kad apskrustų kišo ar picos apačia.				

Režimas			Temperatūros diapazonas (°C)				Siūloma temperatūra (°C)
			Vienas	Dvigubas			
				Viršutinis	Apatinis	Dvigubas	
		Didelis grilis	100-270	40-250	-	-	220
			Didelio ploto grilis skleidžia šilumą. Naudokite šį režimą, jei norite apskrudinti maisto viršų (pavyzdžiui, mėsą, lakštinių apkepą ar gratiną).				
		Taupusis grilis	100-270	-	-	-	220
			Mažo ploto grilis skleidžia karštį. Šį režimą naudokite gamindami maistą, kuriam reikia mažiau karščio, pavyzdžiui žuviai ir įdarytiems prancūziškiems batonams.				
		Grilis su ventiliatoriumi	100-250	-	-	-	180
			Du viršutiniai kaitinamieji elementai generuoja karštį, kurį tolygiai paskirsto ventiliatorius. Naudokite šį režimą ruošdami mėsą ar žuvį.				
		Kepimas žemos temperatūros karštu oru	* 50-95	-	-	-	60
			Režimu Kepimas žemos temperatūros karštu oru naudojamas žemos temperatūros karštas oras, kad būtų galima naudoti „Sous Vide“ režimą be garų ar vandens talpyklos. Orkaitei veikiant šiuo režimu kepimo kameroje palaikoma pastovi žema temperatūra.				

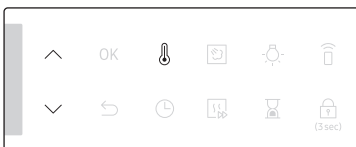
Maisto gaminimas naudojant mėsos zondą (tik atitinkami modeliai)



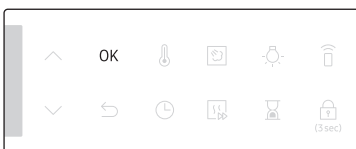
1. Funkcijų skydelyje paspauskite ir pasirinkite maisto gaminimo režimą ir temperatūrą.
2. Įkiškite mėsos zondo galiuką į gaminamos mėsos centrinę dalį. Guminės rankenos nekiškite.



3. Įkiškite zondo kištuką į lizdą kairės pusės sienelėje. Įsitikinkite, kad prijungus zondo kištuką matote indikatorių „Mėsos zondas įdėtas“.



4. Dar kartą paspauskite  mygtuką ir mygtukais **▲** / **▼** nustatykite mėsos vidinę temperatūrą.



5. Pradėkite gaminimą paspausdami **OK**. Orkaitė baigia gaminti ir groja melodija, kai mėsos vidinė temperatūra pasiekia nustatytąją.

⚠ ĮSPĖJIMAS apie akrilamidą

- Kad nepažeistumėte, nenaudokite mėsos zondo su papildomu iešmu.
- Baigus ruošti, mėsos zondas labai įkaista. Saugodamiesi nudegimų išimdami maistą mūvėkite virtuvines pirštines.

📖 PASTABA.

Mėsos zondą galima naudoti ne visais režimais. Jei mėsos zondą naudosite netinkamais režimais, mirksės dabartinio režimo indikatorius. Jei taip atsitiko, nedelsdami ištraukite mėsos zondą.

Dvigubo gaminimo režimo temperatūros nustatymo intervalas

Skirtingoms maisto ruošimo operacijoms vienu metu galite naudoti ir viršutinę, ir apatinę zonas.

Dvigubo gaminimo režimu vienos zonos temperatūros intervalas priklauso nuo kitos zonos temperatūros nustatymų. Pavyzdžiui, viršutinėje zonoje kepimo temperatūrą riboja apatinėje zonoje atliekami veiksmai. Tačiau abiejose zonose galima nustatyti nuo mažiausiai 40 iki daugiausiai 250 laipsnių temperatūrą.

Jei viršutinė zona nustatyta į (°C)	Apatinė zona ribojama iki (°C)	
	Minimali	Maksimali
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

Jei apatinė zona nustatyta į (°C)	Viršutinė zona ribojama iki (°C)	
	Minimali	Maksimali
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

Kiekvienoje zonoje galimi režimai

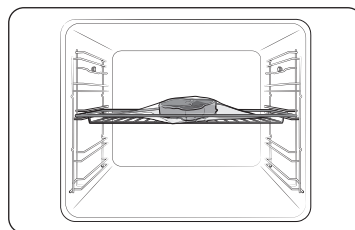
Zona	Galimas režimas	Temperatūros diapazonas (°C)	Numatytoji temperatūra (°C)	Greitas įkaitinimas	Mėsos zondas
Viršutinė	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Didelis grilis	40-250	220	X	X
	Viršutinis kaitinimas + Konvekcija	40-250	180	X	X
Apatinė	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Apatinis kaitinimas + Konvekcija	40-250	200	X	X
	Apatinis kaitinimas	40-250	150	X	X

Kepimas žemos temperatūros karštu oru (tik atitinkamuose modeliuose)

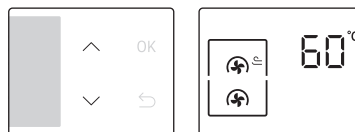
Režimu Kepimas žemos temperatūros karštu oru naudojamas žemos temperatūros karštas oras, kad būtų galima naudoti „Sous Vide“ režimą be garų ar vandens talpyklos. Naudojant šį režimą orkaitės kepimo kameroje palaikoma pastovi žema temperatūra, todėl gaminamas maistas išlaiko savo pirminį kvapą ir maistingąsias medžiagas, o jo skonis ir tekstūra tampa sodresni ir švelnesni.



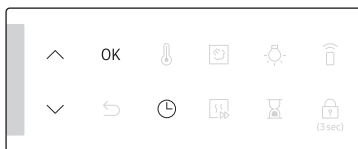
1. Sudėkite maistą į švarų vakuuminį maišelį ir jį sandariai uždarykite. Tada įdėkite maistą į 3 orkaitės lentynos padėtį.



2. Paspauskite **Kepimas žemos temperatūros karštu oru** , kad pasirinktumėte režimą.



3. Naudokite mygtukus **Λ** / **V** numatytajai temperatūrai pakeisti. Įveskite siūlomą patiekalo temperatūrą kaip rekomenduojama gamintojo vadove. Numatytoji temperatūra yra 60 °C. (Temperatūrą galima keisti 1 °C padalomis.)



4. Paspauskite **Power** ir mygtukais **^** / **V** nustatykite gaminimo laiką.
5. Pradėkite gaminimą paspausdami **OK**.

PASTABA.

- Naudokite tik šviežius ir kokybiškus produktus. Apipjaustykite juos švariai ir laikykite šaldytuve.
- Naudokite karščiui atsparius vakuuminius maišelius maisto produktams įdėti ir laikyti.
- Niekada pakartotinai nenaudokite karščiui atsparių vakuuminių maišelių.
- Kepimo laikas priklauso nuo maisto storio. Pridėjus druskos arba cukraus, gaminimo laikas gali sutrumpėti.
- **Patarimai**
- Norėdami išlaikyti pirminį skonį, rekomenduojame naudoti mažiau žolelių ir prieskonių nei įprastuose receptuose.
- Mėsos ir žuvies skonis yra geresnis, kai ji iškepama ir patiekama.
- Jei iš karto po gaminimo patiekalas nepateikiamas, įdėkite jį į ledinį vandenį ir visiškai atvėsinkite. Tada laikykite jį žemesnėje nei 5 °C temperatūroje, kad išliktų maisto kvapas ir tekstūra.
- Ypač rekomenduojama vištieną valgyti iš karto po to, kai ji paruošiama.

Siekiant užtikrinti geresnius rezultatus rekomenduojame orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Maistas	Paruošimo lygis	Priedas	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Jautiena					
Didkepsnis, 4 cm storio	Žalias	Grotelės	3	54	3-4
Didkepsnis, 4 cm storio	Vidutiniškai žalias	Grotelės	3	60	3-4
Didkepsnis, 4 cm storio	Visiškai iškeptas	Grotelės	3	68	3-4
Kepsnys	Vidutiniškai žalias	Grotelės	3	62	6-8
Kepsnys	Visiškai iškeptas	Grotelės	3	68	6-8
Kiauliena					
Pjausnys, be kaulo	Minkštas	Grotelės	3	60	3-4
Pjausnys, be kaulo	Kietas	Grotelės	3	71	3-4
Kepsnys	Vidutiniškai žalias	Grotelės	3	62	4-6
Kepsnys	Visiškai iškeptas	Grotelės	3	72	4-6
Plėšyta kiauliena	Visiškai iškepta	Grotelės	3	74	18-24
Paukštiena					
Vištiena, krūtinėlė	Minkšta	Grotelės	3	66	3-4
Vištiena, krūtinėlė	Kieta	Grotelės	3	72	3-4
Anties krūtinėlė	Minkšta	Grotelės	3	63	3-4
Žuvis					
Lašišos kepsnys	Minkštas	Grotelės	3	52	2-3
Lašišos kepsnys	Visiškai iškeptas	Grotelės	3	63	2-3
Menkės filė	Minkšta	Grotelės	3	55	2-3

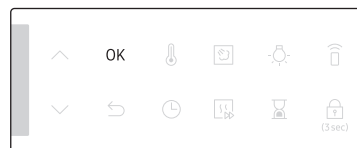
Maistas	Paruošimo lygis	Priedas	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Daržovės					
Šparagai	-	Grotelės	3	85	2-3
Bulvės, pjaustytos griežinėliais	-	Grotelės	3	90	2-3
Saldžiosios bulvės, pjaustytos griežinėliais	-	Grotelės	3	90	2-3
Morkos, pjaustytos griežinėliais	-	Grotelės	3	90	2-3
Moliūgai, kubeliais	-	Grotelės	3	90	2-3
Vaisiai					
Obuoliai, pjaustyti griežinėliais	-	Grotelės	3	80	2-3
Ananasai, pjaustyti griežinėliais	-	Grotelės	3	85	1-2
Kriaušės, pjaustytos griežinėliais	-	Grotelės	3	83	2-3
Kita					
Vištų kiaušiniai	Virti be lukšto	Grotelės	3	63	2-3
Vištų kiaušiniai	Kietai virti	Grotelės	3	71	2-3

* Paruoškite vištų kiaušinius be vakuuminio sandarinimo.

Kaip sustabdyti gaminimą



1. Kol vyksta gaminimo procesas, paspauskite .



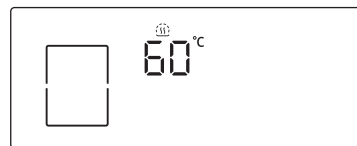
2. Paspauskite **OK**, kad atšauktumėte maisto gaminimą.

Speciali funkcija

Pridėkite specialių arba papildomų funkcijų, kad palengvintumėte maisto ruošimą. Specialiosios funkcijos nėra aktyvios dvigubo gaminimo režimu.



1. Funkcijų skydelyje paspauskite .
2. Dar kartą paspauskite , kad pasirinktumėte funkciją.
3. Jei reikia, nustatykite gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą. Daugiau informacijos žr. **Bendrieji nustatymai**.



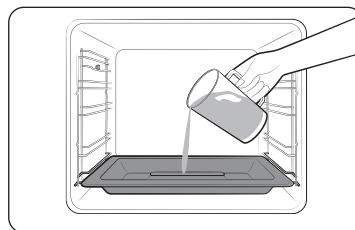
4. Orkaitė paleidžia pasirinktą funkciją su numatytais arba jūsų nustatytais nustatymais.

Valdymas

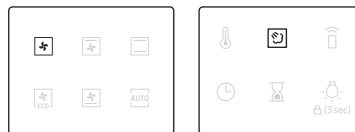
Režimas		Temperatūros diapazonas (°C)	Siūloma temperatūra (°C)	Nurodymai
F 1	Apatinis kaitinimas	100-230	150	Šilumą generuoja apatinis kaitinimo elementas. Naudokite šį režimą kepimo ar gaminimo pabaigoje, kai reikia, kad apskrustų kišo ar picos apačia.
F 2	Laikyti šiltai	40-100	60	Skirta ką tik pagamintam valgiui laikyti šiltai.
F 3	Lėkščių šildymas	30-80	50	Naudokite lėkštėms ar indams šildyti.
F 4	atšildyti;	30-60	30	Šis režimas naudojamas šaldytiems produktams, kepiniams, vaisiams, pyragams, grietinėlei ir šokoladui atšildyti. Atšildymo trukmė priklauso nuo maisto produktų tipo, dydžio ir kiekio.

Natūralūs garai (tik atitinkamuose modeliuose)

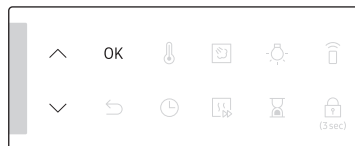
Naudodami funkciją Natūralūs garai galite iškepti duoną, kurios išorė bus traški, o vidus – drėgnas. Siekiant užtikrinti geresnius rezultatus rekomenduojame orkaitę iš pradžių įkaitinti.



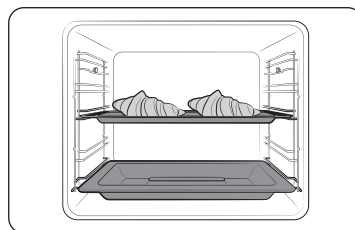
1. Įdėkite garų padėklą ant zonų dugno.
2. Įpilkite į padėklą 250 ml vandens tik tada, kai orkaitė yra šalta.



3. Nustatykite režimą **Konvekcija** ir pasirinkite **Natūralūs garai**.



4. Naudokite mygtukus **^** / **v** temperatūrai nustatyti.
5. Paspauskite **OK** ir įjunkite įkaitinimą.



6. Dėkite maistą į orkaitę ant bet kurios lentynos ir pradėkite kepti.

PASTABA.

- Nepilkite vandens gaminimo metu arba kai orkaitė yra karšta.
- Kai orkaitė visiškai atvėsta po to, kai buvo naudota funkcija **Natūralūs garai**, drėgna šluoste išvalykite skyriaus dugną.
- Norėdami pašalinti vandens apnašas, kurios susidaro ilgai naudojant orkaitę, naudokite minkštą šluostę su tam skirtu plovikliu.

Funkcija **Natūralūs garai**  veikia tik su režimu **Konvekcija** .

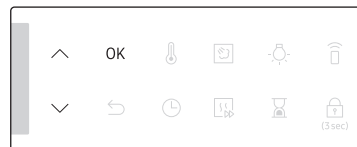
Maistas	Priedas	Lygis	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Kruasanai, 4-6 vnt.	Universali skarda	3	190	20-25
Sluoksniuotos tešlos obuolių pyragas	Universali skarda	3	190	20-25
Daniški pyragaičiai	Universali skarda	3	190	20-30
Duonos bandelės	Universali skarda	3	180	20-30
Balta duona	Grotelės	2	180	30-40

Automatinis gaminimas

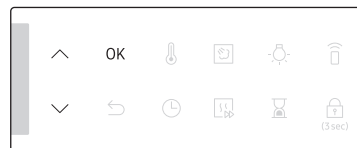
Nepatyrusiems virėjams orkaitė siūlo iš viso 50 automatinio gaminimo receptų. Pasinaudokite šia funkcija, kad sutaupytumėte laiko arba sutrumpintumėte mokymosi laiką. Gaminimo laikas ir temperatūra bus pakoreguoti pagal pasirinktą receptą.



1. Funkcijų skydelyje paspauskite **AUTO**.



2. Mygtukais **Λ** / **V** pasirinkite programą, tada paspauskite **OK**. Jums parodomi galimi svoriai (porcijos dydis).



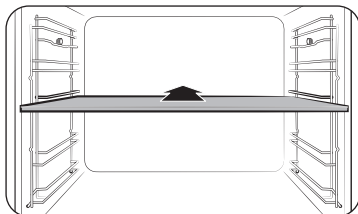
3. Mygtukais **Λ** / **V** nustatykite porcijos dydį ir tada pradėkite gaminimą paspaudę **OK**.

PASTABA.

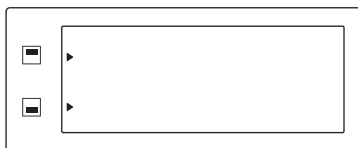
- Kai kurie **Automatinio gaminimo programos** elementai apima įkaitinimą. Šiems elementams rodoma įkaitinimo eiga. Po apie įkaitinimą informuojančio pyptelėjimo įdėkite maistą į orkaitę. Tada paspaudę **Gaminimo laikas** pradėkite automatinį gaminimą.
- Norėdami gauti daugiau informacijos, žr. šio vadovo skyrių „Automatinio gaminimo programos“.

Valdymas

Dvigubas gaminimo režimas



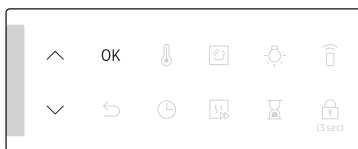
1. Įstatykite pertvarą į 3 lygį, kad įjungtumėte dvigubo gaminimo režimą.



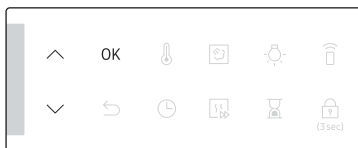
2. Paspauskite , kad pasirinktumėte viršutinę zoną, arba paspauskite , kad pasirinktumėte apatinę zoną. Šalia pasirinktos zonos rodomas indikatorius.



3. Funkcijų skydelyje paspauskite .



4. Mygtukais / pasirinkite programą, tada paspauskite **OK**. Jums parodomi galimi svoriai (porcijos dydis).



5. Mygtukais / nustatykite porcijos dydį ir tada pradėkite gaminimą paspaudę **OK**.

PASTABA.

Norėdami gauti daugiau informacijos, žr. šio vadovo skyrių „Automatinio gaminimo programos“.

Valymas

Galite naudoti du valymo režimus. Ši funkcija taupo jūsų laiką, nes nereikia reguliariai valyti rankiniu būdu. Šio proceso metu ekrane rodomas likęs laikas.

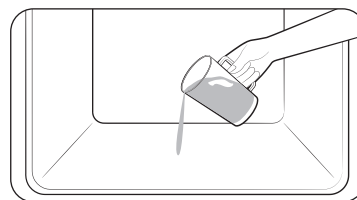
Funkcija		Nurodymai
C 1	Valymas garais	Tai naudinga valant nedidelius nešvarumus garais.
C 2	Pirolizinis valymas *	Pirolizė apima šiluminį valymą aukšta temperatūra. Jos metu nudeginami aliejaus likučiai, kad būtų lengviau atlikti valymą rankiniu būdu. 1 val. 50 min. (numatytasis nustatymas) / 2 val. 10 min. / 2 val. 30 min.

PASTABA.

Žvaigždute (*) pažymėta funkcija galima tik atitinkamuose modeliuose.

Valymas garais

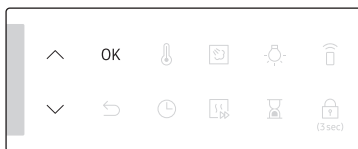
Tai naudinga valant nedidelius nešvarumus garais. Ši funkcija taupo jūsų laiką, nes nereikia reguliariai valyti rankiniu būdu.



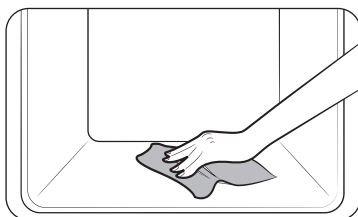
1. Įpilkite 400 ml vandens orkaitės apačioje ir uždarykite orkaitės dureles.



2. Funkcijų skydelyje paspauskite .



3. Mygtukais **Λ / V** pasirinkite **C 1**, tada paspauskite **OK**.
Valymas garais trunka 26 minutes.



4. Sausu skudurėliu išvalykite orkaitės vidų.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Neatidarykite durelių, kol ciklas nesibaigs. Vanduo orkaitės viduje yra labai karštas ir gali nudeginti.

📖 PASTABA.

- Jei orkaitė yra labai sutepta riebalais, pavyzdžiui, po skrudinimo ar kepimo grilyje, prieš įjungiant valymą garais rekomenduojama rankiniu būdu sunkiai nuvalomus nešvarumus.
- Kai ciklas bus baigtas, palikite orkaitės dureles praviras. Tai leidžia gerai išdžiūti vidiniam emalio paviršiui.
- Jei orkaitės vidus įkaitęs, valymas neįjungiamas. Palaukite, kol orkaitė atvės, ir bandykite dar kartą.
- Nepilkite vandens ant dugno per stipriai. Darykite tai atsargiai. Priešingu atveju vanduo pratekės į priekį.
- Ant orkaitės dugno išpiltas vanduo gali ne visiškai išgaruoti, tai normalu.

Pirolizinis valymas

Pirolizė apima šiluminį valymą aukšta temperatūra. Jos metu nudeginami aliejaus likučiai, kad būtų lengviau atlikti valymą rankiniu būdu.

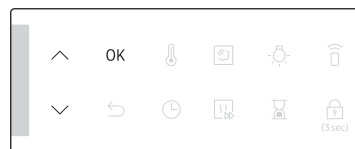
📖 PASTABA.

Pirolizės funkcija veikia tik atitinkamuose modeliuose.

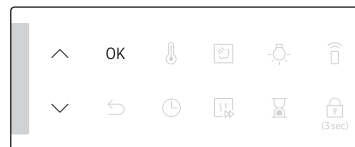


1. Išimkite visus priedus, įskaitant šoninius bėgelius, ir rankiniu būdu iš orkaitės išvalykite didelius nešvarumus. Priešingu atveju valymo ciklo metu jie gali užsiliepsnoti ir sukelti gaisrą.

2. Funkcijų skydelyje paspauskite

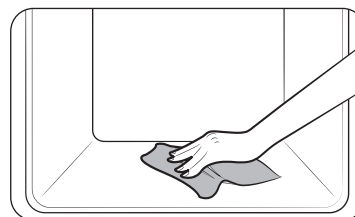


3. Mygtukais **Λ / V** pasirinkite **C 2**, tada paspauskite **OK**.



4. Mygtukais **Λ / V** pasirinkite vieną iš 3 valymo trukmės lygių: 1 val. 50 min. (numatytasis nustatymas), 2 val. 10 min. ir 2 val. 30 min.

5. Pradėkite valymą paspausdami **OK**.



6. Jam pasibaigus palaukite, kol orkaitė atvės ir nušluostykite durelių kraštus drėgna šluoste.

Valdymas

⚠ PERSPĖJIMAS.

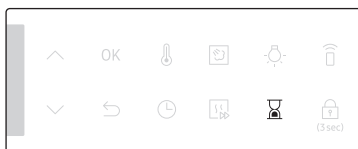
- Nelieskite orkaitės, nes ciklo metu ji labai įkaista.
- Kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų, vaikus laikykite atokiau nuo orkaitės.
- Pasibaigus ciklui, neišjunkite maitinimo kol veikia aušinimo ventiliatorius, kad orkaitė atvėstų.

📖 PASTABA.

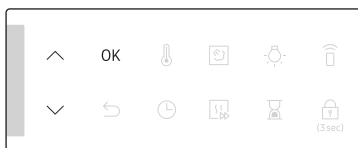
- Prasidėjus ciklui, orkaitės vidus įkaista. Tada saugumo sumetimais durelės bus užrakintos. Pasibaigus ciklui ir orkaitei atvėsus, durelės atsirakins.
- Prieš valydami būtinai ištuštinkite orkaitę. Dėl aukštos temperatūros orkaitėje priedai gali deformuotis.

Laikmatis

Laikmatis padeda patikrinti laiką arba veikimo trukmę ruošiant maistą.



1. Paspauskite .

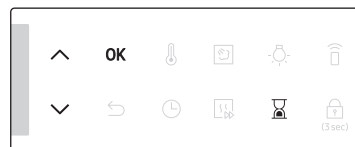


2. Mygtukais  /  nustatykite pageidaujamą trukmę, tada paspauskite **OK**.

📖 PASTABA.

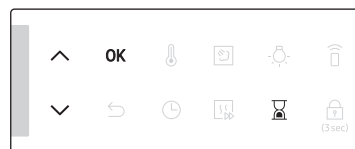
- Kai laikas pasibaigia, orkaitė pypteli, o ekrane mirksi pranešimas „0:00“.
- Laikmačio nustatymus galite bet kada pakeisti.

Garso įjungimas / išjungimas



1. Norėdami nutildyti garsą, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę . Tada mirksi **1**.
2. Pasirinkite **1** ir paspauskite **OK**. ir mygtukais  /  įjunkite ir paspauskite **OK**.
3. Norėdami įjungti garsą, pakartokite **1, 2** veiksmus, išjunkite ir paspauskite **OK**.

„Wi-Fi“ įjungimas / išjungimas



1. Norėdami įjungti „Wi-Fi“, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę . Tada mirksi **1**.
2. Pasirinkite **2** ir paspauskite **OK**. ir mygtukais  /  įjunkite ir paspauskite **OK**.
3. Norėdami išjungti „Wi-Fi“, pakartokite **1, 2** veiksmus, išjunkite ir paspauskite **OK**.

Išmanusis gaminimas

Rankinis gaminimas

⚠ ĮSPĖJIMAS apie akrilamidą

Akrilamidas, gaminamas kepat krakmolo turinčius maisto produktus, tokius kaip bulvių traškučiai, bulvytės fri ir duona, gali sukelti sveikatos sutrikimų. Šiuos maisto produktus rekomenduojama gaminti žemoje temperatūroje ir vengti perkaitinimo, stipraus skrudinimo ar deginimo.

📖 PASTABA.

- Įkaitinimą rekomenduojama naudoti visiems valgio gaminimo režimams, jei išmaniojo gaminimo vadove nenurodyta kitaip.
- Naudodami Taupusis grilis padėkite maistą pagalbinio dėklo centre.

Patarimai dėl priedų

Ši orkaitė parduodama su skirtingu skaičiumi įvairių priedų. Galite pastebėti, kad žemiau esančioje lentelėje trūksta kai kurių priedų. Tačiau net jei negavote tiksliai tų pačių priedų, kurie nurodyti šiame išmaniojo gaminimo vadove, galite naudoti tai, ką jau turite, ir pasiekti tų pačių rezultatų.

- Kepimo skardą ir universalią skardą galima sukeisti vietomis.
- Gaminant riebius maisto produktus, rekomenduojama po grotelėmis įdėti padėklą, į kurį bus surinkti aliejaus likučiai. Jei gavote grotelių įdėklą, galite jį naudoti kartu su skarda.
- Jei gavote universalią arba itin gilią skardą arba abi, gaminant riebius maisto produktus geriau naudoti gilesnę.

Kepimas

Siekiant užtikrinti geresnių rezultatų rekomenduojame orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Biskvitinis tortas	Grotelės, Ø 25-26 cm skarda	2		160-170	35-40
Marmurinis keksas	Grotelės, keksa forma	3		175-185	50-60
Tortas	Grotelės, Ø 20 cm skarda tortui	3		190-200	50-60
Mielių pyragas ant padėklo su vaisiais ir trupiniais	Universali skarda	2		160-180	40-50
Vaisių apkepas	Grotelės, 22-24 cm orkaitei skirtas indas	3		170-180	25-30
Paplotėliai	Universali skarda	3		180-190	30-35
Lakštinių apkepas	Grotelės, 22-24 cm orkaitei skirtas indas	3		190-200	25-30
Morengai	Universali skarda	3		80-100	100-150
Suflė	Grotelės, suflė indeliai	3		170-180	20-25
Obuolinis mielių pyragas	Universali skarda	3		150-170	60-70

Išmanusis gaminimas

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Namine pica, 1-1,2 kg	Universali skarda	2		190-210	10-15
Užšaldyta sluoksniuota tešla, su įdaru	Universali skarda	2		180-200	20-25
Kišas	Grotelės, 22-24 cm orkaitei skirtas indas	2		180-190	25-35
Obuolių pyragas	Grotelės, Ø 20 cm skarda	2		160-170	65-75
Atvėsinta pica	Universali skarda	3		180-200	5-10

Skrudinimas

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Mėsa (jautiena / kiauliena / ėriena)					
Jautienos nugarinė, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		160-180	50-70
Veršienos nugarinė su kaulu, 1,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		160-180	90-120
Kiaulienos kepsnys, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-210	50-60
Kiaulienos vyniotinis, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		160-180	100-120
Ėriuko koja ant kaulo, 1 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		170-180	100-120

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Paukštiena (vištiena / antiena / kalakutiena)					
Višta, visa, 1,2 kg *	Grotelės + Universali skarda (lašams surinkti)	3 1		205	80-100 *
Vištienos gabalėliai	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-220	25-35
Anties krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	20-30
Mažas kalakutas, visas, 5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	120-150
Daržovės					
Daržovės, 0,5 kg	Universali skarda	3		220-230	15-20
Keptos bulvių puselės, 0,5 kg	Universali skarda	3		200	45-50
Žuvis					
Žuvies filė, kepta	Grotelės + Universali skarda	3 1		200-230	10-15
Žuvies kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1		180-200	30-40

* Apverskite praėjus pusei laiko.

Kepimas ant grotelių

Rekomenduojame įkaitinti orkaitę, naudojant didelio grilio režimą. Apverskite praėjus pusei laiko.

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Duona					
Skrebučiai	Grotelės	5		270	2-4
Sūrio skrebučiai	Universali skarda	4		200	4-8
Jautiena					
Didkepsnis *	Grotelės + Universali skarda	4 1		240-250	15-20
Mėsainiai *	Grotelės + Universali skarda	4 1		250-270	13-18
Kiauliena					
Kiaulienos šonkauliukai	Grotelės + Universali skarda	4 1		250-270	15-20
Dešrelės	Grotelės + Universali skarda	4 1		260-270	10-15
Paukštiena					
Vištiena, krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-240	30-35
Vištiena, šlaunelės	Grotelės + Universali skarda	4 1		230-240	25-30

* Apversti praėjus $\frac{2}{3}$ gaminimo laiko.

Užšaldytas pusgaminis

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Šaldyta pica, 0,4-0,6 kg	Grotelės	3		200-220	15-25
Šaldytas lakštinių apkepas	Grotelės	3		180-200	45-50
Šaldytos bulvytės	Universali skarda	3		220-225	20-25
Šaldyti bulvių krocketai	Universali skarda	3		220-230	25-30
Šaldytas kamemberas orkaitėje	Grotelės	3		190-200	10-15
Šaldyti prancūziškieji batonai su priedais	Grotelės + Universali skarda	3 1		190-200	10-15
Užšaldyti žuvies piršteliai	Grotelės + Universali skarda	3 1		190-200	15-25
Šaldytas žuvainis	Grotelės	3		180-200	20-35

Išmanusis gaminimas

Apskrudinimas

Šis režimas apima automatinį pašildymo ciklą iki 220 °C. Mėsos apskrudinimo metu veikia viršutinis kaitinimo elementas ir konvekcinis ventiliatorius. Po šio etapo maistas švelniai gaminamas žemoje iš anksto pasirinktoje temperatūroje. Šis procesas vykdomas, kol veikia viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Šis režimas tinka mėsos kepsniams ir paukštienai.

Maistas	Priedas	Lygis	Temp. (°C)	Laikas (val.)
Jautienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	3-4
Kiaulienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	4-5
Ėrienos kepsnys	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	3-4
Anties krūtinėlė	Grotelės + Universali skarda	3 1	80-100	2-3

Taupioji konvekcija

Šiuo režimu naudojama optimizuota kaitinimo sistema, kad ruošdami patiekalus sutaupytumėte energijos. Naudojant šios kategorijos laikus siūloma prieš ruošiant maistą orkaitės neįkaitinti, kad būtų sutaupyta energijos.

Gaminimo laiką ir (arba) temperatūrą galite didinti arba mažinti pagal pageidavimą.

Maistas	Priedas	Lygis	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Vaisių apkepas, 0,8-1,2 kg	Grotelės	2	160-180	60-80
Neskustos bulvės, 0,4-0,8 kg	Universali skarda	2	190-200	70-80
Dešrelės, 0,3-0,5 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	160-180	20-30
Šaldytos bulvytės, 0,3-0,5 kg	Universali skarda	3	180-200	25-35
Šaldytos bulvių skiltelės, 0,3-0,5 kg	Universali skarda	3	190-210	25-35
Žuvies filė, kepta, 0,4-0,8 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	200-220	30-40
Traški žuvies filė, paniruota, 0,4-0,8 kg	Grotelės + Universali skarda	3 1	200-220	30-45
Kepta jautienos nugarinė, 0,8-1,2 kg	Grotelės + Universali skarda	2 1	180-200	65-75
Keptos daržovės, 0,4-0,6 kg	Universali skarda	3	200-220	25-35

Dvigubas maisto gaminimas

Prieš pradėdami naudoti dvigubo gaminimo funkciją, į orkaitę įdėkite pertvarą. Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus rekomenduojame orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Šioje lentelėje pateiktos 5 dvigubo gaminimo virimo, skrudinimo ir kepimo vadovai.

Naudodami dvigubo gaminimo funkciją galėsite vienu metu gaminti pagrindinį patiekalą ir garnyrą arba pagrindinį patiekalą ir desertą.

- Naudojant dvigubo gaminimo funkciją, galima pailginti įkaitinimo laiką.

Ne	Zona	Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
1	Viršutinė	Biskvitinis tortas	Grotelės, Ø 25–26 cm skarda	4		160–170	40–45
	Apatinė	Namine pica, 1,0–1,2 kg	Universali skarda	1		190–210	13–18
2	Viršutinė	Keptos daržovės, 0,4–0,8 kg	Universali skarda	4		220–230	13–18
	Apatinė	Obuolių pyragas	Grotelės, Ø 20 cm skarda	1		160–170	70–80
3	Viršutinė	Pitos duona	Universali skarda	4		230–240	13–18
	Apatinė	Bulvių apkepas, 1,0–1,5 kg	Grotelės, 22–24 cm orkaitei skirtas indas	1		180–190	45–50
4	Viršutinė	Vištiena, šlaunelės	Grotelės + Universali skarda	4 4		210–230	30–35
	Apatinė	Lakštinių apkepas, 1,0–1,5 kg	Grotelės, 22–24 cm orkaitei skirtas indas	1		190–200	30–35

Ne	Zona	Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
5	Viršutinė	Žuvies filė, kepta	Grotelės + Universali skarda	4 4		210–230	15–20
	Apatinė	Sluoksniuotos tešlos obuolių pyragas	Universali skarda	1		170–180	25–30

Taip pat galite naudoti tik viršutinę arba tik apatinę zoną, kad taupytumėte energiją. Kepimo laikas gali pailgėti, jei naudojate atskirą zoną. Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus rekomenduojame orkaitę iš pradžių įkaitinti.

Viršutinė

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Maži pyragai	Universali skarda	4		170	30–35
Paplotėliai	Universali skarda	4		180–190	30–35
Lakštinių apkepas	Grotelės	4		190–200	30–35
Vištiena, šlaunelės *	Grotelės + Universali skarda	4 4		230–250	30–35

* Neįkaitinkite orkaitės.

Išmanusis gaminimas

Apatinė

Maistas	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Maži pyragai	Universali skarda	1		170	30-35
Marmurinis keksas	Grotelės	1		160-170	60-70
Obuolių pyragas	Grotelės	1		160-170	70-80
Namine pica, 1,0-1,2 kg	Universali skarda	1		190-210	13-18

Automatinio gaminimo programos

⚠ PERSPĖJIMAS.

Lengvai gendantys maisto produktai (pvz., pienas, kiaušiniai, žuvis, mėsa ar paukštiena) neturėtų stovėti orkaitėje ilgiau nei 1 valandą prieš pradėdami kepti, o baigus kepti, juos reikia nedelsiant išimti. Valgant sugedusį maistą galima apsinuodyti.

Gaminimas vienoje zonoje

Šioje lentelėje pateiktos 40 automatinio virimo, skrudinimo ir kepimo programų. Joje nurodyti kiekiai, svoriai ir atitinkamos rekomendacijos. Jūsų patogumui iš anksto užprogramuoti kepimo režimai ir laikas. Keletą automatinio programų receptų rasite savo instrukcijų knygoje. 1-19, 38 ir 39 automatinio virimo programos apima įkaitinimą ir rodo įkaitinimo eigą. Po apie įkaitinimą informuojančio pyptelėjimo įdėkite maistą į orkaitę. Paspaudę **Gaminimo laikas** pradėkite **Automatinį gaminimą**.

⚠ ĮSPĖJIMAS

Maistą iš krosnelės visada imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 1	Bulvių apkepas	1,0-1,5	Grotelės	3
		Paruoškite šviežią bulvių apkepą, naudodami 22-24 cm karščiui atsparų indą. Paleiskite programą, pasigirsta įkaitinimo pyptelėjimo garsas, padėkite indą padėklo centre.		
A 2	Daržovių apkepas	0,8-1,2	Grotelės	3
		Paruoškite šviežią daržovių apkepą, naudodami 22-24 cm orkaitei tinkamą indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 3	Makaronų kepimas	1,2-1,5	Grotelės	3
		Paruoškite naminį makaronų apkepą, naudodami 22-24 cm karščiui atsparų indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		
A 4	Lakštinių apkepas	1,0-1,5	Grotelės	3
		Paruoškite naminį lakštinių apkepą naudodami 22-24 cm karščiui atsparų indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		
A 5	Prancūziškas daržovių troškinys	1,2-1,5	Grotelės	3
		Sudėkite prancūziško daržovių troškinio produktus į troškinimo indą su dangčiu. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre. Troškinkite uždenę. Prieš patiekdami išmaišykite.		
A 6	Obuolių pyragas	1,2-1,4	Grotelės	2
		Paruoškite obuolių pyragą naudodami 20-24 cm apskritą metalinę kepimo formą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite formą padėklo centre.		
A 7	Kruasanai	0,3-0,4	Universali skarda	3
		Paruoškite kruasanus (atšaldytą paruoštą tešlą). Dėkite universalioje skardoje ant kepimo popieriaus. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		
A 8	Sluoksniuotos tešlos obuolių pyragas	0,3-0,4	Universali skarda	3
		Dėkite sluoksniuotos tešlos obuolių pyragą į universalią skardą ant kepimo popieriaus. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 9	Vaisių tartaletės pagrindas	0,4-0,5	Grotelės	3
		Tešlą sudėkite į juodą metalinį sviestu išteptą kepimo indą, skirtą pyrago pagrindui. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite formą padėklo centre.		
A 10	Lotaringijos kišas	1,2-1,5	Grotelės	2
		Paruoškite kišo tešlą, įdėkite į apskritą 25 cm skersmens kišo indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui sudėkite įdarą ir padėkite indą padėklo centre.		
A 11	Baltos duonos kepalas	0,6-0,7	Grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir įdėkite į juodą metalinį stačiakampį kepimo indą (25 cm ilgio). Paleiskite programą pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		
A 12	Mišrių grūdų duonos kepalas	0,8-0,9	Grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir įdėkite į juodą metalinį stačiakampį kepimo indą (25 cm ilgio). Paleiskite programą pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		
A 13	Duonos bandelės	0,3-0,5	Universali skarda	3
		Paruoškite bandeles (atšaldytą paruoštą tešlą). Dėkite universalioje skardoje ant kepimo popieriaus. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		

Išmanusis gaminimas

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 14	Vaisių trupininis pyragas	0,8-1,2	Grotelės	3
		Šviežius vaisius (avietes, gervuoges, obuolių ar kriaušių skilteles) sudėkite į 22-24 cm skersmens orkaitės indą. Ant viršaus paskirstykite trupinius. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		
A 15	Paplotėliai	0,5-0,6	Universali skarda	3
		Dėkite paplotėlius (5-6 cm skersmens) į universalią skardą ant kepimo popieriaus. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		
A 16	Biskvitinis tortas	0,5-0,6	Grotelės	3
		Paruoškite torto tešlą ir įdėkite į juodą metalinę apskritą 26 cm skersmens kepimo formą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite formą padėklo centre.		
A 17	Marmurinis keksas	0,7-0,8	Grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir sudėkite į metalinę apskritą kekso formą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite formą padėklo centre.		
A 18	Olandiškas pyragas	0,7-0,8	Grotelės	2
		Paruoškite tešlą ir įdėkite į juodą metalinį stačiakampį kepimo indą (25 cm ilgio). Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite formą padėklo centre.		
A 19	Šokoladinis pyragas	0,7-0,8	Grotelės	3
		Paruoškite pyrago tešlą naudodami 20-24 cm karščiui atsparų indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 20	Kepta jautienos nugarinė	0,8-1,2	Grotelės	2
			Universali skarda	1
		Pagardinkite jautieną prieskoniais ir palikite šaldytuve 1 valandai. Padėkite ant grotelių riebia puse aukštyn.		
A 21	Lėtai virta kepta jautiena	0,8-1,2	Grotelės	2
			Universali skarda	1
		Pagardinkite jautieną prieskoniais ir palikite šaldytuve 1 valandai. Padėkite ant grotelių riebia puse aukštyn.		
A 22	Kepti avienos žlėgtainiai su žolelėmis	0,4-0,8	Grotelės	4
			Universali skarda	1
		Užmarinuokite avienos žlėgtainius su žolelėmis ir prieskoniais ir padėkite juos ant grotelių.		
A 23	Ėriuko koja ant kaulo	1,0-1,4	Grotelės	3
			Universali skarda	1
		Marinuokite ėrieną ir uždėkite ant grotelių.		
A 24	Kepta kiauliena su traškia plutele	0,8-1,2	Grotelės	3
			Universali skarda	1
		Kiaulienos kepsnį riebia puse į viršų uždėkite ant grotelių.		
A 25	Kepti kiaulienos šonkauliukai	0,8-1,2	Grotelės	3
			Universali skarda	1
		Dėkite kiaulienos šonkaulius ant grotelių.		

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 26	Višta, visa	1,0-1,4	Grotelės	2
			Universali skarda	1
		Nuplaukite ir nuvalykite vištą. Paruoškite vištieną su aliejumi ir prieskoniais. Padėkite ją krūtinėlė žemyn ant grotelių ir apverskite, kai tik pypteli orkaitė.		
A 27	Vištos krūtinėlė	0,5-0,9	Grotelės	4
			Universali skarda	1
		Marinuokite krūtinėles ir padėkite ant grotelių.		
A 28	Vištos šlaunelės	0,5-0,9	Grotelės	4
			Universali skarda	1
		Apšlakstykite aliejumi ir prieskoniais ir padėkite ant grotelių.		
A 29	Anties krūtinėlė	0,3-0,7	Grotelės	4
			Universali skarda	1
		Padėkite anties krūtinėlę riebalais į viršų ant grotelių. Pirmasis nustatymas yra skirtas vidutiniam, antrasis – vidutiniškai iškeptam-gerai iškeptam kepimo lygiui.		
A 30	Upėtakio filė, kepta	0,3-0,7	Universali skarda	4
			Upėtakio filė įdėkite į universalią skardą oda į viršų.	
A 31	Upėtakis	0,3-0,7	Grotelės	4
			Universali skarda	1
		Nuplaukite ir išvalykite žuvį ir sudėkite ant grotelių galvomis prie uodegos. Į žuvis vidų įpilkite citrinos sulčių, užberkite druskos ir žolelių. Nupjaukite odos paviršių peiliu. Sutepkite aliejumi ir druska.		

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 32	Jūrų liežuvis	0,3-0,7	Universali skarda	3
			Dėkite jūrų liežuvį į universalią skardą ant kepimo popieriaus. Įpjaukite paviršių peiliu.	
A 33	Lašišos kepsnys / filė	0,3-0,7	Grotelės	4
			Universali skarda	1
		Nuplaukite ir išvalykite filė arba kepsnius. Sudėkite filė ant grotelių oda į viršų.		
A 34	Keptos daržovės	0,3-0,7	Universali skarda	4
			Nuplaukite ir paruoškite cukinijos, baklažanų, paprikų, svogūnų ir vyšnių pomidorų griežinėlius. Patepkite alyvuogių aliejumi, pridėkite žolelių ir prieskonių. Tolygiai paskleiskite ant universalios skardos.	
A 35	Keptos bulvių puselės	0,5-0,9	Universali skarda	3
			Dideles bulves (po 200 g) perpjaukite išilgai per pusę. Padėkite ant universalios skardos nupjauta puse į viršų ir patepkite alyvuogių aliejumi, pridėkite žolelių ir prieskonių.	
A 36	Šaldytos bulvytės	0,3-0,7	Universali skarda	3
			Tolygiai paskirstykite šaldytas bulvytes universalioje skardoje.	
A 37	Šaldytos bulvių skiltelės	0,3-0,7	Universali skarda	3
			Tolygiai paskirstykite šaldytas bulvių skilteles universalioje skardoje.	
A 38	Šaldyta pica	0,3-0,7	Grotelės	3
			Paleiskite programą pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite šaldytą picą grotelių viduryje.	

Išmanusis gaminimas

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
A 39	Naminė pica	0,8–1,2	Universali skarda	2
		Paruoškite naminę picą su mieline tešla ir padėkite ją ant universalios skardos. Nurodytas svoris apima tešlą ir garnyrą, pavyzdžiui, padažą, daržoves, kumpį ir sūrį. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		
A 40	Tešlos kildinimas	0,3–0,7	Grotelės	2
		Paruoškite tešlą dubenyje, uždenkite maistine plėvele. Įdėkite skardos centre.		

Dvigubas maisto gaminimas

Šioje lentelėje pateiktos 10 automatinių virimo, skrudinimo ir kepimo programų. Galite naudoti tik viršutinę arba tik apatinę zoną, taip pat vienu metu naudoti viršutinę ir apatinę zoną.

Programoje nurodyti kiekiai, svoriai ir atitinkamos rekomendacijos. Jūsų patogumui iš anksto užprogramuoti kepimo režimai ir laikas. Keletą automatinių programų receptų rasite savo instrukcijų knygoje.

Visose dvigubo automatinio gaminimo programose numatytas išankstinis kaitinimas ir rodoma kaitinimo eiga.

Po apie įkaitinimą informuojančio pyptelėjimo įdėkite maistą į orkaitę.

Paspaudę **Gaminimo laikas** pradėkite **Automatinį gaminimą**.

ĮSPĖJIMAS

Maistą iš krosnelės visada imkite mūvėdami virtuvines pirštines.

1. Viršutinė

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
1	Bulvių apkepas	1,0-1,5	Grotelės	4
		Paruoškite šviežių bulvių apkepą, naudodami 22-24 cm karščiui atsparų indą. Paleiskite programą, pasigirsta įkaitinimo pyptelėjimo garsas, padėkite indą padėklo centre.		
2	Lakštinių apkepas	1,0-1,5	Grotelės	4
		Paruoškite naminių lakštinių apkepą naudodami 22-24 cm karščiui atsparų indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite indą padėklo centre.		
3	Vištos šlaunelės	0,5-0,9	Grotelės	4
			Universali skarda	4
		Apšlakstykite aliejumi ir prieskoniais ir padėkite ant grotelių.		
4	Keptos bulvių puselės	0,5-0,9	Universali skarda	4
		Dideles bulves (po 200 g) perpjaukite išilgai per pusę. Padėkite ant universalios skardos nupjauta puse į viršų ir patepkite alyvuogių aliejumi, pridėkite žolelių ir prieskonių.		
5	Šaldytos bulvytės	0,3-0,7	Universali skarda	4
		Tolygiai paskirstykite šaldytas bulvytes universalioje skardoje.		

2. Apatinė

Kodas	Maistas	Svoris (kg)	Priedas	Lygis
1	Obuolių pyragas	1,2-1,4	Grotelės	1
		Paruoškite obuolių pyragą naudodami 20-24 cm apskritą metalinę kepimo formą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite formą padėklo centre.		
2	Sluoksniuotos tešlos obuolių pyragas	0,3-0,4	Universali skarda	1
		Dėkite sluoksniuotos tešlos obuolių pyragą į universalią skardą ant kepimo popieriaus. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		
3	Lotaringijos kišas	1,2-1,5	Grotelės	1
		Paruoškite kišo tešlą, įdėkite į apskritą 22-24 cm skersmens kišo indą. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui sudėkite įdarą ir padėkite indą padėklo centre.		
4	Šaldyta pica	0,3-0,7	Grotelės	1
		Paleiskite programą pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui padėkite šaldytą picą grotelių viduryje.		
5	Naminė pica	0,8-1,2	Universali skarda	1
		Paruoškite naminę picą su mieline tešla ir padėkite ją ant universalios skardos. Nurodytas svoris apima tešlą ir garnyrą, pavyzdžiui, padažą, daržoves, kumpį ir sūrį. Paleiskite programą, pasigirdus įkaitinimo pyptelėjimo garsui įdėkite skardą į orkaitę.		

Išmanusis gaminimas

3. Dvigubas gaminimas

Galite pasirinkti vieną automatinę programą apatinei ir viršutinei zonai ir gaminti vienu metu.

PERSPĖJIMAS.

Kai naudojate viršutinę arba apatinę zoną, kitos zonos ventiliatorius ir kaitinimo elementas gali veikti optimaliai. Nenaudojama zona neturi būti naudojama jokiais nenumatytais tikslais.

Bandomieji patiekalai

Pagal standartą EN 60350-1

1. Kepimas

Kepimo rekomendacijose nurodoma įkaitinta orkaitė. Nenaudokite funkcijos Greitas įkaitinimas. Visada statykite skardas nuožulniąja pusę link durelių priekio.

Maisto rūšis	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Maži pyragai	Universali skarda	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Trapios tešlos kepiniai	Universali skarda	1+3		140	28-33
Neriebus biskvitinis tortas	Grotelės + pyrago forma su išimamu dugnu (tamsios spalvos, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Obuolių pyragas	Grotelės + 2 pyrago formos su išimamu dugnu ** (tamsios spalvos, Ø 20 cm)	2, sudėtos įstrižai		160	70-80
	Universali skarda + grotelės + 2 pyrago formos su išimamu dugnu *** (tamsios spalvos, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Jei kepatė įprastiniu režimu, naudodami stiklinius indus (Ø 26 cm), kepimo laiką pailginkite 5 minutėmis.

** Du pyragai, sudėti ant grotelių gale kairėje ir priekyje dešinėje.

*** Du pyragai, sudėti centre vienas ant kito.

2. Kepimas ant grotelių

Įkaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes naudodami funkciją Didelis grilis.

Maisto rūšis	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Baltos duonos skrebutis	Grotelės	5		270 (Maks.)	1-2
Jautienos mėšainiai * (12 ea)	Grotelės + Universali skarda (lašams surinkti)	4 1		270 (Maks.)	1-as 15-18 2-as 5-8

* Apversti praėjus $\frac{2}{3}$ gaminimo laiko.

3. Skrudinimas

Maisto rūšis	Priedas	Lygis	Kaitinimo būdas	Temp. (°C)	Trukmė (min.)
Visa višta * 1,3-1,5 kg	Grotelės + Universali skarda (lašams surinkti)	3 1		200	60-75
Visa višta * 1,5-1,7 kg	Grotelės + Universali skarda (lašams surinkti)	3 1		200	70-85

* Apverskite praėjus pusei laiko.

Dažnai naudojamų automatinių receptų rinkinys

Bulvių apkepas

Sudedamosios dalys 800 g bulvių, 100 ml pieno, 100 ml grietinėlės, 50 g išplakto viso kiaušinio, 1 valg. šaukštas druskos, pipirų ir muskatų, 150 g tarkuoto sūrio, sviesto, čiobrelių.

Nurodymai Nulupkite bulves ir supjaustykite 3 mm storio griežinėliais. Patepkite sviestu visą apkepo paviršių (22-24 cm). Padėkite griežinėlius ant švaraus rankšluosčio. Uždenkite juos rankšluosčiu, kol ruošite kitas sudedamąsias dalis.
Sudėkite visas likusias sudedamąsias dalis, išskyrus tarkuotą sūrį, į didelį dubenį ir gerai išmaišykite. Bulvių riekes sluoksniais dėkite į indą taip, kad šiek tiek persidengtų. Iš viršaus supilkite mišinį. Ant viršaus užbarstykite tarkuoto sūrio ir kepkite. Baigę gaminti, patiekite apibarstytą keliais šviežiais čiobrelių lapeliais.

Išmanusis gaminimas

Daržovių apkepas

- Sudedamosios dalys** 800 g daržovių (cukinijos, pomidorai, svogūnai, morkos, paprikos, iš anksto virtos bulvės), 150 ml grietinėlės, 50 g plakto kiaušinio, po 1 valgomąjį šaukštą druskos, žolelių (pipirų, petražolių arba rozmarinų), 150 g tarkuoto sūrio, 3 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus, keletas čiobrelių lapelių
- Nurodymai** Nuplaukite daržoves ir supjaustykite 3–5 mm storio griežinėliais. Sluoksniuokite griežinėlius apkepo inde (22–24 cm) ir užpilkite daržoves aliejumi. Sumaišykite visas likusias sudedamąsias dalis, išskyrus tarkuotą sūrį, ir sudėkite daržoves. Ant viršaus užbarstykite tarkuoto sūrio ir kepkite. Patiekite apibarstytą keliais šviežiais čiobrelių lapeliais.

Lakštinių apkepas

- Sudedamosios dalys** 2 valgomieji šaukštai alyvuogių aliejaus, 500 g maltos jautienos, 500 ml pomidorų padažo, 100 ml jautienos sultinio, 150 g džiovintų makaronų lakštų, 1 svogūnas (smulkintas), 200 g tarkuoto sūrio, po 1 šaukštelį džiovintų petražolių, raudonėlio, baziliko
- Nurodymai** Paruoškite pomidorų ir mėsos padažą. Įkaitinkite keptuvėje aliejų, tuomet apie 10 min. pakepkite jautienos faršą ir supjaustytą svogūną, kad apskrustų. Užpilkite pomidorų padažo ir jautienos sultinio, pridėkite džiovintų žolelių. Užvirkite, tada virkite 30 min. Išvirkite makaronų lakštus pagal ant pakuotės pateiktus nurodymus. Dėkite sluoksniais makaronų lakštus, mėsos padažą ir sūrį, tada kartokite iš naujo. Tada tolygiai pabarstykite likusiu sūriu ant viršutinio makaronų sluoksnio viršaus ir kepkite.

Obuolių pyragas

- Sudedamosios dalys**
- **Pyragaičiai:** 275 g miltų, $\frac{1}{2}$ valgomojo šaukšto druskos, 125 g baltojo cukraus pudros, 8 g vanilinio cukraus, 175 g šalto sviesto, 1 kiaušinis (išplaktas)
 - **Įdaras:** 750 g kietų obuolių, 1 valgomasis šaukštas citrinos sulčių, 40 g cukraus, $\frac{1}{2}$ valgomojo šaukšto cinamono, 50 g besėklių razinų, 2 valgomieji šaukštai džiovėsėlių
- Nurodymai**
- Miltus su druska persijokite virš didelio dubens. Kartu su juo persijokite cukraus pudrą ir vanilinį cukrų. Sviestą per miltus supjaustykite 2 peiliais nedideliais kubeliais. Pridėkite $\frac{3}{4}$ plakto kiaušinio. Visus produktus minkykite virtuviniame kombaine, kol susidarys trupininė masė. Rankomis suformuokite iš tešlos rutulį. Suvyniokite jį į plastikinę plėvelę ir palikite atšaldyti maždaug 30 min.
- Ištepkite riebalais 24–26 cm skersmens skardą su išimamu dugnu ir pabarstykite paviršių miltais. $\frac{3}{4}$ tešlos iškočiokite iki 5 mm storio. Įdėkite ją į skardą (dugną ir šonus).
- Nulupkite obuolius ir išimkite jų šerdis. Supjaustykite juos maždaug $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm dydžio kubeliais. Apšlakstykite obuolius citrinos sultimis ir gerai išmaišykite. Nuplaukite ir nusauskite serbentus ir razinas. Suberkite cukrų, cinamoną, razinas ir serbentus. Gerai išmaišykite ir pabarstykite tešlos apačią džiovėsėliais. Šiek tiek paspauskite. Iškočiokite likusią tešlą. Supjaustykite tešlą mažomis juostelėmis ir kryžmai dėkite jas ant įdaro. Tolygiai aptepkite pyragą likusiu plaktu kiaušiniu.

Lotaringijos kišas

- Sudedamosios dalys**
- **Pyragaičiai:** 200 g miltų, 80 g sviesto, 1 kiaušinis
 - **Įdaras:** 75 g kubeliais supjaustytos neriebios šoninės, 125 ml grietinėlės, 125 g crème fraîche, 2 plakti kiaušiniai, 100 g tarkuoto šveicariško sūrio, druska ir pipirai
- Nurodymai**
- Miltus, sviestą ir kiaušinį sudėkite į dubenį ir išmaišykite iki minkštos tešlos, tada 30 min. palaikykite šaldytuve. Tešlą iškočiokite ir sudėkite į riebalais išteptą keraminį indą, skirtą kišui (25 cm skersmens). Apačią subadykite šakute. Sumaišykite kiaušinį, grietinėlę, crème fraîche, sūrį, druską ir pipirus. Užpilkite viską ant tešlos prieš pat kepimą.

Vaisių trupininis pyragas

- Sudedamosios dalys**
- **Viršutinė dalis:** 200 g miltų, 100 g sviesto, 100 g cukraus, 2 g druskos, 2 g cinamono miltelių
 - **Vaisiai:** 600 g įvairių vaisių
- Nurodymai**
- Visus produktus sumaišykite, kad gautųsi trupiniai, skirti įdarui gaminti. Orkaitės inde paskleiskite vaisių mišinį ir apibarstykite trupiniais.

Išmanusis gaminimas

Naminė pica

- Sudedamosios dalys**
- **Tešla picai:** 300 g miltų, 7 g sausų mielių, 1 valg. šaukštas alyvuogių aliejaus, 200 ml šilto vandens, 1 valg. šaukštas cukraus ir druskos
 - **Viršutinė dalis:** 400 g griežinėliais pjaustytų daržovių (baklažanų, cukinijų, svogūnų, pomidorų), 100 g kumpio arba šoninės (pjaustytų), 100 g tarkuoto sūrio
- Nurodymai** Sudėkite miltus, mieles, aliejų, druską, cukrų ir šiltą vandenį į dubenį ir maišykite, kol gausis šlapoka tešla. Minkykite maišytuvu arba rankomis apie 5–10 min. Uždenkite dangčiu ir dėkite į 35 °C temperatūros orkaitę 30 min. kildinti. Ant miltais pabarstyto paviršiaus iškočiokite stačiakampio formos tešlą ir dėkite ant skardos arba picos keptuvės. Tešlą ištepkite pomidorų tyre, sudėkite kumpį, grybus, alyvuoges ir pomidorus. Ant viršaus tolygiai užbarstykite tarkuoto sūrio ir kepkite.

Kepta jautienos nugarinė

- Sudedamosios dalys** 1 kg jautienos nugarinės, 5 g druskos, 1 g pipirų, po 3 g rozmarino, čiobrelių
- Nurodymai** Pagardinkite jautieną druska, pipirais ir rozmarinu ir palikite šaldytuve 1 valandai. Padėkite ant grotelių. Dėkite į orkaitę ir kepkite.

Kepti avienos žlėgtainiai su žolelėmis

- Sudedamosios dalys** 1 kg ėrienos pjausnių (6 gabaliukai), 4 didelės česnako skiltelės (išspaustos), 1 valg. šaukštas šviežių čiobrelių (smulkintų), 1 valg. šaukštas šviežio rozmarino (smulkinto), 2 valg. šaukštai druskos, 2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
- Nurodymai** Sumaišykite druską, česnaką, prieskonines žoleles ir aliejų ir sudėkite ėrieną. Apverskite, kad pasidengtų prieskoniais, ir palikite kambario temperatūroje bent 30 min. iki 1 val.

Kepti kiaulienos šonkauliukai

- Sudedamosios dalys** 2 juostelės kiaulienos šonkauliukų, 1 valg. šaukštas juodųjų pipirų, 3 lauro lapai, 1 svogūnas (smulkintas), 3 česnako skiltelės (smulkintos), 85 g rudojo cukraus, 3 valg. šaukštai Vorčesterio padažo, 2 valg. šaukštai pomidorų tyrės, 2 valg. šaukštai alyvuogių aliejaus
- Nurodymai** Paruoškite barbekiu padažą. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir suberkite svogūnus. Kepkite, kol suminkštės, ir sudėkite likusius produktus. Apkepkite, sumažinkite karštį ir troškinkite 30 min., kol sutirštės. Marinuokite šonkauliukus barbekiu padažu mažiausiai 30 min. iki 1 val.

Techninė priežiūra

Valymas

Reguliariai valykite orkaitę, kad būtų lengviau.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Prieš valydami įsitikinkite, kad orkaitė ir jos priedai atvėso.
- Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių, kietų šepečių, šveitimo pagalvėlių ar audinių, plieninės vilnos, peilių ar bet kokių kitų abrazyvinių medžiagų.

Orkaitės vidus

- Valydami orkaitės vidų naudokite švarią šluostę ir švelnią valymo priemonę arba šiltą muiluotą vandenį.
- Nevalykite durelių sandariklio rankiniu būdu.
- Kad nesugadintumėte emaliuotų orkaitės paviršių, naudokite tik standartinius orkaitės valiklius.
- Norėdami pašalinti prikepusius nešvarumus, naudokite specialų orkaitės valiklį.
- Kadangi iš pradžių temperatūra kepimo erdvėje pakyla, ant vidinio durelių stiklo gali atsirasti dėmių. Tokiu atveju išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. Tada švaria šluoste nuvalykite vidinį stiklą virtuviniu rankšluosčiu arba neutraliu plovikliu.

Orkaitės išorė

Valydami orkaitės išorę, pvz., orkaitės dureles, rankeną ir ekraną, naudokite švarią šluostę ir švelnų valiklį arba šiltą muilinę vandenį ir nusausinkite popieriniu arba sausu rankšluosčiu. Gali likti riebalų ir nešvarumų, ypač aplink rankeną, nes iš vidaus eina karštas oras. Rankeną rekomenduojama nuvalyti po kiekvieno naudojimo.

Priedai

Po kiekvieno naudojimo nuplaukite priedus ir nusausinkite juos virtuviniu rankšluosčiu. Norėdami pašalinti prikepusius nešvarumus, prieš plaudami apie 30 minučių pamirkykite panaudotus priedus šiltame muiliname vandenyje.

Katalizinis emalio paviršius (tik tam tikriems modeliams)

Nuimamos dalys yra padengtos tamsiai pilka katalizine emale. Jos gali būti suteptos aliejumi ir riebalais, kuriuos purškia cirkuliuojantis oras konvekcinio kaitinimo metu. Tačiau šie nešvarumai sudega 200 °C ar aukštesnėje orkaitės temperatūroje.

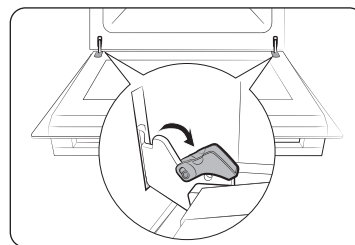
1. Išimkite iš orkaitės visus priedus.
2. Išvalykite orkaitės vidų.
3. Pasirinkite konvekcinį režimą nustatę maks. temperatūra ir valandą vykdykite ciklą.

Durelės

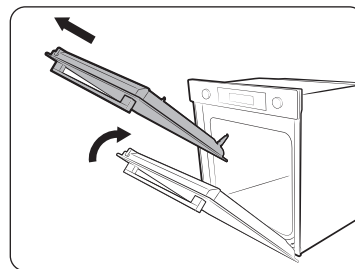
Nenuimkite orkaitės durelių, nebent valymui. Norėdami nuimti dureles valymui, vadovaukitės šiais nurodymais.

⚠ ĮSPĖJIMAS

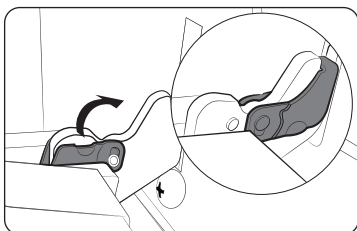
Orkaitės durelės yra sunkios.



1. Atidarykite dureles ir atlenkite spastukus ant abiejų lankstų.



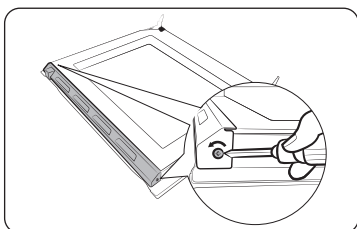
2. Uždarykite dureles maždaug 70°. Abiem rankomis laikykite orkaitės dureles už šonų, pakelkite ir traukite į viršų, kol lankstai bus nuimti.
3. Dureles valykite muiluotu vandeniu ir švaria šluoste.



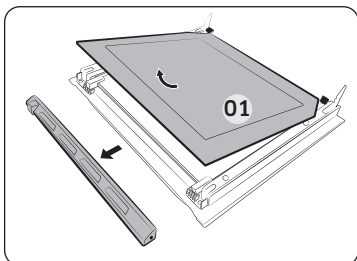
4. Baigę atlikite 1–2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl jas įdėtumėte. Įsitinkinkite, kad spaustukai yra atlenkti iš abiejų pusių.

Durelių stiklas

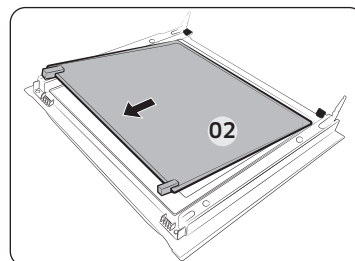
Priklausomai nuo modelio, orkaitės durelėse sumontuoti 3–4 vienas prie kito prispausti stiklo lakštai. Neiškinkite durelių stiklo, nebent valymui. Norėdami išimti durelių stiklą, vadovaukitės šiais nurodymais.



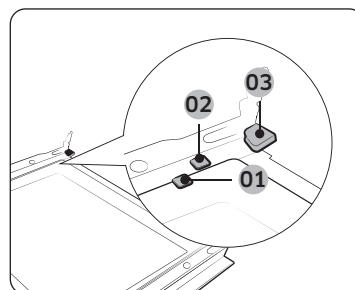
1. Kairėje ir dešinėje pusėje esančius varžtus išsukite atsuktuvu.



2. Dangčių nuėmimas rodyklių kryptimis
3. Nuimkite pirmąjį lakštą nuo durelių.

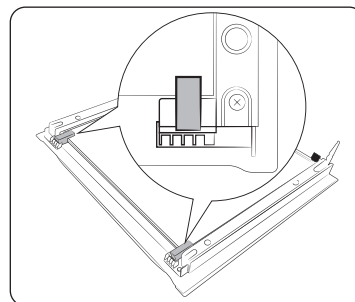


4. Nuimkite antrąjį lakštą nuo durelių rodyklės kryptimi.
5. Stiklą valykite muiluotu vandeniu ir švaria šluoste.



6. Baigę vėl įdėkite lakštus taip:
 - Įdėkite 2 lakštą tarp 1 ir 2 prilaikančių spaustukų, o 1 lakštą – į 3 prilaikančių spaustuką šia tvarka.

- 01 1 prilaikantis spaustukas
02 2 prilaikantis spaustukas
03 3 prilaikantis spaustukas

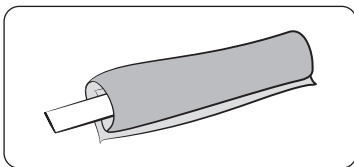


7. Patikrinkite, ar stiklo gumos tinkamai priglunda prie stiklo lakšto ir jį pritvirtina.
8. Atlikite 1–2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įdėtumėte dureles.

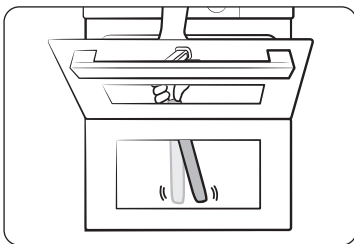
⚠ ĮSPĖJIMAS

Įsitinkinkite, kad tinkamai įdėjote stiklo lakštus, kad išvengtumėte šilumos nuotėkio.

Dvigubas durelių stiklas (tik atitinkamuose modeliuose)



1. Suriškite drėgną šluostę, kad priliptų.

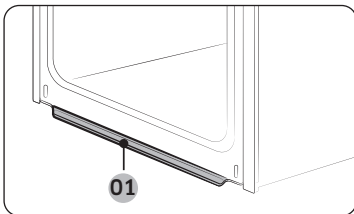


2. Padėkite rankšluostį po durelėmis.
3. Išvalykite dureles.
4. Uždėkite ploviklio ant šluostės ir dar kartą nuvalykite.
5. Sausa šluoste nuvalykite drėgmę ir burbuliukus.

⚠ PERSPĖJIMAS.

Nenuimkite durelių valymui.

Vandens surinktuvas



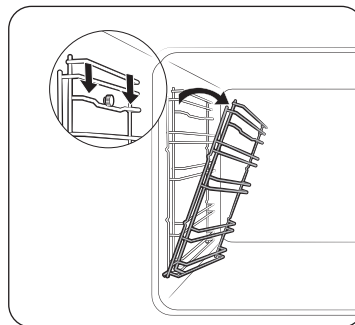
01 Vandens surinktuvas

Vandens surinktuvas surenka ne tik gaminant atsiradusį drėgmės perteklių, bet ir maisto likučius. Reguliariai ištuštinkite ir išvalykite vandens surinktuvą.

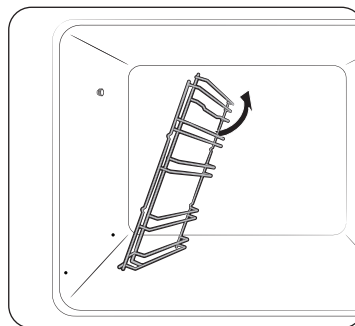
⚠ ĮSPĖJIMAS

Jei iš vandens surinktuvo teka vanduo, susisiekite su mumis per vietinį „Samsung“ aptarnavimo centrą.

Šoniniai laikikliai (tik atitinkamuose modeliuose)



1. Paspauskite viršutinę kairiojo šoninio laikiklio eilę ir nuleiskite maždaug 45° kampu.



2. Ištraukite ir nuimkite kairiojo šoninio laikiklio apatinę eilę.
3. Tokiu pat būdu išimkite dešiniuosius šoninius laikiklius.
4. Išvalykite abu šoninius laikiklius.
5. Baigę atlikite 1-2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įdėtumėte šoninius laikiklius.

📖 PASTABA.

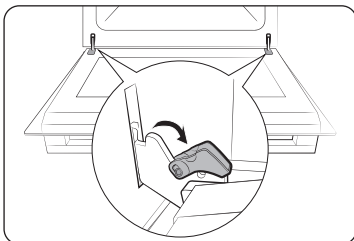
Orkaitė veikia be šoninių laikiklių ir neįdėjus dėklų.

Techninė priežiūra

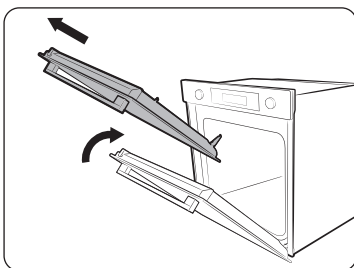
Durelių nuėmimas

⚠ ĮSPĖJIMAS

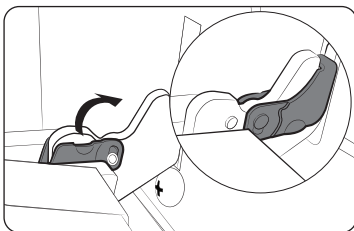
Orkaitės durelės yra sunkios.



1. Atidarykite dureles ir atlenkite spaustukus ant abiejų lankstų.



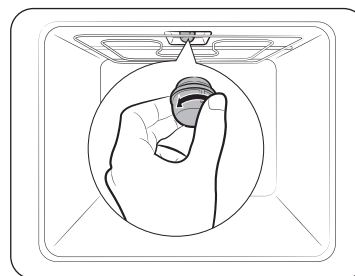
2. Uždarykite dureles maždaug 70°. Abiem rankomis laikykite orkaitės dureles už šonų, pakelkite ir traukite į viršų, kol lankstai bus nuimti.



3. Baigę atlikite 1-2 veiksmus atvirkštine tvarka, kad vėl įdėtumėte dureles. Įsitikinkite, kad spaustukai yra atlenkti iš abiejų pusių.

Pakeitimas

Lemputės

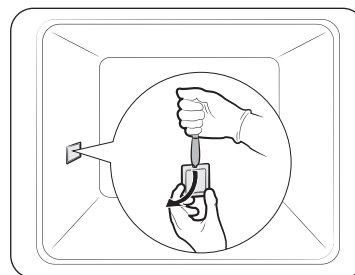


1. Nuimkite stiklinį dangtelį sukdami prieš laikrodžio rodyklę.
2. Pakeiskite orkaitės lemputę.
3. Išvalykite stiklinį dangtelį.
4. Baigę atlikite nurodytą 1 veiksmą atvirkštine tvarka, kad vėl įstatytumėte stiklinį dangtelį.

⚠ ĮSPĖJIMAS

- Prieš keisdami lemputę, išjunkite orkaitę ir ištraukite maitinimo laidą.
- Naudokite tik 25-40 W / 220-240 V, 300 °C karščiui atsparias lemputes. Patvirtintas lemputes galite įsigyti vietiniame „Samsung“ aptarnavimo centre.
- Liesdami halogeninę lemputę, visada naudokite sausą skudurėlį. Taip išvengsite lemputės sugadinimo pirštų atspaudais ar prakaitu, dėl kurio sutrumpėtų naudojimo ciklas.

Šoninė orkaitės lemputė



1. Viena ranka laikykite šoninės orkaitės lemputės gaubtelio apatinį galą ir plokščiu aštriu įrankiu, pavyzdžiui, stalo peiliu, nuimkite gaubtelį, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Pakeiskite šoninę orkaitės lemputę.
3. Vėl uždėkite lemputės gaubtelį.

Trikčių diagnostika

Kontroliniai punktai

Jei kilo problemų dėl orkaitės veikimo, pirmiausia peržiūrėkite šią lentelę ir išbandykite pateiktus sprendimo būdus. Jei nepavyksta išspręsti problemos, susisieki su vietiniu „Samsung“ aptarnavimo centru.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Neįmanoma tinkamai nuspausti mygtukų.	- Jei tarp mygtukų įstrigo pašalinių medžiagų. - Jutiklinis modelis: jei išorėje yra drėgmės. - Jei nustatyta užrakto funkcija.	- Pašalinkite pašalines medžiagas ir bandykite dar kartą. - Pašalinkite drėgmę ir bandykite dar kartą. - Patikrinkite, ar nustatyta užrakto funkcija.
Kai kurie mygtukai įjungti netinkamai.	Jei pertvara lieka įdėta į skyrių (arba jei orkaitė veikia lanksčiu režimu)	Išimkite pertvarą. Kol ji įdėta, kai kurie mygtukai yra išjungti.
Nerodomas laikas.	Jei nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar tiekama srovė.
Orkaitė neveikia.	Jei nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar tiekama srovė.
Veikianti orkaitė išsijungia.	Jei ji išjungta iš elektros lizdo.	Prijunkite srovę.
Orkaitei veikiant išsijungia maitinimas.	- Jei nepertraukiamas maisto gaminimas trunka ilgai. - Jei neveikia ventiliatorius. - Jei orkaitė įrengta vietoje, kurioje nėra tinkamo vėdinimo. - Kai į vieną lizdą įjungti keli maitinimo kištukai.	- Jei maistas buvo gaminamas ilgai, leiskite orkaitei atvėsti. - Paklauskite, ar veikia ventiliatorius. - Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus. - Naudokite vieną kištuką.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Orkaitėje nėra srovės.	Jei nėra maitinimo.	Patikrinkite, ar tiekama srovė.
Veikimo metu krosnelės išorinė pusė pernelyg įkaista.	Jei orkaitė įrengta vietoje, kurioje nėra tinkamo vėdinimo.	Palikite gaminio montavimo vadove nurodytus atstumus.
Neįmanoma tinkamai atidaryti durelių.	Jei tarp durelių ir gaminio vidaus yra įstrigusių maisto likučių.	Gera išvalykite orkaitę ir vėl atidarykite dureles.
Vidaus apšvietimas yra neryškus arba neįsijungia.	- Jei lemputė įsijungia ir vėl išsijungia. - Jei gaminant maistą lemputė uždengiama pašalinėmis medžiagomis.	- Lemputė po tam tikro laiko automatiškai išsijungia, kad būtų taupoma energija. Galite vėl ją įjungti paspausdami orkaitės apšvietimo mygtuką. - Nuvalykite orkaitės vidų ir patikrinkite.
Orkaitėje įvyksta elektros smūgis.	- Jei maitinimas įžemintas netinkamai. - Jei naudojate lizdą be įžeminimo.	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis tinkamai įžemintas.
Laša vanduo.	Kai kuriais atvejais gali būti vandens ar garų, priklausomai nuo maisto. Tai nėra gaminio gedimas.	Leiskite orkaitei atvėsti, tada nuvalykite ją sausu rankšluosčiu.
Pro durelių plyšį veržiasi garai.		
Orkaitėje yra vandens.		
Kinta ryškumas krosnelės viduje.	Ryškumas keičiasi priklausomai nuo galios pokių.	Maitinimo galios pokičiai gaminimo metu nėra gedimas, todėl nereikia jaudintis.

Trikčių diagnostika

Problema	Priežastis	Sprendimas
Gaminimas baigtas, bet ventiliatorius vis dar veikia.	Ventiliatorius automatiškai veikia tam tikrą laiką, kad būtų užtikrintas vėdinimas orkaitės viduje.	Tai nėra gaminio gedimas, todėl nereikia jaudintis.
Orkaitė nešildo.	- Jei durelės atidarytos. - Jei orkaitės valdikliai nustatyti netinkamai. - Jei perdegė buitinis saugiklis arba suveikė automatinis grandinės pertraukiklis.	- Uždarykite dureles ir paleiskite iš naujo. - Žr. skyrių apie orkaitės veikimą ir iš naujo nustatykite orkaitę. - Pakeiskite saugiklį arba iš naujo įjunkite grandinės pertraukiklį. Jei tai kartosis, iškvieskite elektriką.
Veikimo metu skleidžiami dūmai.	- Pirmojo naudojimo metu. - Jei ant kaitinimo elemento yra maisto.	- Naudojant orkaitę pirmą kartą kaitinimo elementai gali skleisti dūmus. Tai nėra gedimas, panaudojus 2-3 kartus dūmai turėtų išnykti. - Leiskite orkaitei pakankamai atvėsti, tada pašalinkite maistą nuo kaitinamojo elemento.
Naudojant krosnelę jaučiamas degėsių ar plastiko kvapas.	Jei naudojami karščiui neatsparūs plastikiniai ar kitokie indai.	Naudokite aukštai temperatūrai atsparius stiklinius indus.

Problema	Priežastis	Sprendimas
Orkaitė netinkamai gamina maistą.	Jei gaminimo metu dažnai atidaromos orkaitės durelės.	Dažnai neatidarykite durelių, nebent gaminate patiekalus, kuriuos reikia sukioti. Jei dureles atidarinsite dažnai, temperatūra orkaitės viduje sumažės ir tai gali turėti įtakos maisto gaminimui.
Valymas garais neveikia.	Taip yra todėl, kad temperatūra per aukšta.	Prieš naudodami orkaitę ją atvėsinkite.
Dvigubo gaminimo režimas neveikia.	Jei pertvara netinkamai surinkta.	Tinkamai įdėkite pertvarą ir naudokite.
Vieno gaminimo režimas neveikia.	Jei pertvara įdėta į orkaitę.	Išimkite pertvarą ir naudokite.
Įjungtas ertmės, kuri nenaudojama dvigubam gaminimui, ventiliatorius (arba ertmės temperatūra yra aukšta).	Siekiant geriausio kepimo našumo ir rezultatų, gali veikti nenaudojamos ertmės ventiliatorius ir kaitinimo elementas.	Tai nėra gaminio gedimas, todėl nereikia jaudintis.

Informaciniai kodai

Sutrikus orkaitės veikimui, ekrane rodomas informacijos kodas. Patikrinkite pagal toliau pateiktą lentelę ir pabandykite atlikti rekomenduojamus veiksmus.

Kodas	Reikšmė	Sprendimas
C-d1	Durelių užrakto gedimai.	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Jei problema neišsprendžiama, atjunkite maitinimą 30 sekundžių arba ilgesniam laikui ir vėl prijunkite. Jei problema neištaisoma, susisiekit su aptarnavimo centru.
C-20	Jutiklio gedimai.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Įvyksta tik EEPROM skaitymo / rašymo metu.	
C-F0	Jei nėra ryšio tarp pagrindinio PCB ir vidinio PCB.	
C-F2	Įvyksta, kai išlieka ryšio problema tarp „Touch IC <-> Main“ arba „Sub micom“.	Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Jei problema neišsprendžiama, atjunkite maitinimą 30 sekundžių arba ilgesniam laikui ir vėl prijunkite. Jei problema neištaisoma, susisiekit su aptarnavimo centru.
C-d0	Mygtuko triktis Atsiranda, kai mygtuką nuspaudžiate ir tam tikrą laiką laikote.	Išvalykite mygtukus ir įsitikinkite, kad ant jų arba aplink juos nėra vandens. Išjunkite orkaitę ir pamėginkite iš naujo. Jei nepavyksta išspręsti problemos, susisiekit su vietiniu „Samsung“ aptarnavimo centru.

Kodas	Reikšmė	Sprendimas
-dC-	Jei kepat dvigubu kepimo režimu pertvara išimama. Jei kepat vienu gaminimo režimu įdedama pertvara.	Kepant dvigubo gaminimo režimu pertvara negali būti išimta. Išjunkite ir vėl įjunkite orkaitę. Jei problema neišsprendžiama, atjunkite maitinimą 30 sekundžių arba ilgesniam laikui ir vėl prijunkite. Jei problema neištaisoma, susisiekite su aptarnavimo centru.
S-01	Apsauginis išsijungimas Orkaitė ilgesnį laiką dirbo nustatytoje temperatūroje. - Žemiau 100 °C – 16 valandų - Nuo 105 iki 240 °C – 8 valandas - Nuo 245 °C iki maks. – 4 valandas	Tai nėra sistemos gedimas. Išjunkite orkaitę ir išimkite maistą. Tada pabandykite iš naujo įprastai.

Techninės specifikacijos

Samsung visada siekia tobulinti savo gaminių kokybę. Konstrukcijos specifikacijos ir šie naudotojo nurodymai gali būti pakeisti neįspėjus.

Prijungiama įtampa		230-240 V ~ 50 Hz
Didžiausia prijungiama galia		3650-3950 W
Matmenys (P × A × G)	Pagrindinis įrenginys	595 × 596 × 570 mm
	Įmontuojama	560 × 579 × 549 mm
Tūris		76 litrai

* Šiame gaminyje yra <G> energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

Priedas

Gaminio duomenų lapas

Samsung	Samsung	
Modelio identifikatorius	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Kiekvienos ertmės energijos vartojimo efektyvumo indeksas (EEI _{cavity})	81,6	
Energijos vartojimo efektyvumas ertmei	A+	
Elektrinės orkaitės ertmėje standartinei įkrovai įkaitinti per tam tikrą kiekvienos ertmės įprastos veiksenos ciklą suvartojamos (elektros) energijos kiekis (galutinė elektros energija) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/ciklas	
Elektrinės orkaitės ertmėje standartinei įkrovai įkaitinti per tam tikrą kiekvienos ertmės priverstinio cirkuliavimo veiksenos ciklą suvartojamos energijos kiekis (galutinė elektros energija) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/ciklas	
Ertmių skaičius	1	
Karščio šaltinis (elektrinis arba dujų) kiekvienoje ertmėje	elektra	
Kiekvienos ertmės tūris (V)	76 l	
Orkaitės rūšis	Įmontuojama	
Prietaiso masė (M)	NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Duomenys nustatyti pagal standartą EN 60350-1, EN 50564 ir Komisijos reglamentus (ES) Nr. 65/2014, (ES) Nr. 66/2014 bei reglamentą (EB) Nr. 1275/2008.

Bendras budėjimo režimo energijos suvartojimas (W) (visi tinklo prievadai įjungti)		1,9 W
Maitinimo tvarkymo laikas (min.)		20 min.
„Wi-Fi“	El. energijos suvartojimas budėjimo režimu (W)	1,9 W
	Maitinimo tvarkymo laikas (min.)	20 min.
Išjungties režimas	El. energijos suvartojimas	0,5 W
	Maitinimo tvarkymo laikas (min.)	30 min.

Energijos taupymo patarimai

- Gaminimo metu orkaitės durelės turi likti uždarytos, išskyrus kai prireikia apversti maistą. Kepimo metu dažnai neatidarinkite durelių, kad būtų išsaugota orkaitės temperatūra ir taupoma energija.
- Planuokite orkaitės naudojimą, kad nereikėtų išjungti orkaitės tarp kelių gaminimų, taip sutaupysite energijos ir sutrumpinsite orkaitės įkaitinimo laiką.
- Jei gaminimo laikas yra ilgesnis nei 30 minučių, norint sutaupyti energijos, orkaitę galima išjungti likus 5–10 minučių iki gaminimo laiko pabaigos. Gaminimo procesas bus baigtas išnaudojant likutinę šilumą.
- Kai įmanoma, vienu metu gaminkite daugiau kaip vieną patiekalą.

PASTABA.

Šiuo dokumentu „Samsung“ pareiškia, kad ši radijo įranga atitinka Direktyvą 2014/53/ES ir atitinkamus JK įstatymų reikalavimus.

Visą ES atitikties deklaracijos tekstą ir JK atitikties deklaraciją galima rasti šiuo interneto adresu: Oficialioji atitikties deklaracija pateikiama adresu <http://www.samsung.com>. Eikite į „Palaikymas“ > „Ieškoti pagalbos“ ir įveskite modelio pavadinimą.

	Dažnių diapazonas	Siųstuvo galia (maks.)
„Wi-Fi“	2412–2472 MHz	20 dBm
„Bluetooth“	2402–2480 MHz	10 dBm

Pranešimas apie atvirąjį kodą

Šiame gaminyje įdiegtą programinę įrangą sudaro atvirojo kodo programinė įranga. Šiuo URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 galite rasti su šiuo produktu susijusios informacijos apie atvirojo kodo licenciją.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Iebūvēta krāsns

Lietotāja un uzstādīšanas rokasgrāmata

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Saturs

Rokasgrāmatas izmantošana	3
Šajā Lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti šādi simboli:	3
Drošības norādījumi	3
Svarīgi drošības norādījumi	3
Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz noliecotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)	6
Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija	6
Uzstādīšana	6
Ierīces komplektācija	6
Sagatavojiet, lai uzstādītu krāsni	7
Strāvas savienojums	7
Skapīša uzstādīšana	8
Pirms sākat	10
Sākotnējā iestatīšana	10
Jaunas krāsns smarža	10
Gudrais drošības mehānisms	10
Klusi aizveramas durtiņas (tikai atbilstošiem modeļiem)	11
Papildpiederumi	11
Elastīgas durtiņas (tikai atbilstošiem modeļiem)	12
Mehāniskā slēdzene (tikai atbilstošiem modeļiem)	13
Divu ēdienu gatavošanas režīms	13
Darbības	14
Vadības panelis	14
Vispārīgi iestatījumi	15
Gatavošanas režīmi	18
Divu ēdienu gatavošanas režīma temperatūras iestatījumu diapazons	22
Zemas temperatūras gaiss (tikai atbilstošiem modeļiem)	23
Lai pārtrauktu gatavošanu	25
Speciālā funkcija	25

Dabīga tvaicēšana (tikai atbilstošiem modeļiem)	26
Automātiskā gatavošana	27
Tīrīšana	28
Taimeris	30
Skaņas ieslēgšana/izslēgšana	30
Wi-Fi ieslēgšana/izslēgšana	30
Viedā gatavošana	31
Manuālā gatavošana	31
Automātiskā gatavošana programmas	36
Testa ēdieni	42
Bieži izmantojamo automātiskās gatavošanas receptu kolekcija	43
Apkope	47
Tīrīšana	47
Durtiņu atvēršana	50
Nomaīņa	50
Traucējummeklēšana	51
Kontrollpunkti	51
Informācijas kodi	53
Tehniskie dati	54
Pielikums	54
Izstrādājuma datu lapa	54
Atvērtā koda paziņojums	55

Rokasgrāmatas izmantošana

Paldies, ka iegādājāties Samsung iebūvēto krāsni.

Šī Lietotāja rokasgrāmata ietver svarīgu informāciju par drošību un instrukcijas, kas atbalstīs jūs jūsu iekārtas izmantošanā un apkopē.

Pirms izmantot savu krāsni, lūdzu, rūpīgi izlasiet šo Lietotāja rokasgrāmatu un glabāiet to turpmākām uzziņām.

Šajā Lietotāja rokasgrāmatā ir izmantoti šādi simboli:

BRĪDINĀJUMS

Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **bīstamas traumas, nāvi un/vai īpašuma bojājumus**.

UZMANĪBU

Riskantas vai nedrošas darbības, kas var izraisīt **traumas un/vai īpašuma bojājumus**.

PIEZĪME

Noderīgi padomi, ieteikumi vai informācija, kas palīdzēs lietotājiem izmantot šo izstrādājumu.

Drošības norādījumi

Krāsns uzstādīšanu drīkst veikt tikai sertificēts elektriķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par ierīces pievienošanu strāvas padevei, ievērojot attiecīgos drošības noteikumus.

SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

BRĪDINĀJUMS

Šī ierīce nav paredzēta personām (tajā skaitā bērniem) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien persona, kas atbildīga par viņu drošību, nav sniegusi instrukcijas par ierīces izmantošanu.

Bērni ir jāuzrauga, lai tie nerotaļātos ar iekārtu.

Ķēdes pārtraucējs jāiekļauj fiksētajā elektroinstalācijā saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.

Pēc ierīces uzstādīšanas jābūt iespējai ierīci atvienot no strāvas padeves. Atvienošanu var veikt, ja spraudnis ir aizsniedzams vai, ierīkojot fiksētu sadales slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.

Ja strāvas vads ir bojāts, lai novērstu iespējamās briesmas, tā nomaiņa jāveic ražotājam, tehniskās apkopes centra pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētai personai.

Norādītā nostiprināšanas metode nav atkarīga no līmvielu izmantošanas, tā kā tās netiek uzskatītas par uzticamu nostiprināšanas veidu.

Drošības norādījumi

Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem, vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu, ja vien šīs personas tiek atbilstoši uzraudzītas vai apmācītas izmantot šo iekārtu drošā veidā un apzinās iespējamās apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar iekārtu. Iekārtas tīrīšanu vai lietotāja veiktu apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības. Novietojiet ierīci un tās vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, neaizsniedzamā vietā.

Lietošanas laikā ierīce sakarst. Jārīkojas uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem krāsns iekšpusē.

BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā pieejamās daļas var sakarst.

Uzraugiet, lai mazi bērni netuvojas ierīcei.

Krāsns durtiņu stikla tīrīšanai nelietojiet raupjus un abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kas var izraisīt stikla saplīšanu.

Ja ierīcei ir tīrīšanas funkcija, pirms tīrīšanas jānotīra lielākā daļa izšļakstījušos produktu un jāizņem no krāsns visi piederumi. Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.

Ja ierīcei ir tīrīšanas funkcija, tīrīšanas laikā virsma var būt karstāka nekā parasti, tāpēc jāuzrauga, lai bērni neatrastos ierīces tuvumā. Ierīcēm ar pirolītisku tīrīšanas procesu daži dzīvnieki, it īpaši putni, pirolītiskās tīrīšanas laikā var būt jutīgi pret tvaikiem un lokālās temperatūras svārstībām, un tie procesa laikā ir jāpārvieta uz piemērotu, labi vēdinātu vietu.

Vēdiniet telpu pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.

Tīrīšanas funkcija ir atkarīga no modeļa.

Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteicamās temperatūras zondes. (Tikai modelim ar gaļas zondi)

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

BRĪDINĀJUMS: pirms lampiņas maiņas noteikti izslēdziet ierīci, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska.

Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

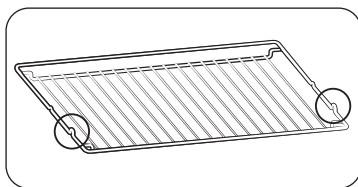
BRĪDINĀJUMS: lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, lai nepieskartos sildelementiem.

Bērni vecumā līdz 8 gadiem nedrīkst atrasties ierīces tuvumā, ja vien netiek pastāvīgi uzraudzīti.

UZMANĪBU: gatavošanas process ir jāuzrauga. Īstermiņa gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.

Ierīces darbības laikā tās durtiņas vai citas pieejamās virsmas var sakarst.

Ierīces darbības laikā tās tuvumā esošās virsmas var spēcīgi sakarst. Lietošanas laikā ierīces virsmas sakarst.



Ievietojiet restītes pozīcijā ar izvirzītajām daļām (aizturi abās pusēs) vērstām uz priekšpusi, lai restītes atbalstītu balstīšanās pozīciju lielākām slodzēm.

⚠ UZMANĪBU

Ja krāsns transportēšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to. Tikai īpaši licencēts elektriķis drīkst pievienot šo ierīci strāvas padevei. Nemēģiniet darbināt ierīci defekta vai bojājuma gadījumā. Tikai licencēts tehniķis drīkst veikt remontu. Nepareizi veikts remonts var radīt ievērojamu apdraudējumu jums un citiem. Ja jūsu krāsnij nepieciešams remonts, sazinieties ar Samsung Servisa centru vai savu izplatītāju. Elektrības vadi un kabeļi nedrīkst pieskarties krāsnij. Krāsns ir jāpievieno strāvas padevei, izmantojot apstiprinātu jaudas slēdzi vai drošinātāju. Nekad neizmantojiet vairākus spraudņa adapterus vai pagarinātājus. Kad ierīce tiek remontēta vai tīrīta, ir jāizslēdz strāvas padeve. Esiet uzmanīgs, pieslēdzot elektriskās ierīces kontaktligzdās krāsns tuvumā. Ja šai ierīcei ir tvaika vai tvaicēšanas gatavošanas funkcija, neizmantojiet šo ierīci, ja ir bojāta ūdens padeves kasetne. (Tikai modelis ar tvaika vai tvaicēšanas funkciju) Ja kasetne ir saplaisājusi vai bojāta, neizmantojiet to un sazinieties ar savu tuvāko servisa centru. (Tikai modelis ar tvaika vai tvaicēšanas funkciju) Šī krāsns ir paredzēta tikai ēdiena gatavošanai mājāsaimniecības vajadzībām. Izmantošanas laikā krāsns iekšējās virsmas kļūst pietiekoši karstas, lai radītu apdegumus. Nepieskarieties krāsns sildelementiem vai iekšējām virsmām, līdz nav pagājis pietiekoši ilgs laiks to atdzišanai.

Nekad neglabājiet krāsnī uzliesmojošos materiālus.

Krāsns virsmas kļūst karstas, ja ierīce ilgu laika periodu tiek izmantota augstā temperatūrā. Gatavošanas laikā uzmanīgi atveriet krāsns durtiņas, jo karstais gaiss un tvaiks var ātri izplūst. Gatavojot ēdienus, kas satur alkoholu, alkohols augstās temperatūrās var iztvaikot un tvaiki var aizdegties, ja tie nonāk saskarē ar karstu krāsns daļu.

Jūsu drošībai neizmantojiet augsta spiediena ūdens tīrītājus un tvaika tīrītājus.

Bērniem ir jāatrodas drošā attālumā no krāsns, kad tā tiek izmantota.

Saldēti produkti, piemēram, picas, ir jāgatavo uz lielās restītes. Ja tiek izmantota cepšanas veidne, tā lielo temperatūras svārstību dēļ var kļūt deformēta.

Nelejiet ūdeni krāsns apakšējā daļā, kad tā ir karsta. Tas var bojāt emaljēto virsmu.

Gatavošanas laikā krāsns durtiņām ir jābūt aizvērtām.

Neizklājiet krāsns apakšējo daļu ar alumīnija foliju un nenovietojiet uz tās cepšanas veidnes vai traukus. Alumīnija folija bloķē karstumu, kas var sabojāt emaljētās virsmas un pasliktināt gatavošanas rezultātus.

Augļu sulas atstās traipus, kurus, iespējams, nevarēs iztīrīt no emaljētajām krāsns virsmām.

Cepot ļoti mitras kūkas, izmantojiet dziļo pannu.

Nelieciet cepamtraukus uz atvērtām krāsns durtiņām.

Raugieties, lai durtiņu atvēršanas vai aizvēršanas laikā krāsnij netuvotos bērni, jo tie var nejauši uzskriet durtiņām virsū vai ievērt tajās pirkstus.

Nekāpiet, nebalstieties, nesēdiet vai nenovietojiet smagus priekšmetus uz durtiņām.

Neatveriet durtiņas ar pārāk lielu spēku.

BRĪDINĀJUMS: neatvienojiet ierīci no strāvas padeves, pat pēc tam, kad ir pabeigts gatavošanas process.

BRĪDINĀJUMS: neatstājiet atvērtas durtiņas, kamēr krāsns gatavo.

Drošības norādījumi

Izstrādājuma pareiza likvidēšana (Attiecas uz nolietotām elektriskām un elektroniskām ierīcēm)



(Piemērojams valstīs ar atsevišķām savākšanas sistēmām)

Šis uz izstrādājuma un tā piederumiem vai pievienotajā dokumentācijā izvietotais marķējums norāda, ka izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus (piem., uzlādes ierīci, austiņas, USB kabeli) pēc ekspluatācijas laika beigām nedrīkst likvidēt kopā ar citiem sadzīves atkritumiem. Lai nepieļautu atkritumu nekontrolētas likvidēšanas radītu varbūtēju kaitējumu videi un cilvēku veselībai, lūdzam minētās ierīces nošķirt no citiem atkritumiem un disciplinēti nodot pienācīgai pārstrādei, tā sekmējot materiālo resursu atkārtotu izmantošanu.

Lai uzzinātu, kur un kā minētās ierīces iespējams nodot ekoloģiski drošai pārstrādei, māsaimniecībām jāsaazinās ar izstrādājuma pārdevēju vai savu pašvaldību.

Iestādēm un uzņēmumiem jāsaazinās ar izstrādājuma piegādātāju un jāiepazīstas ar pirkuma līguma nosacījumiem. Izstrādājumu un tā elektroniskos piederumus nedrīkst nodot likvidēšanai kopā ar citiem iestāžu un uzņēmumu atkritumiem.

Lai iegūtu informāciju par Samsung saistībām vides jomā un izstrādājumu regulējuma saistībām, piemēram, REACH, apmeklējiet mūsu ilgtspējības lapu, kas pieejama vietnē www.samsung.com

Automātiskās enerģijas taupīšanas funkcija

- Ja noteiktu laiku, kamēr ierīce darbojas, netiek veikta nekāda lietotāja darbība, ierīce pārtrauc darbību un dodas gaidstāves režīmā.
- Apgaismojums: gatavošanas procesa laikā jūs varat izslēgt krāsns lampu, nospiežot pogu Krāsns lampiņa. Lai taupītu enerģiju, krāsns lampiņa tiek izslēgta dažas minūtes pēc gatavošanas programmas sākuma.

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS

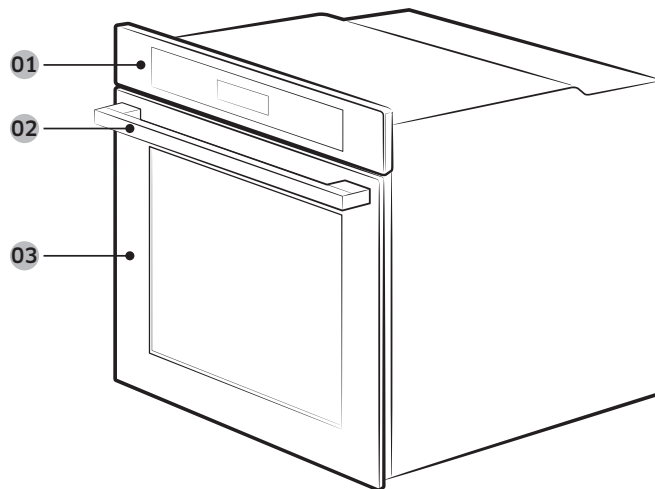
Šis izstrādājums ir paredzēts izmantošanai tikai iebūvētā veidā.

Šo krāsni drīkst uzstādīt tikai kvalificēts tehniķis. Uzstādītājs ir atbildīgs par krāsns pievienošanu strāvas padevei, ievērojot atbilstošos jūsu atrašanās vietas drošības noteikumus.

Ierīces komplektācija

Pārliedzinieties, ka izstrādājuma komplektācijā ir iekļautas visas detaļas un piederumi. Ja radusies problēma ar krāsni vai tās piederumiem, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru vai izstrādājuma pārdevēju.

Krāsns pārskats



01 Vadības panelis

02 Durīņu rokturis

03 Durīņas

PIEZĪME

Atkarībā no modeļa, šai krāsnij ir divi varianti: ar vienām durtiņām un ar divām durtiņām.

Papildpiederumi

Krāsns komplektācijā ir iekļauti dažādi papildpiederumi, kas palīdzēs jums pagatavot dažāda veida ēdienu.



Restītes



Restītes ieliktnis *



Cepšanas veidne *



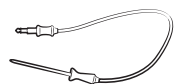
Universālā veidne *



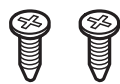
Īpaši dziļā veidne *



Atdalītājs



Gaļas zonde *



2 skrūves (M4 L25)



Tvaika veidne *

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmēto papildpiederumu pieejamība ir atkarīga no konkrētās krāsns modeļa.

Sagatavojiet, lai uzstādītu krāsni

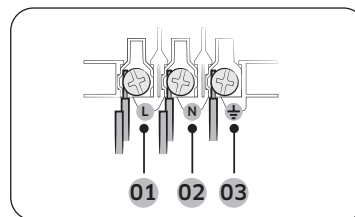


Philips krustveida skrūvgriezis



Urbis

Strāvas savienojums



- 01 BRŪNS vai MELNS
- 02 ZILS vai BALTS
- 03 DZELTENS un ZAĻŠ

Pievienojiet krāsni elektrības kontaktligzdai. Ja pieļaujamo strāvas ierobežojumu dēļ nav pieejama spraudņa tipa kontaktligzda, izmantojiet vairākpolu izolācijas slēdzi (ar vismaz 3 mm atstarpi), lai ievērotu drošības noteikumus. Izmantojiet piemērota garuma strāvas kabeli, kas atbalsta specifikāciju H05 RR-F vai H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Nominālā strāva (A)	Minimālais šķēsgriezuma laukums
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Pārbaudiet jaudas specifikācijas, kas norādītas uz krāsns pielīmētajā uzlīmē. Izmantojot skrūvgriezi, atveriet krāsns aizmugurējo pārsegu un izņemiet skrūves no vada skavām. Pēc tam pievienojiet strāvas līnijas atbilstošajām savienojuma spailēm. (⚡) spaiļe ir paredzēta zemēšanai. Vispirms pievienojiet dzeltenās un zaļās līnijas (zemēšana), kurām ir jābūt garākām par citām. Ja izmantojat spraudņa tipa kontaktligzdu, spraudnim ir jābūt pieejamam pēc krāsns uzstādīšanas. Samsung neuzņemas atbildību par negadījumiem, ko izraisījusi neesoša vai nepareiza zemēšana.

Uztādīšana

BRĪDINĀJUMS

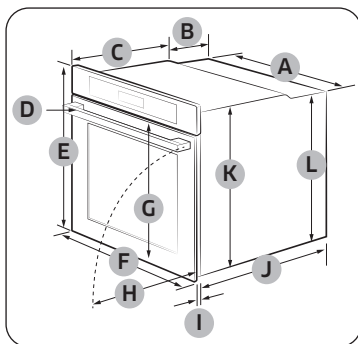
Neuzkāpiet uz vai nesavērpjiet vadus uzstādīšanas laikā, un turiet tos prom no krāsns karstumu izdalošajām daļām.

Skapīša uzstādīšana

Uztādot krāsni iebūvētā skapītī, skapīša plastmasas virsmām un līpošajām daļām ir jāiztur 90 °C temperatūru. Samsung neuzņemas atbildību par mēbeles bojājumu krāsns izdalītā karstuma dēļ.

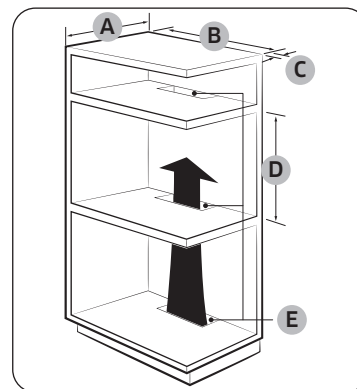
Krāsns ir pareizi jāvēdina. Vēdināšanai atstājiet apmēram 50 mm atstarpi starp skapīša apakšējo plauktu un atbalsta sienu. Ja uzstādāt krāsni zem plīts virsmas, ievērojiet plīts virsmas uzstādīšanas instrukcijas.

Nepieciešamie uzstādīšanas izmēri



Krāsns (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

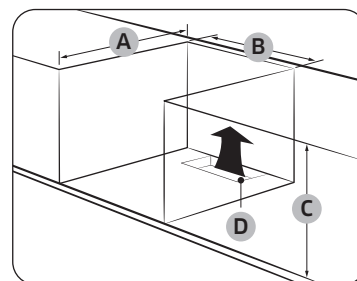


Iebūvēts skapītis (mm)

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

PIEZĪME

Iebūvētajam skapītim ir jābūt ventilācijas atverēm (E), lai vēdinātu karstumu un cirkulētu gaisu.

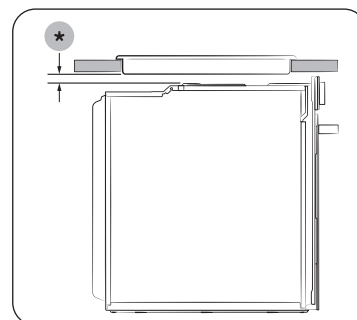


Skapītis zem izlietnes (mm)

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

PIEZĪME

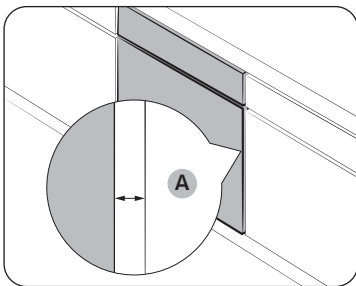
Iebūvētajam skapītim ir jābūt ventilācijas atverēm (D), lai vēdinātu karstumu un cirkulētu gaisu.



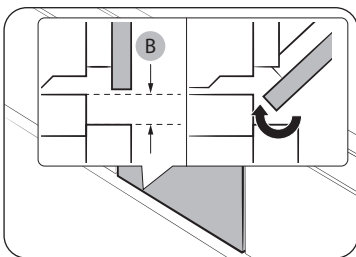
Uztādīšana ar plīti

Lai virs krāsns uzstādītu plīti, uzstādīšanas vietas prasības pārbaudiet plīts uzstādīšanas rokasgrāmatā (*).

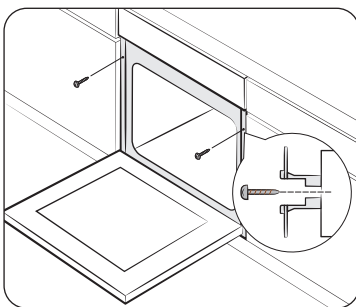
Krāsns uzstādīšana



Pārliecinieties, ka atstājat vismaz 5 mm atstarpi (A) starp krāsni un katru skapīša pusi.



Nodrošiniet vismaz 3 mm atstarpi (B), lai durvis viegli atvērtos un aizvērtos.



Ievietojiet krāsni skapītī un abās pusēs cieši fiksējiet krāsni ar 2 skrūvēm.

Kad ir pabeigta uzstādīšana, noņemiet aizsargplēvi, lenti un citu iepakojuma materiālu un izņemiet no krāsns nodrošinātos piederumus. Lai izņemtu krāsni no skapīša, vispirms atvienojiet no krāsns strāvu un izņemiet 2 skrūves abās krāsns pusēs.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Krāsns normālai darbībai nepieciešama vēdināšana. Nekādā gadījumā nebloķējiet ventilācijas atveres.

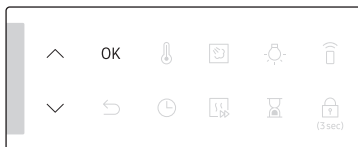
📖 PIEZĪME

Katra modeļa krāsns patiesais izskats var atšķirties.

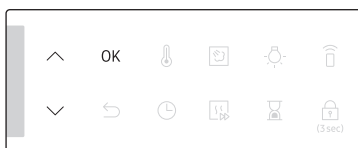
Pirms sākat

Sākotnējā iestatīšana

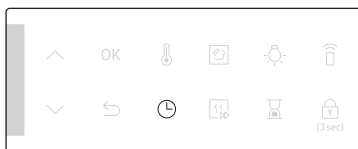
Kad jūs pirmo reizi ieslēdzat krāsni, displejā parādās noklusējuma laiks "12:00", un stundu rādītājs ("12") mirgo. Veiciet tālāk norādītās darbības, lai iestatītu pašreizējo laiku.



1. Izmantojiet pogas **^** / **V**, lai iestatītu stundas, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**. Minūšu rādītājs mirgo.



2. Izmantojiet pogas **^** / **V**, lai iestatītu minūtes, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**.



Lai mainītu pašreizējo laiku pēc šīs sākotnējās iestatīšanas, 3 sekundes turiet nospiestu pogu  un sekojiet augstāk minētajām darbībām.

Jaunas krāsns smarža

Pirms izmantojat krāsni pirmo reizi, iztīriet krāsns iekšpusi, lai atbrīvotos no jaunas krāsns smaržas.

1. Izņemiet no krāsns visus papildpiederumus.
2. Uz stundu darbiniet krāsni ar konvekciju 200 °C temperatūrā vai standarta režīmā 200 °C temperatūrā. Tas sadedzinās visas ražošanas paliekas krāsni.
3. Kad tas ir pabeigts, izslēdziet krāsni.

PIEZĪME

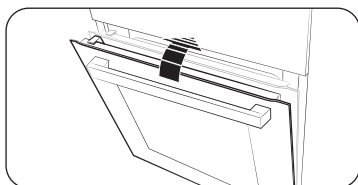
- Pirmajā lietošanas reizē krāsns darbības laikā krāsni var būt redzami dūmi. Tomēr tas nav izstrādājuma defekts.
- Tā kā sākumā ēdiena gatavošanas telpas temperatūra palielinās, uz durtiņu iekšējā stikla var būt redzami daži plankumi. Ja tā notiek, izslēdziet krāsni un pagaidiet, kamēr tā atdziest. Pēc tam izmantojiet virtuves papīra dvieli vai tīru drānu ar neitrālu mazgāšanas līdzekli, lai notīrītu iekšējo stiklu.
- Tāpat ir svarīgi, lai krāsns darbotos labi vēdināmā virtuvē.

Gudrais drošības mehānisms

Ja atverat durtiņas, kamēr krāsns darbojas, krāsns lampiņa iedegas, un ventilators un sildelements sāk darbību. Tas ir, lai novērstu fiziskus ievainojumus, piemēram, apdegumus, kā arī, lai novērstu enerģijas zudumu. Kad tas notiek, vienkārši aizveriet durtiņas, un krāsns turpina normāli darboties, jo tā nav sistēmas kļūda.

Klusi aizveramas durtiņas (tikai atbilstošiem modeļiem)

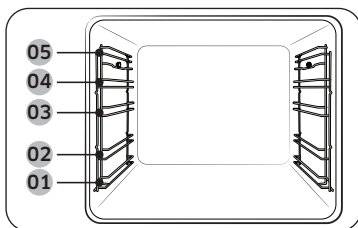
Samsung iebūvētajai krāsnij ir klusi aizveramas durtiņas, kas aizveras mierīgi, droši un klusi. Aizverot durtiņas, īpaši izstrādātas eņģes aiztur durtiņas dažus centimetrus pirms gala pozīcijas. Tas palielina komfortu, ļaujot durtiņām aizvērties klusi un maigi. (Šīs funkcijas pieejamība ir atkarīga no konkrētās krāsns modeļa.)



Durtiņas sāk mierīgi aizvērties aptuveni 15 grādu leņķī un pilnīgi aizveras aptuveni 5 sekunžu laikā.

Papildpiederumi

Lai izmantotu pirmo reizi, rūpīgi notīriet papildpiederumus ar siltu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un mīkstu, tīru lupatiņu.



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

- Ievietojiet papildpiederumu pareizā novietojumā krāsnī.
- Nodrošiniet vismaz 1 cm atstarpi no papildpiederuma un krāsns apakšējās daļas, un no jebkura cita papildpiederuma.
- Esiet piesardzīgi, izņemot gatavošanas traukus un/vai papildpiederumus no krāsns. Karstas maltītes vai papildpiederumi var izraisīt apdegumus.
- Papildpiederumi var deformēties, kamēr tie karst. Kad tie ir atdzisuši, tie atgūs savu sākotnējo izskatu un veiktspēju.

Pamata izmantošana

Labākai gatavošanas pieredzei uzziniet, kā izmantot katru papildpiederumu.

Restītes	Restītes ir veidotas grilēšanai un cepeša cepšanai. Ievietojiet restītes pozīcijā ar izvīzītajām daļām (aizturi abās pusēs) vērstām uz priekšpusi.
Restītes ieliktnis *	Restītes ieliktnis tiek izmantots ar veidni un novērš šķidruma pilēšanu uz krāsns apakšējās daļas.
Cepšanas veidne *	Cepšanas veidni (dziļums: 20 mm) izmanto, lai ceptu kūkas, cepumus un citus konditorejas izstrādājumus. Ievietojiet slīpo pusi priekšpusē.
Universālā veidne *	Universālo veidni (dziļums: 30 mm) izmanto cepšanai un cepeša cepšanai. Izmantojiet restītes ieliktni, lai novērstu šķidruma pilēšanu uz krāsns apakšējās daļas. Ievietojiet slīpo pusi priekšpusē.
Īpaši dziļā veidne *	Īpaši dziļo veidni (dziļums: 50 mm) izmanto cepeša cepšanai ar vai bez restītes ieliktna. Ievietojiet slīpo pusi priekšpusē.
Teleskopiskās slīdes *	Izmantojiet teleskopiskās slīdes plāksni, lai ievietotu veidni šādi: 1. Izvelciet slīdes plāksni ārā no krāsns. 2. Novietojiet veidni uz slīdes plāksnes un iebīdiet slīdes plāksni krāsnī. 3. Aizveriet krāsns durtiņas.
Atdalītājs	Atdalītājs paredzēts krāsns sadalīšanai divās zonās. Izmantojiet atdalītāju Divu ēdienu gatavošana režīmā. Izmantojiet atdalītāju tikai, lai sadalītu kameru divās gatavošanas zonās. Neizmantojiet atdalītāju kā plauktu.
Gaļas zonde *	Gaļas zonde mēra cepamās gaļas iekšējo temperatūru. Izmantojiet tikai to gaļas zondi, kas nāk komplektā ar jūsu krāsnī.
Tvaika veidne *	Izmantojiet tvaika veidni tikai Dabīga tvaicēšana režīmā. Ievietojiet veidni nodalījuma apakšā pa vidu un piepildiet to ar tīru ūdeni. Tā kā veidne kļūst karsta gatavošanas laikā vai uzreiz pēc gatavošanas, lai izņemtu veidni, neaizmirstiet izmantot cimdus vai uzgaidiet līdz krāsns pilnīgi atdziest.

PIEZĪME

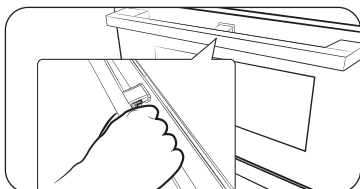
Ar zvaigznīti (*) atzīmēto papildpiederumu pieejamība ir atkarīga no konkrētās krāsns modeļa.

Pirms sākat

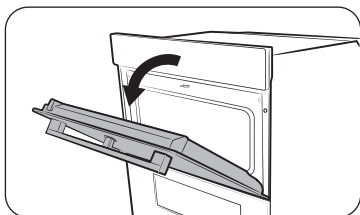
Elastīgas durtiņas (tikai atbilstošiem modeļiem)

Šai krāsnij ir unikālas elastīgas durtiņas, kuru viras atrodas pa vidu, tāpēc, lai piekļūtu augšējai zonai, jāatver tikai augšējā puse. Izmantojot Divu ēdienu gatavošana iespēju, augšējai krāsns zonai var piekļūt daudz vienkāršāk un ar lielāku energoefektivitāti.

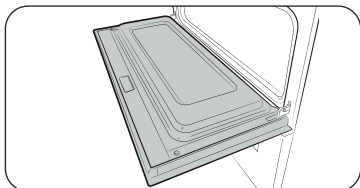
Kā lietot augšējās durtiņas



1. Pilnībā nospiediet roktura sviru.

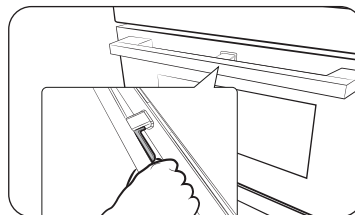


2. Pavelciet rokturi.

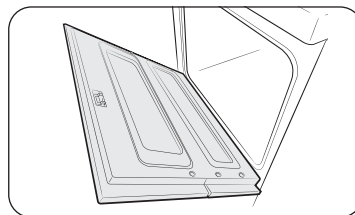


3. Tādējādi tiks atvērtas tikai augšējās durtiņas, kā parādīts attēlā.

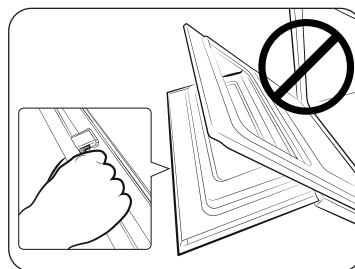
Kā izmantot pilnās durtiņas



1. Turiet roktura daļu vietā, kur nav sviras, un pēc tam pavelciet.



2. Atvērsies pilnas durtiņas, kā parādīts attēlā.



⚠ UZMANĪBU

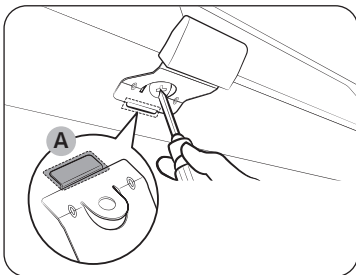
Atverot pilnas durtiņas, satveriet roktura daļu vietā, kur nav sviras. Ja, atverot durtiņas, sviru nospiedīsiet līdz pusei, var atvērties augšējās durtiņas, nodarot fiziskas traumas.

📖 PIEZĪME

- Nenovietojiet smagus priekšmetus un nepiemērojiet pārmērīgu spēku augšējām durtiņām.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar augšējām durtiņām vai uz tām.

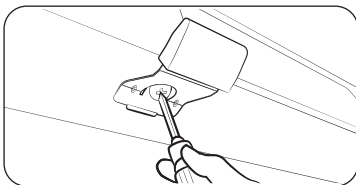
Mehāniskā slēdzene (tikai atbilstošiem modeļiem)

Uzstādīšana



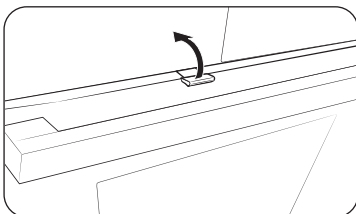
1. Ievietojiet mehāniskās slēdzenes plāno daļu **(A)** bloķējošā roktura attiecīgajā rievā, kā parādīts attēlā.
2. Pievelciet skrūvi uz bloķējošā roktura.

Noņemšana



- Izskrūvējiet un izņemiet skrūvi no bloķējošā roktura.

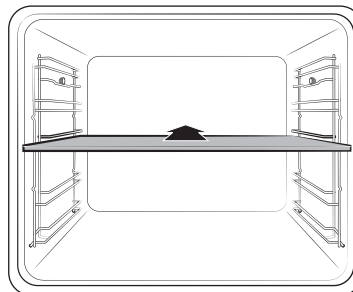
Bloķēšana/atbloķēšana



- Lai atvērtu durtiņas, nedaudz paceliet bloķējošo rokturi, lai atbloķētu durtiņas. Tad atveriet durtiņas.
- Lai bloķētu durtiņas, vienkārši aizveriet durtiņas. Mehāniskā slēdzene bloķē durtiņas automātiski.

Divu ēdienu gatavošanas režīms

Varat izmantot augšējo un apakšējo zonu, lai pagatavotu divus dažādus ēdienus, vai vienkārši izvelieties gatavošanai vienu zonu.



Ievietojiet atdalītāju 3. līmenī, lai sadalītu gatavošanas kameru divās zonās. Krāsns uztver atdalītāju un pēc noklusējuma aktivizē augšējo zonu.

PIEZĪME

Divu ēdienu gatavošanas režīma pieejamība ir atkarīga no receptes. Plašāku informāciju skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā **Viedā gatavošana**.

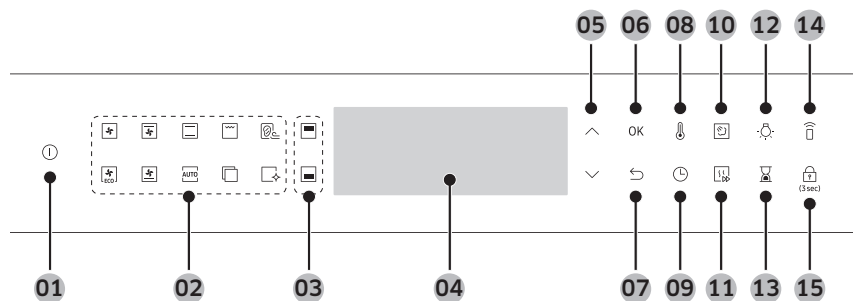
Darbības

Vadības panelis

Priekšējais panelis var būt izgatavots no dažādiem materiāliem un dažādās krāsās. Lai uzlabotu kvalitāti, faktiskais krāsns izskats var tikt mainīts bez iepriekšēja brīdinājuma.

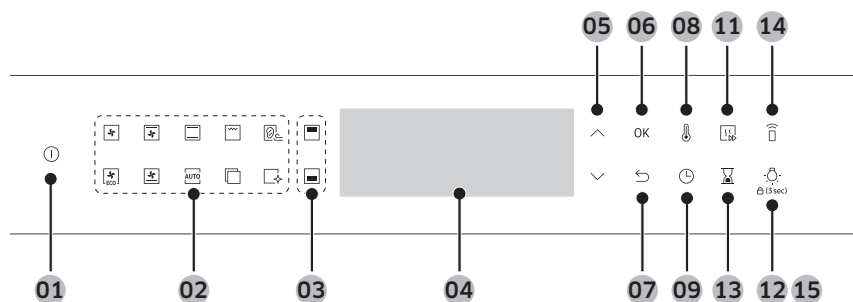
Divu ēdienu gatavošana ar dabīgu tvaicēšanu:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Divu ēdienu gatavošana bez dabīgas tvaicēšanas:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Ieslēgšana	Nospiediet, lai ieslēgtu krāsni. Lai to izslēgtu, turiet pogu nospiestu 1 sekundi.
02 Funkciju panelis	Nospiediet, lai atlasītu vēlamu gatavošanas režīmu vai funkciju.

03 Augšējā/apakšējā zona	Indikatori ieslēdzas, kad ir ievietots atdalītājs. Savai receptei varat izvēlēties Augšējā vai Apakšējā.
04 Displejs	Attēlo visu nepieciešamo informāciju par atlasītajiem režīmiem vai iestatījumiem.
05 Uz augšu/uz leju	Izmantojiet, lai pielāgotu jūsu izvēlēto iestatījuma vērtību.
06 OK (Labi)	Nospiediet, lai apstiprinātu iestatījumus.
07 Atpakaļ	Atceliet pašreizējos iestatījumus un atgriezieties galvenajā ekrānā.
08 Temperatūra	Izmantojiet, lai iestatītu temperatūru.
09 Gatavošanas laiks	Nospiediet, lai iestatītu gatavošanas laiku.
10 Dabīga tvaicēšana *	Ar funkciju Dabīga tvaicēšana var cept maizi, kura ir kraukšķīga no ārpusē un mitra iekšā.
11 Ātrā uzkarsēšana	Funkcija Ātrā uzkarsēšana ātri uzkarsē krāsni līdz iestatītajai temperatūrai. - Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu opciju Ātrā uzkarsēšana. - Funkcija ir atspējota iestatītām temperatūrām, kas zemākas par 100 °C. - Funkcija Ātrā uzkarsēšana ir pieejama tikai ar attiecīgajiem gatavošanas režīmiem un temperatūras diapazoniem.
12 Krāsns lampiņa	Nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu iekšējo lampiņu. Krāsns lampiņa automātiski izslēdzas, kad atveras durtiņas vai sākas krāsns darbība. Un tā pēc noteikta neaktīvā laika automātiski izslēdzas, lai taupītu enerģiju.
13 Taimeris	Taimeris palīdz pārbaudīt laiku vai gatavošanas ilgumu.
14 Viedā vadība	Nospiediet, lai iespējotu/atspējotu funkciju Viedā vadība.
15 Bērnu drošības aizsardzība	Lai novērstu negadījumus, Bērnu drošības aizsardzība atspējo visas vadības ierīces, izņemot pogu Ieslēgšana. 3 sekundes turiet nospiestu, lai aktivizētu, vai vēlreiz 3 sekundes turiet nospiestu, lai deaktivizētu aizsardzību vadības panelī.

PIEZĪME

- Ar zvaigznīti (*) atzīmēto funkciju pieejamība ir atkarīga no konkrētās krāsns modeļa.
- Displejs var nereaģēt, ja tam pieskaras ar plastmasas vai virtuves cimdium.

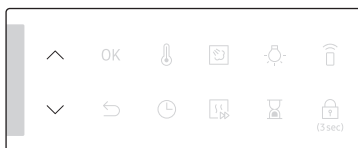
Vispārīgi iestatījumi

Ir normāli mainīt noklusējuma temperatūru un/vai gatavošanas laiku visos gatavošanas režīmos. Izpildiet tālāk norādītās darbības, lai regulētu temperatūru un/vai gatavošanas laiku izvēlētajā gatavošanas režīmā.

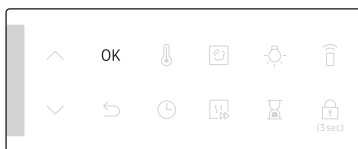
Temperatūra



1. Nospiediet funkciju paneli, lai izvēlētos gatavošanas režīmu. Parādās katras izvēles noklusējuma temperatūra.



2. Temperatūras iestatīšanai izmantojiet pogas $\wedge$ / $\vee$.



3. Nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai apstiprinātu savas izmaiņas.

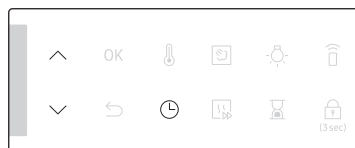
PIEZĪME

- Lai mainītu iestatīto temperatūru, nospiediet pogu un izpildiet iepriekš norādītās darbības.
- Precīzo temperatūru krāsnī var mērīt ar atļauto termometru un pilnvarotās iestādes norādīto metodi. Izmantojot citus termometrus, mērījumi var būt kļūdaini.
- Kad krāsns nopīkst, uzkarsēšana ir beigusies.

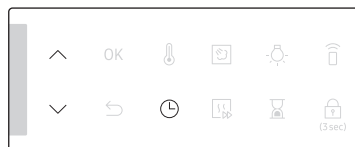
Gatavošanas laiks



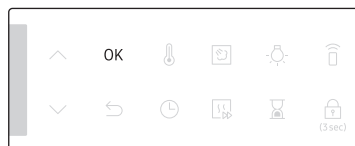
1. Nospiediet funkciju paneli, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.



2. Nospiediet pogu un izmantojiet pogas $\wedge$ / $\vee$, lai iestatītu vēlamo laiku.



3. Varat arī atlikt gatavošanas beigu laiku līdz vēlamajam laikam. Nospiediet pogu un izmantojiet pogas $\wedge$ / $\vee$, lai iestatītu beigu punktu. Plašāku informāciju skatiet sadaļā **Atliktā izslēgšana**.



4. Nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai apstiprinātu savas izmaiņas.

PIEZĪME

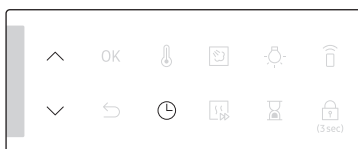
- Ja vēlaties, jūs varat gatavot, neiestatot gatavošanas laiku. Šajā gadījumā krāsns sāk gatavot iestatītajās temperatūrās bez laika informācijas, un jums ir manuāli jāizslēdz krāsns, kad gatavošana ir pabeigta.
- Lai mainītu iestatīto gatavošanas laiku, nospiediet pogu un izpildiet iepriekš norādītās darbības.

Darbības

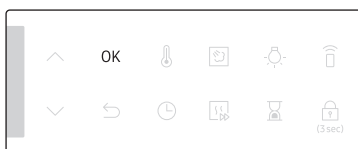
Beigu laiks



1. Nospiediet funkciju panelī, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.



2. Divreiz nospiediet pogu un izmantojiet pogas $\wedge$ / $\vee$, lai iestatītu vēlamo beigu laiku.



3. Nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai apstiprinātu savas izmaiņas.

PIEZĪME

- Ja vēlaties, varat gatavot, neiestatot beigu laiku. Šajā gadījumā krāsns sāk gatavot iestatītajās temperatūrās bez laika informācijas, un jums ir manuāli jāizslēdz krāsns, kad gatavošana ir pabeigta.
- Lai mainītu beigu laiku, divreiz nospiediet pogu un izpildiet iepriekš norādītās darbības.

Atliktā izslēgšana

Atliktā izslēgšana paredzēta, lai padarītu gatavošanu ērtāku.

1. gadījums

Pieņemsim, jūs izvēlējāties vienu stundu garu recepti 14:00 un vēlaties, lai gatavošana beigtos 18:00. Lai iestatītu beigu laiku, mainiet Gatavība laiku uz 18:00. Krāsns automātiski sāks gatavot 17:00 un beigs 18:00, kā iestatījāt.

Pašreizējais laiks: 14:00 Iestatiet gatavošanas laiku: 1 st. Iestatiet opciju Atliktā izslēgšana: 18:00

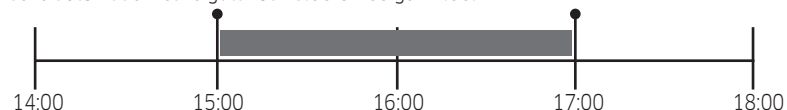
Krāsns automātiski sāks gatavot 17:00 un beigs 18:00.



2. gadījums

Pašreizējais laiks: 14:00 Iestatiet gatavošanas laiku: 2 st. Iestatiet opciju Atliktā izslēgšana: 17:00

Krāsns automātiski sāks gatavot 15:00 un beigs 17:00.

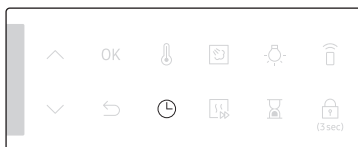


⚠ UZMANĪBU

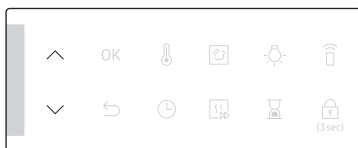
Neturiet pagatavoto ēdienu krāsnī pārāk ilgi. Ēdiens var sabojāties.

Lai notīrītu gatavošanas laiku

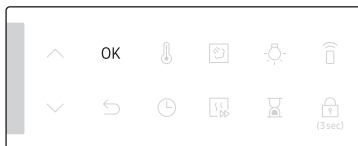
Jūs varat notīrīt gatavošanas laiku. Tas ir noderīgi, ja vēlaties manuāli izslēgt krāsni jebkurā procesa laikā.



1. Kamēr krāsns gatavo, nospiediet , lai parādītu atlikušo gatavošanas laiku.



2. Izmantojiet pogas **^** / **V**, lai iestatītu gatavošanas laiku uz "0:00". Vai arī vienkārši nospiediet .



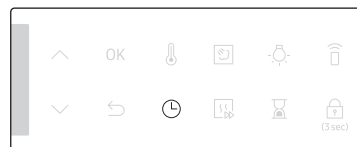
3. Nospiediet **OK (Labi)**.

PIEZĪME

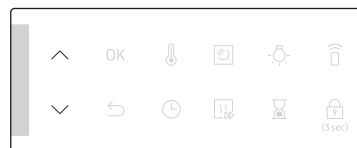
Divu ēdienu gatavošanas režīmā vispirms jāizvēlas augšējā vai apakšējā zona, kurai vēlaties notīrīt gatavošanas laiku.

Lai notīrītu beigu laiku

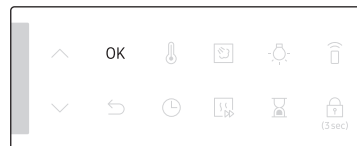
Jūs varat notīrīt beigu laiku. Tas ir noderīgi, ja vēlaties manuāli izslēgt krāsni jebkurā procesa laikā.



1. Kamēr krāsns gatavo, divreiz nospiediet , lai parādītu iestatīto beigu laiku.



2. Izmantojiet pogas **^** / **V**, lai iestatītu beigu laiku uz pašreizējo laiku. Vai arī vienkārši nospiediet .



3. Nospiediet **OK (Labi)**.

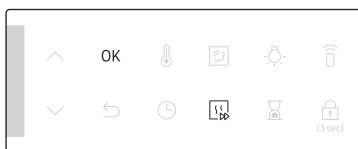
PIEZĪME

Divu ēdienu gatavošanas režīmā vispirms jāizvēlas augšējā vai apakšējā zona, kurai vēlaties notīrīt beigu laiku.

Gatavošanas režīmi



1. Nospiediet funkciju panelī, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
2. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas laiku un/vai temperatūru. Plašāku informāciju skatiet sadaļā **Vispārīgi iestatījumi**.



3. Varat arī ātri uzkarsēt krāsni. Lai to izdarītu, nospiediet , lai iestatītu mērķa temperatūru. Displejā parādās attiecīgais indikators .
4. Kad esat beidzis, nospiediet pogu **OK (Labi)**.



Krāsns sāk uzkarsēšanu, līdz iekšējā temperatūra sasniedz mērķa temperatūru. Kad uzkarsēšana ir pabeigta, indikators pazūd ar pikstienu. Uzkarsēšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien sadaļā **Viedā gatavošana** nav norādīts citādi.

PIEZĪME

Jūs gatavošanas laikā varat mainīt gatavošanas laiku un/vai temperatūru.

Konvekcijas režīmi



Nospiediet pogu , lai izvēlētos režīmu Konvekcija un režīmu Eco konvekcija.

PIEZĪME

Jūs varat izvēlēties Eco konvekcijas režīmu divu ēdienu gatavošanas režīmā.



Konvekcija

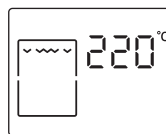


Eco konvekcija

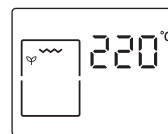
Grila režīmi



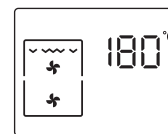
Nospiediet pogu , lai izvēlētos režīmu Lielais grils, režīmu Eko grils un režīmu Grils ar ventilatoru.



Lielais grils



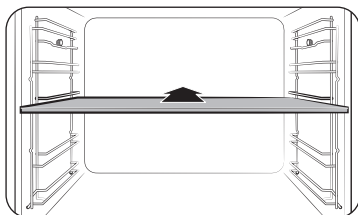
Eko grils



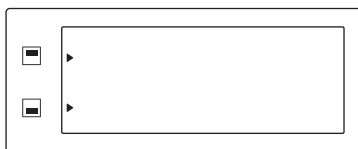
Grils ar ventilatoru

Divu ēdienu gatavošanas režīms

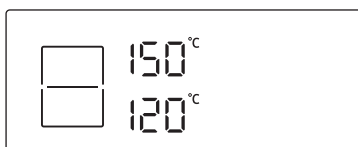
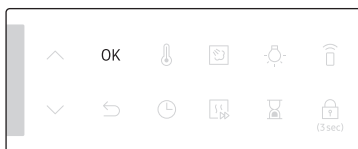
Nodrošināto atdalītāju var izmantot, lai sadalītu gatavošanas kameru augšējā un apakšējā zonā. Tas ļauj lietotājam iespējot divus dažādus gatavošanas režīmus vienlaicīgi, vai vienkārši izvēlēties gatavošanai vienu zonu.



1. Ievietojiet atdalītāju 3. līmenī, lai sadalītu gatavošanas kameru divās zonās.
2. Augšējā zonā ir pieejami režīmi Grils, Konvekcija un Karsēšana no augšas + konvekcija. Apakšējā zonā ir iespējoti režīmi Konvekcija, Karsēšana no apakšas + konvekcija un Karsēšana no apakšas.



3. Nospiediet pogu , lai izvēlētos augšējo zonu, vai nospiediet pogu , lai izvēlētos apakšējo zonu. Blakus izvēlētajai zonai parādās indikators .
4. Nospiediet funkciju panelī, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
5. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas laiku un/vai temperatūru. Sīkāku informāciju skatiet sadaļā **Vispārīgi iestatījumi**.
6. Kad esat beidzis, nospiediet pogu **OK (Labi)**.



Krāsns sāk uzkarsēšanu, līdz iekšējā temperatūra sasniedz mērķa temperatūru. Uzkarsēšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien sadaļā **Viedā gatavošana** nav norādīts citādi.

PIEZĪME

Divu ēdienu gatavošanas režīma pieejamība ir atkarīga no gatavošanas režīma. Plašāku informāciju skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā **Viedā gatavošana**.

Gatavošanas režīmi

Ar zvaigznīti (*) atzīmētos gatavošanas režīmos ir pieejama ātrā uzkarsēšana un tie nav pieejami ar temperatūrām, kas zemākas par 100 °C.

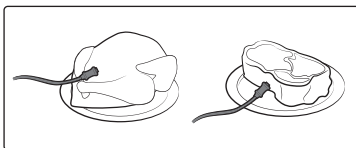
Režīms			Temperatūras diapazons (°C)				Ieteiktā temperatūra (°C)
			Viena	Divas			
				Augšējā	Apakšējā	Divas	
	Konvekcija	* 30-250	40-250	40-250	-	160	
		Aizmugures sildelements ģenerē karstumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts, izmantojot konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu vienlaicīgai cepšanai un cepeša cepšanai dažādos līmeņos.					
	Eco konvekcija	* 30-250	-	-	-	160	
		Eco konvekcija izmanto optimizētu karsēšanas sistēmu, lai gatavošanas laikā taupītu enerģiju. Gatavošanas laiks nedaudz pieaug, bet gatavošanas rezultāti paliek nemainīgi. Ņemiet vērā, ka šim režīmam nav nepieciešama uzkarsēšana.					
 PIEZĪME							
- Karsēšanas režīms Eco konvekcija tiek izmantots, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN60350-1. - Divu ēdienu gatavošanas režīmā Eco konvekcija režīmu nevar iestatīt gan augšējai, gan apakšējai zonai vienlaicīgi.							

Darbības

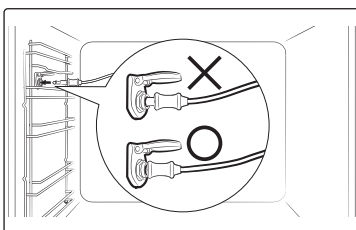
Režīms		Temperatūras diapazons (°C)				Ieteiktā temperatūra (°C)
		Viena	Divas			
			Augšējā	Apakšējā	Divas	
	Parastais režīms	* 30-250	-	-	-	180
		Karstums tiek ģenerēts no augšējiem un apakšējiem sildelementiem. Šī funkcija ir jāizmanto standarta cepšanai un cepeša cepšanai lielākajai daļai ēdienu.				
	Karsēšana no augšas + Konvekcija	* 40-250	40-250	-	-	180
		Augšējais sildelements ģenerē karstumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts, izmantojot konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu cepeša cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu virskārtu (piemēram, gaļai vai lazanjai).				
	Karsēšana no apakšas + Konvekcija	* 40-250	-	40-250	-	200
		Apakšējais sildelements ģenerē karstumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts, izmantojot konvekcijas ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu picai, maizei vai kūkai.				
	Karsēšana no apakšas	100-230	-	40-250	-	150
		Apakšējais sildelements ģenerē karstumu. Izmantojiet šo režīmu cepšanas vai gatavošanas beigās, lai apbrūninātu kišu vai picas apakšdaļu.				

Režīms			Temperatūras diapazons (°C)				Ieteiktā temperatūra (°C)
			Viena	Divas			
				Augšējā	Apakšējā	Divas	
		Lielais grils	100-270	40-250	-	-	220
			Lielā grila laukums rada karstumu. Izmantojiet šo režīmu ēdiena augšdaļas apbrūnīšanai (piemēram, gaļai, lazanjai vai sacepumam).				
		Eko grils	100-270	-	-	-	220
			Mazā grila laukums rada karstumu. Izmantojiet šo režīmu ēdieniem, kuriem nepieciešams mazāks karstums, piemēram zivīm un piepildītām bagetēm.				
		Grils ar ventilatoru	100-250	-	-	-	180
			Divi augšējie sildelementi ģenerē karstumu, kas tiek vienmērīgi izplatīts, izmantojot ventilatoru. Izmantojiet šo režīmu gaļas vai zivju grilēšanai.				
		Zemas temperatūras gaiss	* 50-95	-	-	-	60
			Zemas temperatūras gaiss režīmā tiek izmantots zemas temperatūras karsts gaiss, lai gatavotu Zema temperatūra režīmā bez tvaika vai ūdens tvertnes. Šajā režīmā krāsns gatavošanas kamerā tiek nepārtraukti uzturēta zema temperatūra.				

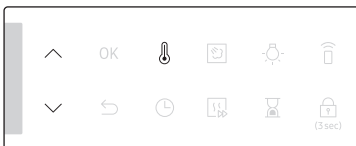
Gatavošana ar gaļas zondi (tikai atbilstošiem modeļiem)



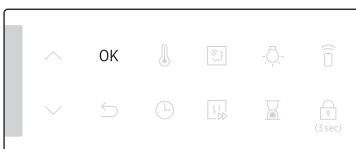
1. Nospiediet funkciju panelī, lai izvēlētos gatavošanas režīmu un temperatūru.
2. Ievietojiet gaļas zondes galu gatavojamās gaļas centrā. Pārliedziniet, ka netiek iesprausts gumijas rokturis.



3. Iespraudiet zondes savienotāju ligzdā, kas atrodas uz kreisās puses sienas. Pārliedziniet, ka, kad zondes savienotājs ir pieslēgts, displejā redzat ievietoto gaļas zondes indikatoru.



4. Nospiediet pogu  vēlreiz un izmantojiet pogas $\wedge$ / $\vee$, lai iestatītu gaļas iekšējo temperatūru.



5. Nospiediet **OK (Labi)**, lai sāktu gatavot. Krāsns pabeidz gatavošanu ar melodiju, kad gaļas iekšējā temperatūra sasniedz iestatīto temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS par akrilamīdu

- Lai novērstu bojājumus, neizmantojiet gaļas zondi ar iesma piederumu.
- Kad gatavošana ir pabeigta, gaļas zonde kļūst ļoti karsta. Lai novērstu apdegumus, izmantojiet virtuves cimdus, lai izņemtu ēdienu.

📖 PIEZĪME

Ne visi režīmi atbalsta gaļas zondes izmantošanu. Ja izmantojat gaļas zondi nepiemērotos režīmos, mirgo pašreizējā režīma indikators. Ja tā notiek, nekavējoties izņemiet gaļas zondi.

Divu ēdienu gatavošanas režīma temperatūras iestatījumu diapazons

Varat izmantot gan augšējo, gan apakšējo zonu vienlaicīgi, lai veiktu dažādas gatavošanas darbības.

Divu ēdienu gatavošanas režīmā vienas zonas temperatūru diapazonu ietekmē otrās zonas temperatūras iestatījumi. Piemēram, sautēšanu augšējā zonā ierobežos gatavošanas temperatūras apakšējā zonā. Tomēr, katrā zonā minimālais temperatūras iestatījums ir 40 un maksimālais – 250.

Ja augšējā zonas temperatūra ir iestatīta uz (°C)	Apakšējās zonas temperatūra ir ierobežota līdz (°C)	
	Minimālā	Maksimālā
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

Ja apakšējās zonas temperatūra ir iestatīta uz (°C)	Augšējās zonas temperatūra ir ierobežota līdz (°C)	
	Minimālā	Maksimālā
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

Režīmi, kas pieejami katrā zonā

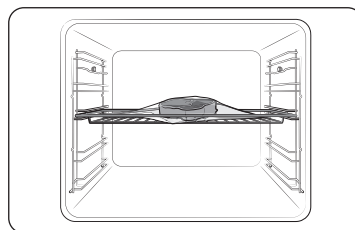
Zona	Pieejamais režīms	Temperatūras diapazons (°C)	Noklusējuma temperatūra (°C)	Ātrā uzkarsēšana	Galas zonde
Augšējā	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Lielais grils	40-250	220	X	X
	Karsēšana no augšas + Konvekcija	40-250	180	X	X
Apakšējā	Konvekcija	40-250	160	X	X
	Karsēšana no apakšas + Konvekcija	40-250	200	X	X
	Karsēšana no apakšas	40-250	150	X	X

Zemas temperatūras gaiss (tikai atbilstošiem modeļiem)

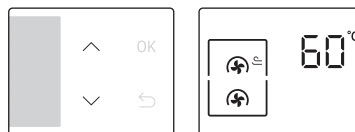
Zemas temperatūras gaiss režīmā tiek izmantots zemas temperatūras karsts gaiss, lai gatavotu Zema temperatūra režīmā bez tvaika vai ūdens tvertnes. Šajā režīmā krāsns gatavošanas kamerā tiek nepārtraukti uzturēta zema temperatūra; un ēdieni tiek gatavoti, saglabājot to sākotnējo aromātu un uzturvielas, vienlaikus nodrošinot bagātīgu aromātu un mīkstu tekstūru.



1. Ievietojiet ēdianu tīrā vakuuma maisiņā un aizveriet to. Pēc tam ievietojiet ēdianu krāsnī uz restītes 3. pozīcijā.

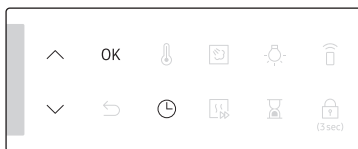


2. Nospiediet pogu **Zemas temperatūras gaiss** , lai izvēlētos režīmu.



3. Lai mainītu noklusējuma temperatūru, izmantojiet pogas $\wedge$ / $\vee$. Ievadiet savam ēdianam ēdiana gatavošanas norādes ieteikto temperatūru. Noklusējuma temperatūra ir 60 °C. (Temperatūru var mainīt par 1 °C.)

Darbības



4. Nospiediet un izmantojiet pogas / , lai iestatītu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet **OK (Labi)**, lai sāktu gatavot.

PIEZĪME

- Izmantojiet tikai svaigas un kvalitatīvas sastāvdaļas. Notīriet tās un glabāiet ledusskapī.
- Sastāvdaļu pārvietošanai un glabāšanai izmantojiet karstumizturīgus vakuuma maisiņus.
- Neizmantojiet jau lietotus karstumizturīgus vakuuma maisiņus.
- Gatavošanas laiks ir atkarīgs no ēdiena biezuma. Sāls vai cukura pievienošana var saīsināt gatavošanas laiku.
- **Padomi**
- Lai saglabātu sākotnējo garšu, iesakām izmantot mazāk garšaugu un garšvielu nekā parastajās receptēs.
- Gaļa un zivis saglabā aromātu, kad tiek apdedzināta un pasniegta.
- Ja nepasniedzat uzreiz pēc gatavošanas, ievietojiet ēdienu ledainā ūdenī un pilnīgi atdziest. Pēc tam uzglabāiet 5 °C temperatūrā, lai saglabātu ēdiena aromātu un tekstūru.
- Tomēr vistu ieteicams ēst uzreiz pēc gatavošanas.

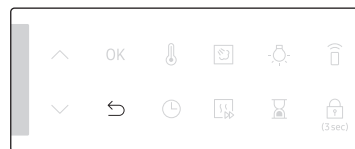
Labākam rezultātam ieteicams uzkarst krāsni.

Pārtikas produkts	Gatavība	Papildpiederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Liellopa gaļa					
Steiks, 4 cm biezs	Jēls	Restītes	3	54	3-4
Steiks, 4 cm biezs	Vidēji izcepts	Restītes	3	60	3-4
Steiks, 4 cm biezs	Kārtīgi izcepts	Restītes	3	68	3-4
Cepetis	Vidēji izcepts	Restītes	3	62	6-8
Cepetis	Kārtīgi izcepts	Restītes	3	68	6-8
Cūkgaļa					
Karbonāde, bez kauliem	Miksta	Restītes	3	60	3-4
Karbonāde, bez kauliem	Cieta	Restītes	3	71	3-4
Cepetis	Vidēji izcepts	Restītes	3	62	4-6
Cepetis	Kārtīgi izcepts	Restītes	3	72	4-6
Plucināta cūkgaļa	Kārtīgi izcepts	Restītes	3	74	18-24
Mājputnu gaļa					
Vistas krūtiņa	Miksta	Restītes	3	66	3-4
Vistas krūtiņa	Cieta	Restītes	3	72	3-4
Pile, krūtiņa	Miksta	Restītes	3	63	3-4
Zivis					
Laša steiks	Miksta	Restītes	3	52	2-3
Laša steiks	Kārtīgi izcepts	Restītes	3	63	2-3
Mencas fileja	Miksta	Restītes	3	55	2-3

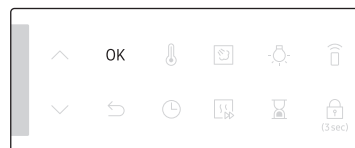
Pārtikas produkts	Gatavība	Papildpiederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Dārzeni					
Sparģeļi	-	Restītes	3	85	2-3
Kartupeļi, šķēles	-	Restītes	3	90	2-3
Saldie kartupeļi, šķēles	-	Restītes	3	90	2-3
Burkāni, šķēles	-	Restītes	3	90	2-3
Kabači, gabaliņi	-	Restītes	3	90	2-3
Augļi					
Āboli, šķēles	-	Restītes	3	80	2-3
Ananasi, šķēles	-	Restītes	3	85	1-2
Bumbieri, šķēles	-	Restītes	3	83	2-3
Citi					
Vistas olas	Vidēji mīksta	Restītes	3	63	2-3
Vistas olas	Cieti novārīta	Restītes	3	71	2-3

* Gatavojiet vistas olas bez vakuuma maisiņa.

Lai pārtrauktu gatavošanu



1. Kamēr notiek gatavošana, nospiediet pogu .



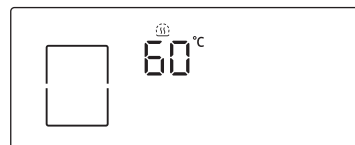
2. Nospiediet **OK (Labi)**, lai atceltu gatavošanu.

Speciālā funkcija

Pievienojiet īpašas vai papildus funkcijas, lai uzlabotu savu gatavošanas pieredzi. Īpašās funkcijas nav pieejamas Divu ēdienu gatavošanas režīmā.



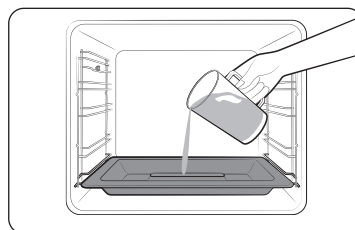
1. Nospiediet pogu  funkciju panelī.
2. Nospiediet pogu  vēlreiz, lai izvēlētos funkciju.
3. Ja nepieciešams, iestatiet gatavošanas laiku un/vai temperatūru. Plašāku informāciju skatiet sadaļā **Vispārīgi iestatījumi**.
4. Krāsns sāk izvēlēto funkciju ar noklusētajiem vai jūsu iestatījumiem.



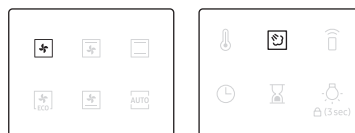
Režīms		Temperatūras diapazons (°C)	Ieteiktā temperatūra (°C)	Norādes
F 1	Karsēšana no apakšas	100-230	150	Apakšējais sildelements generē karstumu. Izmantojiet šo režīmu cepšanas vai gatavošanas beigās, lai apbrūninātu kiša vai picas apakšdaļu.
F 2	Siltuma saglabāšana	40-100	60	Izmantojiet šo funkciju tikai, lai saglabātu siltumu tikko pagatavotam ēdienam.
F 3	Šķīvju uzsildīšana	30-80	50	Izmantojiet, lai uzsildītu šķīvjus vai cepšanas traukus.
F 4	Atkausēšana	30-60	30	Šajā režīmā atkausē sasaldētos produktus, ceptus produktus, augļus, kūkas, krēmu un šokolādi. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no ēdiena veida, izmēra un daudzuma.

Dabīga tvaicēšana (tikai atbilstošiem modeļiem)

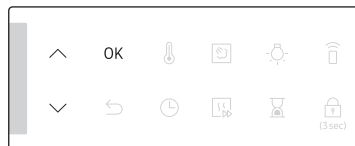
Ar funkciju Dabīga tvaicēšana var cept maizi, kura ir kraukšķīga no ārpusē un mitra iekšā. Labākām rezultātiem ieteicams uzkarsēt krāsnī.



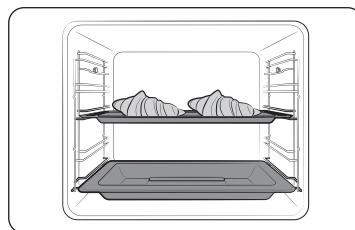
1. Novietojiet tvaika veidni zonu apakšā.
2. Piepildiet veidni ar 250 ml ūdens, kas krāsns ir auksta.



3. Iestatiet režīmu **Konvekcija** un izvēlieties **Dabīga tvaicēšana** .



4. Temperatūras iestatīšanai izmantojiet pogas **^ / V**.
5. Nospiediet **OK (Labi)**, lai sāktu uzkarsēšanu.



6. Ievietojiet ēdienu krāsnī uz jebkurām restītēm un sāciet gatavošanu.

PIEZĪME

- Neuzpildiet veidni gatavošanas laikā vai kad krāsns ir karsts.
- Kad krāsns pilnīgi atdziest pēc funkcijas **Dabīga tvaicēšana** izmantošanas, noslauciet nodalījuma apakšu ar mitru drānu.
- Lai noņemtu ūdens kaļķus, kas veidojas pēc ilgstošas krāsns izmantošanas, izmantojiet atbilstošā mazgāšanas līdzeklī samitrinātu drānu.

Funkcija **Dabīga tvaicēšana**  darbojas tikai režīmā **Konvekcija** .

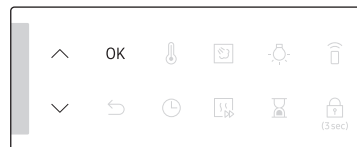
Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kruasāni, 4-6 gabali	Universālā veidne	3	190	20-25
Ābol kūkas kārtainā mīklā	Universālā veidne	3	190	20-25
Kārtainā rauga mīklā	Universālā veidne	3	190	20-30
Maizīte	Universālā veidne	3	180	20-30
Baltmaize	Restītes	2	180	30-40

Automātiskā gatavošana

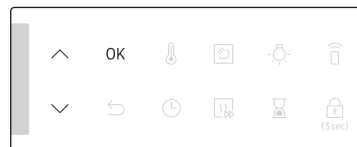
Nepieredzējušiem pavāriem krāsns nodrošina kopumā 50 automātiskās receptes. Izmantojiet šo funkciju, lai ietaupītu laiku un ātrāk apgūtu krāsns funkcionalitāti. Gatavošanas laiks un temperatūra tiks pielāgota atbilstoši atlasītajai receptei.



1. Funkciju panelī nospiediet pogu **AUTO**.



2. Izmantojiet pogas **Λ / V**, lai izvēlētos programmu, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**. Jums tiek parādīts pieejamais svara diapazons (porcijas lielums).



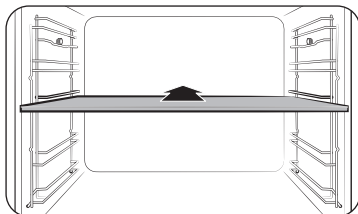
3. Izmantojiet pogas **Λ / V**, lai iestatītu porcijas lielumu, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai sāktu gatavot.

PIEZĪME

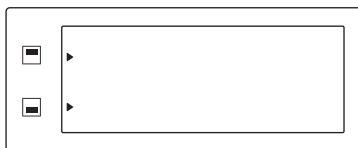
- Daži elementi **Automātiskā gatavošana** programmas programmās ietver uzskarsēšanu. Šiem elementiem tiek parādīts uzskarsēšanas progress. Pēc uzskarsēšanas pārstāšanās, lūdzam ievietojiet ēdienu krāsnī. Pēc tam nospiediet **Gatavošanas laiks**, lai sāktu Automātiskā gatavošana.
- Plašāku informāciju skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā **Automātiskā gatavošana** programmas.

Darbības

Divu ēdienu gatavošanas režīms



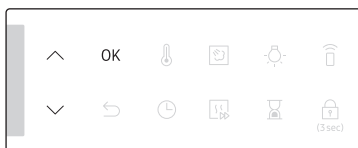
1. Ievietojiet atdalītāju 3. līmenī, lai aktivizētu Divu ēdienu gatavošanas režīmu.



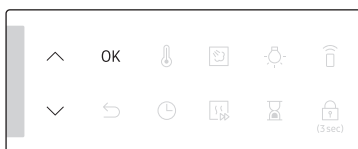
2. Nospiediet pogu , lai izvēlētos augšējo zonu, vai nospiediet pogu , lai izvēlētos apakšējo zonu. Blakus izvēlētajai zonai parādās indikators .



3. Funkciju panelī nospiediet pogu .



4. Izmantojiet pogas / , lai izvēlētos programmu, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**. Jums tiek parādīts pieejamais svara diapazons (porcijas lielums).



5. Izmantojiet pogas / , lai iestatītu porcijas lielumu, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**, lai sāktu gatavot.

PIEZĪME

Plašāku informāciju skatiet šīs rokasgrāmatas sadaļā **Automātiskā gatavošana** programmas.

Tīrīšana

Jums ir pieejami divi tīrīšanas režīmi. Šī funkcija ietaupa laiku, novēršot nepieciešamību veikt regulāru manuālo tīrīšanu. Atlikušais laiks šī procesa laikā parādās displejā.

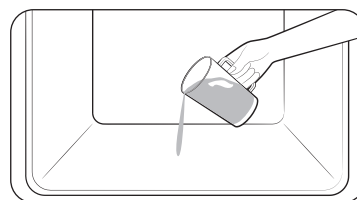
Funkcija		Norādes
C 1	Tīrīšana ar tvaiku	Tā ir noderīga viegli notīrāmu traupu tīrīšanai ar tvaiku.
C 2	Pirolītiska *	Pirolītiskā tīrīšana nodrošina termisko tīrīšanu ar augstu temperatūru. Tā sadedzina eļļas paliekas, lai atvieglotu manuālo tīrīšanu. 1 h 50 min. (noklusējuma iestatījums) / 2 h 10 min. / 2 h 30 min.

PIEZĪME

Ar zvaigznīti (*) atzīmētā funkcija ir pieejama tikai noteiktos modeļos.

Tīrīšana ar tvaiku

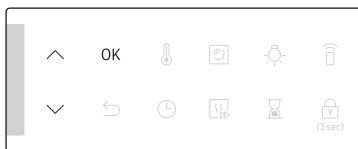
Tā ir noderīga viegli notīrāmu traupu tīrīšanai ar tvaiku. Šī funkcija ietaupa laiku, novēršot nepieciešamību veikt regulāru manuālo tīrīšanu.



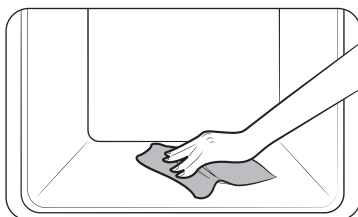
1. Ielejiet 400 ml ūdens krāns apakšā un aizveriet krāns durtiņas.



2. Nospiediet pogu funkciju panelī.



3. Izmantojiet pogas **Λ / V**, lai izvēlētos **C 1**, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**. Tīrīšana ar tvaiku ilgst 26 minūtes.



4. Izmantojiet sausu lupatiņu, lai izslaucītu krāsns iekšpusi.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Neatveriet durvis pirms cikla beigām. Ūdens krāsni ir ļoti karsts, un tas var izraisīt apdegumus.

📖 PIEZĪME

- Ja krāsns ir ļoti netīrs no taukiem, piemēram, pēc cepeša cepšanas vai grilēšanas, ir ieteicams ar tīrīšanas līdzekli manuāli iztīrīt liekos netīrumus, pirms aktivizēt funkciju Tīrīšana ar tvaiku.
- Kad cikls ir pabeigts, atstājiet durvis pusvīrus. Tas ļauj iekšējām emaljētajām virsmām pilnībā nožūt.
- Ja krāsns iekšpuse ir karsta, tīrīšana netiek aktivizēta. Pagaidiet, kamēr krāsns atdziest, un mēģiniet vēlreiz.
- Nelejiet ūdeni krāsns apakšdaļā ar spēku. Dariet to lēnām. Pretējā gadījumā ūdens priekšpusē pārplūst.
- Krāsns apakšējā daļā izlietais ūdens var pilnīgi iztvaikoties, tas ir normāli.

Pirolītiska

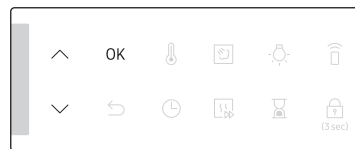
Pirolītiskā tīrīšana nodrošina termisko tīrīšanu ar augstu temperatūru. Tā sadedzina eļļas paliekas, lai atvieglotu manuālo tīrīšanu.

📖 PIEZĪME

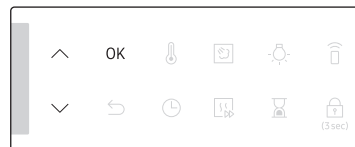
Pirolītiskā funkcija ir pieejama tikai noteiktos modeļos.



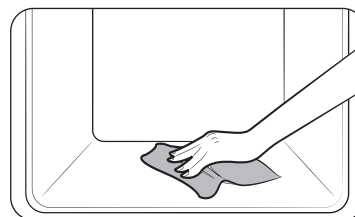
1. Izņemiet visus papildpiederumus, tostarp sānu slīdes, un manuāli no krāsns iekšpuses izslaukiet lielākos netīrumus. Pretējā gadījumā tie tīrīšanas cikla laikā var izraisīt liesmas, radot ugunsgrēku.
2. Nospiediet pogu **↺** funkciju panelī.



3. Izmantojiet pogas **Λ / V**, lai izvēlētos **C 2**, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**.



4. Izmantojiet pogas **Λ / V**, lai atlasītu tīrīšanas laiku no 3 līmeņiem: 1 h 50 min. (noklusējuma iestatījums), 2 h 10 min. un 2 h 30 min.
5. Nospiediet **OK (Labi)**, lai sāktu tīrīšanu.



6. Kad tā ir pabeigta, pagaidiet, kamēr krāsns atdziest, un pēc tam noslaukiet durvis gar to malām, izmantojot mitru lupatiņu.

Darbības

⚠ UZMANĪBU

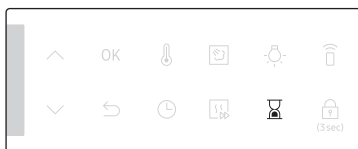
- Nepieskarieties krāsnij, jo krāsns cikla laikā kļūst ļoti karsta.
- Lai izvairītos no negadījumiem, neļaujiet bērniem atrasties krāsns tuvumā.
- Kad cikls ir pabeigts, neizslēdziet strāvu, kamēr dzesēšanas ventilators darbojas, lai atdzesētu krāsni.

📖 PIEZĪME

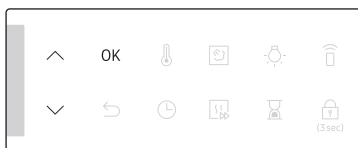
- Kad cikls sākas, krāsns iekšpusē kļūst ļoti karsta. Tad durtiņas drošības nolūkos tiks bloķētas. Kad cikls ir pabeigts un krāsns atdziest, durtiņas tiks atbloķētas.
- Pārliedzinieties, ka pirms tīrīšanas iztukšojat krāsni. Piederumi var deformēties, jo krāsni ir augstas temperatūras.

Taimeris

Taimeris palīdz pārbaudīt laiku vai gatavošanas ilgumu.



1. Nospiediet pogu .

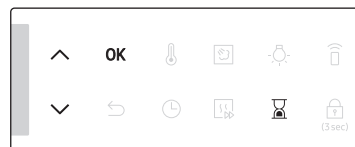


2. Izmantojiet pogas / , lai iestatītu vēlamu ilgumu, un tad nospiediet pogu **OK (Labi)**.

📖 PIEZĪME

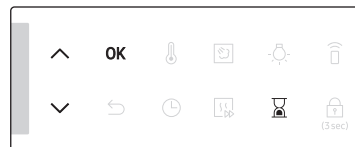
- Kad laiks ir beidzies, krāsns nopīkst un displejā mirgos ziņojums "0:00".
- Taimera iestatījumus var mainīt jebkurā brīdī.

Skaņas ieslēgšana/izslēgšana



1. Lai ieslēgtu skaņu, uz 3 sekundēm nospiediet un turiet nospiestu pogu . Sāk mirgot **1**.
2. Izvēlieties **1** un nospiediet pogu **OK (Labi)**, un izmantojiet pogas / , lai ieslēgtu, un nospiediet pogu **OK (Labi)**.
3. Lai ieslēgtu skaņu atpakaļ, atkārtojiet **1.**, **2.** darbību, izslēdziet un nospiediet pogu **OK (Labi)**.

Wi-Fi ieslēgšana/izslēgšana



1. Lai ieslēgtu Wi-Fi, uz 3 sekundēm nospiediet un turiet nospiestu pogu . Sāk mirgot **1**.
2. Izvēlieties **2** un nospiediet pogu **OK (Labi)**, un izmantojiet pogas / , lai ieslēgtu, un nospiediet pogu **OK (Labi)**.
3. Lai izslēgtu Wi-Fi, atkārtojiet **1.**, **2.** darbību, izslēdziet un nospiediet pogu **OK (Labi)**.

Viedā gatavošana

Manuālā gatavošana

⚠ BRĪDINĀJUMS par akrilamīdu

Akrilamīds, kas rodas, gatavojot cieti saturošu pārtiku, piemēram, kartupeļu čipsus, fri kartupeļus un maizi, var izraisīt veselības problēmas. Šos pārtikas produktus ir ieteicams gatavot zemās temperatūrās un izvairīties no pārgatavošanas, spēcīgas apgrauzdēšanas vai apdedzināšanas.

📖 PIEZĪME

- Uzkarsēšana ir ieteicama visiem gatavošanas režīmiem, ja vien sadaļā Viedā gatavošana nav norādīts citādi.
- Izmantojot Eko grils, novietojiet pārtiku papildpiederumu veidnes centrā.

Ieteikumi saistībā ar papildpiederumiem

Jūsu krāsns komplektā ietilpst dažāda daudzuma vai veida papildpiederumi. Jūs, iespējams, atklāsiet, ka jums trūkst daži no tālāk tabulā minētajiem papildpiederumiem. Tomēr, pat ja jums nav nodrošināti pilnīgi tie paši šajā sadaļā Viedā gatavošana minētie papildpiederumi, jūs varat izmantot to, kas jums jau ir, un sasniegt tos pašus rezultātus.

- Cepšanas veidne un universālā veidne ir savā starpā maināmas.
- Gatavojot eļļainu ēdienu, ir ieteicams novietot veidni zem restītes, lai savāktu eļļas paliekas. Ja jums ir nodrošināts restītes ieliktnis, jūs to varat izmantot kopā ar veidni.
- Ja jums ir nodrošināta universālā veidne vai īpaši dziļā veidne, vai abas, eļļainas pārtikas gatavošana labāk ir izmantot dziļāko.

Cepšana

Labākam rezultātam ieteicams uzkarsēt krāsni.

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Kēkss	Restītes, Ø 25-26 cm trauks	2		160-170	35-40
Marmora kūka	Restītes, Gugelhopf trauks	3		175-185	50-60
Tarte	Restītes, Ø 20 cm tartes veidne	3		190-200	50-60
Rauga kūka veidnē ar augļiem un drumstalām	Universālā veidne	2		160-180	40-50
Augļu drupaču kūka	Restītes, 22-24 cm cepamtrauks	3		170-180	25-30
Plāceņi	Universālā veidne	3		180-190	30-35
Lazanja	Restītes, 22-24 cm cepamtrauks	3		190-200	25-30
Bezē	Universālā veidne	3		80-100	100-150
Suflē	Restītes, suflē trauciņi	3		170-180	20-25
Ābolu rauga plātsmaize	Universālā veidne	3		150-170	60-70

Viedā gatavošana

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mājās gatavota pica, 1-1,2 kg	Universālā veidne	2		190-210	10-15
Saldēta kārtainā mīkla, pildīta	Universālā veidne	2		180-200	20-25
Kišs	Restītes, 22-24 cm cepamtrauks	2		180-190	25-35
Ābolu pirāgs	Restītes, Ø 20 cm trauks	2		160-170	65-75
Atdzesēta pica	Universālā veidne	3		180-200	5-10

Cepeša cepšana

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Gaļa (liellopa gaļa/cūkgaļa/jēra gaļa)					
Liellopa fileja, 1 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1		160-180	50-70
Atkaulota teļa gaļa, 1,5 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1		160-180	90-120
Cūkas cepetis, 1 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1		200-210	50-60
Cūkgaļas rulete, 1 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1		160-180	100-120
Jēra stilbs ar kaulu, 1 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1		170-180	100-120

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Putna gaļa (vista/pile/tītars)					
Vista, vesela, 1,2 kg *	Restītes + Universālā veidne (lai notvertu pilienus)	3 1		205	80-100 *
Vistu gabaliņi	Restītes + Universālā veidne	3 1		200-220	25-35
Piles krūtiņa	Restītes + Universālā veidne	3 1		180-200	20-30
Neliels tītars, vesels, 5 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1		180-200	120-150
Dārzeni					
Dārzeni, 0,5 kg	Universālā veidne	3		220-230	15-20
Ceptas kartupeļu pusītes, 0,5 kg	Universālā veidne	3		200	45-50
Zivis					
Zivju fileja, cepta	Restītes + Universālā veidne	3 1		200-230	10-15
Grilēta zivs	Restītes + Universālā veidne	3 1		180-200	30-40

* Apgrīziet pēc puses no pagājušā laika.

Grilēšana

Mēs iesakām uzkarstēt krāsni, izmantojot lielā grila režīmu. Apgriezt pēc puses no pagājušā laika.

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Maize					
Grauzdēta maize	Restītes	5		270	2-4
Cepta siermaize	Universālā veidne	4		200	4-8
Liellopa gaļa					
Steiks *	Restītes + Universālā veidne	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Restītes + Universālā veidne	4 1		250-270	13-18
Cūkgaļa					
Cūkgaļas karbonādes	Restītes + Universālā veidne	4 1		250-270	15-20
Desiņas	Restītes + Universālā veidne	4 1		260-270	10-15
Mājputnu gaļa					
Vistas krūtiņa	Restītes + Universālā veidne	4 1		230-240	30-35
Vistas kājiņas	Restītes + Universālā veidne	4 1		230-240	25-30

* Apgriezt pēc $\frac{2}{3}$ no gatavošanas laika.

Saldētas gatavās maltītes

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Saldēta pica, 0,4-0,6 kg	Restītes	3		200-220	15-25
Saldēta lazanja	Restītes	3		180-200	45-50
Saldēti kartupeļu gabaliņi	Universālā veidne	3		220-225	20-25
Saldētas kroketes	Universālā veidne	3		220-230	25-30
Saldēts kamambēra siers cepšanai	Restītes	3		190-200	10-15
Saldētas bagetes ar garnējumu	Restītes + Universālā veidne	3 1		190-200	10-15
Saldēti zivju pirkstiņi	Restītes + Universālā veidne	3 1		190-200	15-25
Saldēts zivs burgers	Restītes	3		180-200	20-35

Viedā gatavošana

Profesionāla cepeša cepšana

Šis režīms ietver automātisku uzkarsēšanas ciklu līdz 220 °C. Augšējais sildītājs un konvekcijas ventilators darbojas gaļas apdedzināšanas procesa laikā. Pēc šī posma ēdiens ir maigi pagatavots iepriekš izvēlētajā zemajā temperatūrā. Šis process tiek paveikts, kamēr darbojas augšējie un apakšējie sildītāji. Šis režīms ir piemērots gaļas cepešiem un putnu gaļai.

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (h)
Grilēta liellopa gaļa	Restītes + Universālā veidne	3 1	80-100	3-4
Cūkas cepetis	Restītes + Universālā veidne	3 1	80-100	4-5
Jēra cepetis	Restītes + Universālā veidne	3 1	80-100	3-4
Pīles krūtiņa	Restītes + Universālā veidne	3 1	80-100	2-3

Eco konvekcija

Šis režīms izmanto optimizēto enerģijas sistēmu, lai jūs savu ēdienu gatavošanas laikā taupītu enerģiju. Lai taupītu vēl vairāk enerģijas, šajā kategorijā pirms gatavošanas ir ieteikts neuzkarsēt.

Jūs pēc savām vēlmēm varat palielināt vai samazināt gatavošanas laiku un/vai temperatūru.

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Augļu drupaču kūka, 0,8-1,2 kg	Restītes	2	160-180	60-80
Kartupeļi ar mizu, 0,4-0,8 kg	Universālā veidne	2	190-200	70-80
Desiņas, 0,3-0,5 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1	160-180	20-30
Saldēti kartupeļu gabaliņi, 0,3-0,5 kg	Universālā veidne	3	180-200	25-35
Saldētas kartupeļu daiviņas, 0,3-0,5 kg	Universālā veidne	3	190-210	25-35
Zivju fileja, cepta, 0,4-0,8 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1	200-220	30-40
Zivju fileja, panēta, 0,4-0,8 kg	Restītes + Universālā veidne	3 1	200-220	30-45
Liellopa filejas cepetis, 0,8-1,2 kg	Restītes + Universālā veidne	2 1	180-200	65-75
Grilēti dārzeņi, 0,4-0,6 kg	Universālā veidne	3	200-220	25-35

Divu ēdienu gatavošana

Pirms divu ēdienu gatavošanas funkcijas izmantošanas ievietojiet krāsnī atdalītāju. Labākam rezultātam ieteicams uzkarstēt krāsnī.

Tabulā tālāk parādītas 5 divu ēdienu gatavošanas vadlīnijas, ko mēs iesakām gatavošanai, cepeša cepšanai un cepšanai. Izmantojot divu ēdienu gatavošanas funkciju, var vienlaicīgi pagatavot galveno ēdienu un piedevas, vai galveno ēdienu un desertu.

- Izmantojot divu ēdienu gatavošanas funkciju, uzkarstēšanas laiks var būt garāks.

Nē	Zona	Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
1	Augšējā	Kēkss	Restītes, Ø 25-26 cm trauks	4		160-170	40-45
	Apakšējā	Mājās gatavota pica, 1,0-1,2 kg	Universālā veidne	1		190-210	13-18
2	Augšējā	Grilēti dārzeņi, 0,4-0,8 kg	Universālā veidne	4		220-230	13-18
	Apakšējā	Ābolu pīrāgs	Restītes, Ø 20 cm trauks	1		160-170	70-80
3	Augšējā	Pita	Universālā veidne	4		230-240	13-18
	Apakšējā	Kartupeļu sacepums, 1,0-1,5 kg	Restītes, 22-24 cm cepamtrauks	1		180-190	45-50
4	Augšējā	Vistas kājiņas	Restītes + Universālā veidne	4 4		210-230	30-35
	Apakšējā	Lazanja, 1,0-1,5 kg	Restītes, 22-24 cm cepamtrauks	1		190-200	30-35

Nē	Zona	Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
5	Augšējā	Zivju fileja, cepta	Restītes + Universālā veidne	4 4		210-230	15-20
	Apakšējā	Ābol kūkas kārtainā mīkla	Universālā veidne	1		170-180	25-30

Enerģijas taupīšanai varat izmantot augšējo vai apakšējo zonu. Izmantojot atdalītas zonas, gatavošanas laiks var būt garāks. Labākam rezultātam ieteicams uzkarstēt krāsnī.

Augšējā

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mazas kūciņas	Universālā veidne	4		170	30-35
Plāceņi	Universālā veidne	4		180-190	30-35
Lazanja	Restītes	4		190-200	30-35
Vistas kājiņas *	Restītes + Universālā veidne	4 4		230-250	30-35

* Neuzkarstējiet krāsnī.

Viedā gatavošana

Apakšējā

Pārtikas produkts	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mazas kūciņas	Universālā veidne	1		170	30-35
Marmora kūka	Restītes	1		160-170	60-70
Ābolu pīrāgs	Restītes	1		160-170	70-80
Mājās gatavota pica, 1,0-1,2 kg	Universālā veidne	1		190-210	13-18

Automātiskā gatavošana programmas

⚠ UZMANĪBU

Pārtikas produktus, kas ātri bojājas (piemēram, pienu, olas, zivi, gaļu vai putna gaļu), nedrīkst turēt krāsnī ilgāk par 1 stundu pirms gatavošanas sākuma un pēc pagatavošanas uzreiz jāizņem. Bojātu pārtikas produktu lietošana uzturā var izraisīt saindēšanos ar pārtikas produktiem.

Viena ēdiena gatavošana

Tabulā tālāk parādītas 40 automātiskās gatavošanas, cepeša cepšanas un cepšanas programmas. Tajā iekļauti apjomi, svara diapazoni un atbilstošie ieteikumi. Jūsu ērtībām ir ieprogrammēti gatavošanas režīmi un laiki. Jūs savās lietošanas instrukcijās atradīsiet dažas automātisko programmu receptes. Automātiskā gatavošana programmas 1 līdz 19, 38 un 39 ietver uzkarsēšanu un parāda uzkarsēšanas progresu. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena, lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī. Nospiediet **Gatavošanas laiks**, lai sāktu **Automātiskā gatavošana**.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Vienmēr ēdiena izņemšanai no krāsns izmantojiet virtuves cimdus.

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 1	Kartupeļu sacepums	1,0-1,5	Restītes	3
		Sagatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsnij piemērotu trauku (22-24 cm). Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 2	Dārzeņu sacepums	0,8-1,2	Restītes	3
		Sagatavojiet svaigu dārzeņu sacepumu, izmantojot krāsnij piemērotu trauku (22-24 cm). Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 3	Cepts makaronu ēdiens	1,2-1,5	Restītes	3
		Sagatavojiet pastas sacēpumu, izmantojot 22-24 cm krāsnij piemērotu trauku. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 4	Lazanja	1,0-1,5	Restītes	3
		Sagatavojiet mājās gatavotu lazanju, izmantojot 22-24 cm krāsnij piemērotu trauku. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 5	Ratatujs	1,2-1,5	Restītes	3
		Ievietojiet ratatuja sastāvdaļas kastrolī ar vāku. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā. Cepiet apsegtu. Pirms pasniegšanas samaisiet.		
A 6	Ābolu pīrāgs	1,2-1,4	Restītes	2
		Sagatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 20-24 cm apaļu metāla cepšanas trauku. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 7	Kruasāni	0,3-0,4	Universālā veidne	3
		Sagatavojiet kruasānus (atdzesēta gatavā mīkla). Izvietojiet uz cepamparīra uz universālās veidnes. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsnī.		
A 8	Ābolkūkas kārtainā mīkla	0,3-0,4	Universālā veidne	3
		Novietojiet ābolkūkas kārtaino mīklu uz cepamparīra uz universālās veidnes. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsnī.		

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 9	Augļu pīrāga mīkla	0,4-0,5	Restītes	3
		Ielieciet mīklu melnā ar sviestu ieziestā kūku cepamā formā. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 10	Kišs	1,2-1,5	Restītes	2
		Sagatavojiet kiša mīklu, ielieciet 25 cm apaļā kiša traukā. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, ielieciet pildījumu un novietojiet trauku restītes centrā.		
A 11	Baltmaizes klaips	0,6-0,7	Restītes	2
		Sagatavojiet mīklu un ielieciet melnā, taisnstūrveida metāla (25 cm garā) cepamtraukā. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 12	Dažādu graudu maizes klaips	0,8-0,9	Restītes	2
		Sagatavojiet mīklu un ielieciet melnā, taisnstūrveida metāla (25 cm garā) cepamtraukā. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 13	Maizīte	0,3-0,5	Universālā veidne	3
		Sagatavojiet maizītes (atdzesēta gatavā mīkla). Izvietojiet uz cepamparīra uz universālās veidnes. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsnī.		

Viedā gatavošana

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 14	Augļu drupaču kūka	0,8-1,2	Restītes	3
		Ievietojiet svaigus augļus (avenes, kazenes, ābolu šķēles vai bumbieru šķēles) 22-24 cm cepamtraukā. Augšā izklājiet drupačas. Pēc uzskarsēšanas pikstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 15	Plāceņi	0,5-0,6	Universālā veidne	3
		Novietojiet plāceņus (5-6 cm diametrā) uz cepamrīra uz universālās veidnes. Pēc uzskarsēšanas pikstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsnī.		
A 16	Kēkss	0,5-0,6	Restītes	3
		Sagatavojiet maisījumu kēksu pagatavošanai un ielieciet melnā, 26 cm apaļā metāla cepamtraukā. Pēc uzskarsēšanas pikstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 17	Marmora kūka	0,7-0,8	Restītes	2
		Sagatavojiet maisījumu kēksu pagatavošanai un ielieciet apaļā metāla "gugelhupf" vai kēksa veidnē. Pēc uzskarsēšanas pikstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 18	Holandiešu klaipa kūka	0,7-0,8	Restītes	2
		Sagatavojiet maisījumu kēksu pagatavošanai un ielieciet melnā, taisnstūrveida metāla (25 cm garā) cepamtraukā. Pēc uzskarsēšanas pikstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
A 19	Amerikāņu šokolādes kēkss	0,7-0,8	Restītes	3
		Sagatavojiet maisījumu kēksu pagatavošanai, izmantojot 20-24 cm krāsnij piemērotu trauku. Pēc uzskarsēšanas pikstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 20	Liellopa filejas cepetis	0,8-1,2	Restītes	2
			Universālā veidne	1
		Uzberiet liellopam garšvielas un uz 1 stundu atstājiet ledusskapī. Novietojiet restītes ar plakano pusi uz augšu.		
A 21	Lēni gatavota grilēta liellopa gaļa	0,8-1,2	Restītes	2
			Universālā veidne	1
		Uzberiet liellopam garšvielas un uz 1 stundu atstājiet ledusskapī. Novietojiet restītes ar plakano pusi uz augšu.		
A 22	Zaļumos apvijāti, cepti jēra gaļas siteņi	0,4-0,8	Restītes	4
			Universālā veidne	1
		Marinējiet jēra siteņus zaļumos un garšvielās un novietojiet uz restītēm.		
A 23	Jēra stilbs ar kaulu	1,0-1,4	Restītes	3
			Universālā veidne	1
		Marinējiet jēra gaļu un novietojiet uz restītēm.		
A 24	Grilēta cūkgaļa ar kraukšķīgu ādiņu	0,8-1,2	Restītes	3
			Universālā veidne	1
		Novietojiet grilētu cūkgaļu ar plakano pusi uz restītes.		
A 25	Cūkas ribiņas	0,8-1,2	Restītes	3
			Universālā veidne	1
		Novietojiet cūkas ribiņas uz restītes.		

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 26	Vista, vesela	1,0-1,4	Restītes	2
			Universālā veidne	1
		Noskalojiet un notīriet vistu. Apviļājiet vistu eļļā un garšvielās. Uzlieciet uz restītēm ar krūtiņas pusi uz leju un, kad krāsns nopīkst, apgrieziet otrādi.		
A 27	Vistas krūtiņa	0,5-0,9	Restītes	4
			Universālā veidne	1
		Marinējiet krūtiņas un novietojiet uz restītes.		
A 28	Vistu kājiņas	0,5-0,9	Restītes	4
			Universālā veidne	1
		Ierīvējiet ar eļļu un garšvielām un novietojiet uz restītes.		
A 29	Pīle, krūtiņa	0,3-0,7	Restītes	4
			Universālā veidne	1
		Novietojiet pīles krūtiņa ar plakano pusi uz restītes. Pirmais iestatījums ir vidēji izcepts, bet otrais – vidēji līdz kārtīgi izcepts.		
A 30	Foreles fileja, cepta	0,3-0,7	Universālā veidne	4
		Novietojiet foreles fileju uz universālās veidnes ar ādu uz augšu.		
A 31	Forele	0,3-0,7	Restītes	4
			Universālā veidne	1
		Noskalojiet un notīriet zivi un visā garumā novietojiet uz restītes. Ievietojiet zivi citrona sulu, sāli un zaļumus. Ar nazi iegrieziet ādu. Iesmērējiet ar eļļu un sāli.		

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 32	Paltuss	0,3-0,7	Universālā veidne	3
		Izvietojiet paltusu uz cepamarpīra uz universālās veidnes. Ar nazi iegrieziet virskārtu.		
A 33	Laša steiks/fileja	0,3-0,7	Restītes	4
			Universālā veidne	1
		Noskalojiet un notīriet filejas vai steikus. Novietojiet filejas uz restītes ar ādu uz augšu.		
A 34	Grilēti dārzeņi	0,3-0,7	Universālā veidne	4
		Noskalojiet un sagatavojiet kabaču, baklažānu, piparu, sīpolu un ķiršu tomātu šķēlītes. Ierīvējiet ar olīveļļu, zaļumiem un garšvielām. Vienmērīgi izklājiet uz universālās veidnes.		
A 35	Ceptas kartupeļu pusītes	0,5-0,9	Universālā veidne	3
		Sagrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz universālās veidnes ar griezto pusi uz augšu un iesmērējiet ar olīveļļu, zaļumiem un garšvielām.		
A 36	Saldēti kartupeļu gabaliņi	0,3-0,7	Universālā veidne	3
		Vienmērīgi izklājiet saldētos kartupeļu gabaliņus uz universālās veidnes.		
A 37	Saldētas kartupeļu daiviņas	0,3-0,7	Universālā veidne	3
		Vienmērīgi izklājiet saldētas kartupeļu daiviņas uz universālās veidnes.		
A 38	Saldēta pica	0,3-0,7	Restītes	3
		Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet saldētu pīcu restītes centrā.		

Viedā gatavošana

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
A 39	Mājās gatavota pica	0,8-1,2	Universālā veidne	2
		Sagatavojiet mājās gatavotu picu no rauga mīklas un novietojiet uz universālās veidnes. Svars ietver mīklu un pildījumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Pēc uzkarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsnī.		
A 40	Mīklas raudzēšana	0,3-0,7	Restītes	2
		Bļodā sagatavojiet mīklu, pārklājiet ar pārtikas plēvi. Novietojiet restītes centrā.		

Divu ēdienu gatavošana

Tabulā tālāk parādītas 10 automātiskās gatavošanas, cepeša cepšanas un cepšanas programmas. Varat izmantot tikai augšējo vai tikai apakšējo zonu, vai augšējo un apakšējo zonu vienlaicīgi.

Programmā iekļauti apjomi, svara diapazoni un atbilstošie ieteikumi. Jūsu ērtībām ir ieprogrammēti gatavošanas režīmi un laiki. Jūs savās lietošanas instrukcijās atradīsiet dažas automātisko programmu receptes.

Divu ēdienu automātiskā gatavošana programmas ietver uzkarsēšanu un parāda uzkarsēšanas progresu.

Pēc uzkarsēšanas pīkstiena, lūdzu, ievietojiet ēdienu krāsnī.

Nospiediet **Gatavošanas laiks**, lai sāktu **Automātiskā gatavošana**.

⚠ BRĪDINĀJUMS

Vienmēr ēdiena izņemšanai no krāsns izmantojiet virtuves cimdus.

1. Augšējā

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
1	Kartupeļu sacepums	1,0-1,5	Restītes	4
		Sagatavojiet svaigu kartupeļu sacepumu, izmantojot krāsniņā piemērotu trauku (22-24 cm). Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
2	Lazanja	1,0-1,5	Restītes	4
		Sagatavojiet mājās gatavotu lazanju, izmantojot 22-24 cm krāsniņā piemērotu trauku. Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
3	Vistu kājiņas	0,5-0,9	Restītes	4
			Universālā veidne	4
		Ierīvējiet ar eļļu un garšvielām un novietojiet uz restītes.		
4	Ceptas kartupeļu pusītes	0,5-0,9	Universālā veidne	4
		Sagrieziet lielus kartupeļus (katrs 200 g) gareniski uz pusēm. Novietojiet uz universālās veidnes ar griezto pusi uz augšu un iesmērējiet ar olīveļļu, zaļumiem un garšvielām.		
5	Saldēti kartupeļu gabaliņi	0,3-0,7	Universālā veidne	4
		Vienmērīgi izklājiet saldētos kartupeļu gabaliņus uz universālās veidnes.		

2. Apakšējā

Kods	Pārtikas produkts	Svars (kg)	Papildpiederums	Līmenis
1	Ābolu pīrāgs	1,2-1,4	Restītes	1
		Sagatavojiet ābolu pīrāgu, izmantojot 20-24 cm apaļu metāla cepšanas trauku. Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet trauku restītes centrā.		
2	Ābolkūkas kārtainā mīkla	0,3-0,4	Universālā veidne	1
		Novietojiet ābolkūkas kārtaino mīklu uz cepamparīra uz universālās veidnes. Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsni.		
3	Kišs	1,2-1,5	Restītes	1
		Sagatavojiet kiša mīklu, ielieciet 22-24 cm apaļā kiša traukā. Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, ielieciet pildījumu un novietojiet trauku restītes centrā.		
4	Saldēta pica	0,3-0,7	Restītes	1
		Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet saldētu picu restītes centrā.		
5	Mājās gatavota pica	0,8-1,2	Universālā veidne	1
		Sagatavojiet mājās gatavotu picu no rauga mīklas un novietojiet uz universālās veidnes. Svars ietver mīklu un pildījumu, piemēram, mērci, dārzeņus, šķiņķi un sieru. Pēc uzskarsēšanas pīkstiena palaidiet programmu, novietojiet veidni krāsni.		

Viedā gatavošana

3. Abas

Varat izvēlēties vienu automātisko programmu gan apakšējai, gan augšējai zonai un gatavot vienlaicīgi.

UZMANĪBU

Kad izmantojat augšējo vai apakšējo zonu, optimālas darbības nodrošināšanai vai darboties otrās zonas ventilators un sildelements. Neizmanto zonu nedrīkst izmantot neparedzētiem mērķiem.

Testa ēdieni

Saskaņā ar standartu EN 60350-1

1. Cepšana

Cepšanas ieteikumi attiecas uz uzkarsētu krāsni. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana. Vienmēr ievietojiet veidņu slīpo pusi durtiņu priekšpusē.

Ēdiena veids	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Mazas kūciņas	Universālā veidne	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Smilšu kūka	Universālā veidne	1+3		140	28-33
Beztauku kūkss	Restītes + Atverama kūkas veidne (tumša, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ābolu pīrāgs	Restītes + 2 atveramas kūkas veidnes ** (tumšas, Ø 20 cm)	2, ievietotas diagonāli		160	70-80
	Universāla veidne + Restītes + 2 atveramas kūkas veidnes *** (tumšas, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Palieliniet gatavošanas laiku par 5 minūtēm, ja gatavojat standarta režīmā, izmantojot stikla cepamtrauku (Ø 26 cm).

** Divas kūkas ir izkārtotas uz restītes aizmugurē kreisajā pusē un priekšpusē labajā pusē.

*** Divas kūkas ir izkārtotas centrā viena virs otras.

2. Grilēšana

Uzkarsējiet tukšo krāsni 5 minūtes, izmantojot funkciju Lielais grils.

Ēdiena veids	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Grauzdēta baltmaize	Restītes	5		270 (Maks.)	1-2
Liellopa gaļas burgeri * (12 gab.)	Restītes + Universālā veidne (lai notvertu pilienus)	4 1		270 (Maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* Apgrieziet pēc $\frac{2}{3}$ no gatavošanas laika.

3. Cepeša cepšana

Ēdiena veids	Papildpiederums	Līmenis	Uzkarsēšanas veids	Temp. (°C)	Laiks (min.)
Vesela vista * 1,3-1,5 kg	Restītes + Universālā veidne (lai notvertu pilienus)	3 1		200	60-75
Vesela vista * 1,5-1,7 kg	Restītes + Universālā veidne (lai notvertu pilienus)	3 1		200	70-85

* Apgrieziet pēc puses no pagājušā laika.

Bieži izmantojamo automātiskās gatavošanas recepšu kolekcija

Kartupeļu sacepums

Sastāvdaļas 800 g kartupeļu, 100 ml piena, 100 ml krējuma, 50 g sakultas olas, 1 ēdamkarote sāls, piparu, muskatrieksta (no katra), 150 g rīveta siera, sviests, timiāns

Norādes Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos 3 mm biezās šķēlēs. Iesmērējiet sacepuma trauku ar sviestu (22-24 cm). Izklājiet kartupeļu šķēles uz tīra dvieļa un turiet tās apklātas ar dvieli, kamēr tiek sagatavotas pārējās sastāvdaļas.

Lieciet visas pārējās sastāvdaļas, izņemot rīveto sieru, lielā bļodā un kārtīgi samaisiet. Kārtojiet kartupeļu šķēles cepamajā traukā tā, lai to malas nedaudz pārklātos, un uzlejiet sajaukto masu uz kartupeļiem. Uzberiet pa virsu rīveto sieru un lieciet krāsni. Pēc gatavošanas pasniedziet pārkaisītu ar svaigām timiāna lapiņām.

Viedā gatavošana

Dārzeņu sacepums

Sastāvdaļas 800 g dārzeņu (kabaci, tomāti, sīpoli, burkāni, pipari, iepriekš pagatavoti kartupeļi), 150 ml krējuma, 50 g sakultas olas, 1 ēdamkarote sāls, garšaugu (piparu, pētersīļu vai rozmarīna) (no katra), 150 g rīveta siera, 3 ēdamkarotes olīveļļas, dažas timiāna lapiņas

Norādes Nomazgājiet dārzeņus un sagrieziet tos 3-5 mm biezās šķēlēs. Izkārtējiet šķēles sacepuma traukā (22-24 cm) un uzlejiet sajaukto eļļu uz dārzeņiem. Sajauciet visas pārējās sastāvdaļas, izņemot rīveto sieru, un izberiet uz dārzeņiem. Uzberiet pa virsu rīveto sieru un lieciet krāsnī. Pēc tam pasniedziet pārkaisītu ar svaigām timiāna lapiņām.

Lazanja

Sastāvdaļas 2 ēdamkarotes olīveļļas, 500 g maltas liellopa gaļas, 500 ml tomātu mērces, 100 ml liellopa buljona, 150 g kaltētas lazijas plāksnes, 1 sīpols (sakapāts), 200 g rīveta siera, 1 tējkarote kaltētu pētersīļu, raudenes un bazilika lapu (no katra)

Norādes Pagatavojiet gaļas tomātu mērci. uzkarsējiet pannā eļļu un tad apcepjiet malto liellopa gaļu un sakapātos sīpolus aptuveni 10 min., līdz tie ir vienmērīgi apbrūninājušies. Pievienojiet tomātu mērci un liellopa buljonu, tad pievienojiet kaltētos garšaugus. Uzvāriet un tad uz nelielas uguns sautējiet 30 min.
Pagatavojiet lazijas plāksnes, sekojot uz to iepakojuma sniegtajiem norādījumiem. Klājiet lazijas plāksnes, gaļas mērci un sieru vairākās kārtās. Pēc tam vienmērīgi uzkaisiet atlikušo sieru uz plāksņu augšējo slāni un cepiet.

Ābolu pīrāgs

- Sastāvdaļas**
- **Mīkla:** 275 g miltu, $\frac{1}{2}$ ēdamkarotes sāls, 125 g baltā pūdercukura, 8 g vaniļas cukura, 175 g auksta sviesta, 1 ola (sakulta)
 - **Pildījums:** 750 g cietu veselu ābolu, 1 ēdamkarote citronskābes, 40 g cukura, $\frac{1}{2}$ ēdamkarotes kanēļa, 50 g vīnogu bez kauliņiem, 2 ēdamkarotes maizes drupaču
- Norādes**
- Izsijājiet miltus ar sāli virs lielas bļodas. Izsijājiet pūdercukuru kopā ar vaniļas cukuru. Ar 2 nažiem sagrieziet sviestu caur miltiem mazos gabaliņos. Pievienojiet $\frac{3}{4}$ sakultās olas. Samīciet visas sastāvdaļas virtuves kombainā, līdz izveidojas drupena masa. Ar rokām saveliet mīklu bumbā. Aptiniet ar plastmasas foliju un atstājiet atdzesētu uz aptuveni 30 min.
- Ieziediet atveramu veidni (24-26 cm diametrā) un apberiet ar miltiem. Izrullējiet $\frac{3}{4}$ mīklas līdz 5 mm biezumam. Ievietojiet to veidnē (apakšējā daļā un sānos).
- Nomizojiet ābolus un izņemiet serdi. Sagrieziet aptuveni $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm gabaliņos. Apslakiet ābolus ar citronskābi un labi samaisiet. Nomazgājiet un izžāvējiet jānogas un vīnogas. Pievienojiet cukuru, kanēli, vīnogas un jānogas. Labi samaisiet un apberiet mīklas apakšdaļu ar maizes drupačām. Viegli saspiediet.
- Izrullējiet pārējo mīklu. Sagrieziet mīklu mazās sloksnēs un novietojiet tās krustveidīgi uz pildījuma. Vienmērīgi apsmērējiet pīrāgu ar atlikušo sakultu olu.

Kišs

- Sastāvdaļas**
- **Mīkla:** 200 g miltu, 80 g sviesta, 1 ola
 - **Pildījums:** 75 g bekona bez taukiem, sagriezta gabaliņos, 125 ml krējuma, 125 g saldā krējuma, 2 olas, sakultas, 100 g rīveta Šveices siera, sāls un pipari
- Norādes**
- Lai pagatavotu mīklu, pievienojiet miltus, sviestu un olu bļodā un sajauciet, līdz izveidojas viendabīga mīkla, un tad ļaujiet tai nostāvēties ledusskapī 30 min. Izrullējiet mīklu un ievietojiet iesmērētā keramikā kiša traukā (25 cm diametrā). Ar dakšu izduriet caurumus apakšā. Sajauciet olu, krējumu, saldo krējumu, sieru, sāli un piparus. Izlejiet uz mīklas tieši pirms cepšanas.

Augļu drupaču kūka

- Sastāvdaļas**
- **Garnējums:** 200 g miltu, 100 g sviesta, 100 g cukura, 2 g sāls, 2 g kanēļa pulvera
 - **Augļi:** 600 g augļu maisījuma
- Norādes**
- Sajauciet visas sastāvdaļas, līdz izveidojas drupena masa, lai izveidotu garnējumu. Izklājiet augļu maisījumu cepamtraukā un apberiet ar drupačām.

Viedā gatavošana

Mājās gatavota pica

- Sastāvdaļas**
- **Picas mīkla:** 300 g miltu, 7 g sausā rauga, 1 ēdamkarote olīveļļas, 200 ml silta ūdens, 1 ēdamkarote cukura un sāls.
 - **Garnējums:** 400 g dārzeņu (baklažānu, kabaču, sīpolu, tomātu), sagrieztu šķēlēs, 100 g šķiņķa vai bekona (sakapāta), 100 g rīveta siera

Norādes Pievienojiet miltus, raugu, eļļu, sāli, cukuru un siltu ūdeni bļodā un samaisiet, līdz visas izejvielas ir kārtīgi sajaukušās. Samīciet ar mikseri vai ar rokām aptuveni 5-10 min. Pārklājiet ar vāku un ievietojiet krāsnī uz 30 min. 35 °C temperatūrā, lai masa uzbriestu. Izrullējiet mīklu uz ar mīklu apbērtas taisnstūra formas virsmas un novietojiet uz veidnes vai picas pannas. Uzklājiet tomātu pastu uz mīklas un izvietojiet šķiņķi, sēnes, olīvas un tomātus. Vienmērīgi apberiet ar rīveto sieru un lieciet krāsnī.

Liellopa filejas cepetis

- Sastāvdaļas** 1 kg liellopa fileja, 5 g sāls, 1 g piparu, 3 g rozmarīna, timiāna (no katra)
- Norādes** Uzberiet liellopam sāli, piparus un rozmarīnu un uz 1 stundu atstājiēt ledusskapī. Novietojiet uz restītēm. Ievietojiet krāsnī un cepiet.

Zaļumos apviļāti, cepti jēra gaļas siiteņi

- Sastāvdaļas** 1 kg jēra gaļas siiteņi (6 gabali), 4 lielas ķiploku daiviņas (saspiestas), 1 ēdamkarote svaiga timiāna (saspiesta), 1 ēdamkarote svaiga rozmarīna (saspiesta), 2 ēdamkarotes sāls, 2 ēdamkarotes olīveļļas
- Norādes** Sajauciet sāli, ķiplokus, garšaugus un eļļu, un pievienojiet jēra gaļu. Apgrieziet, lai būtu pārklāta visa gaļa, un atstājiēt istabas temperatūrā uz vismaz 30 min. līdz 1 stundai.

Cūkas ribiņas

- Sastāvdaļas** 2 cūkas ribiņas, 1 ēdamkarote melnu pipara graudiņu, 3 laurlapas, 1 sīpols (sakapāts), 3 ķiploka daiviņas (sakapātas), 85 g brūna cukura, 3 ēdamkarotes Vorčesteras mērces, 2 ēdamkarotes tomātu mērces, 2 ēdamkarotes olīveļļas
- Norādes** Pagatavojiet barbekjū mērci. Uzkarstējiēt eļļu sautējamajā pannā un pievienojiet sīpolus. Gatavojiet līdz tie kļūst mīksti un pievienojiet pārējās sastāvdaļas. Pacepiet un samaziniet liesmu, sautējiēt 30 min. līdz masa sabieziniāsies. Marinējiēt ribiņas ar barbekjū mērci vismaz 30 min. līdz 1 stundai.

Tīrīšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, tīriet krāsni regulāri.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Pārliecinieties, ka krāsns un papildpiederumi ir atdzisuši pirms tīrīšanas.
- Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, cietas birstes, sūkļus vai lupatiņas, tērauda vilnu, nažus vai citus abrazīvus materiālus.

Krāsns iekšpuse

- Lai tīrītu krāsns iekšpusi, izmantojiet tīru lupatiņu un maigu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni.
- Ar rokām netīriet durvju blīvējumu.
- Lai nebojātu emaljētās krāsns virsmas, izmantojiet tikai standarta krāsns tīrītājus.
- Lai notīrītu grūti notīrāmus traipus, izmantojiet īpašu krāsns tīrītāju.
- Tā kā sākumā ēdiena gatavošanas telpas temperatūra palielinās, uz durvju iekšējā stikla var būt redzami dažī plankumi. Ja tā notiek, izslēdziet krāsni un pagaidiet, kamēr tā atdziest. Pēc tam izmantojiet virtuves papīra dvieli vai tīru drānu ar neitrālu mazgāšanas līdzekli, lai notīrītu iekšējo stiklu.

Krāsns ārpusē

Lai tīrītu krāsns ārpusi, piemēram, krāsns durvīgas, rokturi un displeju, izmantojiet tīru lupatiņu un maigu tīrīšanas līdzekli vai siltu ziepjūdeni, un noslaukiet ar virtuves dvieli vai sausu dvieli. Tā kā no iekšpuses ārā plūst karstais gaiss, var palikt tauki un netīrumi, it īpaši ap rokturi. Pēc katras lietošanas ir ieteicams notīrīt rokturi.

Papildpiederumi

Pēc katras lietošanas nomazgājiet papildpiederumus un noslaukiet tos ar trauku dvieli. Lai notīrītu grūti notīrāmus netīrumus, uz apmēram 30 minūtēm pirms mazgāšanas iemērciet izmantoto papildpiederumu siltā ziepjūdenī.

Katalītiskā emaljas virsma (tikai atbilstošiem modeļiem)

Noņemamās daļas ir pārklātas ar tumši pelēku katalītisko emalju. Tās var būt netīras no eļļas un tauku šķīdātām no gaisa cirkulēšanas konvekcijas uzkarsēšanas laikā. Tomēr šos netīrumus var nodedzināt 200 °C vai augstākās krāsns temperatūrās.

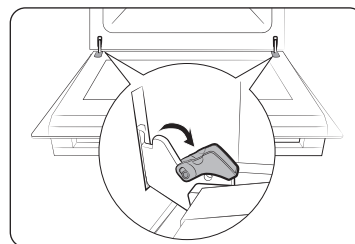
1. Izņemiet no krāsns visus papildpiederumus.
2. Iztīriet krāsns iekšpusi.
3. Izvēlieties režīmu Konvekcija ar maksimālo temperatūru un darbiniet ciklu vienu stundu.

Durvīgas

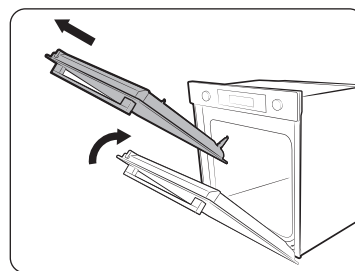
Noņemiet krāsns durvīgas tikai tad, ja tās nepieciešams iztīrīt. Lai noņemtu durvīgas tīrīšanas nolūkiem, ievērojiet šīs instrukcijas.

⚠ BRĪDINĀJUMS

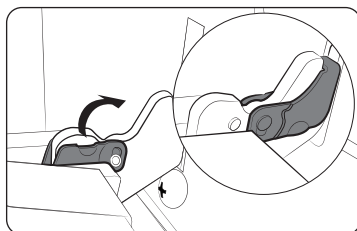
Krāsns durvīgas ir smagas.



1. Atveriet durvīgas un atveriet skavas pie abām eņģēm.



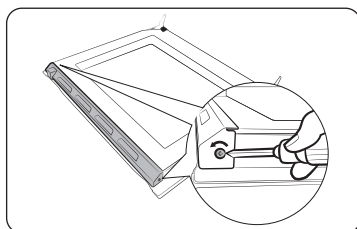
2. Aizveriet durvīgas par apmēram 70°. Ar abām rokām turiet krāsns durvīgas no abām pusēm, paceliet un pavelciet uz priekšu, līdz ir iespējams izņemt eņģes.
3. Tīriet durvīgas ar ziepjainu ūdeni un mitru drānu.



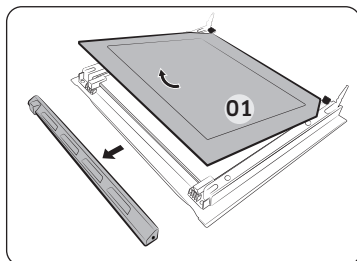
4. Kad paveikts, izpildiet augstāk minēto 1.-2. darbību pretējā virzienā, lai atkal uzstādītu durtiņas. Pārliecinieties, vai skavas atrodas uz eņģēm abās pusēs.

Durtiņu stikls

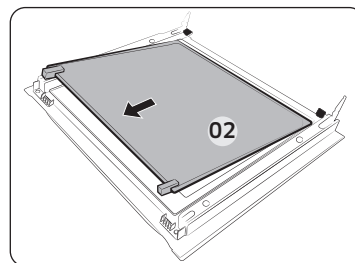
Atkarībā no modeļa, krāsns durtiņas ir aprīkotas ar 3-4 stikla plāksnēm, kas novietotas viena pret otru. Noņemiet durtiņu stiklu tikai tad, ja to nepieciešams iztīrīt. Lai noņemtu durtiņu stiklu tīrīšanas nolūkiem, ievērojiet šīs instrukcijas.



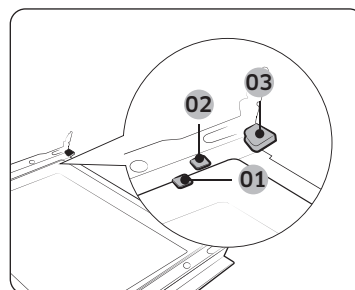
1. Izmantojiet skrūvgriezi, lai izņemtu skrūves kreisajā un labajā pusē.



2. Atvienojiet pārsegumus bultiņu virzienos
3. Izņemiet no durtiņas pirmo plāksni.

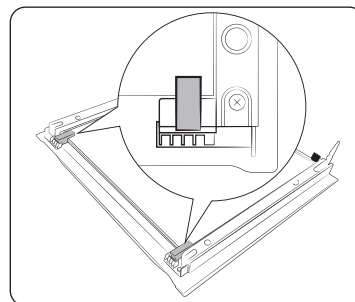


4. Izņemiet no durtiņas otro plāksni bultiņas virzienā.
5. Tīriet stiklu ar ziepjainu ūdeni un mitru drānu.



- 01 1. balstskava
02 2. balstskava
03 3. balstskava

6. Kad esat beidzis, atkal uzstādiat plāksnes šādi:
 - Ievietojiet 2. plāksni starp 1. un 2. balstskavu, un 1. plāksni 3. balstskavā šādā secībā.

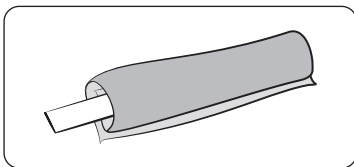


7. Pārliecinieties, vai stiklu gumijas ir savās vietās un atbilstoši nostiprina stiklu.
8. Izpildiet augstāk minēto 1.-2. darbību pretējā virzienā, lai atkal uzstādītu durtiņas.

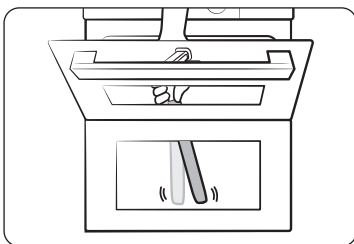
⚠ BRĪDINĀJUMS

Lai novērstu karstuma noplūdi, stikla plāksnēm jābūt pareizi uzstādītām.

Dubultais durtiņu stikls (tikai atbilstošiem modeļiem)



1. Aptiniet kātu ar mitru drānu.

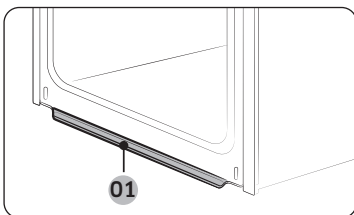


2. Novietojiet zem durtiņām dvieli.
3. Notīriet durtiņas.
4. Samitriniet drānu mazgāšanas līdzekli un notīriet vēlreiz.
5. Noslauciet ar sausu drānu, lai savāktu mitrumu un burbuļus.

⚠ UZMANĪBU

Nenoņemiet durtiņas tīrīšanas nolūkiem.

Ūdens savācējs



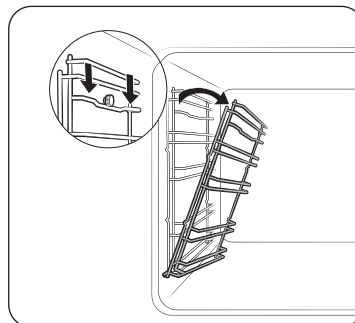
01 Ūdens savācējs

Ūdens savācējs savāc ne tikai lieko gatavošanas laikā radušos mitrumu, bet arī ēdiena paliekas. Regulāri iztukšojiet un tīriet ūdens savācēju.

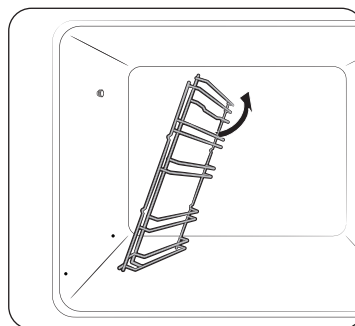
⚠ BRĪDINĀJUMS

Ja no ūdens savācēja rodas noplūde, sazinieties ar mums vietējā Samsung servisa centrā.

Sānu restītes (tikai atbilstošiem modeļiem)



1. Spiediet uz kreisās puses restīšu augšējo stieni un nolaidiet to par aptuveni 45°.



2. Pavelciet un izņemiet kreisās puses restītes apakšējo stieni.
3. Tādā pašā veida noņemiet labās puses restīti.
4. Notīriet abas sānu restītes.
5. Kad paveikts, izpildiet augstāk minēto 1.-2. darbību pretējā virzienā, lai atkal uzstādītu sānu restītes.

📖 PIEZĪME

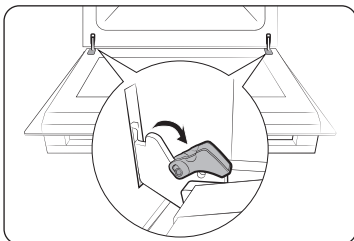
Krāsns darbojas bez sānu restītēm un restītēm pozīcijā.

Apkope

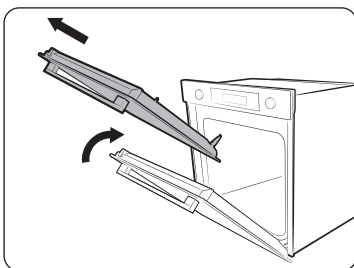
Durtiņu atvienošana

⚠ BRĪDINĀJUMS

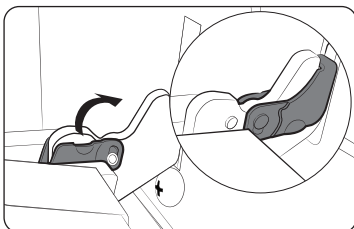
Krāsns durtiņas ir smagas.



1. Atveriet durtiņas un atveriet skavas pie abām eņģēm.



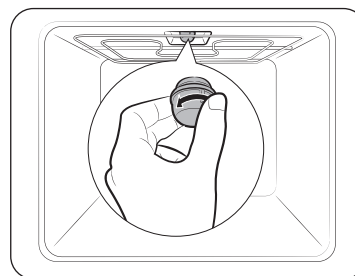
2. Aizveriet durtiņas par apmēram 70°. Ar abām rokām turiet krāsns durtiņas no abām pusēm, paceliet un pavelciet uz priekšu, līdz ir iespējams izņemt eņģes.



3. Kad paveikts, izpildiet 1.-2. darbību pretējā virzienā, lai atkal uzstādītu durtiņas. Pārļiecinieties, vai skavas atrodas uz eņģēm abās pusēs.

Nomaiņa

Spuldzes

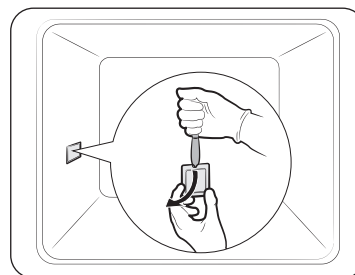


1. Noņemiet stikla vāciņu, pagriežot pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
2. Nomainiet krāsns lampu.
3. Notīriet stikla vāciņu.
4. Kad paveikts, izpildiet augstāk minēto 1. darbību pretējā virzienā, lai uzliktu atpakaļ stikla vāciņu.

⚠ BRĪDINĀJUMS

- Pirms spuldzes nomaiņas izslēdziet krāsni un atvienojiet strāvas kabeli.
- Izmantojiet tikai 25-40 W / 220-240 V, 300 °C karstumizturīgas spuldzes. Jūs varat iegādāties apstiprinātas spuldzes vietējā Samsung servisa centrā.
- Vienmēr izmantojiet sausu lupatiņu, darbojoties ar halogēna spuldzi. Tas jādara, lai novērstu spuldzes sabojāšanu ar pirkstu nospiedumiem vai sviedriem, kas samazina kalpošanas mūža ilgumu.

Sāna krāsns lampiņa



1. Ar vienu roku turiet sāna krāsns lampiņas vāka apakšējo galu un izmantojiet asu plakānu instrumentu, piemēram, galda nazi, lai izņemtu vāku, kā parādīts attēlā.
2. Nomainiet sāna krāsns lampu.
3. Atkal uzstādiet lampiņas vāku.

Traucējummeklēšana

Kontrollpunkti

Ja esat saskāries ar krāsns darbības problēmu, vispirms aplūkojiet zemāk redzamo tabulu un pamēģiniet ieteiktos risinājumus. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Pogas nevar normāli nospiegt.	- Ja starp pogām ir iekēries svešķermenis. - Skārienekrāna modelis: ja uz ārpuses ir mitrums. - Ja ir iestatīta bloķēšanas funkcija.	- Iztīriet svešķermeņus un mēģiniet vēlreiz. - Notīriet mitrumu un mēģiniet vēlreiz. - Pārbaudiet, vai ir iestatīta bloķēšanas funkcija.
Dažas pogas nav pareizi aktivizētas.	Ja nodalījumā uzstādīts atdalītājs (vai ja krāsns darbojas Flex (Adaptīvā) režīmā).	Izņemiet atdalītāju. Kad tas ir ievietots, dažas pogas ir neaktīvas.
Netiek attēlots pašreizējais laiks.	Ja nepienāk strāva.	Pārbaudiet, vai ir nodrošināta strāva.
Krāsns nedarbojas.	Ja nepienāk strāva.	Pārbaudiet, vai ir nodrošināta strāva.
Krāsns darbība tiek pārtraukta, kamēr tā vēl ir ieslēgta.	Ja tā ir atvienota no strāvas kontaktligzdas.	Vēlreiz pievienojiet strāvai.
Krāsns darbības laikā tiek atslēgta tās barošana.	- Ja nepārtraukta gatavošana aizņem ilgu laiku. - Ja nedarbojas dzesēšanas ventilators. - Ja krāsns ir uzstādīts vietā, kur nav labas vēdināšanas. - Izmantojot vairākas strāvas kontaktdakšas vienā kontaktligzdā.	- Pēc ilgstošas gatavošanas perioda ļaujiet krāsnij atdzist. - Klausieties, vai no dzesēšanas ventilatora neizplatās kāda skaņa. - Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus. - Izmantojiet vienu kontaktdakšu.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsnij ir atslēgta barošana.	Ja nepienāk strāva.	Pārbaudiet, vai ir nodrošināta strāva.
Izmantošanas laikā krāsns korpuss ir pārāk karsts.	Ja krāsns ir uzstādīts vietā, kur nav labas vēdināšanas.	Ievērojiet izstrādājuma uzstādīšanas rokasgrāmatā norādītos uzstādīšanas attālumus.
Durtnas nav iespējams normāli atvērt.	Ja starp durvīm un izstrādājuma iekšpusi ir iestrēgušas pārtikas paliekas.	Rūpīgi iztīriet krāsni un tad vēlreiz atveriet durtnas.
Krāsns iekšējais apgaismojums ir blāvs vai neieslēdzas.	- Ja lampiņa ieslēdzas un pēc tam izslēdzas. - Ja lampiņu gatavošanas laikā nosedz svešķermenis.	- Lai taupītu jaudu, lampiņa automātiski izslēdzas pēc noteikta laika. Jūs to varat atkal ieslēgt, nospiežot krāsns lampiņas pogu. - Iztīriet krāsns iekšpusi un pēc tam pārbaudiet.
Krāsnī rodas elektriskās strāvas trieciens.	- Ja strāva nav pareizi zemēta. - Ja jūs izmantojat kontaktligzdu bez zemējuma.	Pārbaudiet, vai barošanas padeve ir pareizi zemēta.
Krāsns iekšienē pil ūdens.	Atkarībā no pārtikas produkta, atsevišķos gadījumos krāsns iekšienē var uzkrāties ūdens vai tvaiks. Tas nav izstrādājuma defekts.	Ļaujiet krāsnij atdzist un tad noslaukiet ūdeni ar sausu trauku dvieli.
Caur durtnu plaisu nāk tvaiks.		
Krāsnī pēc gatavošanas ir palicis ūdens.	Spilgtums mainās atkarībā no izejas jaudas izmaiņām.	Izejas jaudas izmaiņas gatavošanas laikā nav krāsns defekts, tādēļ nav nepieciešams uztraukties.
Krāsns iekšējā apgaismojuma spilgtums mainās.		

Traucējummeklēšana

Problēma	Iemesls	Rīcība
Gatavošana ir pabeigta, bet dzesēšanas ventilators joprojām darbojas.	Ventilators automātiski darbojas noteiktu laiku, lai vēdinātu krāsns iekšpusi.	Tas nav izstrādājuma defekts, tādēļ nav nepieciešams uztraukties.
Krāsns neuzkarst.	- Ja durtiņas ir atvērtas. - Ja krāsns iestatījumi nav pareizi iestatīti. - Ja mājsaimniecības drošinātājs ir izsists vai ir nostrādājis jaudas slēdzis.	- Aizveriet durtiņas un pārstāvējiet. - Skatiet nodaļu par krāsns darbību un atiestatiet krāsni. - Nomainiet drošinātāju vai atiestatiet slēdzi. Ja tā notiek atkārtoti, sazinieties ar elektriķi.
Krāsns darbības laikā izplatās dūmi.	- Sākotnējās darbības laikā. - Ja uz sildelementa ir ēdiens.	- Pirmajā krāsns lietošanas reizē no sildelementiem var izplatīties dūmi. Tas nav krāsns defekts un pēc 2-3 krāsns darbināšanas reizēm tam vajadzētu pazust. - Ļaujiet krāsnij atdzist un tad notīriet ēdienu no sildelementa.
Krāsns izmantošanas laikā no tās izplatās degoša vai plastmasas smaka.	Izmantojot plastmasu vai citas tvertnes, kas nav karstumizturīgas.	Izmantojiet tvertnes, kas ir piemērotas gatavošanai augstā temperatūrā.

Problēma	Iemesls	Rīcība
Krāsns negatavo normāli.	Ja gatavošanas laikā krāsns durtiņas tiek bieži vērtas vaļā.	Neveriet krāsns durtiņas bieži vaļā, ja vien negatavojat ēdienu, kuru nepieciešams apgriezt uz otru pusi. Ja bieži atverat durtiņas, krāsns iekšējā temperatūra pazemināsies, un tas var ietekmēt gatavošanas rezultātus.
Tīrīšana ar tvaiku nedarbojas.	Tas ir tādēļ, ka ir pārāk augsta temperatūra.	Ļaujiet krāsnij atdzist un pēc tam izmantojiet.
Divu ēdienu gatavošanas režīms nedarbojas.	Ja atdalītājs nav pareizi salikts.	Pareizi ievietojiet atdalītāju un izmantojiet.
Viena ēdiena gatavošanas režīms nedarbojas.	Krāsni ir uzstādīts atdalītājs.	Izņemiet atdalītāju un izmantojiet.
Divu ēdienu gatavošana režīmā darbojas tās kameras ventilators, kas netiek izmantota (vai kamerā ir pārāk augsta temperatūra).	Lai nodrošinātu labāku gatavošanu un tās rezultātus, neizmatotajā kamerā var darboties ventilators un sildelements.	Tas nav izstrādājuma defekts, tādēļ nav nepieciešams uztraukties.

Informācijas kodi

Ja rodas krāsns darbības problēmas, tās ekrānā var parādīties informācijas kods. Aplūkojiet zemāk redzamo tabulu un pamēģiniet ieteiktos risinājumus.

Kods	Nozīme	Rīcība
C-d1	Durtiņu bloķēšanas defekts.	Izslēdziet krāsni un pēc tam pārstartējiet. Ja problēma saglabājas, uz 30 sekundēm vai ilgāk izslēdziet visu strāvu un pēc tam atkal pievienojiet. Ja problēma saglabājas, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
C-20	Sensors defekts.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Rodas tikai EEPROM nolasīšanas/ rakstīšanas laikā.	
C-F0	Kad pazuduši sakari starp galveno PCB un apakš-PCB.	
C-F2	Rodas, ja starp skārienjutīgo IC <-> galveno vai apakš-MICOM saglabājas komunikācijas problēma.	Izslēdziet krāsni un pēc tam pārstartējiet. Ja problēma saglabājas, uz 30 sekundēm vai ilgāk izslēdziet visu strāvu un pēc tam atkal pievienojiet. Ja problēma saglabājas, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
C-d0	Pogas problēma Rodas, ja noteiktu laika periodu tiek nospiesta un turēta poga.	Notīriet pogas un pārliecinieties, ka uz/ap tām nav ūdens. Izslēdziet krāsni un mēģiniet vēlreiz. Ja problēma saglabājas, sazinieties ar vietējo Samsung klientu apkalpošanas centru.

Kods	Nozīme	Rīcība
-dC-	Ja, gatavojot Divu ēdienu gatavošanas režīma, tiek izņemts atdalītājs. Ja, gatavojot Viena ēdiena gatavošanas režīma, tiek uzstādīts atdalītājs.	Gatavojot Divu ēdienu gatavošanas režīma nedrīkst izņemt atdalītāju. Izslēdziet krāsni un pēc tam pārstartējiet. Ja problēma saglabājas, uz 30 sekundēm vai ilgāk izslēdziet visu strāvu un pēc tam atkal pievienojiet. Ja problēma saglabājas, lūdzu, sazinieties ar servisa centru.
S-01	Drošības atslēgšanās funkcija Krāsns ilgāku laiku darbojas iestatītajā temperatūrā. - Zem 100 °C - 16 stundas - No 105 °C līdz 240 °C - 8 stundas - No 245 °C līdz maks. - 4 stundas	Tas nav sistēmas defekts. Izslēdziet krāsni un izņemiet ēdienu. Pēc tam mēģiniet atkal kā parasti.

Tehniskie dati

Samsung cenšas nepārtraukti uzlabot savus izstrādājumus. Gan konstrukcijas tehniskie dati, gan šīs lietotāja instrukcijas var tikt mainīti bez brīdinājuma.

Pieslēguma spriegums		230-240 V ~ 50 Hz
Maksimālā noslodzes jauda		3650-3950 W
Izmēri (P × A × D)	Galvenais bloks	595 × 596 × 570 mm
	Iebūvētā	560 × 579 × 549 mm
Ietilpība		76 litri

* Šis izstrādājums satur gaismas avotu ar energoefektivitātes klasi <G>.

Pielikums

Izstrādājuma datu lapa

Samsung		Samsung	
Modeļa identifikators		NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Katras kameras energoefektivitātes indekss (EEI _{cavity})		81,6	
Energoefektivitātes klase katrai kamerai		A+	
Energopatēriņš (elektroenerģija) standartizēta objekta uzskarsēšanai katrā elektriskās cepeškrāsns kamerā parastā režīma cikla laikā (galīgais elektroenerģijas patēriņš) (EC _{electric cavity})		1,05 kWh/ciklā	
Energopatēriņš standartizēta objekta uzskarsēšanai katrā elektriskās cepeškrāsns kamerā ventilatora režīma cikla laikā (galīgais elektroenerģijas patēriņš) (EC _{electric cavity})		0,71 kWh/ciklā	
Kameru skaits		1	
Kameru siltuma avots (elektroenerģija vai gāze)		elektrība	
Katras kameras tilpums (V)		76 l	
Cepeškrāsns tips		Iebūvētā	
Ierīces masa (M)		NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Dati noteikti saskaņā ar EN 60350-1, EN 50564 standartu, Komisijas Regulu (ES) Nr. 65/2014 un (ES) Nr. 66/2014 un Regulu (ES) Nr. 1275/2008.

Kopējais strāvas patēriņš gaidstāves režīmā (W) (Visi tīkla porti ir "ieslēgti")		1,9 W
Jaudas pārvaldības darbības laika periods (min.)		20 min.
WIFI	Strāvas patēriņš gaidstāves režīmā (W)	1,9 W
	Jaudas pārvaldības darbības laika periods (min.)	20 min.
Izslēgtā režīmā	Strāvas patēriņš	0,5 W
	Jaudas pārvaldības darbības laika periods (min.)	30 min.

Enerģijas taupīšanas padomi

- Gatavošanas laikā krāsns durtiņām ir jāpaliek aizvērtām, izņemot pārtikas apgrīšanas laikā. Gatavošanas laikā bieži neatveriet durtiņas, lai saglabātu krāsns temperatūru un taupītu enerģiju.
- Plānojiet krāsns lietošanu, lai izvairītos no krāsns izslēgšanas starp dažādu vienību gatavošanu, lai taupītu enerģiju un samazinātu laiku, kas nepieciešams, lai atkal uzkarētu krāsni.
- Ja gatavošanas laiks ir ilgāks par 30 minūtēm, lai taupītu enerģiju, krāsni var izslēgt 5-10 minūtes pirms gatavošanas beigām. Atlikušais karstums pabeigs gatavošanas procesu.
- Kad vien iespējams, vienlaicīgi gatavojiet vairāk nekā vienu vienību.

PIEZĪME

Ar šo Samsung apstiprina, ka šī radioiekārta atbilst direktīvai 2014/53/ES un atbilstošajām Apvienotās Karalistes likumā noteiktajām prasībām.

ES atbilstības deklarācijas un Apvienotās Karalistes atbilstības deklarācijas pilns teksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē: Oficiālā atbilstības deklarācija ir atrodama vietnē <http://www.samsung.com>. Dodieties uz Atbalsts > Meklēt produkta atbalstu un ievadiet modeļa nosaukumu.

	Frekvenču diapazons	Raidītāja jauda (maks.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Atvērtā koda paziņojums

Šajā izstrādājumā iekļautā programmatūra satur atvērtā koda programmatūru.

Sekojošā URL saite http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 atver ar šo izstrādājumu saistīto avota koda licences informāciju.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Вградена фурна

Ръководство за потребителя и за монтиране

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство	3
В ръководството за потребителя са използвани следните символи:	3
Инструкции за безопасност	3
Важни предпазни мерки	3
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот (отпадъчни електрически и електронни уреди)	6
Автоматична функция за пестене на енергия	6
Монтиране	6
Какво е включено	6
Подготовка за монтиране на фурната	7
Свързване към захранването	7
Монтиране в шкаф	8
Преди да започнете	10
Първоначални настройки	10
Миризма на нова фурна	10
Интелигентен механизъм за безопасност	10
Мека затваряща се врата (само за приложими модели)	11
Аксесоари	11
Подвижна врата (само за приложими модели)	12
Механична ключалка (само приложими модели)	13
Двоен режим на готвене	13
Операции	14
Командно табло	14
Стандартни настройки	15
Режими на готвене	18
Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене	22
Su Vid – под вакуум (само приложими модели)	23
За да спрете готвенето	25
Специална функция	25

Естествена пара (само приложими модели)	26
Автоматично готвене	27
Почистване	28
Таймер	30
Вкл./изкл. на звука	30
Вкл./изкл. на Wi-Fi	30
Интелигентно готвене	31
Ръчно готвене	31
Автоматични програми на готвене	36
Съдове за изпитания	42
Колекция от познати рецепти за автоматично готвене	43
Поддръжка	47
Почистване	47
Откачане на вратата	50
Смяна	50
Отстраняване на неизправности	51
Контролни точки	51
Информационни кодове	53
Технически спецификации	54
Приложение	54
Технически данни за продукта	54
Open Source Announcement	55

Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на Samsung.

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

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

В ръководството за потребителя са използвани следните символи:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ВНИМАНИЕ

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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде изпълнено само от правоспособен електротехник. Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасността.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Инструкции за безопасност

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

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

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

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

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

Функцията за почистване зависи от модела.

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното и децата трябва да се държат далеч. По отношение на употребата на уреди с пиролитичен процес на почистване, някои животни, особено птици, могат да проявят чувствителност към изпаренията и локалните температурни колебания при протичане на пиролитичния процес на почистване, затова докато трае този процес, трябва да бъдат преместени в подходящо за тях и добре вентилирано място.

Проветрете помещението по време на и след завършване на процеса на пиролитично почистване.

Функцията за почистване зависи от модела.

Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (модел само със сонда за месо)

Не трябва да се използва пароструйка.

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

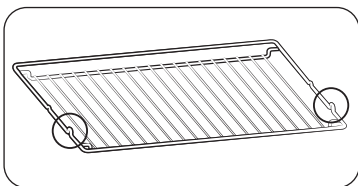
Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

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

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

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

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



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

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако фурната е повредена при транспортиране, не я свързвайте.

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

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

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

Електрическите проводници и кабели не трябва да докосват фурната.

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

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

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

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

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

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

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

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

Пазете децата далече от вратичката, когато я отворите или затворите, тъй като могат да се блъснат или да приципят пръстите си в нея.

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

Не отваряйте вратата с излишна прекомерна сила.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставайте вратата отворена, докато фурната готви.

Инструкции за безопасност

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



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

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

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

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

За информация относно екологичните ангажименти на Samsung и регулаторните задължения по отношение на продуктите, например REACH, посетете нашата страница за устойчивост, която може да се достигне чрез www.samsung.com

Автоматична функция за пестене на енергия

- Ако за определено време няма въвеждане от потребителя, докато уредът работи, уредът спира да работи и преминава в режим на готовност.
- Осветление: При готвене можете да изключите лампата, като натиснете бутона за осветление на фурната. За пестене на енергия осветлението на фурната се изключва няколко минути след стартиране на програмата.

Монтиране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

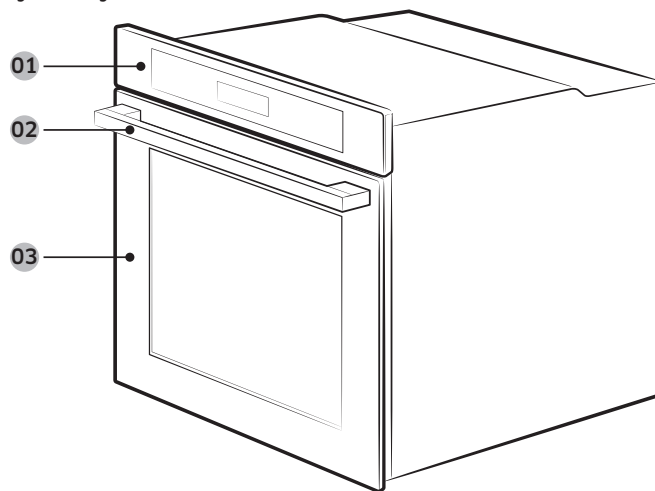
Този продукт е предназначен за вградени продукти.

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

Какво е включено

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

Фурната с един поглед



01 Командно табло

02 Дръжка на вратата

03 Врата

ЗАБЕЛЕЖКА

В зависимост от модела тази фурна се предлага в два варианта: с единична и двойна врата.

Акcesoари

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



Скара



Подложка за скара *



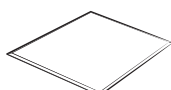
Тава за печене *



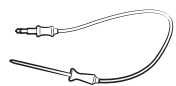
Универсална тава *



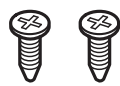
Тава с допълнителна дълбочина *



Разделител



Сонда за месо *



2 винта (M4 L25)



Тава за готвене на пара *

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Подготовка за монтиране на фурната

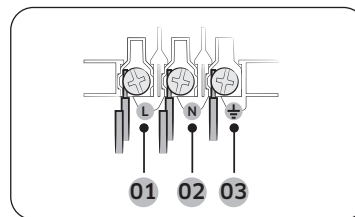


Кръстата отвертка



Дрелка

Свързване към захранването



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

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

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

Проверете изходните спецификации, маркирани на етикета.

Отворете задния капак на фурната с отвертка и свалете винтовете на скобите на кабела. След това свържете захранващите кабели към съответните терминали за свързване. Терминалът (⏏) е предназначен за заземяване. Първо свържете жълтия и зеления кабел (заземяване), които трябва да са по-дълги от останалите. Ако използвате контакт за щепсел, щепселът трябва да остане достъпен след монтиране на фурната. Samsung не отговаря за аварии, възникнали в резултат на липсващо или грешно заземяване.

Монтиране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

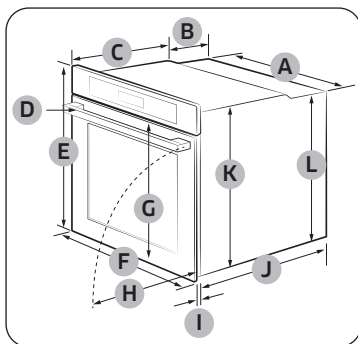
Не стъпвайте върху и не огъвайте кабелите по време на монтирането и ги дръжте далеч от излъчващите топлина части на фурната.

Монтиране в шкаф

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

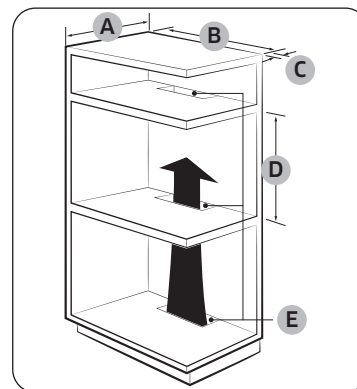
Трябва да се осигури адекватно проветряване на фурната. За проветряване оставете разстояние от 50 мм между долния рафт на шкафа и поддържащата стена. Ако монтирате фурната пог готварски плот, следвайте неговите инструкции за монтиране.

Необходими размери за монтиране



Фурна (мм)

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

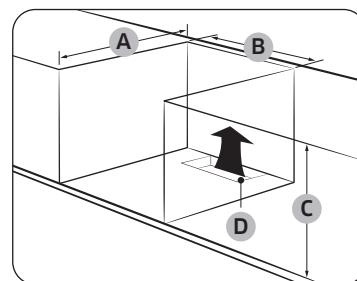


Вграждане в шкаф (мм)

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

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

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

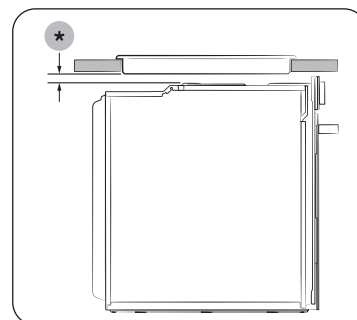


Шкаф под мивката (мм)

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

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

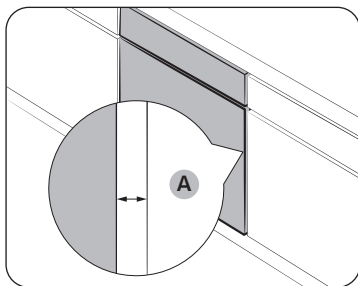
В шкафа за вграждане трябва да има отвори (D) за излизане на топлината и циркулация на въздуха.



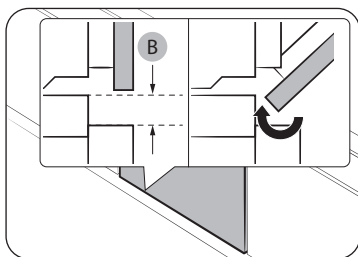
Инсталиране с котлон

За да монтирате котлон върху фурната, проверете ръководството за монтаж на котлона за изискванията относно възможните места, където може да се монтира (*).

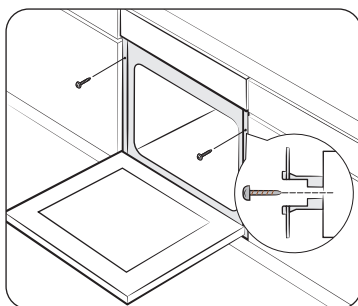
Монтиране на фурната



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



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



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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

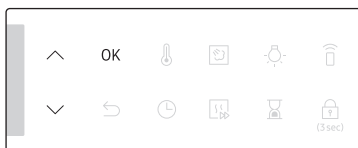
📖 ЗАБЕЛЕЖКА

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

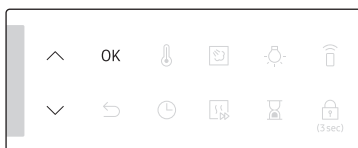
Преди да започнете

Първоначални настройки

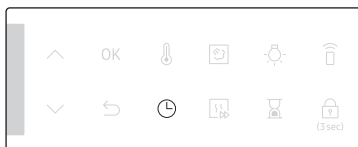
Когато включите фурната за пръв път, на дисплея се показва часът по подразбиране "12:00" и мига стойността на часовете ("12"). Следвайте стъпките по-долу, за да зададете текущия час.



1. Използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$, за да зададете часа, и после натиснете **OK**. Стойността за минути мига.



2. Използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$ за да зададете минутите, и после натиснете **OK**.



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

Миризма на нова фурна

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

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

ЗАБЕЛЕЖКА

- При първоначална употреба фурната може да произведе малко дим, докато работи. Но това не е индикация за дефект в продукта.
- Тъй като температурата на помещението, в което се готви, се увеличава отначало, може да откриете някои петна по вътрешното стъкло на вратата. Ако случаят е такъв, изключете фурната и изчакайте, докато се охлади. След това използвайте кухненски хартия или неутрален препарат и чиста кърпа, за да забършете вътрешното стъкло.
- Важно е също да се уверите, че използвате фурната в добре проветрено кухненско помещение.

Интелигентен механизъм за безопасност

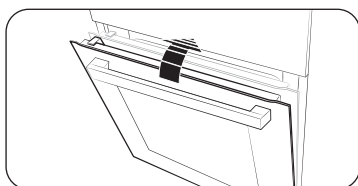
Ако отворите фурната, докато тя работи, осветлението на фурната се включва и както вентилаторът, така и нагревателните елементи спират да работят. Това е с цел предотвратяване на наранявания като изгаряне, както и с цел предотвратяване на излишен разход на енергия. Когато това стане, просто затворете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

Мека затваряща се врата (само за приложими модели)

Фурната за вграждане Samsung Built включва меко затваряща се врата, която се затваря внимателно, безопасно и безшумно.

При затваряне на вратата специално разработените шарнири улавят вратата няколко сантиметра преди крайната позиция. Това е идеалният щрих за допълнително удобство, който позволява на фурната да се затваря безшумно и внимателно.

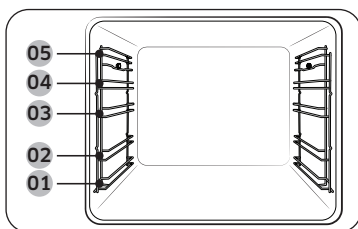
(наличността на тази функция зависи от модела на фурната.)



Вратата започва да се затваря плавно на около 15 градуса и се затваря напълно в рамките на около 5 секунди.

Акcesoари

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



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

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

Основна работа

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

Скара	Скаратата е предназначена за готвене на грил и печене на ястия. Поставете скаратата в позиция, като издаващите се части (стоперите от двете страни) са отпред.
Подложка за скара *	Подложката за скара се използва заедно с тавата и предотвратява стичането на течности по дъното на фурната.
Тава за печене *	Тавата за печене (дълбочина: 20 мм) се използва за печене на торти, сладки и други сладкарски изделия. Поставете наклонената страна отпред.
Универсална тава *	Универсалната тава (дълбочина: 30 мм) се използва за готвене и печене. Използвайте тавата за скара, за да предотвратите стичането на течности върху дъното на фурната. Поставете наклонената страна отпред.
Тава с допълнителна дълбочина *	Тавата с допълнителна дълбочина (дълбочина: 50 мм) се използва за печене със или без подложката за скара. Поставете наклонената страна отпред.
Телескопични релси *	Използвайте плоскостта с телескопични релси, за да поставите тавата, както следва: 1. Издърпайте плоскостта с релси от фурната. 2. Поставете тавата върху плоскостта с релси и я плъзнете обратно във фурната. 3. Затворете вратата на фурната.
Разделител	Разделителят е предназначен за разделяне на фурната на две зони. Използвайте разделителя в двоен режим на готвене. Не използвайте разделителя за друга цел освен разделянето на отделението на две зони за готвене. Не използвайте разделителя като рафт.
Сонда за месо *	Сондата за месо измерва вътрешната температура на месото, което ще бъде сготвено. Използвайте само сондата за месо, която се предоставя с вашата фурна.
Тава за готвене на пара *	Използвайте тавата за пара само в режим Естествена пара. Поставете тавата в долната част на отделението и я напълнете с чиста вода. Тъй като тавата става гореща по време на или непосредствено след готвене, не забравяйте да използвате ръкохватки за фурна или да изчакате, докато фурната се охлади напълно, за да извадите тавата.

ЗАБЕЛЕЖКА

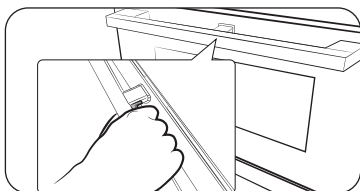
Наличността на акcesoарите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.

Преди да започнете

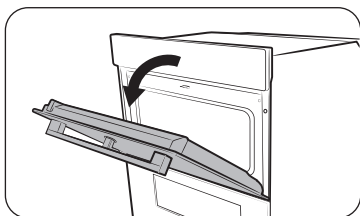
Подвижна врата (само за приложими модели)

Тази фурна има уникална подвижна врата, която е захваната по средата, така че трябва само да отворите горната част, за да имате достъп до горната зона. Когато използвате функцията за двойно готвене, имате много по-лесен достъп до горното отделение на фурната, което е и по-ефективно енергийно.

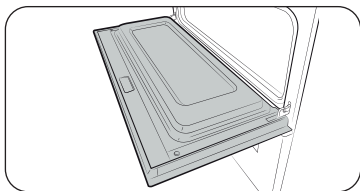
Как да използвате горната врата



1. Натиснете докрай дръжката на вратата.

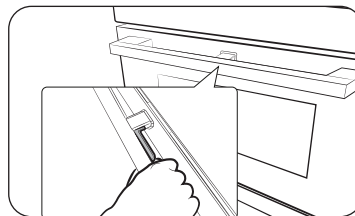


2. Дръпнете дръжката.

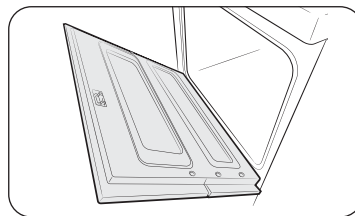


3. Това ще отвори горната врата, както е показано.

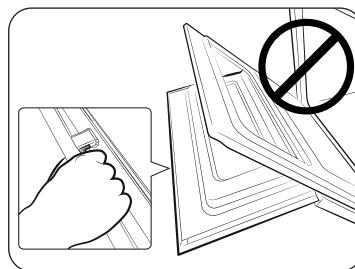
Как да използвате цялата врата



1. Хванете вратата за частта без лост и дръпнете.



2. Това ще отвори цялата врата, както е показано.



⚠ ВНИМАНИЕ

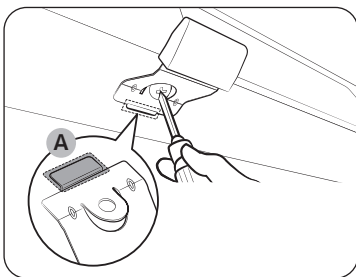
При отваряне на цялата врата трябва да хванете дръжката за частта без лост. Ако лостът се натисне по време на отваряне на вратата, горната врата може да се отвори и това да причини нараняване.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

- Не поставяйте тежки предмети върху и не прилагайте прекомерна сила, за да отворите горната врата.
- Не позволявайте на деца да си играят с или върху горната врата.

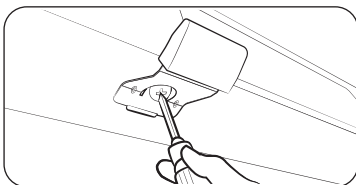
Механична ключалка (само приложими модели)

Монтиране



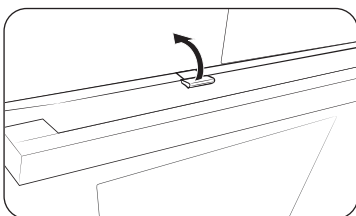
1. Поставете тънката част (A) на механичната ключалка в съответния слот на дръжката, както е показано.
2. Затегнете винтовете на дръжката на ключалката, както е показано.

Демонтиране



- Разхлабете и свалете винта от дръжката на ключалката.

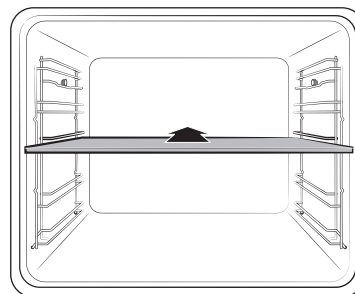
Заклучване/отключване



- За да отворите вратата, повдигнете дръжката на ключалката, за да отключите вратата. След това отворете вратата.
- За да заключите вратата, просто я затворете. Механичната ключалка автоматично я заключва.

Двоен режим на готвене

Можете да използвате както горната, така и долната зона, за да пригответе две различни рецепти; просто изберете една от зоните за готвене.



Поставете преградата на ниво 3, за да разделите пространството за готвене на две зони. Фурната установява наличието на преградата и активира горната зона по подразбиране.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

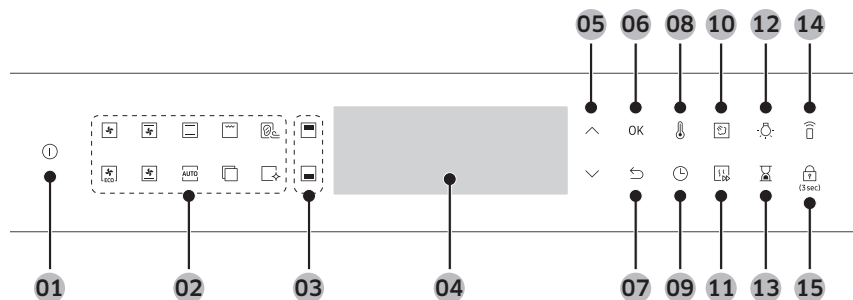
Операции

Командно табло

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

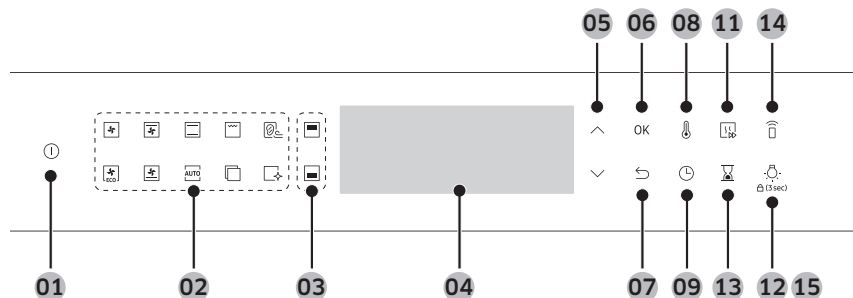
Двоен режим на печене, с естествена пара:

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Двоен режим на печене, без естествена пара:

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01	Включване	Натиснете, за да включите фурната. За да я изключите, натиснете и задръжте за 1 секунда.
02	Панел с функции	Завъртете, за да изберете желан режим на готвене или функция.

03	Горна/долна зона	Индикаторите се включват, когато се постави презградата. Можете да изберете горното или долното отделение за вашата рецепта.
04	Дисплей	Показва необходимата информация за избраните режими на готвене или настройките.
05	Нагоре/надолу	Използвайте, за да регулирате избраната стойност на настройката.
06	OK	Натиснете, за да потвърдите настройките си.
07	Отзад	Отменя текущата настройка и връща в основния екран.
08	Температура	Използвайте, за да зададете температурата.
09	Време на готвене	Натиснете, за да зададете времето на готвене.
10	Естествена пара *	В режим Естествена пара можете да печете хляб, който ще стане хрупкав отвън и крехък отвътре.
11	Бързо предварително загряване	Бързото предварително загряване подгрява фурната до определена зададена температура. - Натиснете, за да включите или изключите опцията за бързо предварително загряване. - Деактивирано за температури по-малки от 100 °C. - Бързото претопляне е налично само при съответните режими на готвене и температурни диапазони.
12	Осветление на фурната	Натиснете, за да включите или изключите вътрешното осветление на фурната. Осветлението на фурната се включва автоматично, когато се отвори вратата или когато фурната започне да работи. То се изключва автоматично след определен период на неактивност, за да се пести енергия.
13	Таймер	Таймерът ви помага да проверите часа или продължителността, докато готвите.
14	Интелигентно управление	Натиснете, за да активирате/деактивирате функцията Интелигентно управление.
15	Заклучване за деца	За да се избегнат инциденти, заключването за деца изключва всички функции за управление, с изключение на бутона Включване. Задръжте натиснат за 3 секунди, за да активирате, или задръжте отново за 3 секунди, за да деактивирате заключването на контролния панел.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Наличността на функциите със звездичка (*) зависи от модела на фурната.
- Почукването по дисплея с гумени или кухненски ръкавици може да не работи според очакванията.

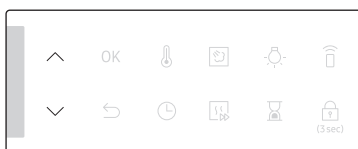
Стандартни настройки

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

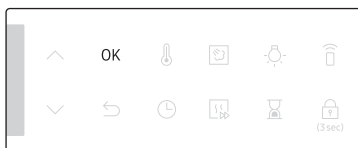
Температура



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене. Появява се температурата по подразбиране за всеки избор.



2. Натиснете бутона $\wedge / \vee$, за да настроите температурата.

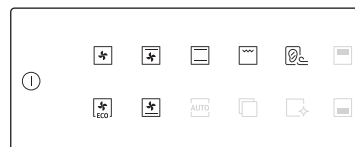


3. Натиснете **OK**, за да потвърдите промените.

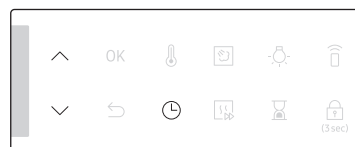
ЗАБЕЛЕЖКА

- За да смените зададената температура, натиснете бутона $\updownarrow$ и следвайте стъпките по-горе.
- Точната температура във вътрешността на фурната може да бъде измерена с предназначен за целта термометър и метод, дефинирани от упълномощена институция. Ползването на други термометри може да доведе до грешни измервания.
- Фурната издава звуков сигнал, когато завърши предварително загряване.

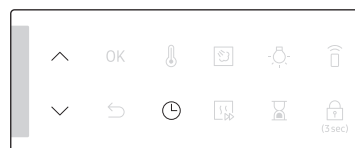
Време на готвене



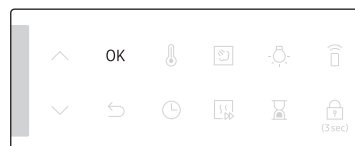
1. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене.



2. Натиснете Clock , и използвайте бутоните $\wedge / \vee$, за да укажете избран час.



3. По избор можете да отложите завършването на готвенето до желан краен час. Натиснете Clock , и използвайте бутоните $\wedge / \vee$, за да укажете краен час. Вижте **Отложено завършване** за повече информация.



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

ЗАБЕЛЕЖКА

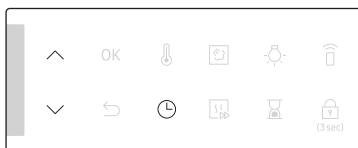
- Ако желаете, можете да готвите, без да задавате времето на готвене. В този случай фурната ви започва да готви на зададената температура без информация за времето и ви е трябва да я спрете ръчно, когато готвенето завърши.
- За да промените зададеното време за готвене, натиснете бутона Clock и следвайте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

Операции

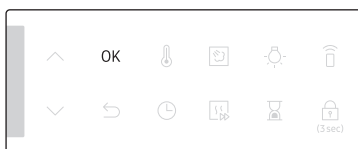
Краен час



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене.



2. Натиснете двукратно  и използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$, за да зададете желания краен час.



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

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Отложено завършване

Отложено завършване е предназначено за по-удобно готвене.

Случай 1

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

Текущ час: 14:00

Зададено време на готвене:
1 час

Зададен краен час с отлагане:
18:00

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



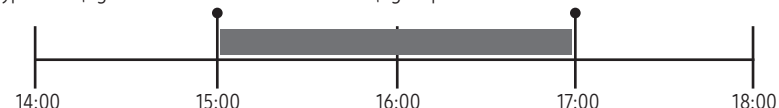
Случай 2

Текущ час: 14:00

Зададено време на готвене:
2 часа

Зададен краен час с отлагане:
17:00

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

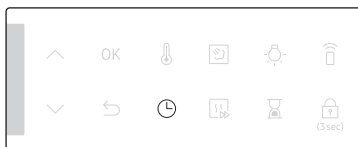


ВНИМАНИЕ

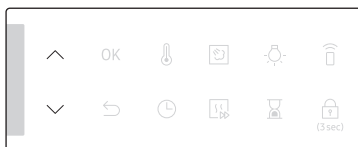
Не гръжете храна във фурната прекалено дълго. Храната може да се развали.

За да изчистите времето на готвене

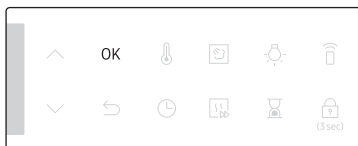
Можете да изчистите времето на готвене. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



1. Докато фурната готви, натиснете ⌚, за да покажете оставащото време на готвене.



2. Използвайте бутоните ↑ / ↓, за да зададете времето на готвене на „0:00“. Друг начин е просто да натиснете ↶.



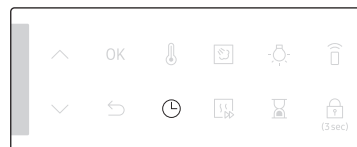
3. Натиснете OK.

ЗАБЕЛЕЖКА

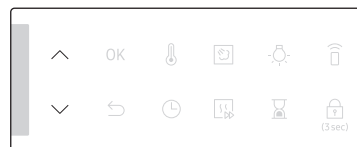
В двоен режим на готвене трябва първо да изберете горната или долната зона, за което искате да изчистите времето на готвене.

За изчистяване на крайния час

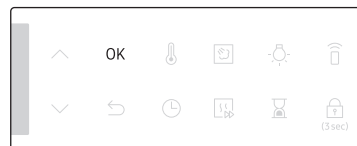
Можете да изчистите крайния час. Това е полезно, ако искате да спрете фурната ръчно по всяко време по време на процеса на готвене.



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



2. Използвайте бутоните ↑ / ↓, за да зададете крайния час към настоящия момент. Друг начин е просто да натиснете ↶.



3. Натиснете OK.

ЗАБЕЛЕЖКА

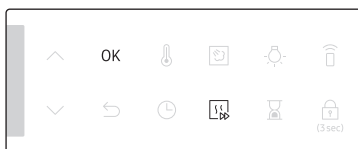
В Двоен режим на готвене трябва първо да изберете горната или долната зона, за което искате да изчистите крайния час.

Операции

Режими на готвене



1. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене.
2. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. За повече информация вижте **Стандартни настройки**.



3. По избор можете да загреете предварително фурната. За да го направите, натиснете и задайте целевата температура. На дисплея се появява съответният индикатор .
4. Когато сте готови, натиснете **OK**.

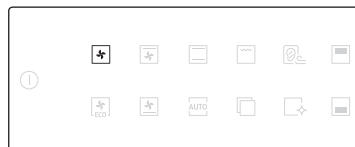


Фурната започва да се загрява, докато вътрешната температура не достигне целевата. Когато предварителното нагряване завърши, индикаторът прекъсва, издавайки звуков сигнал. Предварително загряване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго в **Интелигентно готвене**.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

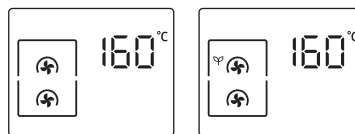
Режими на конвекция



Натиснете за да изберете между режим „Конвекция“ и режим „Икономична конвекция“

ЗАБЕЛЕЖКА

Можете да изберете режим „Икономична конвекция“ в режим на двойно готвене.



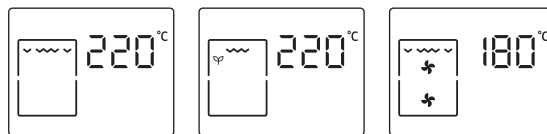
Конвекция

Икономична
конвекция

Режими на грил



Натиснете за да изберете режим от Голям грил и Икономичен грил и Вентилатор+грил.



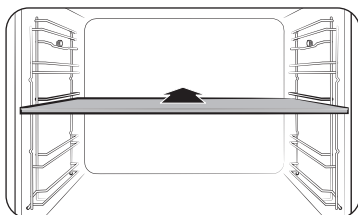
Голям грил

Икономичен грил

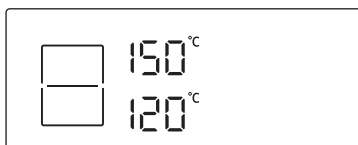
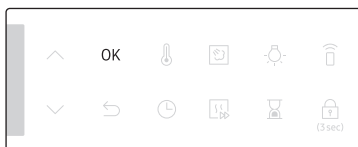
Вентилатор+грил

Двоен режим на готвене

Можете да използвате предоставената преграда, за да разделите пространството за готвене на горна и долна зона. Това позволява на потребителите да работят с два режима на готвене едновременно или просто да се избере една зона, в която да се готви.



1. Поставете преградата на ниво 3, за да разделите пространството за готвене на две зони.
2. Горното отделение е налично в режими Грил, Конвекция или Горно нагряване + конвекция. За долната зона могат да се активират режими Конвекция, Долно нагряване + конвекция и Долно нагряване.
3. Натиснете за да изберете горната зона, или натиснете за да изберете долната зона. До избраната зона се показва индикатор .
4. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене.
5. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. Вижте раздел **Стандартни настройки** за подробности.
6. Когато сте готови, натиснете **ОК**.



Фурната започва да се загрява, докато вътрешната температура не достигне целевата. Предварително загряване се препоръчва за всички режими на готвене, освен ако в указанията за готвене не е указано друго в **Интелигентно готвене**.

ЗАБЕЛЕЖКА

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

Режими на готвене

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

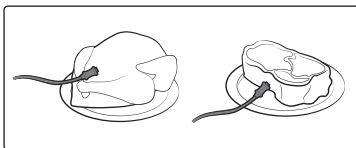
Режим			Температурен диапазон (°C)				Предложена температура (°C)
			Единична	Двоен			
				Горна	Долна	Двоен	
		Конвекция	* 30-250	40-250	40-250	-	160
			Задният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.				
		Икономична конвекция	* 30-250	-	-	-	160
			Икономичната конвекция оптимизира нагревателната система за пестене на енергия при готвене. Времето на готвене леко се увеличава, но резултатите остават същите. Отбележете, че този режим не изисква предварително загряване.				
			ЗАБЕЛЕЖКА - Режимът на икономична конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1. - В двойния режим на готвене икономичната конвекция не може да се зададе едновременно за горната и долната зона				

Операции

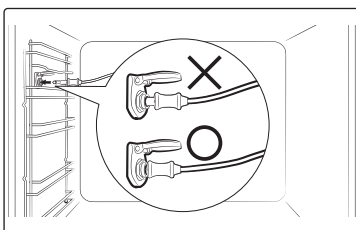
Режим		Температурен диапазон (°C)				Предложена температура (°C)
		Единична	Двоен			
			Горна	Долна	Двоен	
	Конвенционално	* 30-250	-	-	-	180
		Топлината се генерира от горния и долния нагревателни елементи. Тази функция трябва да се използва за стандартно печене на повечето видове ястия.				
	Горно нагряване + Конвекция	* 40-250	40-250	-	-	180
		Горният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).				
	Долно нагряване + Конвекция	* 40-250	-	40-250	-	200
		Долният нагревателен елемент генерира топлина, която се разпространява равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пица, хляб или торта.				
	Долно нагряване	100-230	-	40-250	-	150
		Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене, за да запечете долната част на киш или пица.				

Режим			Температурен диапазон (°C)				Предложена температура (°C)
			Единична	Двоен			
				Горна	Долна	Двоен	
		Голям грил	100-270	40-250	-	-	220
			Грилът с голяма площ излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храна (например месо, лазаня или гретен).				
		Икономичен грил	100-270	-	-	-	220
			Грилът с малка площ излъчва топлина. Използвайте този режим за храна, която изисква по-малко топлина, например риба или пълнени багети.				
		Вентилатор +грил	100-250	-	-	-	180
			Двата горни нагревателни елемента генерират топлина, която се разпространява равномерно от вентилатора. Използвайте този режим за изпичане на грил на месо или риба.				
		Су вид – под вакуум	* 50-95	-	-	-	60
			Режим Су вид – под вакуум използва нискотемпературен горещ въздух за изпълнение на режим Су вид – под вакуум без пара или водния резервоар. В този режим фурната поддържа постоянни ниски температури в отделението за готвене.				

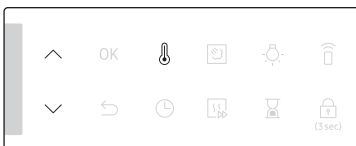
Готвене със сондата за месо (само приложими модели)



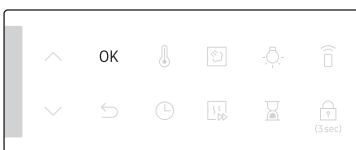
1. На панела с функции натиснете, за да изберете режима на готвене и температурата.
2. Вкарайте върха на сондата за месо в центъра на месото, което ще готвите. Уверете се, че гумената дръжка не влиза вътре.



3. Включете конектора на сондата в контакта на стената отляво. Уверете се, че виждате индикатора на сондата за месо, когато съединителят за сондата е свързан.



4. Натиснете отново бутона  и използвайте $\wedge / \vee$, за да зададете вътрешната температура на месото.



5. Натиснете **OK**, за да започнете готвенето. Фурната завършва готвенето с мелодия, когато вътрешната температура достигне зададената.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

- За да предотвратите повреда, не използвайте сондата за месо с аксесоарите за грил.
- Когато готвенето приключи, сондата за месо става много гореща. Използвайте ръкавици, за да не се изгорите при вадене на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

Не всички режими поддържат използването на сондата за месо. Ако използвате сондата за месо с несъвместими режими, започва да мига индикаторът за текущ режим. Когато това стане, веднага извадете сондата за месо.

Диапазон на настройка на температурата за двоен режим на готвене

Можете да използвате както горната, така и долната зона едновременно за различни режими на готвене.

В двоен режим на готвене температурният диапазон на една зона се влияе от температурните настройки на другата зона. Например запичането в горната зона се ограничава от работата на долната по отношение на температурите на готвене. Обаче всяка от зоните за готвене ограничава температурните настройки между минимум 40 и максимум 250.

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

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

Налични режими във всяка зона

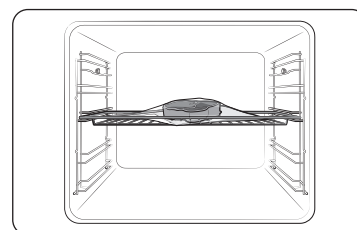
Зона	Наличен режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)	Бързо предварително загряване	Сонда за месо
Горна	Конвекция	40-250	160	X	X
	Голям грил	40-250	220	X	X
	Горно нагряване + Конвекция	40-250	180	X	X
Долна	Конвекция	40-250	160	X	X
	Долно нагряване + Конвекция	40-250	200	X	X
	Долно нагряване	40-250	150	X	X

Су вид – под вакуум (само приложими модели)

Режим Су вид – под вакуум използва нискотемпературен горещ въздух за изпълнение на режим Су вид – под вакуум без пара или водния резервоар. В този режим фурната поддържа постоянни ниски температури в камерата за готвене, приготвяйки храна, която може да запази оригиналните си аромати и хранителни вещества, и същевременно осигурява обогатен аромат и мека текстура.



1. Поставете храната в чист вакуумен плик и я запечатайте. След това заредете храната на степен 3 на решетката.

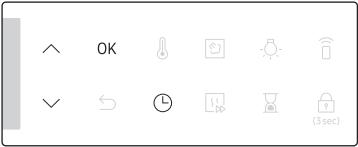


2. За да изберете режим, натиснете **Су вид – под вакуум**.



3. Натиснете бутона **Λ / V**, за да промените температурата по подразбиране. Въведете предложената температура за храната си като препоръчително указание за готвене. Температурата по подразбиране е 60 °C. (Може да промените температурата с 1 °C.)

Операции



- 4. Натиснете и използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$, за да укажете времето на готвене.
- 5. Натиснете **ОК**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Използвайте само пресни и качествени продукти. Подрязвайте и ги прибирайте в чисто състояние за съхранение в хладилник.
- Използвайте термоустойчиви вакуумни торбички за преместване и съхранение на продуктите.
- Никога не използвайте повторно топлоустойчивите вакуумни торбички.
- Времето за готвене зависи от дебелината на храната. Добавянето на сол или захар може да съкрати времето за готвене.
- **Съвети**
- За да запазите оригиналния вкус, препоръчваме да използвате по-малко билки и подправки, отколкото в обикновените рецепти.
- Месото и рибните продукти имат по-добър аромат, когато са добре изпечени и сервирани.
- Ако не сервираате храната веднага след като е сготвена, я поставете в ледена вода и я охладете напълно. След това ги съхранявайте при температура под 5 °C, за да запазите аромата и текстурата на храната.
- По изключение се препоръчва пилешкото да се консумира веднага след варене.

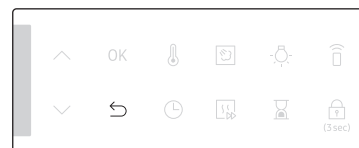
За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Храна	Готовност	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (ч)
Телешки					
Стек, дебелина 4 см	Алангле	Скара	3	54	3-4
Стек, дебелина 4 см	Средно изпечено	Скара	3	60	3-4
Стек, дебелина 4 см	Добре изпечено	Скара	3	68	3-4
Печене на месо	Средно изпечено	Скара	3	62	6-8
Печене на месо	Добре изпечено	Скара	3	68	6-8
Свинско месо					
Бут, обезкостен	Филе	Скара	3	60	3-4
Бут, обезкостен	Месесто	Скара	3	71	3-4
Печене на месо	Средно изпечено	Скара	3	62	4-6
Печене на месо	Добре изпечено	Скара	3	72	4-6
Дърпано свинско	Добре изпечено	Скара	3	74	18-24
Птици					
Пилешки гърди	Филе	Скара	3	66	3-4
Пилешки гърди	Месесто	Скара	3	72	3-4
Патешки гърди	Филе	Скара	3	63	3-4
Риба					
Филе от съомга	Филе	Скара	3	52	2-3
Филе от съомга	Добре изпечено	Скара	3	63	2-3
Филе от за атлантическа треска	Филе	Скара	3	55	2-3

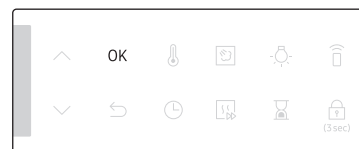
Храна	Готовност	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (ч)
Зеленчуци					
Аспержи	-	Скара	3	85	2-3
Картофи, нарязани	-	Скара	3	90	2-3
Сладки картофи, нарязани	-	Скара	3	90	2-3
Моркови, нарязани	-	Скара	3	90	2-3
Калкан, кубчета	-	Скара	3	90	2-3
Плог					
Ябълка, нарязана	-	Скара	3	80	2-3
Ананас, нарязан	-	Скара	3	85	1-2
Круша, нарязана	-	Скара	3	83	2-3
Други					
Кокоши яйца	Яйца на очи	Скара	3	63	2-3
Кокоши яйца	Твърдо сварени	Скара	3	71	2-3

* Гответе кокошите яйца без да ги запечатвате във вакуумен плик.

За да спрете готвенето



1. Докато протича готвене, натиснете .



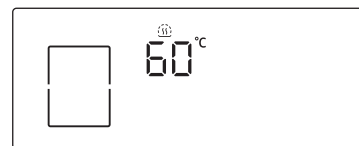
2. Натиснете **OK**, за да отмените готвенето.

Специална функция

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



1. Натиснете  от панела с функции.
2. Натиснете  отново, за да изберете функция.
3. Ако е необходимо, задайте времето на готвене и/или температурата. За повече информация вижте **Стандартни настройки**.
4. Фурната стартира избраната функция с настройките по подразбиране или вашите.

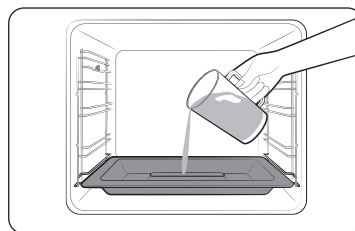


Операции

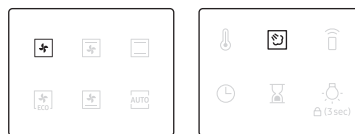
Режим		Температурен диапазон (°C)	Предложена температура (°C)	Инструкции
F1	Долно нагриване	100-230	150	Долният нагревателен елемент генерира топлина. Използвайте този режим в края на печене или готвене, за да запечете долната част на киш или пица.
F2	Запазете топли	40-100	60	Използвайте това само за поддържане на току-що сготвена храна топла.
F3	Затопяне на съда	30-80	50	Използвайте това за затопяне на съдове.
F4	Размразяване	30-60	30	Този режим използва за размразяване на замразени продукти, печене на продукти, плодове, торта, сметана и шоколад. Времето за размразяване се определя в зависимост от вида, размера и количеството на храната.

Естествена пара (само приложими модели)

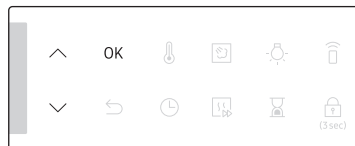
В режим Естествена пара можете да печете хляб, който ще стане хрупкав отвън и крехък отвътре. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.



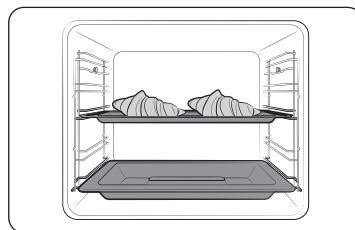
1. Поставете тавата за пара на най-долно ниво.
2. Напълнете тавата с 250 мл вода едва само когато фурната е студена.



3. Задайте режим **Конвекция** и изберете **Естествена пара**.



4. Натиснете бутона **Λ / V**, за да настроите температурата.
5. Натиснете **OK**, за да стартирате предварителното загряване.



6. Поставете храната във фурната на произволна решетка и започнете да готвите.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Не допълвайте вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- След като фурната се охлади напълно, след използване на функцията **Естествена пара**, използвайте мокра кърпа, за да забършете дъното на отделениято.
- За да премахнете отложената вода, която се отделя след като използвате фурната продължително време, използвайте мека кърпа със специален почистващ препарат.

Естествена пара  работи единствено в режим **Конвекция** .

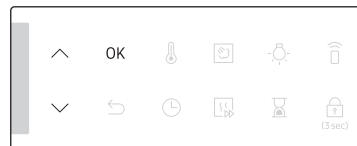
Храна	Акcesoар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Кроасани, 4-6 броя	Универсална тава	3	190	20-25
Многолистно тесто с ябълки	Универсална тава	3	190	20-25
Датски сладкарски изделия	Универсална тава	3	190	20-30
Хлебчета	Универсална тава	3	180	20-30
Бял хляб	Скара	2	180	30-40

Автоматично готвене

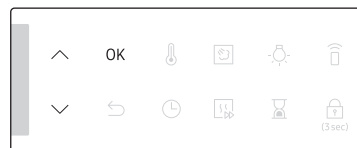
За неопитните готвачи фурната предлага общо 50 автоматични рецепти. Възползвайте се от тази функция, за да пестите време и да се научите по-бързо. Времето на готвене и температурата ще бъдат регулирани според избраната рецепта.



1. На панела с функции натиснете **АУТО**.



2. Използвайте бутоните **Λ / V** за да изберете програма, и после натиснете **ОК**. Ще ви бъде показан наличния диапазон на тегло (размер на порцията).



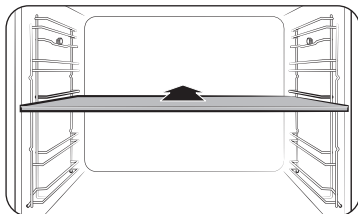
3. Използвайте бутоните **Λ / V**, за да изберете размер на порцията, и после натиснете **ОК**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

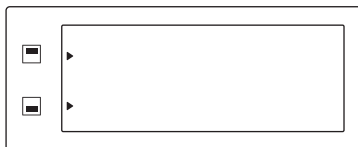
- Някои елементи в **Автоматични програми на готвене** включват предварителна замяване. За тези елементи се показва напредъкът на предварителното замяване. Поставете храната във фурната, след като чуете звуковия сигнал за завършено замяване. След това натиснете **Време на готвене**, за да започнете автоматичното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

Операции

Двоен режим на готвене



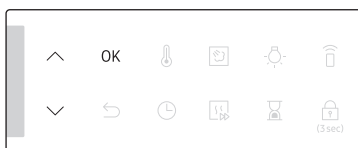
1. Поставете преградката на ниво 3, за да активирате двойния режим на готвене.



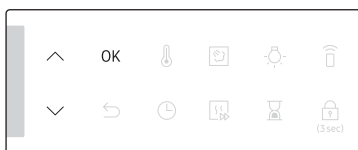
2. Натиснете за да изберете горната зона, или натиснете за да изберете долната зона.
До избраната зона се показва индикатор ►.



3. На панела с функции натиснете .



4. Използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$ за да изберете програма, и после натиснете **ОК**. Ще ви бъде показан наличния диапазон на тегло (размер на порцията).



5. Използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$, за да изберете размер на порцията, и после натиснете **ОК**, за да започнете готвенето.

ЗАБЕЛЕЖКА

За повече информация вижте раздела **Автоматични програми на готвене** в това ръководство.

Почистване

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

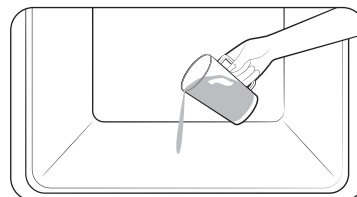
Функция		Инструкции
C1	Почистване с пара	Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара.
C2	Пиролитично *	Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване. 1 час 50 минути (настройка по подразбиране) / 2 часа 10 минути / 2 часа 30 минути

ЗАБЕЛЕЖКА

Функцията със звездичка (*) се предлага само с приложими модели.

Почистване с пара

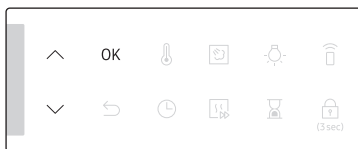
Това е подходящо за почистване на леко замърсяване с пара. Тази функция ви пести време, като премахва необходимостта от редовно ръчно почистване.



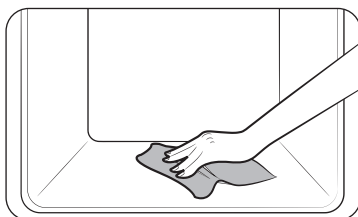
1. Налейте 400 мл ($\frac{3}{4}$ пинта) в долната част на фурната и затворете вратата.



2. Натиснете от панела с функции.



3. Използвайте бутоните $\wedge / \vee$, за да изберете C 1, и после натиснете **ОК**.
Почистването с пара продължава 26 минути.



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

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

Пиролитично

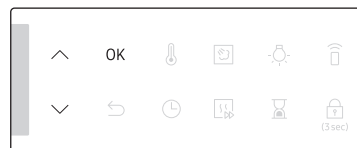
Пиролитичното почистване представлява топлинно почистване при висока температура. Тя изгаря остатъците, за да улесни ръчното почистване.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

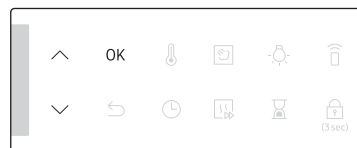
Пиролитичната функция е налична само за приложими модели.



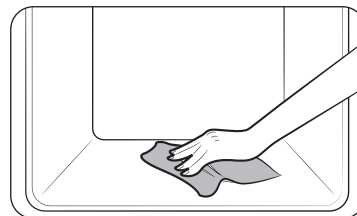
- Извадете всички аксесоари, включително страничните плъзгачи, и изберете едрите замърсявания от вътрешността на фурната ръчно. В противен случай те могат да се възпламят по време на цикъла за почистване, което да доведе до пожар.
- Натиснете от панела с функции.



- Използвайте бутоните $\wedge / \vee$, за да изберете C 2, и после натиснете **ОК**.



- Използвайте бутоните $\wedge / \vee$, за да изберете времето на почистване от 3 нива: 1 ч. 50 мин. (Настройка по подразбиране), 2 ч. 10 мин. и 2 ч. 30 мин.
- Натиснете **ОК**, за да стартирате почистването.



- Когато завърши, изчакайте фурната да изстине, после изберете вратата по ръбовете с влажна кърпа.

Операции

⚠ ВНИМАНИЕ

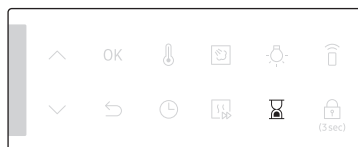
- Не пипайте фурната, защото тя става много гореща по време на цикъла.
- За да избегнете злополуки, гържете децата далеч от фурната.
- След като цикълът завърши, не изключвайте, докато работи охлаждащият вентилатор.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

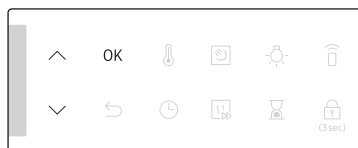
- След като цикълът започне, вътрешността на фурната става гореща. След това вратата се заключва от съображения за безопасност. Когато цикълът завърши и фурната се охлади, вратата ще се отключи.
- Уверете се, че сте изпразнили фурната преди почистване. Аксесоарите могат да се деформират от високите температури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

Таймер

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



1. Натиснете .

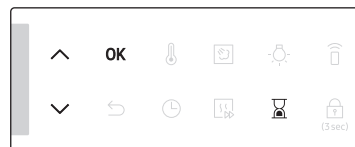


2. Използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$ за да зададете желаната продължителност, и после натиснете **ОК**.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

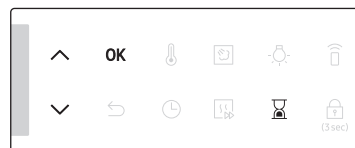
- Когато времето измине, фурната издава звуков сигнал и на дисплея се показва съобщението "0:00".
- Можете да промените настройките на таймера по всяко време.

Вкл./изкл. на звука



1. За да включите звука, докоснете и задръжте  за 3 секунди. След това **1** започва да мига.
2. Изберете **1** и натиснете **ОК**. И използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$, за да активирате настройката, и натиснете **ОК**.
3. За да активирате звука отново, повторете стъпка **1, 2**, деактивирайте настройката и натиснете **ОК**.

Вкл./изкл. на Wi-Fi



1. За да включите Wi-Fi, докоснете и задръжте  за 3 секунди. След това **1** започва да мига.
2. Изберете **2** и натиснете **ОК**. и използвайте бутоните $\wedge$ / $\vee$, активирайте настройката и натиснете **ОК**.
3. За да зададете Wi-Fi изключване, повторете стъпка **1, 2**, деактивирайте настройката и натиснете **ОК**.

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за акриламид

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

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

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

Съвети за аксесоарите

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

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

Печене

За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

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

Интелигентно готвене

Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Домашна пица, 1-1,2 кг	Универсална тава	2		190-210	10-15
Замразено многолистно тесто с пълнеж	Универсална тава	2		180-200	20-25
Киш	Скара, 22-24 см съд за фурна	2		180-190	25-35
Ябълков пай	Скара, ø 20 см форма за печене	2		160-170	65-75
Охладена пица	Универсална тава	3		180-200	5-10

Печене на месо

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

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

* Обърнете след изтичане на половината време.

Печене на грил

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

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

* Обърнете след изтичане на 2/3 от времето на готвене.

Готови замразени ястия

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

Интелигентно готвене

Професионално печене

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

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

Икономична конвекция

Този режим използва оптимизирана система за нагряване, така че да пестите енергия при готвене. Предлагат се следните времена на готвене за тази категория и фурната не бива да се загрява предварително за пестене на още енергия. Можете да увеличите или намалите времето на готвене и/или температурата според вашите предпочитания.

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

Двойно готвене

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

В следната таблица са показани 5 указания за двойно готвене за готвене, скара и печене. С функцията за двойно готвене ще можете да готвите основните ястия и гарнитурите или основните ястия и десертите едновременно.

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

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

№	Зона	Храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
5	Горна	Печено рибно филе	Скара + Универсална тава	4 4		210-230	15-20
	Долна	Многолистно тесто с ябълки	Универсална тава	1		170-180	25-30

Можете също да използвате само горната или долната зона с цел пестене на електроенергия. Когато използвате само една зона, времето на готвене може да се увеличи. За най-добри резултати препоръчваме да загреете предварително фурната.

Горна

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

* Не загрявайте предварително фурната.

Интелигентно готвене

Долна

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

Автоматични програми на готвене

⚠ ВНИМАНИЕ

Храни, които могат да се развалят лесно (например мляко, яйца, риба, месо или птиче месо) не трябва да престояват във фурната повече от 1 час преди да започне готвенето и трябва да се извадят скоро след като готвенето приключи. Консумирането на развалена храна може да доведе до хранително отравяне.

Единично готвене

В следната таблица са показани 40 автоматични програми за готвене, скара и печене. Тя съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции. Автоматичните програми за готвене 1 до 19, 38 и 39 включват загреване и показват напредъка на загреването. Поставете храната във фурната, след като чуете звуковия сигнал за завършено загреване.

Натиснете **Време на готвене**, за да започнете **Автоматичното готвене**.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

Ког	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A1	Картофен гритен	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе свеж картофен гритен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A2	Зеленчуков гритен	0,8-1,2	Скара	3
		Пригответе свеж зеленчуков гритен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загреване, и поставете съда в центъра на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 3	Печена паста	1,2-1,5	Скара	3
		Пригответе гретен от паста в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 4	Лазаня	1,0-1,5	Скара	3
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 5	Рататуй	1,2-1,5	Скара	3
		Поставете съставките на рататуй в касерола с капак. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата. Печете с покрит съд. Разбъркайте преди сервиране.		
A 6	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	2
		Пригответе ябълков пай в 20-24 см метална форма за печене. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 7	Кроасани	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Подгответе кроасани (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
A 8	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	3
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 9	Плогова пита	0,4-0,5	Скара	3
		Поставете тестото в черна метална намаслена форма за печене на основни. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A 10	Киш "Лорен"	1,2-1,5	Скара	2
		Пригответе тестото за киш и го поставете в кръгъл съд за киш с диаметър 25 см. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		
A 11	Бял хляб	0,6-0,7	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 12	Хляб от смес от семена	0,8-0,9	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A 13	Хлебчета	0,3-0,5	Универсална тава	3
		Подгответе хлебчетата (охладено готово тесто). Поставете върху хартия за печене в универсалната тава. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване поставете тавата във фурната.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A14	Плодове с галета	0,8-1,2	Скара	3
		Поставете свежи плодове (малини, къпини, резени ябълка или круша) в съд с диаметър 22-24 см. Поръсете отгоре с галета. Стакрирайте програмата, след като чуе звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A15	Курабийки	0,5-0,6	Универсална тава	3
		Поставете курабийките (5-6 см диаметър) върху хартия за печене в универсалната тава. Стакрирайте програмата, след като чуе звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
A16	Пандишпан	0,5-0,6	Скара	3
		Пригответе тестото и поставете в черна метална кръгла форма за печене с диаметър 26 см. Стакрирайте програмата, след като чуе звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A17	Мраморен кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черна метална форма за печене от тип гугелхупф или бунд. Стакрирайте програмата, след като чуе звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
A18	Датски кекс	0,7-0,8	Скара	2
		Пригответе тестото и го поставете в черен метален правоъгълен съд за печене (дължина 25 см). Стакрирайте програмата, след като чуе звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A19	Браунита	0,7-0,8	Скара	3
		Пригответе тестото в 20-24 см огнеупорен съд. Стакрирайте програмата, след като чуе звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
A20	Печено говеждо филе	0,8-1,2	Скара	2
			Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A21	Бавно готвено телешко печено	0,8-1,2	Скара	2
			Универсална тава	1
		Подправете говеждото и го оставете в хладилника за 1 час. Поставете върху скарата със страната с повече мазнини нагоре.		
A22	Печени агнешки пържоли с подправки	0,4-0,8	Скара	4
			Универсална тава	1
		Мариновайте парчетата агнешко месо с подправки и ги поставете на скарата.		
A23	Агнешки бут с костта	1,0-1,4	Скара	3
			Универсална тава	1
		Мариновайте агнешкото и го поставете върху скарата.		
A24	Свинско печено с хрупкава коричка	0,8-1,2	Скара	3
			Универсална тава	1
		Поставете месото със страната с повече мазнина нагоре върху скарата.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 25	Свински ребра	0,8-1,2	Скара	3
			Универсална тава	1
		Поставете свинските ребра върху скарата.		
A 26	Цяло пиле	1,0-1,4	Скара	2
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете пилето. Намажете пилето с олио и подправки. Поставете го с гърдите надолу върху скарата и го обърнете, веднага щом фурната издаде звуков сигнал.		
A 27	Пилешки гърди	0,5-0,9	Скара	4
			Универсална тава	1
		Мариновайте гърдите и ги поставете върху скарата.		
A 28	Пилешко бутче	0,5-0,9	Скара	4
			Универсална тава	1
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		
A 29	Патешки гърди	0,3-0,7	Скара	4
			Универсална тава	1
		Поставете патешките гърди със страната с повече мазнини нагоре върху скарата. Първата настройка е за средно, а втората за средно до добре изпечено ниво на готвене.		
A 30	Печено филе от пъстърва	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Поставете филетата от пъстърва с кожата нагоре в универсалната тава.		
A 31	Пъстърва	0,3-0,7	Скара	4
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете рибата и я поставете вертикално върху скарата. Добавете лимонов сок, сол и подправки в рибата. Наредете повърхността на кожата с нож. Намажете с олио и сол.		

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
A 32	Калкан	0,3-0,7	Универсална тава	3
		Поставете калкана върху хартия за печене в универсалната тава. Наредете повърхността с нож.		
A 33	Стек/филе от съомга	0,3-0,7	Скара	4
			Универсална тава	1
		Изплакнете и почистете филетата или стеквете. Поставете филетата с кожата нагоре върху скарата.		
A 34	Печени зеленчуци	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Наредете и пригответе резени тиквички, патладжан, чушка, лук и чери домати. Намажете със зехтин и подправки. Разпределете ги равномерно върху универсалната тава.		
A 35	Печени картофи на половинки	0,5-0,9	Универсална тава	3
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху универсалната тава и ги намажете със зехтин и подправки.		
A 36	Замразен чипс за фурна	0,3-0,7	Универсална тава	3
		Разпределете замразения чипс за фурна върху универсалната тава.		
A 37	Замразени картофени уеджис	0,3-0,7	Универсална тава	3
		Разпределете замразените картофени уеджис върху универсалната тава.		
A 38	Замразена пица	0,3-0,7	Скара	3
		Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното загряване, поставете замразената пица в средата на скарата.		

Интелигентно готвене

Код	Храна	Тегло (kg)	Акcesoар	Ниво
A 39	Домашна пица	0,8-1,2	Универсална тава	2
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стартирайте програмата, след като чуете звуковия сигнал на завършеното замяване, и поставете тавата във фурната.		
A 40	Вмасване на тесто	0,3-0,7	Скара	2
		Пригответе тесто в купа и го покрийте с прилепващо фолио. Поставете го в центъра на скарата.		

Двойно готвене

В следната таблица са показани 10 автоматични програми за готвене, скара и печене. Можете да използвате само горната или долната зона или да използвате и двете зони едновременно. Програмата съдържа количествата, диапазоните за тегло и подходящите препоръки. Режимите на готвене и времената са препрограмирани за ваше удобство. Ще откриете някои рецепти за автоматичните програми във вашата книжка с инструкции. Всички автоматични двойни режими на готвене включват предварително замяване и показват напредъка на замяване.

Поставете храната във фурната след като чуете звуковия сигнал за завършено замяване. Натиснете **Време на готвене**, за да започнете **Автоматичното готвене**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато изваждате храната.

1. Горна

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
1	Картофен гребен	1,0-1,5	Скара	4
		Пригответе свеж картофен гребен в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
2	Лазаня	1,0-1,5	Скара	4
		Пригответе домашна лазаня в огнеупорен съд с диаметър 22-24 см. Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете съда в центъра на скарата.		
3	Пилешко бутче	0,5-0,9	Скара	4
			Универсална тава	4
		Намажете с олио и подправки и поставете върху скарата.		
4	Печени картофи на половинки	0,5-0,9	Универсална тава	4
		Срежете едри картофи (всеки по 200 г) на половинки на дължина. Поставете със срязаната част нагоре върху универсалната тава и ги намажете със зехтин и подправки.		
5	Замразен чипс на фурна	0,3-0,7	Универсална тава	4
		Разпределете замразения чипс за фурна върху универсалната тава.		

2. Долна

Код	Храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво
1	Ябълков пай	1,2-1,4	Скара	1
		Пригответе ябълков пай в 20-24 см метална форма за печене. Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете формата в центъра на скарата.		
2	Многолистно тесто с ябълки	0,3-0,4	Универсална тава	1
		Поставете сладките от многолистно тесто с ябълки върху хартия за печене в универсалната тава. Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		
3	Киш „Лорен“	1,2-1,5	Скара	1
		Пригответе тестото за киш и го поставете в кръгъл съд с диаметър 22-24 см. Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, и налейте пълнежа и поставете съда в центъра на скарата.		
4	Замразена пица	0,3-0,7	Скара	1
		Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, поставете замразената пица в средата на скарата.		
5	Домашна пица	0,8-1,2	Универсална тава	1
		Пригответе домашна пица с тесто с мая и я поставете върху универсалната тава. Теглото включва добавки като сос, зеленчуци, шунка и сирене. Стактирайте програмата, след като чуате звуковия сигнал на завършеното загряване, и поставете тавата във фурната.		

Интелигентно готвене

3. Двоен

Можете да изберете една автоматична програма за долната и горната зона и да готвите едновременно.

ВНИМАНИЕ

Когато използвате горната или долната зона, вентилаторът и нагревателят на другото отделение може също да работи за оптимална работа. Зоната, в която не готвите, не трябва да се използва за никакви други цели, за които не е предназначено.

Съдове за изпитания

Според стандарта EN 60350-1

1. Печене

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

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Дребни сладки	Универсална тава	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Маслен бисквит	Универсална тава	1+3		140	28-33
Безмаслен пандишпанен кейк	Скара + форма за печене на кейк (с тъмно покритие, ø 20 см)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Ябълков пай	Скара + 2 форми за печене на кейк ** (с тъмно покритие, ø 20 см)	2, поставени диагонално		160	70-80
	Универсална скара + Скара + 2 форми за печене на кейк *** (с тъмно покритие, ø 20 см)	1+3		160	80-90

* Увеличете времето за готвене с 5 минути, ако използвате конвенционален режим на готвене със стъклена фурна (ø 26 см).

** Върху скарата могат да се поберат два сладкиша, вляво отзад и вдясно отпред.

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

2. Печене на грил

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

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

* Обърнете след изтичане на ²/3 от времето на готвене.

3. Печене на месо

Тип храна	Акcesoар	Ниво	Тип нагряване	Темп. (°C)	Време (мин.)
Цяло пиле * 1,3-1,5 kg	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	60-75
Цяло пиле * 1,5-1,7 kg	Скара + Универсална тава (за стичане на мазнината)	3 1		200	70-85

* Обърнете след изтичане на половината време.

Колекция от познати рецепти за автоматично готвене

Картофен гребен

Съставки 800 г картофи, 100 мл мляко, 100 мл сметана, 50 г разбити цели яйца, 1 суп. лъжица сол, индийско орехче, 150 г настъргано сирене, масло, мащерка

Указания Обелете картофите и ги нарежете на филийки с дебелина 3 мм. Намажете с маслото цялата повърхност на съд за гребен (22-24 см). Разпределете картофените филийки върху чиста кърпа и ги дръжте покрити, докато подготвите останалата част от съставките.

Смесете останалата част от съставките без настърганото сирене в голяма купа и ги разбъркайте добре. Разпределете картофените филийки на слоеве, като леко се припокриват, и излейте сместа върху картофите. Поръсете с настърганото сирене и печете. След като е готов, поръсете гребена с няколко листа свежа мащерка.

Интелигентно готвене

Зеленчуков гретен

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

Лазаня

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

Ябълков пай

- Съставки**
- **Тестени изделия:** 275 г брашно, $\frac{1}{2}$ суп. лъжица сол, 125 г ситна бяла захар, 8 г ванилова захар, 175 г студено масло, 1 яйце (разбито)
 - **Пълнеж:** 750 г твърди цели ябълки, 1 суп. лъжица лимонов сок, 40 г захар, $\frac{1}{2}$ суп. лъжица канела, 50 г стафиди без семки, 2 суп. лъжици галета
- Указания**
- Пресейте брашното със солта над голяма купа. Пресейте фината заедно с ваниловата захар. Нарежете с 2 ножа маслото на малки кубчета и го добавете към брашното. Добавете $\frac{3}{4}$ от разбитото яйце. Разбийте всички съставки в кухненски робот, докато се оформи ронлива смес. Оформете тестото в топка с ръце. Увийте го в найлоново фолио и го оставете на хладно място за 30 мин.
- Намазните формата за печене (24-26 см диаметър) и поръсете повърхността с брашно. Разточете $\frac{3}{4}$ от брашното до дебелина 5 мм. Поставете в съда (покрийте дъното и страните).
- Обелете и изчистете сърцевината на ябълките. Нарежете ги на кубчета от около $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ см. Поръсете ябълките с лимонов сок и разбъркайте добре. Измийте и подсушете касиса и стафидите. Добавете захарта, канелата, стафидите и касиса. Смесете добре и поръсете дъното на тестото с галета. Притиснете леко.
- Разточете останалата част от тестото. Нарежете тестото на малки ленти и ги поставете кръгосани върху пълнежа. Намажете пая равномерно с останалата част от разбитото яйце.

Киш „Лорен“

- Съставки**
- **Тестени изделия:** 200 г типово брашно, 80 г масло, 1 яйце
 - **Пълнеж:** 75 г бекон без мазнина на кубчета, 125 мл сметана, 125 г крем фреш, 2 разбити яйца, 100 г настъргано швейцарско сирене, сол и черен пипер
- Указания**
- За да направите тестото, поставете брашното, маслото и яйцата в купа и ги бъркайте до оформяне на меко тесто, което след това оставете в хладилника за 30 мин. Разточете тестото и го поставете в намазнен керамичен съд за киш (25 см диаметър). Набогете тестото с вилка. Смесете яйцата, сметаната, крем фреша, сиренето, солта и черния пипер. Налейте сместа върху тестото точно преди печене.

Плодове с галета

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

Интелигентно готвене

Домашна пица

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

Печено говеждо филе

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

Печени агнешки пържоли с подправки

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

Свински ребра

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

Почистване

За по-лесно почистване на фурната го правете редовно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Вътрешна част на фурната

- За почистване на фурната отвътре използвайте чиста кърпа и слаб препарат за почистване или топла сапунена вода.
- Не чистете с ръце уплътнението на вратата.
- За да избегнете повреда на емайлираните повърхности на фурната, използвайте само стандартни препарати за почистване на фурни.
- За да отстраните упорито замърсяване, използвайте специален препарат за почистване на фурни.
- Тъй като температурата на помещението, в което се готви, се увеличава отначало, може да откриете някои петна по вътрешното стъкло на вратата. Ако случаят е такъв, изключете фурната и изчакайте, докато се охлади. След това използвайте кухненски хартия или неутрален препарат и чиста кърпа, за да забършете вътрешното стъкло.

Външна част на фурната

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

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

Аксесоари

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

Повърхност от каталитичен емайл (само приложими модели)

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

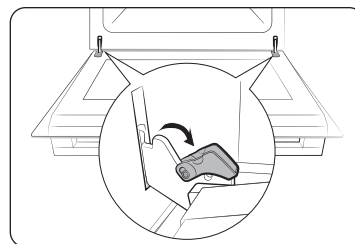
- Извадете всички аксесоари от фурната.
- Почистете вътрешността на фурната.
- Изберете режим на конвекция при максимална температура и стартирайте цикъла за час.

Врата

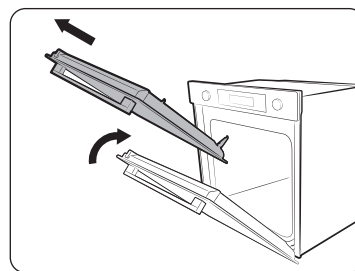
Не сваляйте вратата на фурната освен за почистване. За да свалите вратата за почистване, следвайте тези инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Вратата на фурната е тежка.

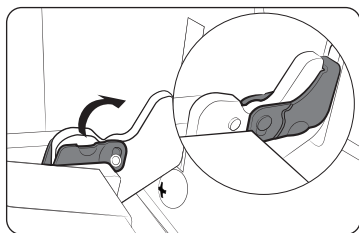


- Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



- Затворете вратата на около 70°. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата и дръпнете с повдигане, докато пантите могат да бъдат извадени.
- Почистете вратата със сапунена вода и чиста кърпа.

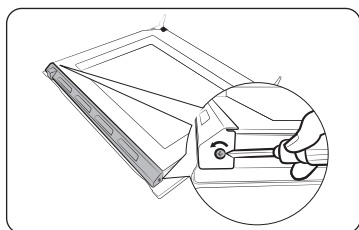
Поддръжка



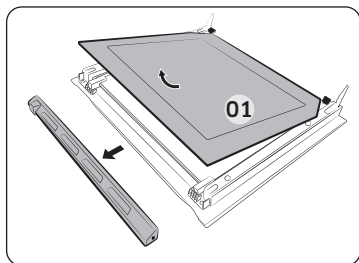
4. Готово, следвайте стъпки 1 до 2 по-горе в обратен ред, за да монтирате обратно вратата. Уверете се, че скобите са хванати и от двете страни.

Стъкло на вратата

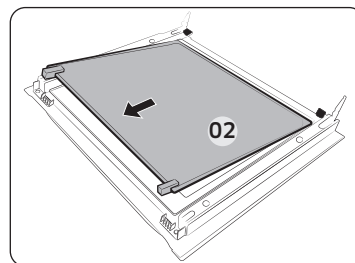
В зависимост от модела вратата на фурната е снабдена с 3-4 листа стъкло, поставени едно към друго. Не сваляйте стъклото на фурната освен за почистване. За да свалите стъклото на вратата за почистване, следвайте тези инструкции.



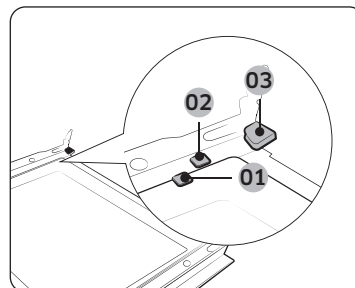
1. С помощта на отвертка свалете винтовете от лявата и дясната страна.



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

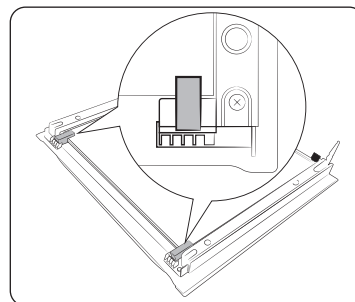


4. Свалете втория лист от вратата в посока на стрелката.
5. Почистете стъклата със сапунена вода и чиста кърпа.



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

6. Готово, поставете обратно стъклата, както следва:
 - Поставете лист 2 между държаща скоба 1 и 2 и лист 1 в държаща скоба 3 в тази последователност.

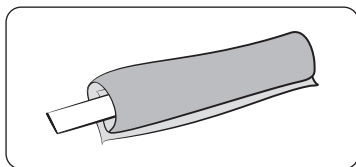


7. Проверете дали гумените водачи пасват и фиксират правилно листовите стъкло.
8. Следвайте стъпки 1 до 2 в обратен ред, за да монтирате обратно вратата.

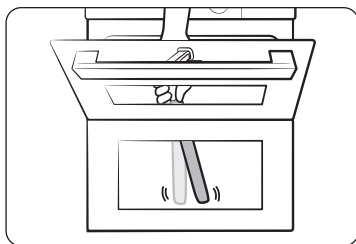
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Стъкло с двойна врата (само за приложими модели)



1. Завържете мокра кърпа към дръжка.

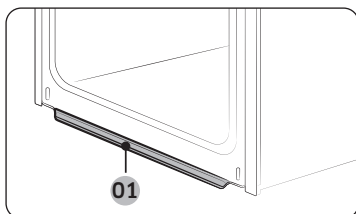


2. Поставете хавлията под вратата
3. Почистете вратата.
4. Нанесете перилен препарат върху кърпата и почистете отново.
5. Избършете влагата и пяната със сухата кърпа.

⚠ ВНИМАНИЕ

Не откачайте вратата, за да я почиствате.

Колектор за вода



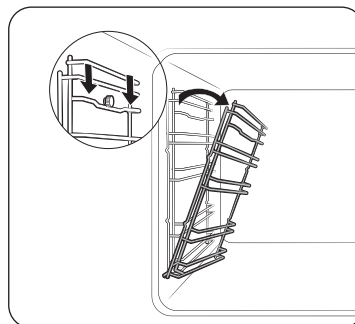
01 Колектор за вода

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

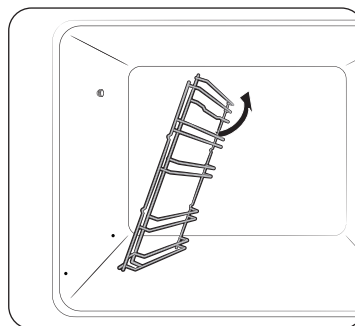
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Странични скари (само приложими модели)



1. Натиснете горната линия на лявата странична скара и я наклонете надолу под приблизително 45°.



2. Издърпайте и свалете долната линия на лявата странична скара.
3. Свалете дясната скара по същия начин.
4. Почистете и двете странични скари.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки 1 до 2 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно страничните скари.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

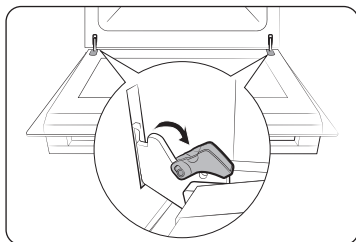
Фурната работи без поставени на място странични скари и скари.

Поддръжка

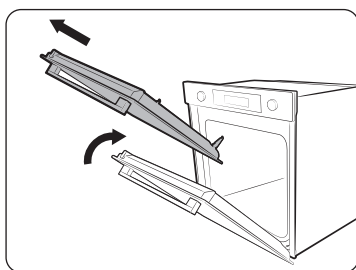
Откачане на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

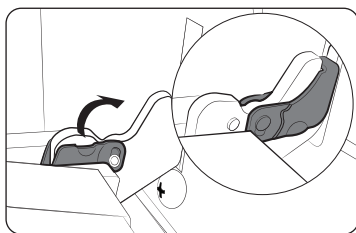
Вратата на фурната е тежка.



1. Отворете вратата и скобите на двете панти изцяло.



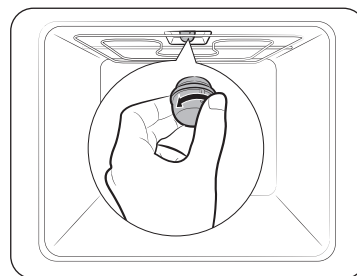
2. Затворете вратата на около 70°. С две ръце хванете страните на вратата на фурната в средата и гръпнете с повдигане, докато пантите могат да бъдат извадени.



3. Готово, следвайте стъпка 1 до 2 в обратен ред, за да монтирате обратно вратата. Уверете се, че скобите са хванати и от двете страни.

Смяна

Крушки

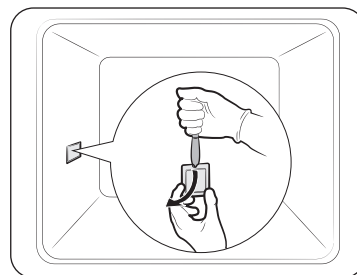


1. Свалете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
2. Сменете крушката на фурната.
3. Почистете стъкления капак.
4. Готово, следвайте стъпка 1 по-горе в обратен ред, за да поставите обратно стъкления капак.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Странично осветление на фурната



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

Отстраняване на неизправности

Контролни точки

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

Проблем	Причина	Действие
Бутоните не могат да се натискат правилно.	- Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните. - Сензорен модел: ако има влага по външната част. - Ако е зададена функцията за заключване.	- Отстранете чуждото тяло и опитайте отново. - Отстранете влагата и опитайте отново. - Проверете дали не е зададена функцията за заключване.
Някои бутони не са настроени правилно.	Ако разделителят остава въведен в отделението (или ако фурната работи в режим Flex)	Извадете разделителя. Докато е въведен, някои бутони остават неактивни.
Не се показва частът.	Ако няма захранване.	Проверете дали има захранване.
Фурната не работи.	Ако няма захранване.	Проверете дали има захранване.
Фурната спира, докато работи.	Ако е изключена от контакта.	Свържете отново захранването.
Фурната се изключва по време на работа.	- Ако продължителното готвене отнема повече време. - Ако охлаждащият вентилатор не работи. - Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация. - Когато се използват няколко щепсела за един контакт.	- След готвене дълго време оставете фурната да изстине. - Слушайте за звука на охлаждащия вентилатор. - Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта. - Използвайте един щепсел.

Проблем	Причина	Действие
До фурната не стига захранване.	Ако няма захранване.	Проверете дали има захранване.
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	Ако фурната е монтирана на място без добра вентилация.	Спазвайте разстоянията, препоръчани от ръководството за монтиране на продукта.
Вратата не може да се отвори правилно.	Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на продукта.	Почистете добре фурната и после отворете отново вратата.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	- Ако лампата се включва и след това се изключва. - Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене.	- Лампата се изключва автоматично след определено време за пестене на енергия. Можете да я включите отново, като натиснете бутона за осветление на фурната. - Почистете вътрешността на фурната и после проверете.
На фурната възниква токов удар.	- Ако захранването не е правилно заземено. - Ако използвате контакт без заземяване.	Проверете дали захранването е правилно заземено.
Има стичане на вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува пара или вода. Това не е неизправност в продукта.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Излиза пара през цепнатина на вратата.		
Във фурната остава вода.		

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Яркостта вътре във фурната се променя.	Яркостта варира спрямо промените в изходната мощност.	Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност и няма нужда да се тревожите.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор все още работи.	Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната.	Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.
Фурната не се загрява.	- Ако вратата е отворена. - Ако контролите на фурната не са настроени правилно. - Ако е изгорял бушон или е прекъсвачът на веригата е задействан.	- Затворете вратата и започнете отначало. - Направете справка в главата за работа на фурната и я нулирайте. - Сменете бушона или стартирайте отново веригата. Ако това се случва често, обадете се на електротехник.
По време на работа излиза дим.	- При първоначално използване. - Ако има храна по нагревателя.	- При първото използване на фурната от нагревателя може да издава дим. Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре. - Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателя.

Проблем	Причина	Действие
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви.	Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.
Фурната не готви правилно.	Ако вратата е отворена по време на готвене.	Не отваряйте често вратата освен ако не готвите нещо, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите.
Почистването с пара не работи.	Това е, защото температурата е твърде висока.	Оставете фурната да изстине и тогава използвайте.
Двойният режим на готвене не работи.	Ако презградата не е правилно поставена.	Поставете правилно презградата и използвайте.
Единичният режим на готвене не работи.	Ако във фурната е поставена презградата.	Извадете презградата и използвайте.
Вентилаторът на отделението, което не се използва за двойно готвене, работи (или температурата на отделението е висока).	За най-добри резултати и работа е възможно вентилаторът и нагревателят на отделението, което не се използва, да работят.	Това не е неизправност в продукта, така че няма нужда да се тревожите.

Информационни кодове

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

Код	Значение	Действие
C-d1	Неизправност на заключването на вратата.	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-20	Неизправност на сензорите.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Възниква само при четене/писане на EEPROM.	
C-F0	Ако няма комуникация между главната и второстепенната печатна платка.	
C-F2	Възниква, когато има проблем с комуникацията между сензорния IC <-> основния или второстепенния micro.	Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
C-d0	Проблем с бутон Възниква, когато е натиснат и задържан бутон за продължително време.	Почистете бутоните и се уверете, че няма вода върху/около тях. Изключете фурната и опитайте отново. Ако проблемът продължи, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Код	Значение	Действие
-dC-	Ако презградата се извади в двоен режим на готвене. Ако презградата се постави в единичен режим на готвене.	Презградата не трябва да се изважда по време на готвене в двоен режим. Изключете и стартирайте отново фурната. Ако проблемът продължи, изключете захранването за 30 секунди или повече и отново го включете. Ако това не реши проблема се свържете със сервизен център.
S-01	Предпазен прекъсвач Фурната продължава да работи при зададена температура за продължително време. - Пог 100 °C - 16 часа - От 105 °C до 240 °C - 8 часа - От 245 °C до макс. - 4 часа	Няма неизправност в системата. Изключете фурната и извадете храната. След това опитайте отново нормално.

Технически спецификации

Samsung се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Напрежение на захранване		230-240 V ~ 50 Hz
Максимална мощност на натоварване		3650-3950 W
Размери (Ш x В x Д)	Основна единица	595 x 596 x 570 мм
	Вградена	560 x 579 x 549 мм
Обем		76 литра

* Този продукт съдържа източник на светлина с клас енергийна ефективност <G>.

Приложение

Технически данни за продукта

Samsung	Samsung	
Код за разпознаване на модела	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Индекс на енергийна ефективност на затворено отделение (EEI _{затв.отдел.})	81,6	
Клас на енергийна ефективност за кухня	A+	
Консумация на енергия (електроенергия), необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	1,05 kWh/цикъл	
Консумация на енергия, необходима за нагряване на стандартизиран товар в затворено отделение на електрическа фурна по време на цикъл в режим с принудителна циркулация за едно затворено отделение (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})	0,71 kWh/цикъл	
Брой на затворените отделения	1	
Енергоносител за всяко затворено отделение (електроенергия или газ)	електричество	
Обем за всяко затворено отделение (V)	76 л	
Вид на фурната	Вградена	
Маса на уреда (M)	NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Данните са определени според стандарти EN 60350-1, EN 50564, Регламенти (ЕС) на Комисията № 65/2014 и 66/2014, както и от Регламент (ЕО) № 1275/2008.

Обща консумация на енергия (W) (Всички мрежови портове са в състояние „вкл.“)		1,9 W
Продължителност от време за управление на мощността (мин.)		20 мин.
WIFI	Консумация на енергия в режим на готовност (W)	1,9 W
	Период от време за управление на мощността (мин.)	20 мин.
Изкл. режим	Консумация на ел. енергия	0,5 W
	Период от време за управление на мощността (мин.)	30 мин.

Съвети за икономия на енергия

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

ЗАБЕЛЕЖКА

С настоящото Samsung декларира, че уредът от тип радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/EC и съответните нормативни изисквания във Великобритания.

Пълният текст на декларацията за съответствие на ЕС и декларацията за съответствие на Великобритания е налична на следния интернет адрес: Официалната Декларация за съответствие може да бъде намерена на <http://www.samsung.com>, отидете на Support (Поддръжка) > Search Product Support (Търсене в поддръжката за продукта) и въведете име на модел.

	Честотен диапазон	Мощност на предавателя (макс.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

Софтуерът, включен с този продукт, съдържа изходен код.

Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 води до страницата за изтегляне на изходния код и информация за лиценза за изходен код, свързани с този продукт.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support

MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един граждански разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual	3
În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:	3
Instrucțiuni pentru siguranță	3
Măsuri de precauție importante	3
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)	6
Funcția de economisire automată a energiei	6
Instalarea	6
Conținutul ambalajului	6
Pregătiți-vă să instalați cuptorul	7
Alimentare cu curent electric	7
Montarea în dulap	8
Înainte de a începe	10
Setări inițiale	10
Miros de cuptor nou	10
Mecanism inteligent de protecție	10
Ușă cu închidere lentă (în funcție de model)	11
Accesorii	11
Ușă flexibilă (în funcție de model)	12
Încuietoare mecanică (în funcție de model)	13
Modul Preparare dublă	13
Operațiuni	14
Panou de comandă	14
Setări uzuale	15
Moduri de preparare	18
Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă	22
Aer Sous Vide (în funcție de model)	23
Întreruperea preparării	25
Funcție specială	25

Abur natural (în funcție de model)	26
Preparare automată	27
Curățare	28
Cronometru	30
Pornirea/Oprirea sunetului	30
Wi-Fi activat/dezactivat	30
Gătit inteligent	31
Preparare manuală	31
Programe de preparare automate	36
Preparate test	42
Colecție de rețete populare cu preparare automată	43
Întreținere	47
Curățare	47
Demontarea ușii	50
Înlocuire	50
Depanare	51
Aspecte de verificat	51
Coduri de informare	53
Specificații tehnice	54
Anexă	54
Fișa de date a produsului	54
Anunț Open Source	55

Utilizarea acestui manual

Vă mulțumim că ați ales un cuptor încorporabil de la Samsung.

Acest manual de utilizare conține informații importante referitoare la siguranță și instrucțiuni menite să vă ajute la utilizarea și întreținerea aparatului.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza cuptorul și să îl păstrați pentru consultări ulterioare.

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

AVERTISMENT

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

ATENȚIE

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

NOTĂ

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

Instrucțiuni pentru siguranță

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

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

AVERTISMENT

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

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

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

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

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

Instrucțiuni pentru siguranță

Metoda de prindere indicată nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.

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

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

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

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

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

Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Dacă aparatul are o funcție de curățare, suprafețele pot să devină mai fierbinți decât de obicei în timpul curățării și copiii trebuie ținuti la distanță. Pentru echipamentele cu proces de curățarea prin piroliză - unele animale, în special păsările, pot fi sensibile la vaporii și fluctuațiile de temperatură locale în timpul procesului de curățare prin piroliză și trebuie mutate într-o zonă adecvată, bine ventilată, în timpul procesului.

Aerisiți încăperea în timpul și după procesul de curățare prin piroliză.

Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne)

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

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

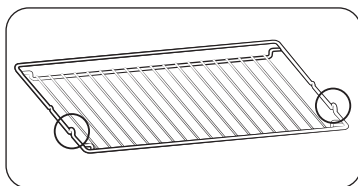
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

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

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

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

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



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

ATENȚIE

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectați.

Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecțiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercați să îl utilizați.

Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. și pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparații, contactați un centru de service Samsung sau distribuitorul.

Conducătorii și cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranțe aprobate. Nu utilizați niciodată triplu-ștechere sau prelungitoare.

Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curățat.

Aveți grijă când conectați echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului.

Dacă aparatul are o funcție de preparare la vapor sau aburi, nu îl utilizați când cartușul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapor sau aburi)

Când cartușul este crăpat sau defect, nu îl utilizați și contactați cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapor sau aburi)

Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

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

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

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

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

Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc dacă intră în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.

Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.

Copiii trebuie ținuti la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.

Alimentele congelate, cum este pizza, trebuie găsite pe grătarul mare. Dacă utilizați tava pentru copt, este posibil ca aceasta să se deformeze datorită diferențelor mari de temperatură. Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este fierbinte. Riscați să deteriorați suprafața emailată.

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul gătitului.

Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe aceasta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate și poate afecta calitatea alimentelor găsite.

Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi șterse de pe suprafața emailată a cuptorului.

Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.

Nu amplasați formele de copt pe ușa deschisă a cuptorului.

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

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

Nu deschideți ușa cu o forță inutilă.

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

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

Instrucțiuni pentru siguranță

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



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

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

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

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

Pentru informații referitoare la angajamentele de mediu ale Samsung și obligațiile de reglementare pentru produse, de exemplu REACH, vizitați pagina noastră de sustenabilitate disponibilă la www.samsung.com

Funcția de economisire automată a energiei

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

Instalarea

⚠ AVERTISMENT

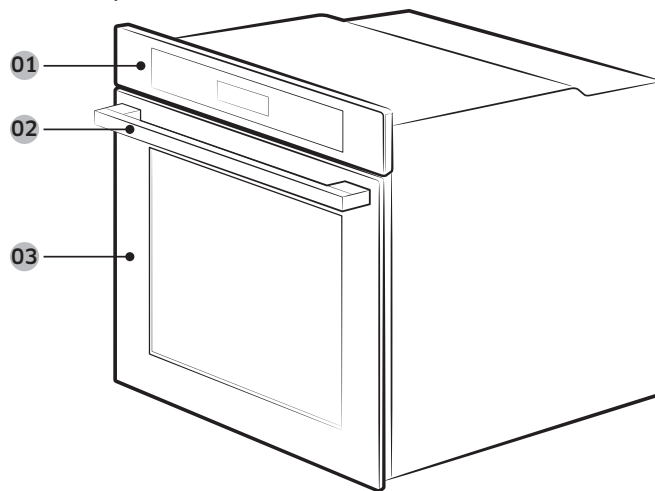
Acest produs este destinat produselor încorporate.

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

Conținutul ambalajului

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

Scurtă prezentare a cuptorului



01 Panou de comandă

02 Mânerul ușii

03 Ușă

NOTĂ

În funcție de model, acest cuptor este disponibil în două versiuni: cu o singură ușă și cu două uși.

Accesorii

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



Grătar



Grătar platou *



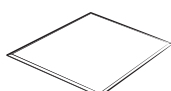
Tavă pentru copt *



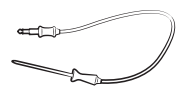
Tavă universală *



Tava extra adâncă *



Divizor



Sonda de temperatură pentru carne *



2 șuruburi (M4 L25)



Tava cu aburi *

NOTĂ

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

Pregătiți-vă să instalați cuptorul

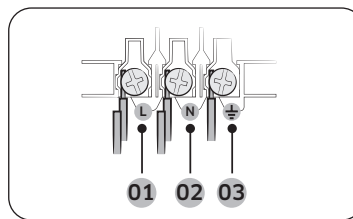


Șurubelniță Phillips



Găuriți

Alimentare cu curent electric



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

Conectați cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveți o priză normală pentru ștecher, din cauza limitărilor de curent, folosiți un întrerupător izolator multipolar (cu distanța dintre contacte de cel puțin 3 mm) pentru a respecta reglementările privind siguranța. Utilizați un cablu de alimentare cu o lungime suficientă care să fie conformă cu tipul H05 RR-F sau H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

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

Verificați specificațiile produsului de pe eticheta atașată cuptorului.

Deschideți capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți șuruburile de pe cleva cablului. Apoi, conectați cablurile de alimentare la bornele aferente.

Borna (⏚) este concepută pentru împământare. Mai întâi conectați cablul galben și pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte. Dacă folosiți o priză pentru ștecher, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu își asumă răspunderea pentru accidente provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

Instalarea

⚠️ AVERTISMENT

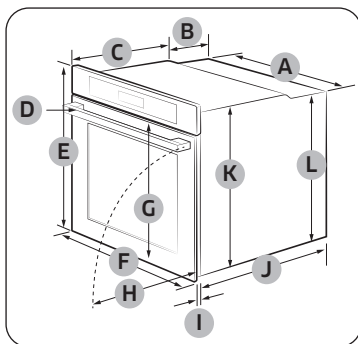
Nu călcați pe cabluri și nu le răsuciți în timpul instalării și țineți-le la distanță de componente ale cuptorului care emană căldură.

Montarea în dulap

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

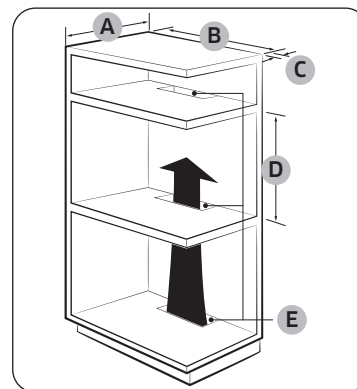
Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

Dimensiuni necesare pentru instalare



Cuptor (mm)

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

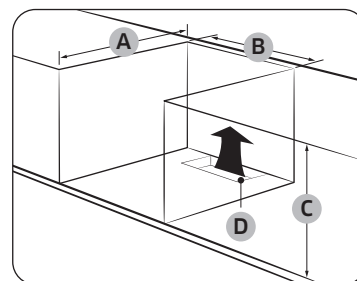


Dulap încastrat (mm)

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

📖 NOTĂ

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



Dulap sub chiuvetă (mm)

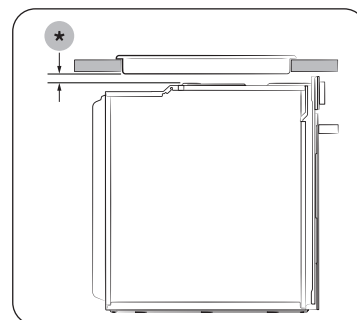
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

📖 NOTĂ

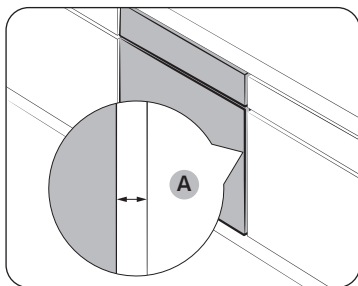
Dulapurile de încadrare trebuie să aibă orificii de ventilație (D) pentru a ventila căldura și a recircula aerul.

Instalarea cu o plită

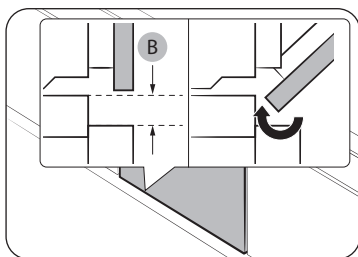
Pentru a instala o plită deasupra cuptorului, consultați ghidul de instalare a plitei în ceea ce privește cerințele legate de spațiu necesar pentru instalare (★).



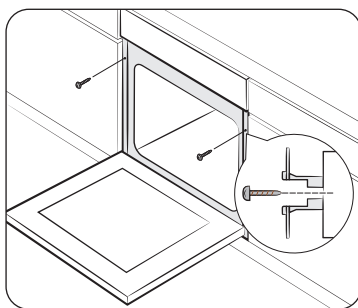
Montarea cuptorului



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



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



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

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

⚠️ AVERTISMENT

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

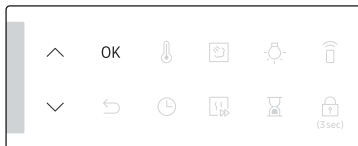
📖 NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

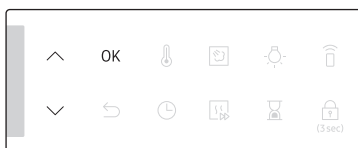
Înainte de a începe

Setări inițiale

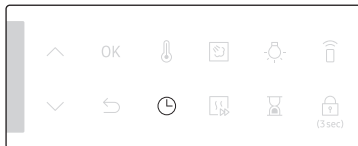
Atunci când porniți cuptorul pentru prima dată, pe afișaj, în cadranul („12”) pentru oră care luminează intermitent, apare ora implicită „12:00”. Urmăriți pașii de mai jos pentru a seta ora curentă.



1. Utilizați butoanele **^** / **v** pentru a seta ora, apoi apăsați **OK**. Elementul aferent minutelor este afișat intermitent.



2. Utilizați butoanele **^** / **v** pentru a seta minutul, apoi apăsați **OK**.



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

Miros de cuptor nou

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

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

NOTĂ

- La prima utilizare, este posibil să observați fum în interiorul cuptorului în timpul funcționării. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.
- Deoarece temperatura compartimentului de preparare crește într-o perioadă inițială, este posibil să găsiți unele pete pe sticla interioară a ușii. În acest caz, opriți cuptorul și așteptați până când se răcește. Apoi, utilizați hârtie de bucătărie sau un detergent neutru cu o lavetă curată pentru a șterge sticla interioară.
- De asemenea, este important să vă asigurați că utilizați cuptorul într-un spațiu bine ventilat.

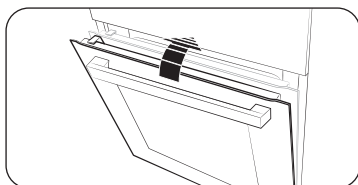
Mecanism inteligent de protecție

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

Ușă cu închidere lentă (în funcție de model)

Cuptorul încorporabil Samsung este prevăzut cu o ușă care se închide ușor, sigur și silențios. La închiderea ușii, balamalele special concepute o prind cu câțiva centimetri înainte ca aceasta să ajungă în poziția finală. O funcție ideală pentru un plus de confort, care permite închiderea silențioasă și ușoară a ușii.

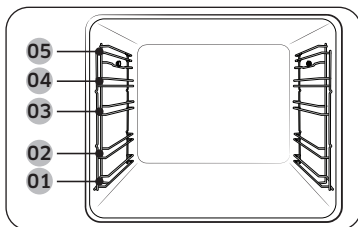
(Această funcție este disponibilă în funcție de modelul cuptorului.)



Ușa începe să se închidă ușor la circa 15 grade și se închide complet în circa 5 secunde.

Accesorii

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



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

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

Mod de utilizare de bază

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

Grătar	Suportul de sârmă este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față.
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului.
Tavă pentru copt *	Tava pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați partea înclinată în față.
Tavă universală *	Tava universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătire și frigere. Folosiți grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului. Așezați partea înclinată în față.
Tava extra adâncă *	Tava extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați partea înclinată în față.
Ghidaje telescopice *	Folosiți șina cu ghidaj telescopic pentru a introduce tava, după cum urmează: 1. Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor. 2. Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului. 3. Închideți ușa.
Divizor	Divizorul are rolul de a împărți cuptorul în două compartimente. Folosiți divizorul cu modul Preparare dublă. Nu utilizați divizorul pentru niciun alt scop decât separarea cavității în două zone de gătit. Nu utilizați divizorul ca grătar.
Sonda de temperatură pentru carne *	Sonda de temperatură pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii de preparat. Utilizați numai sonda de temperatură oferită împreună cu cuptorul.
Tava cu aburi *	Utilizați modul de preparare la aburi în modul Abur natural. Introduceți tava în partea centrală a compartimentului și umpleți-o cu apă curată. Având în vedere că tava devine fierbinte în timpul sau imediat după gătit, asigurați-vă că utilizați mănuși pentru cuptor sau că așteptați până când cuptorul se răcește complet pentru a scoate tava.

NOTĂ

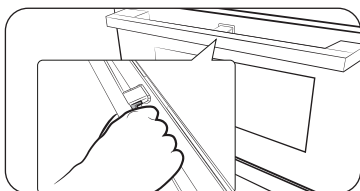
Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

Înainte de a începe

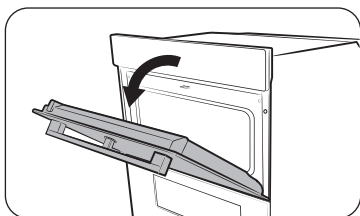
Ușă flexibilă (în funcție de model)

Acest cuptor prezintă o ușă flexibilă unică, prevăzută cu balama în partea de mijloc, deci trebuie să deschideți numai jumătatea superioară pentru a accesa zona superioară. Când utilizați funcția Preparare dublă, puteți accesa spațiul superior al cuptorului cu mult mai mare ușurință și cu o eficiență energetică superioară.

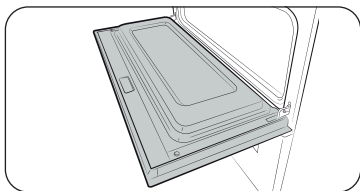
Utilizarea ușii superioare



1. Apăsați complet pe mâner.

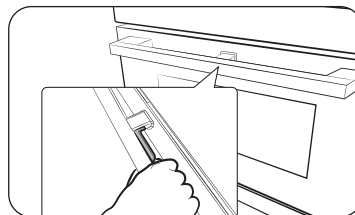


2. Trageți de mâner.

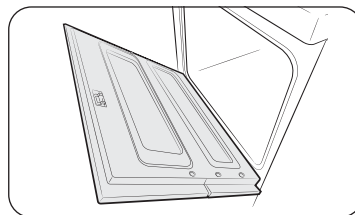


3. Aceasta va deschide numai ușa superioară, așa cum este indicat.

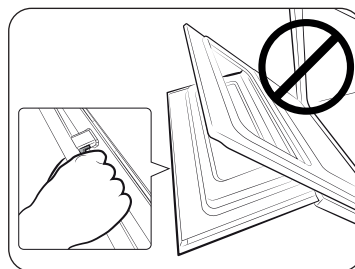
Utilizarea ușii complete



1. Țineți de zona fără mâner, apoi trageți.



2. Aceasta va determina deschiderea ușii complete așa cum este indicat în figură.



⚠ ATENȚIE

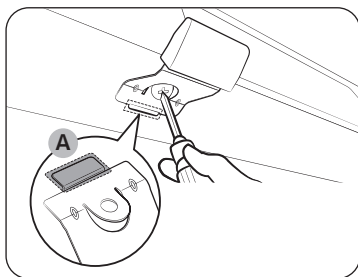
La deschiderea ușii complete, asigurați-vă că țineți mânerul de partea fără pârghie. Dacă pârghia este apăsată pe jumătate prin deschiderea ușii, este posibil ca ușa superioară să se deschidă, cauzând vătămări corporale.

📖 NOTĂ

- Nu așezați obiecte grele pe ușa superioară și nu aplicați o forță excesivă pe aceasta.
- Nu lăsați copiii să se joace cu sau pe ușa superioară.

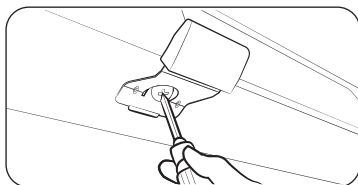
Încuietoare mecanică (în funcție de model)

Instalarea



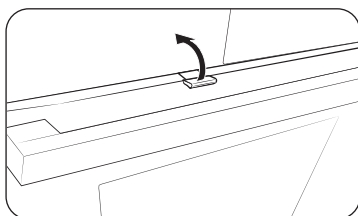
1. Introduceți partea subțire **(A)** a încuietorii mecanice în fanta corespunzătoare a mânerului de blocare, așa cum este indicat.
2. Strângeți șurubul de pe mânerul de blocare.

Dezinstalare



- Slăbiți și scoateți șurubul de pe mânerul de blocare.

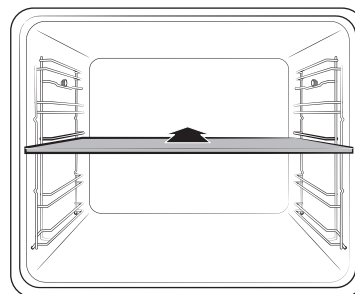
Blocare/deblocare



- Pentru a deschide ușa, ridicați ușor în sus mânerul de blocare pentru a debloca ușa. Apoi, deschideți ușa.
- Pentru a bloca ușa, pur și simplu închideți-o. Încuietoarea mecanică blochează automat ușa.

Modul Preparare dublă

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



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

NOTĂ

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

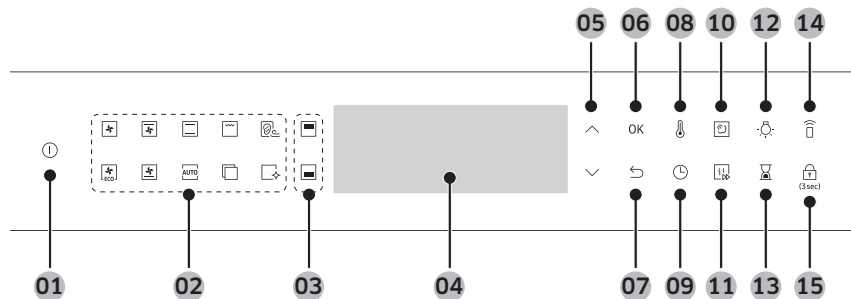
Operațiuni

Panou de comandă

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

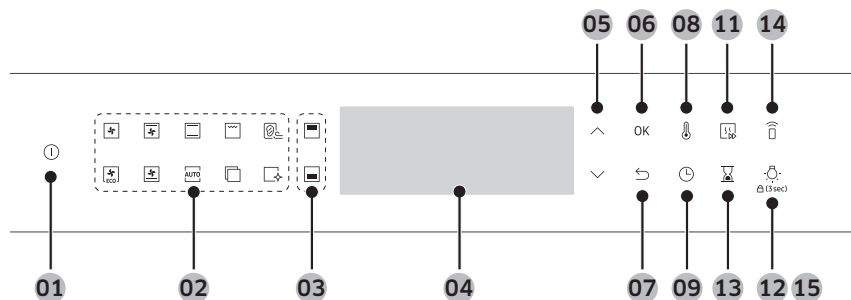
Abur natural și modul Preparare dublă

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Fără Abur natural și Preparare dublă

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Pornire	Apăsați pentru a porni cuptorul. Pentru a-l opri, apăsați prelung timp de 1 secundă.
02 Panou de funcții	Apăsați pentru a selecta modul sau funcția dorită de preparare.

03 Zona superioară/inferioară	Indicatoarele se aprind atunci când se introduce divizorul. Puteți alege compartimentul superior sau pe cel inferior pentru preparatul dvs.
04 Afișaj	Prezintă informațiile necesare despre modurile sau setările selectate.
05 Sus / Jos	Utilizați pentru reglarea valorii de setare pentru selectare.
06 OK	Apăsați pentru a confirma setările.
07 Înapoi	Anulați setările actuale și reveniți la ecranul principal.
08 Temperatură	Folosiți pentru a seta temperatura.
09 Durată de preparare	Apăsați pentru a seta durata de preparare.
10 Abur natural *	Cu Abur natural puteți coace pâine crocantă la exterior și moale în interior.
11 Preîncălzire rapidă	Preîncălzirea rapidă încălzește rapid cuptorul la temperatura setată. • Apăsați pentru a activa sau a dezactiva opțiunea Preîncălzire rapidă. • Dezactivată la temperaturi setate sub 100 °C. • Încălzirea prealabilă rapidă este disponibilă numai cu modurile de gătit și gamele de temperatură aplicabile.
12 Lumina cuptorului	Apăsați pentru a aprinde sau a stinge lumina interioară. Lumina din cuptor se aprinde automat când se deschide ușa sau când cuptorul începe să funcționeze. Se stinge automat după un anumit timp de inactivitate, pentru a economisi energie.
13 Cronometru	Cronometrul vă ajută să verificați timpul sau durata de funcționare în timpul preparării.
14 Control inteligent	Apăsați pentru a activa/dezactiva funcția Control inteligent.
15 Funcția de blocare pentru copii	Pentru a preveni accidentele, blocarea pentru copii dezactivează toate comenzile, cu excepția butonului Pornire. Mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a activa sau mențineți apăsat timp de 3 secunde pentru a dezactiva blocarea panoului de control.

NOTĂ

- Disponibilitatea funcțiilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.
- Atingerea afișajului cu mânuși de plastic sau de cuptor poate să nu funcționeze corespunzător.

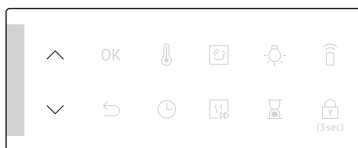
Setări uzuale

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

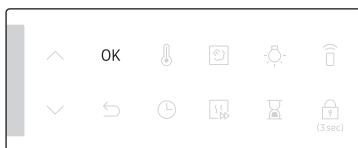
Temperatură



1. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege modul de preparare. Apare temperatura implicită a fiecărei selecții.



2. Utilizați butoanele $\wedge$ / $\vee$ pentru a seta temperatura.

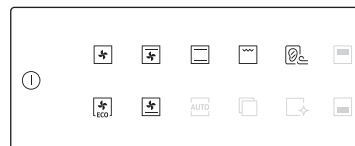


3. Apăsați **OK** pentru a confirma modificările.

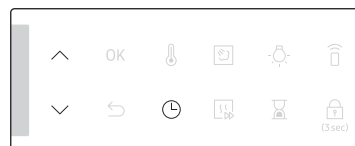
NOTĂ

- Pentru a schimba temperatura setată, apăsați butonul $\updownarrow$ și parcurgeți pașii de mai sus.
- Temperatura exactă din interiorul cuptorului poate fi măsurată cu un termometru autorizat și prin metoda definită conform prevederilor instituției autorizate. Utilizarea altor termometre poate cauza o eroare de măsurare.
- Cuptorul emite semnale sonore când preîncălzirea este finalizată.

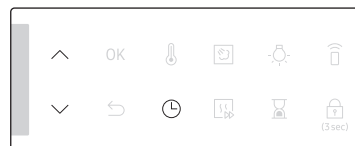
Durată de preparare



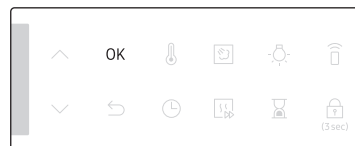
1. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege modul de preparare.



2. Apăsați ⌚ și utilizați butoanele $\wedge$ / $\vee$ pentru a seta durata dorită.



3. Opțional, puteți întârzia ora de finalizare a preparării până la un anumit punct. Apăsați ⌚ și utilizați butoanele $\wedge$ / $\vee$ pentru a seta un punct de finalizare. Consultați **Întârziere finalizare** pentru mai multe informații.



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

NOTĂ

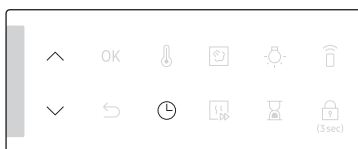
- Dacă doriți, puteți găti fără a seta o durată de preparare. În acest caz, cuptorul începe să prepare la temperatura setată fără informații despre durată, însă trebuie să îl opriți manual când se finalizează prepararea.
- Pentru modificarea duratei de preparare setate, apăsați butonul ⌚ și urmați pașii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

Operațiuni

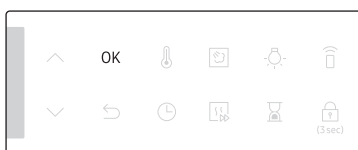
Ora de oprire



1. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege modul de preparare.



2. Apăsați de două ori și utilizați butoanele $\wedge$ / $\vee$ pentru a seta ora de oprire dorită.



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



NOTĂ

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

Întârziere finalizare

Întârziere finalizare are rolul de a facilita prepararea.

Cazul 1

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

Ora curentă: 2 pm

Durată de preparare setată:

1 oră

Oră de finalizare întârziată

setată: 6 pm

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



Cazul 2

Ora curentă: 2 pm

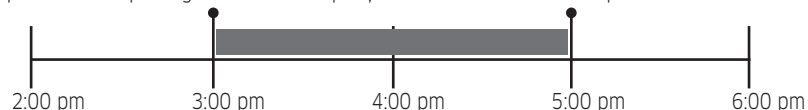
Durată de preparare setată:

2 oră

Oră de finalizare întârziată

setată: 5 pm

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

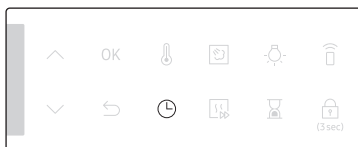


⚠ ATENȚIE

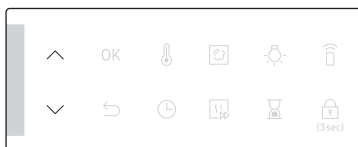
Nu lăsați alimentele găsite în cuptor pentru prea mult timp. Se pot altera.

Pentru a șterge durata de preparare

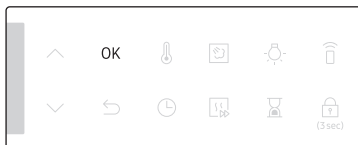
Puteți șterge durata de preparare. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



1. În timpul preparării în cuptor, apăsați pe pentru a afișa durata de preparare rămasă.



2. Utilizați butoanele / pentru a seta durata de preparare la „0:00”. Alternativ, apăsați .



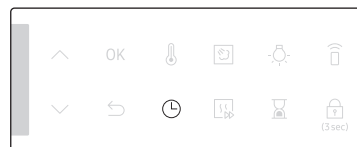
3. Apăsați **OK**.

NOTĂ

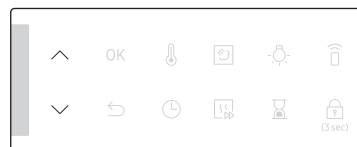
În modul Preparare dublă, trebuie mai întâi să selectați zona superioară sau inferioară pentru care doriți să anulați durata de preparare.

Pentru a șterge ora de oprire

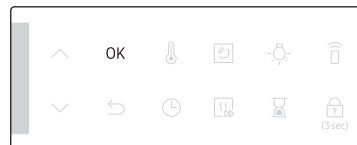
Puteți șterge ora de oprire. Această funcție este utilă atunci când doriți să opriți cuptorul manual în orice moment pe parcursul procesului de preparare.



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



2. Utilizați butoanele / pentru a seta ora de oprire la ora curentă. Alternativ, apăsați .



3. Apăsați **OK**.

NOTĂ

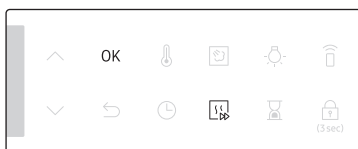
În modul Preparare dublă, trebuie mai întâi să selectați zona superioară sau inferioară pentru care doriți să anulați ora de oprire.

Operațiuni

Moduri de preparare



1. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege modul de preparare.
2. Setati durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru mai multe informații, consultați **Setări uzuale**.



3. Opțional, puteți preîncălzi rapid cuptorul. Pentru aceasta, apăsați și setati temperatura țintă. Indicatorul corespunzător apare pe ecran.
4. Când terminați, apăsați **OK**.



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

NOTĂ

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

Modurile de convecție



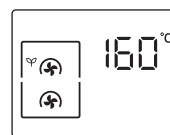
Apăsați pentru a selecta între modul Convecție și modul Convecție Eco.

NOTĂ

Puteți selecta modul Convecție Eco în modul Preparare dublă.



Convecție

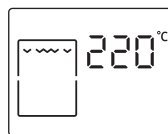


Convecție Eco

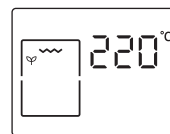
Modurile de preparare la gril



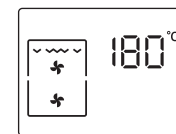
Apăsați pentru a selecta între modul Grătar mare și Gril ecologic și modul Gril cu ventilator.



Grătar mare



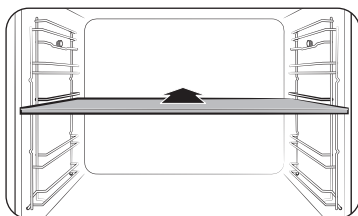
Gril ecologic



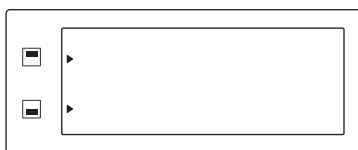
Gril cu ventilator

Modul Preparare dublă

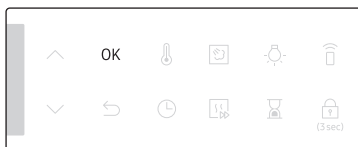
Puteți folosi divizorul inclus pentru a separa camera de gătire în două compartimente: superior și inferior. Acest lucru permite utilizatorilor să activeze două moduri de preparare în același timp sau, pur și simplu, să aleagă o singură zonă pentru preparare.



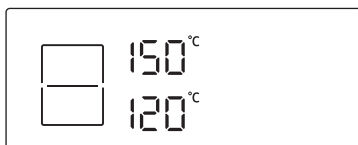
1. Așezați divizorul la nivelul 3 pentru a separa spațiul de preparare în două compartimente.
2. Zona superioară este disponibilă cu modurile Gril, Convecție sau Încălzire din partea superioară + convecție. Pentru zona inferioară, modurile Convecție, Încălzire din partea inferioară + convecție și Încălzire din partea inferioară pot fi activate.



3. Apăsați pentru a selecta zona superioară sau pentru a selecta zona inferioară. Un indicator apare lângă zona selectată.
4. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege modul de preparare.
5. Setați durata și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Consultați secțiunea **Setări uzuale** pentru detalii.



6. Când terminați, apăsați **OK**.



Cuptorul începe să preîncălzească până când temperatura interioară atinge temperatura țintă. Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de gătit, cu excepția cazului în care se specifică altfel în **Gătit inteligent**.

NOTĂ

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

Moduri de preparare

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

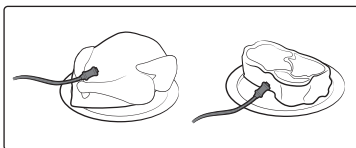
Mod			Interval de temperatură (°C)				Temperatură sugerată (°C)
			Individuală	Preparare dublă			
				Superioară	Inferioară	Preparare dublă	
		Convecție	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și frigere pe mai multe niveluri în același timp.					
		Convecție Eco	* 30-250	-	-	-	160
		Convecția Eco folosește sistemul de încălzire optimizată pentru a economisi energie în timpul preparării. Durata de preparare crește puțin, însă rezultatele sunt aceleași. Nu uitați că pentru acest mod nu este nevoie de preîncălzire.					
			NOTĂ - Modul de încălzire Convecție Eco se folosește pentru stabilirea clasei de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN60350-1. - În modul Preparare dublă, modul Convecție Eco nu poate fi setat simultan la zona superioară și inferioară.				

Operațiuni

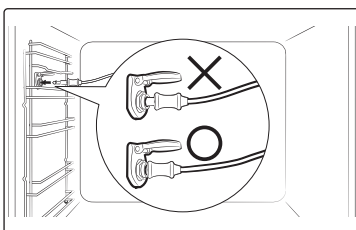
Mod		Interval de temperatură (°C)				Temperatură sugerată (°C)
		Individuală	Preparare dublă		Preparare dublă	
			Superioară	Inferioară		
	Convențională	* 30-250	-	-	-	180
		Căldura este generată de elementul de încălzire superior și de cel inferior. Această funcție se folosește pentru coacerea și frigerea standard a celor mai multe tipuri de preparate.				
	Încălzire din partea superioară + Convecție	* 40-250	40-250	-	-	180
		Elementul de încălzire superior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru frigere dacă doriți să obțineți o crustă crocantă (de exemplu, carne sau lasagna).				
	Încălzire din partea inferioară + Convecție	* 40-250	-	40-250	-	200
		Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este repartizată uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau prăjituri.				
	Încălzire din partea inferioară	100-230	-	40-250	-	150
		Elementul de încălzire inferior generează căldură. Folosiți acest mod după ce finalizați coacerea sau gătitul pentru a rumeni quiche (un fel de tartă) sau pizza în partea de jos.				

Mod			Interval de temperatură (°C)				Temperatură sugerată (°C)
			Individuală	Preparare dublă			
				Superioară	Inferioară	Preparare dublă	
		Grătar mare	100-270	40-250	-	-	220
		Grilul pe suprafață mare emană căldură. Folosiți acest mod pentru a rumeni suprafața preparatelor (de exemplu, carne, lasagna sau gratinate).					
		Gril ecologic	100-270	-	-	-	220
		Grilul pe suprafața mică emană căldură. Folosiți acest mod pentru preparate care au nevoie de mai puțină căldură, de exemplu pește și baghete umplute.					
		Gril cu ventilator	100-250	-	-	-	180
		Două elemente de încălzire superioare generează căldură, care este repartizată de ventilator. Folosiți acest mod pentru a prepara la grătar carne sau pește.					
		Aer Sous Vide	* 50-95	-	-	-	60
		Modul Aer Sous Vide utilizează aer cald la temperatură scăzută pentru a implementa modul Sous Vide fără abur sau rezervor de apă. În acest mod, cuptorul menține temperaturi scăzute constante în interiorul spațiului de preparare.					

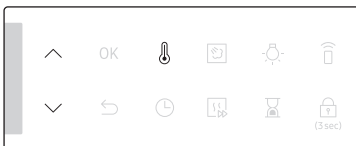
Prepararea utilizând sonda de temperatură pentru carne (numai la anumite modele)



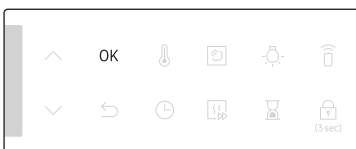
1. Pe panoul de funcții, apăsați pentru a alege un mod și o temperatură de preparare.
2. Introduceți vârful sondei de temperatură în mijlocul cărnii pentru a o prepara. Asigurați-vă că nu este introdus și mânerul din cauciuc.



3. Conectați conectorul sondei la priza de pe peretele din stânga. Asigurați-vă că vedeți indicatorul Meat Probe inserted (Sonda de temperatură pentru carne introdusă) atunci când conectorul sondei este conectat.



4. Apăsați butonul  din nou și utilizați butoanele Δ / ∇ pentru a seta temperatura internă a cărnii.



5. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea. Cuptorul notifică finalizarea pregătirii printr-un sunet atunci când temperatura internă a cărnii ajunge la temperatura setată.

⚠ AVERTISMENT privind acrilamida

- Pentru a preveni deteriorarea, nu utilizați sonda de temperatură pentru carne cu accesoriul țepușă.
- La finalizarea procesului de preparare, sonda de temperatură pentru carne devine foarte fierbinte. Pentru a preveni arsurile, utilizați mănuși pentru a scoate preparatul din cuptor.

📖 NOTĂ

Nu toate modurile acceptă utilizarea sondei de temperatură pentru carne. Dacă nu utilizați o sondă de temperatură pentru carne cu moduri care nu sunt compatibile, indicatorul modului curent va lumina intermitent. Când se întâmplă acest lucru, scoateți sonda de temperatură pentru carne imediat.

Interval de temperaturi pentru modul Preparare dublă

Puteți folosi ambele zone, superioară și inferioară, în același timp pentru operațiuni de preparare diferite.

În modul Preparare dublă, intervalul de temperatură al unei zone este influențat de setările de temperatură ale celeilalte zone. De exemplu, temperatura de frigere din zona superioară este limitată de funcționarea zonei inferioare sub aspectul temperaturilor de preparare. Cu toate acestea, limitele de temperatură ale fiecărei zone se încadrează între minimum 40 și maximum 250.

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

În cazul în care zona inferioară este setată la (°C)	Zona superioară este limitată la (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Modurile disponibile în fiecare zonă

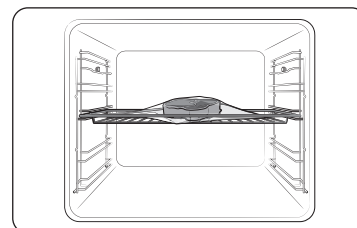
Compartiment	Mod disponibil	Interval de temperatură (°C)	Temperatură implicită (°C)	Preîncălzire rapidă	Sonda de temperatură pentru carne
Superioară	Convecție	40-250	160	X	X
	Grătar mare	40-250	220	X	X
	Încălzire din partea superioară + Convecție	40-250	180	X	X
Inferioară	Convecție	40-250	160	X	X
	Încălzire din partea inferioară + Convecție	40-250	200	X	X
	Încălzire din partea inferioară	40-250	150	X	X

Aer Sous Vide (în funcție de model)

Modul Aer Sous Vide utilizează aer cald la temperatură scăzută pentru a implementa modul Sous Vide fără abur sau rezervor de apă. În acest mod, cuptorul menține temperaturi scăzute constante în interiorul spațiului de preparare, preparând alimente care își pot păstra aroma și substanțele nutritive originale, oferind în același timp o aromă îmbogățită și o textură moale.



1. Introduceți alimentele într-o pungă de vid curată și sigilați-o. Apoi, încălcați alimentele pe suportul de pe poziția 3 a cuptorului.

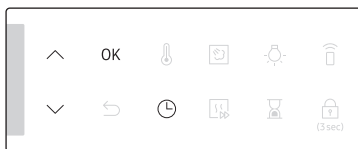


2. Apăsăți **Aer Sous Vide**  pentru a selecta modul.



3. Utilizați butoanele **▲** / **▼** pentru a modifica temperatura implicită. Introduceți temperatura sugerată pentru alimentele dvs. conform recomandărilor din ghidul de preparare. Temperatura implicită este de 60 °C. (Puteți modifica temperatura cu 1 °C.)

Operațiuni



4. Apăsați și utilizați butoanele $\wedge$ / $\vee$ pentru a seta durata de preparare.
5. Apăsați **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

- Utilizați doar ingrediente proaspete și de calitate. Tăiați-le în condiții de curățenie și păstrați-le la frigider.
- Folosiți pungi de vid termorezistente pentru mutarea și depozitarea ingredientelor.
- Nu refolosiți niciodată pungile de vid termorezistente.
- Durata de preparare depinde de grosimea alimentelor. Adăugarea de sare sau zahăr poate scurta timpul de preparare.
- **Sfaturi**
- Pentru a păstra gustul original, vă recomandăm să folosiți mai puține ierburi și condimente decât în rețetele obișnuite.
- Carnea și peștele oferă arome mai bune atunci când sunt prăjite și servite.
- Dacă nu se servesc imediat după ce au fost preparate, alimentele se pun în apă cu gheață și se răcesc complet. Apoi, depozitați-le la o temperatură mai mică de 5 °C pentru a păstra aroma și textura alimentelor.
- În mod excepțional, este recomandat ca puiul să fie consumat imediat după preparare.

Am recomandat preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Alimente	Grad de coacere	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (ore)
Carne de vită					
Friptură, grosime 4 cm	În sânge	Grătar	3	54	3-4
Friptură, grosime 4 cm	Medie	Grătar	3	60	3-4
Friptură, grosime 4 cm	Bine făcută	Grătar	3	68	3-4
Friptură la grătar	Medie	Grătar	3	62	6-8
Friptură la grătar	Bine făcută	Grătar	3	68	6-8
Carne de porc					
Cotlet, fără os	Fraged	Grătar	3	60	3-4
Cotlet, fără os	Tare	Grătar	3	71	3-4
Friptură la grătar	Medie	Grătar	3	62	4-6
Friptură la grătar	Bine făcută	Grătar	3	72	4-6
Porc la grătar	Bine făcut	Grătar	3	74	18-24
Carne de pasăre					
Piept de pui	Fraged	Grătar	3	66	3-4
Piept de pui	Tare	Grătar	3	72	3-4
Piept de rață	Fraged	Grătar	3	63	3-4
Pește					
File de somon	Fraged	Grătar	3	52	2-3
File de somon	Bine făcut	Grătar	3	63	2-3
File de cod	Fraged	Grătar	3	55	2-3

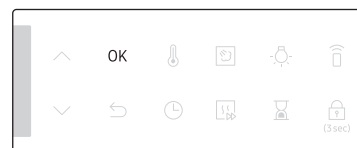
Alimente	Grad de coacere	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (ore)
Legume					
Sparanghel	-	Grătar	3	85	2-3
Cartof feliat	-	Grătar	3	90	2-3
Cartof dulce, feliat	-	Grătar	3	90	2-3
Morcov, feliat	-	Grătar	3	90	2-3
Dovlecel, cuburi	-	Grătar	3	90	2-3
Fructe					
Măr, feliat	-	Grătar	3	80	2-3
Ananas, feliat	-	Grătar	3	85	1-2
Pară, feliată	-	Grătar	3	83	2-3
Altele					
Ouă de găină	Poșate	Grătar	3	63	2-3
Ouă de găină	Fierte tari	Grătar	3	71	2-3

* Gătiți ouăle de găină fără a le sigila în vid.

Întreruperea preparării



1. În timp ce prepararea este în curs, apăsați pe .



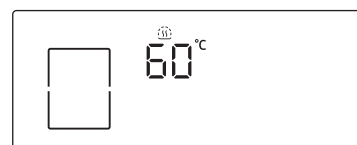
2. Apăsați pe **OK** pentru a anula prepararea.

Funcție specială

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



1. Apăsați pe panoul de funcții.
2. Apăsați din nou pentru a selecta o funcție.
3. Setări durată și/sau temperatura de preparare, dacă este necesar. Pentru mai multe informații, consultați **Setări uzuale**.



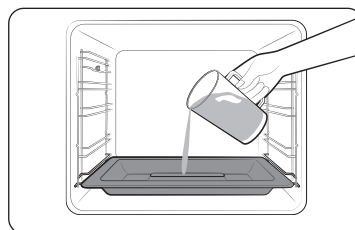
4. Cuptorul pornește funcția selectată cu setările implicite sau cu setările dvs.

Operațiuni

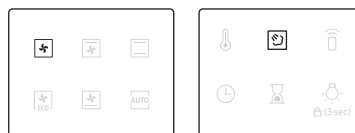
Mod		Interval de temperatură (°C)	Temperatură sugerată (°C)	Instrucțiuni
F 1	Încălzire din partea inferioară	100-230	150	Elementul de încălzire inferior generează căldură. Folosiți acest mod după ce finalizați coacerea sau gătirea pentru a rumeni quiche (un fel de tartă) sau pizza în partea de jos.
F 2	Păstrare la cald	40-100	60	Folosiți acest mod doar pentru a menține calde preparatele recent preparate.
F 3	Încălzire recipiente	30-80	50	Folosiți pentru a încălzi vase sau tăvi pentru cuptor.
F 4	Decongelare	30-60	30	Acest mod se utilizează pentru dezghețarea produselor congelate, a produselor de patiserie, a fructelor, a prăjiturilor, a cremelor și a ciocolatei. Timpul de dezghețare depinde de tipul, dimensiunea și cantitatea de alimente.

Abur natural (în funcție de model)

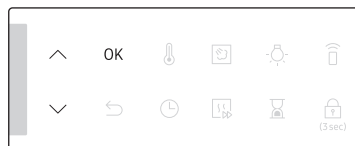
Cu Abur natural puteți coace pâine crocantă la exterior și moale în interior. Am recomandat preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.



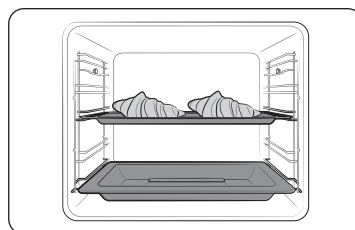
1. Introduceți tava cu aburi în partea de jos a zonelor.
2. Umpleți tava cu 250 ml de apă doar când cuptorul este rece.



3. Setați modul **Convecție** și selectați **Abur natural**.



4. Utilizați butoanele **▲ / ▼** pentru a seta temperatura.
5. Apăsăți **OK** pentru a începe preîncălzirea.



6. Introduceți alimentele în cuptor pe orice grătar și începeți prepararea.



NOTĂ

- Nu completați cu apă în timpul preparării sau atunci când cuptorul este fierbinte.
- Când cuptorul s-a răcit complet, după utilizarea funcției **Abur natural**, utilizați o lavetă umedă pentru a șterge partea de jos a compartimentului.
- Pentru a îndepărta piatra care se formează după utilizarea cuptorului pentru o perioadă îndelungată, utilizați o lavetă moale cu un detergent special.

Modul **Abur natural**  funcționează numai cu modul **Convecție** .

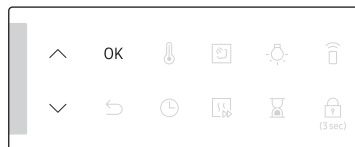
Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Croasante, 4-6 bucăți	Tavă universală	3	190	20-25
Plăcintă pufoasă de mere	Tavă universală	3	190	20-25
Patiserie daneză	Tavă universală	3	190	20-30
Chifle	Tavă universală	3	180	20-30
Pâine albă	Grătar	2	180	30-40

Preparare automată

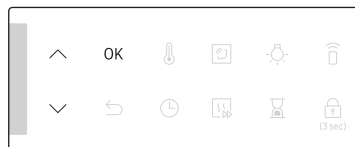
Pentru bucătării fără experiență, cuptorul oferă 50 de rețete de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Durata și temperatura de preparare se reglează în funcție de rețeta selectată.



1. Pe panoul de funcții, apăsați pe **AUTO**.



2. Utilizați butoanele **Λ / V** pentru a selecta un program, apoi apăsați **OK**. Vă este prezentat intervalul de greutate (dimensiunea porției).



3. Utilizați butoanele **Λ / V** pentru a seta dimensiunea porției, apoi apăsați pe **OK** pentru a începe prepararea.

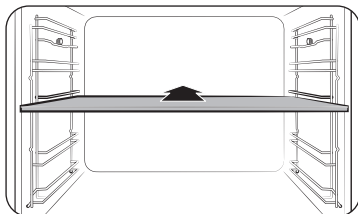


NOTĂ

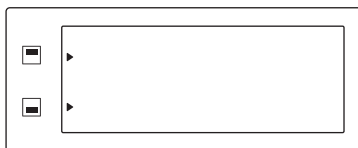
- O parte dintre elementele din **Programe de preparare automate** includ preîncălzirea. Pentru acele funcții se afișează progresul procesului de preîncălzire. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii. Apoi, apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția Preparare automată.
- Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Programe de preparare automate** din acest manual.

Operațiuni

Modul Preparare dublă



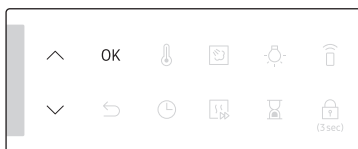
1. Introduceți divizorul la nivelul 3 pentru a activa modul Preparare dublă.



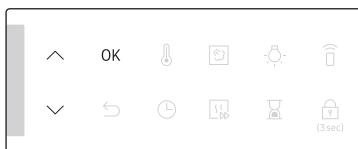
2. Apăsați pentru a selecta zona superioară sau pentru a selecta zona inferioară. Un indicator apare lângă zona selectată.



3. Pe panoul de funcții, apăsați pe .



4. Utilizați butoanele / pentru a selecta un program, apoi apăsați **OK**. Vă este prezentat intervalul de greutate (dimensiunea porției).



5. Utilizați butoanele / pentru a seta dimensiunea porției, apoi apăsați pe **OK** pentru a începe prepararea.

NOTĂ

Pentru mai multe informații, consultați secțiunea **Programe de preparare automate** din acest manual.

Curățare

Aveți la dispoziție două moduri de curățare. Această funcție economisește timp prin eliminarea nevoii de curățare manuală regulată. Timpul rămas apare pe afișaj în timpul procesului.

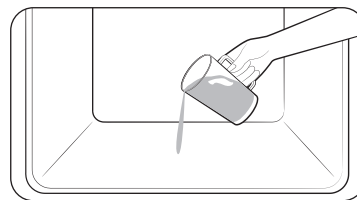
Funcție		Instrucțiuni
C 1	Curățare cu aburi	Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur.
C 2	Pirolitic *	Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală. 1 h 50 m (setare implicită) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

NOTĂ

Funcția marcată cu un asterix (*) este disponibilă doar pentru modelele aplicabile.

Curățare cu aburi

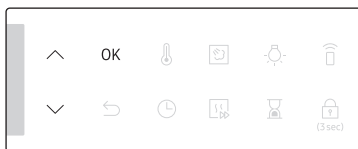
Această funcție este utilă pentru curățarea murdăriei superficiale cu abur. Această funcție economisește timp prin eliminarea nevoii de curățare manuală regulată.



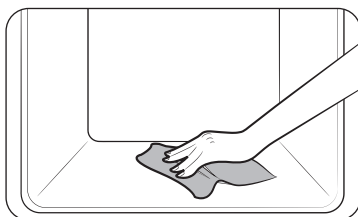
1. Turnați 400 ml ($\frac{3}{4}$ de halbă) de apă în compartimentul inferior al cuptorului și închideți ușa cuptorului.



2. Apăsați pe panoul de funcții.



- Utilizați butoanele **Λ / V** pentru a selecta **C 1** și apoi apăsați **OK**.
Curățarea cu aburi durează 26 de minute.



- Folosiți o lavetă uscată pentru a curăța interiorul cuptorului.

⚠️ AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte să se încheie ciclul. Apa din cuptor este foarte fierbinte și poate provoca arsuri.

📖 NOTĂ

- În cazul în care cuptorul este foarte murdar de grăsime, de exemplu după frigere sau gril, este recomandat să ștergeți cu detergent urmele de murdărie persistente înainte de a activa funcția de curățare cu abur a cuptorului.
- La finalul ciclului, lăsați ușa cuptorului întredeschisă. Astfel, permiteți uscarea adecvată a suprafeței emailate din interior.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, curățarea nu este activată. Așteptați până când se răcește cuptorul și încercați din nou.
- Nu turnați apă brusc pe partea inferioară. Faceți acest lucru treptat. În caz contrar, apa va pătrunde în partea din față.
- Este posibil ca apa turnată pe fundul cuptorului să nu se evapore complet, acest lucru este normal.

Pirolitic

Cuptorul pirolitic dispune de curățare termică la temperaturi ridicate. Aceasta elimină resturile prin ardere pentru a facilita curățarea manuală.

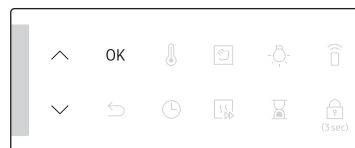
📖 NOTĂ

Funcția pirolitică este disponibilă doar pentru modelele aplicabile.

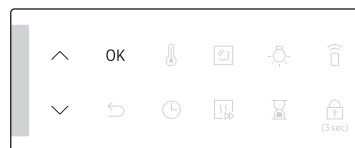


- Scoateți toate accesoriile, inclusiv ghidajele laterale, și eliminați manual bucățile mari de impurități din interiorul cuptorului. În caz contrar, acestea pot provoca flăcări în timpul ciclului de curățare, ceea ce poate duce la incendii.

- Apăsați **🔥** pe panoul de funcții.

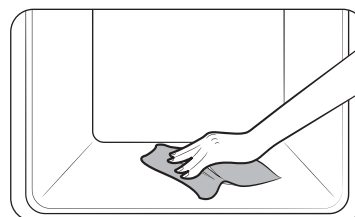


- Utilizați butoanele **Λ / V** pentru a selecta **C 2** și apoi apăsați **OK**.



- Utilizați butoanele **Λ / V** pentru a selecta o durată de curățare din cele 3 niveluri: 1 hr 50 min (setare implicită), 2 hr 10 min și 2 hr 30 min.

- Apăsați **OK** pentru a începe curățarea.



- Când ați terminat, așteptați răcirea cuptorului și ștergeți ușa de-a lungul marginilor, cu ajutorul unei lavete umede.

Operațiuni

⚠ ATENȚIE

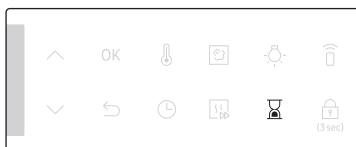
- Nu atingeți cuptorul, deoarece acesta se încălzește foarte mult în timpul ciclului.
- Pentru evitarea accidentelor, nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor.
- După finalizarea ciclului, nu deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică în timp ce ventilatorul de răcire funcționează pentru a răci cuptorul.

📖 NOTĂ

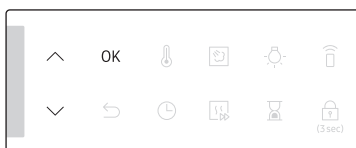
- După începerea ciclului, cuptorul devine fierbinte în interior. Apoi, ușa va fi închisă pentru siguranță. Când ciclul s-a încheiat și cuptorul se răcește, ușa va fi deblocată.
- Asigurați-vă că goliți cuptorul înainte de curățare. Accesoriile se pot deforma din cauza temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului.

Cronometru

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



1. Apăsați .

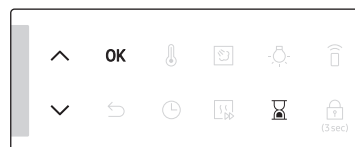


2. Utilizați butoanele / pentru a seta durata dorită, apoi apăsați **OK**.

📖 NOTĂ

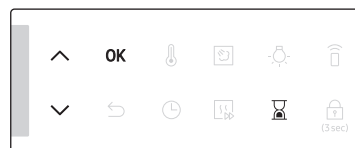
- După ce se scurge timpul, cuptorul emite un semnal sonor și afișează intermitent mesajul „0:00”.
- Puteți modifica oricând setările cronometrului.

Pornirea/Oprirea sunetului



1. Pentru a dezactiva sunetul, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde. Apoi **1** se aprinde intermitent.
2. Selectați **1** și apăsați **OK**. Și utilizați / butoanele pentru activare și apăsați **OK**.
3. Pentru a reactiva sunetul, repetați pasul **1, 2**, dezactivați și apăsați **OK**.

Wi-Fi activat/dezactivat



1. Pentru a seta Wi-Fi activat, apăsați și mențineți apăsat timp de 3 secunde. Apoi **1** se aprinde intermitent.
2. Selectați **2** și apăsați **OK**. Și utilizați / butoanele pentru activare și apăsați **OK**.
3. Pentru a seta Wi-Fi dezactivat, repetați pasul **1, 2**, dezactivați și apăsați **OK**.

Gătit inteligent

Preparare manuală

⚠️ AVERTISMENT privind acrilamida

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

📖 NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în Gătit inteligent.
- Când folosiți modul Gril ecologic, așezați mâncarea în centrul tăvii accesoriu.

Sfaturi utile privind accesoriile

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

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

Coacere

Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

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

Gătit inteligent

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza de casă, 1-1,2 kg	Tavă universală	2		190-210	10-15
Aluat pufoș înghețat, umplut	Tavă universală	2		180-200	20-25
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm.	2		180-190	25-35
Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza rece	Tavă universală	3		180-200	5-10

Prepararea fripturilor

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

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

* Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Prepararea la gril

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Grătar mare. Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		270	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + Tavă universală	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	13-18
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	15-20
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		260-270	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	25-30

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

Alimente preparate congelate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pizza congelată, 0,4-0,6 kg	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi congealați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30
Camembert congelat	Grătar	3		190-200	10-15
Baghete congelate cu topping	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	10-15
Crochete de pește congelate	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	15-25
Burger de pește congelat	Grătar	3		180-200	20-35

Gătit inteligent

Frigere Pro

Acest mod include un ciclu de încălzire automată până la 220 °C. Încălzitorul superior și ventilatorul de convecție funcționează în timpul procesului de rumenire a cărnii. După această etapă, alimentele sunt preparate ușor, la temperatura scăzută de la preselectie. Acest proces se execută în timpul funcționării elementelor de încălzire superior și inferior. Acest mod este potrivit pentru fripturi și pasăre.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (ore)
Friptură de vită	Grătar +	3	80-100	3-4
	Tavă universală	1		
Friptură de porc	Grătar +	3	80-100	4-5
	Tavă universală	1		
Friptură de miel	Grătar +	3	80-100	3-4
	Tavă universală	1		
Piept de rață	Grătar +	3	80-100	2-3
	Tavă universală	1		

Convecție Eco

Acest mod folosește sistemul de încălzire optimizată ca să puteți economisi energie în timp ce preparați alimentele. Duratele pentru această categorie sunt sugerate fără preîncălzire înainte de gătire, pentru a se economisi energie.

Puteți crește/reduce durata de preparare și/sau temperatura, după cum doriți.

Alimente	Accesoriu	Nivel	Temp. (°C)	Durată (min.)
Tartă cu fructe, 0,8-1,2 kg	Grătar	2	160-180	60-80
Cartofi în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	2	190-200	70-80
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar +	3	160-180	20-30
	Tavă universală	1		
Cartofi prăjiți la cuptor, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	180-200	25-35
Cartofi wedges congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă universală	3	190-210	25-35
File de pește, la cuptor, 0,4-0,8 kg	Grătar +	3	200-220	30-40
	Tavă universală	1		
File de pește crocant, pane, 0,4-0,8 kg	Grătar +	3	200-220	30-45
	Tavă universală	1		
Friptură de mușchi de vită, 0,8-1,2 kg	Grătar +	2	180-200	65-75
	Tavă universală	1		
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă universală	3	200-220	25-35

Preparare dublă

Înainte de a folosi funcția de preparare dublă, introduceți divizorul în cuptor. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Tabelul de mai jos prezintă 5 indicații pentru modul de preparare dublă recomandate pentru gătit, frigere și coacere. Cu funcția de preparare dublă puteți prepara felul întâi și felul doi sau felul principal și desertul în același timp.

- În modul de preparare dublă, durata de preîncălzire se poate prelungi.

Nu	Compartiment	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
1	Superioară	Pandișpan	Grătar, formă Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Inferioară	Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18
2	Superioară	Legume la cuptor, 0,4-0,8 kg	Tavă universală	4		220-230	13-18
	Inferioară	Plăcintă cu mere	Grătar, formă Ø 20 cm	1		160-170	70-80
3	Superioară	Pită	Tavă universală	4		230-240	13-18
	Inferioară	Cartofi gratinați, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	1		180-190	45-50
4	Superioară	Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 4		210-230	30-35
	Inferioară	Lasagna, 1,0-1,5 kg	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	1		190-200	30-35

Nu	Compartiment	Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
5	Superioară	File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	4 4		210-230	15-20
	Inferioară	Plăcintă pufoasă de mere	Tavă universală	1		170-180	25-30

De asemenea, puteți utiliza zona superioară și inferioară numai pentru a economisi energie. Timpul de preparare poate fi extins atunci când utilizați zona separată. Vă recomandăm preîncălzirea cuptorului pentru rezultate optime.

Superioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	4		170	30-35
Brioșe	Tavă universală	4		180-190	30-35
Lasagna	Grătar	4		190-200	30-35
Ciocănele de pui *	Grătar + Tavă universală	4 4		230-250	30-35

* Nu supraîncărcați cuptorul.

Gătit inteligent

Inferioară

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	1		170	30-35
Chec marmorat	Grătar	1		160-170	60-70
Plăcintă cu mere	Grătar	1		160-170	70-80
Pizza de casă, 1,0-1,2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18

Programe de preparare automate

⚠ ATENȚIE

Alimentele perisabile (precum laptele, ouăle, peștele, carnea de vită sau de pasăre) nu trebuie să rămână în cuptor timp de peste 1 oră înainte de începerea gătitului și trebuie scoase prompt de îndată ce prepararea s-a încheiat. Consumul de alimente alterate poate duce la toxiinfecții alimentare.

Gătit simplu

Următorul tabel prezintă 40 de programe automate pentru gătit, frigere și coacere. Tabelul conține cantități, greutate și recomandări corespunzătoare. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni. Programele de preparare automată de la 1 la 19, 38 și 39 includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii. Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii.

Apăsați pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția **Preparare automată**.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 2	Legume gratinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Pregătiți legume proaspete gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 3	Paste la cuptor	1,2-1,5	Grătar	3
		Pregătiți paste gratinate folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 4	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	3
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Grătar	3
		Puneți ingredientele pentru Ratatouille într-o oală cu capac. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului. Coaceți cu capac. Amestecați înainte de servire.		
A 6	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	2
		Preparați o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 20-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 7	Croasante	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Preparați croissante (aluat preparat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 8	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	3
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 9	Blat de tartă cu fructe	0,4-0,5	Grătar	3
		Puneți aluatul într-un vas de copt metalic de culoare neagră pentru blaturi de prăjituri, uns cu unt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	2
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 25 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul pe centrul suportului.		
A 11	Pâine albă	0,6-0,7	Grătar	2
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 12	Pâine din cereale mixte	0,8-0,9	Grătar	2
		Pregătiți aluatul și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 13	Chifle	0,3-0,5	Tavă universală	3
		Preparați rulouri (aluat congelat). Așezați hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 14	Fructe măcinate	0,8-1,2	Grătar	3
		Puneți fructe proaspete (zmeură, afine, felii de măr sau de pară) într-un vas termorezistent cu diametrul de 22-24 cm. Împrăștiati firimiturile pe deasupra. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 15	Brioșe	0,5-0,6	Tavă universală	3
		Așezați brioșele (cu diametru de 5-6 cm) pe hârtia de copt de pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 16	Pandișpan	0,5-0,6	Grătar	3
		Pregătiți aluatul cremos și așezați-l într-un vas de copt metalic, rotund, de culoare neagră, cu diametrul de 26 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 17	Chec marmorat	0,7-0,8	Grătar	2
		Preparați aluatul cremos și puneți-l într-o formă metalică rotundă de guguluf sau bundt. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
A 18	Chec olandez	0,7-0,8	Grătar	2
		Pregătiți aluatul cremos și așezați-l într-un vas de copt metalic, dreptunghiular, de culoare neagră (cu lungimea de 25 cm). Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 19	Negrese	0,7-0,8	Grătar	3
		Pregătiți aluatul cremos folosind un vas termorezistent de 20-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
A 20	Friptură de mușchi de vită	0,8-1,2	Grătar	2
			Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 21	Friptură de vită gătită la foc mic	0,8-1,2	Grătar	2
			Tavă universală	1
		Condimentați carnea și lăsați-o în frigider timp de 1 oră. Așezați-o pe suportul de sârmă cu grăsimea în sus.		
A 22	Cotlete de miel la grătar cu ierburi	0,4-0,8	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Marinați cotletele de miel cu ierburi și mirodenii și puneți-le pe suportul de sârmă.		
A 23	Pulpă de miel cu os	1,0-1,4	Grătar	3
			Tavă universală	1
		Marinați carnea de miel și așezați-o pe suportul de sârmă.		
A 24	Friptură de porc crocantă	0,8-1,2	Grătar	3
			Tavă universală	1
		Așezați friptura de porc cu partea cu grăsime în sus pe suportul de sârmă.		
A 25	Costițe de porc	0,8-1,2	Grătar	3
			Tavă universală	1
		Așezați costița de porc pe suport.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 26	Pui, întreg	1,0-1,4	Grătar	2
			Tavă universală	1
		Spălați și curățați puiul. Se unge puiul cu ulei și condimente. Așezați-l pe suport cu pieptul în jos și întoarceți-l pe partea cealaltă la semnalul sonor al cuptorului.		
A 27	Piept de pui	0,5-0,9	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Marinați pieptii și așezați-i pe suport.		
A 28	Ciocănele de pui	0,5-0,9	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe suport.		
A 29	Piept de rață	0,3-0,7	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Așezați pieptii de rață pe suport cu grăsimea în sus. Prima setare este pentru nivelul mediu, a doua pentru mediu-bine făcut.		
A 30	File de păstrăv la cuptor	0,3-0,7	Tavă universală	4
		Așezați fileurile de păstrăv pe tava universală cu pielea în sus.		
A 31	Păstrăv	0,3-0,7	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Spălați și curățați peștii și așezați-i pe suport unul cu capul la coada celuilalt. Puneți zeamă de lămâie, sare și ierburi în interiorul peștilor. Tăiați-i la suprafață cu un cuțit. Ungeți-i cu ulei și sare.		

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 32	Limbă de mare	0,3-0,7	Tavă universală	3
		Așezați pește pe hârtie pentru copt pe tava universală. Tăiați-l la suprafață cu un cuțit.		
A 33	Friptură/file de somon	0,3-0,7	Grătar	4
			Tavă universală	1
		Spălați și curățați fileurile sau fripturile. Așezați fileurile pe suport cu pielea în sus.		
A 34	Legume coapte	0,3-0,7	Tavă universală	4
		Spălați și pregătiți felii de dovlecei, vinete, ardei roșii, ceapă și roșii cherry. Ungeți cu ulei de măsline, ierburi și condimente. Așezați feliile uniform în tava universală.		
A 35	Cartofi copti, jumătăți	0,5-0,9	Tavă universală	3
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-le cu tăietura în sus pe tava universală și ungeți-le cu ulei de măsline, verdeață și condimente.		
A 36	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,7	Tavă universală	3
		Împrăștiati în mod egal cartofii congelați în tava universală.		
A 37	Cartofi wedges congelați	0,3-0,7	Tavă universală	3
		Împrăștiati cartofii wedges în mod uniform în tava universală.		
A 38	Pizza congelată	0,3-0,7	Grătar	3
		Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați pizza congelată pe mijlocul suportului de sarmă.		

Gătit inteligent

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
A 39	Pizza de casă	0,8-1,2	Tavă universală	2
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tava universală. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
A 40	Dospirea aluatului	0,3-0,7	Grătar	2
		Pregătiți aluatul în bol și acoperiți-l cu folie specială. Așezați-l în centrul suportului.		

Preparare dublă

Următorul tabel prezintă 10 de programe automate pentru gătit, frigere și coacere. Puteți folosi doar zona superioară sau zona inferioară și puteți folosi zona superioară și inferioară în același timp.

Programul conține cantitățile, intervalele de greutate și recomandări. Modurile și duratele de preparare au fost programate în prealabil, pentru confortul dvs. Veți găsi câteva rețete pentru programele automate în manualul cu instrucțiuni.

Toate programele de preparare automată dublă includ preîncălzire și afișarea progresului preîncălzirii.

Introduceți alimentele în cuptor după ce se emite semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii. Apăsăți pe **Durată de preparare** pentru a porni funcția **Preparare automată**.

AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate mâncarea.

1. Superioară

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
1	Cartofi gratinați	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți cartofi proaspeți gratinați folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
2	Lasagna	1,0-1,5	Grătar	4
		Pregătiți lasagna de casă folosind un vas termorezistent de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați vasul pe centrul suportului.		
3	Ciocănele de pui	0,5-0,9	Grătar	4
			Tavă universală	4
		Ungeți cu ulei și mirodenii și așezați pe suport.		
4	Cartofi copti, jumătăți	0,5-0,9	Tavă universală	4
		Tăiați cartofi mari (200 gr fiecare) în două pe lungime. Așezați-le cu tăietura în sus pe tava universală și ungeți-le cu ulei de măsline, verdeață și condimente.		
5	Cartofi congelați la cuptor	0,3-0,7	Tavă universală	4
		Împrăștiati în mod egal cartofii congelați în tava universală.		

2. Inferioară

Cod	Alimente	Greutate (kg)	Accesoriu	Nivel
1	Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar	1
		Preparați o plăcintă cu mere folosind o formă metalică rotundă de 20-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați forma pe centrul suportului.		
2	Plăcintă pufoasă de mere	0,3-0,4	Tavă universală	1
		Așezați plăcintele de mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Grătar	1
		Pregătiți aluatul pentru quiche și puneți-l într-un vas rotund pentru quiche, cu diametrul de 22-24 cm. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, umpleți și așezați vasul pe centrul suportului.		
4	Pizza congelată	0,3-0,7	Grătar	1
		Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, așezați pizza congelată pe mijlocul suportului de sârmă.		
5	Pizza de casă	0,8-1,2	Tavă universală	1
		Pregătiți pizza de casă cu aluat cu drojdie și așezați-o pe tava universală. Greutatea include aluatul și toppingul, cum ar fi sos, legume, șuncă și cașcaval. Porniți programul și, după ce se aude semnalul sonor de finalizare a preîncălzirii, introduceți tava în cuptor.		

Gătit inteligent

3. Dublu

Puteți selecta un program automat pentru zona superioară și inferioară și puteți prepara simultan în cele două zone.

⚠ ATENȚIE

Când utilizați zona superioară sau pe cea inferioară, ventilatorul și radiatorul celeilalte zone vor funcționa, pentru performanțe optime. Zona neutilizată nu va fi utilizat în alte scopuri.

Preparate test

Conform standardului EN 60350-1

1. Coacere

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

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Prăjituri mici	Tavă universală	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Fursecuri	Tavă universală	1+3		140	28-33
Pandișpan fără grăsimi	Grătar + Formă de prăjituri (Închise la culoare, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Plăcintă cu mere	Grătar + 2 forme de prăjituri ** (Închise la culoare, Ø 20 cm)	2, amplasat pe diagonală		160	70-80
	Tavă universală + Grătar + 2 forme de prăjituri *** (Închise la culoare, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Măriți timpul de gătire cu 5 minute dacă gătiți în modul Convențional folosind un vas de sticlă (Ø 26 cm).

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

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

2. Prepararea la gril

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

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Felii de pâine prăjită albă	Grătar	5		270 (max)	1-2
Burgeri de vită * (12 ea)	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	4 1		270 (max)	Primul 15-18 Al doilea 5-8

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

3. Prepararea fripturilor

Tipul alimentelor	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pui întreg * 1,3-1,5 kg	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	60-75
Pui întreg * 1,5-1,7 kg	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	70-85

* Întoarceți-le pe partea cealaltă după jumătate din timpul de preparare.

Colecție de rețete populare cu preparare automată

Cartofi gratinați

Ingrediente 800 gr cartofi, 100 ml lapte, 100 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, piper, nucșoară, 150 gr cașcaval ras, unt, cimbru

Mod de preparare Curățați cartofii și tăiați-i în felii cu grosime de 3 mm. Ungeți toată suprafața vasului (22-24 cm) cu unt. Întindeți feliile pe un prosop uscat și lăsați-le acoperite în timp ce pregătiți restul ingredientelor. Puneți restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, într-un bol mare și amestecați bine. Așezați feliile de cartofi în vas sub formă de straturi și turnați amestecul peste ele. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. După ce se gătesc, serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Gătit inteligent

Legume gratinate

- Ingrediente** 800 gr legume (dovlecei, roșie, ceapă, morcov, ardei roșu, cartofi semipreparați), 150 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, ierburi (piper, pătrunjel sau rozmarin), 150 gr cașcaval ras, 3 lingurițe de ulei de măsline, câteva frunze de cimbru
- Mod de preparare** Spălați legumele și tăiați-le în felii cu grosime de 3-5 mm. Așezați feliile într-un vas (22-24 cm) și turnați uleiul peste legume. Amestecați restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, și turnați-le peste legume. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. Serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Lasagna

- Ingrediente** 2 lingurițe de ulei de măsline, 500 gr carne de vită tocată, 500 ml sos de roșii, 100 ml supă de vită, 150 gr foi uscate de lasagna, 1 ceapă (tocată), 200 gr cașcaval ras, câte 1 linguriță de pătrunjel, oregano, busuioc uscat
- Mod de preparare** Preparați sosul de roșii. Încingeți uleiul într-o tigaie, gătiți carnea tocată și ceapa tocată timp de aprox. 10 minute până când se rumenește. Turnați sosul de roșii și supa de vită, adăugați ierburile uscate. Lăsați să fiarbă până dă în clocot, apoi lăsați la foc mic timp de 30 de minute. Gătiți foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Întindeți foile, sosul cu carne și cașcavalul, apoi repetați operațiunea. Apoi presărați cașcavalul rămas peste stratul superior și coaceți.

Plăcintă cu mere

- Ingrediente**
- **Produse de patiserie:** 275 g făină, $\frac{1}{2}$ linguriță de sare, 125 g zahăr tos alb, 8 g zahăr vanilat, 175 g unt rece, 1 ou (bătut)
 - **Umplutură:** 750 gr mere tari întregi, 1 linguriță de zeamă de lămâie, 40 gr zahăr, $\frac{1}{2}$ linguriță de scorțișoară, 50 gr stafide fără semințe, 2 lingurițe de pesmet
- Mod de preparare**
- Cerneți făina cu sarea deasupra unui bol mare. Cerneți zahărul tos și zahărul vanilat. Tăiați cu 2 cuțite untul prin făină în cuburi mici. Adăugați $\frac{3}{4}$ din oul bătut. Frământați toate ingredientele în robotul de bucătărie până când obțineți o masă fărmicioasă. Faceți o minge din aluat cu mâinile. Înfășurați-o într-o folie și lăsați-o să se răcească timp de 30 de minute.
- Ungeți forma de prăjituri (cu diametru de 24-26 cm) și presărați suprafața cu făină. Derulați $\frac{3}{4}$ din aluat până la o grosime de 5 mm. Așezați-l în formă (pe fund și pe pereți).
- Curățați merele și scoateți-le sâmburii. Tăiați-le în cuburi de aproximativ $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Stropiți merele cu zeamă de lămâie și amestecați bine. Spălați și uscați coacăzele și stafidele. Adăugați zahăr, scorțișoară, stafide și coacăze. Amestecați bine și presărați partea de jos a aluatului cu firimituri de pâine. Apăsăți ușor.
- Întindeți restul aluatului. Tăiați aluatul în fâșii mici și așezați-le peste umplutură în X-uri. Neteziți plăcinta cu oul bătut rămas.

Quiche Lorraine

- Ingrediente**
- **Produse de patiserie:** 200 gr făină simplă, 80 gr unt, 1 ou
 - **Umplutură:** 75 gr șuncă fără grăsime tăiată în cubulețe, 125 ml smântână, 125 gr smântână grasă, 2 ouă bătute, 100 gr cașcaval elvețian ras, sare și piper
- Mod de preparare**
- Pentru a pregăti foietajul, puneți făina, untul și oul într-un bol și amestecați până când obțineți o pastă, apoi lăsați-o în frigider timp de 30 de minute. Derulați pasta și întindeți-o într-un vas ceramic pentru quiche (cu diametru de 25 cm). Înțepați partea de jos cu o furculiță. Amestecați oul, smântâna, smântâna grasă, cașcavalul, sarea și piperul. Turnați amestecul peste pastă chiar înainte de coacere.

Fructe măcinate

- Ingrediente**
- **Topping:** 200 gr făină, 100 gr unt, 100 gr zahăr, 2 gr sare, 2 gr praf de scorțișoară
 - **Fructe** 600 gr amestec de fructe
- Mod de preparare**
- Amestecați toate ingredientele până când devin bucăți mici pentru topping. Împrăstiați amestecul de fructe într-un vas termorezistent și presărați bucățelele.

Pizza de casă

- Ingrediente**
- **Aluat de pizza:** 300 gr făină, 7 gr drojdie uscată, 1 linguriță de ulei de măsline, 200 ml apă caldă, 1 linguriță de zahăr și sare
 - **Topping:** 400 gr legume feliate (vinete, dovlecei, ceapă, roșie), 100 gr șuncă sau bacon (tocat), 100 gr cașcaval ras
- Mod de preparare**
- Puneți făina, drojdia, uleiul, sarea, zahărul și apa caldă într-un bol și amestecați până când obțineți un aluat umed. Amestecați cu mixerul sau cu mâna timp de 5-10 minute. Acoperiți cu un capac și introduceți în cuptor timp de 30 de minute la 35 °C pentru dospire. Întindeți aluatul pe o suprafață presărată cu făină în formă de dreptunghi și așezați-l pe tavă sau pe forma pentru pizza. Întindeți pasta de roșii peste aluat și puneți șuncă, ciuperci, măsline și roșii. Presărați uniform cașcaval și coaceți.

Friptură de mușchi de vită

- Ingrediente**
- 1 kg mușchi de vită, 5 gr sare, 1 gr piper, 3 gr rozmarin, 3 gr cimbru
- Mod de preparare**
- Condimentați carnea cu sare, piper și rozmarin și lăsați la frigider timp de o oră. Așezați pe grătar. Introduceți în cuptor și gătiți.

Cotlete de miel la grătar cu ierburi

- Ingrediente**
- 1 kg cotlete de miel (6 buc.), 4 căței mari de usturoi (presăți), 1 linguriță cimbru proaspăt (zdrobit), 1 linguriță rozmarin proaspăt (zdrobit), 2 lingurițe sare, 2 lingurițe ulei de măsline
- Mod de preparare**
- Amestecați sarea, usturoiul, ierburile și uleiul și adăugați mielul. Întoarceți-le pentru a le condimenta și lăsați-le la temperatura camerei cel puțin 30 de minute și maximum 1 oră.

Costiță de porc

- Ingrediente**
- 2 bucăți costiță de porc, 1 linguriță de piper negru boabe, 3 frunze de dafin, 1 ceapă (tocată), 3 căței de usturoi (pisați), 85 gr zahăr brun, 3 lingurițe de sos Worcestershire, 2 lingurițe de sos de roșii, 2 lingurițe de ulei de măsline
- Mod de preparare**
- Faceți un sos pentru grătar. Încingeți uleiul într-o tigaie și căliți ceapa. Lăsați-o până când se înmoaie și adăugați celelalte ingrediente. Frigeți și reduceți căldura și lăsați la foc mic cel puțin 30 de minute până când se îngroașă. Marinați costița cu sosul pentru grătar și lăsați-o timp de 30 minute - 1 oră.

Curățare

Pentru a facilita curățarea, curățați cuptorul cu regularitate.

⚠️ AVERTISMENT

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

Interiorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului cuptorului, utilizați o cârpă curată și o soluție de curățare cu agresivitate medie sau apă caldă cu săpun.
- Nu curățați garnitura ușii cu mâna.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați numai soluții de curățare pentru cuptoare.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.
- Deoarece temperatura compartimentului de preparare crește într-o perioadă inițială, este posibil să găsiți unele pete pe sticla interioară a ușii. În acest caz, opriți cuptorul și așteptați până când se răcește. Apoi, utilizați hârtie de bucătărie sau un detergent neutru cu o lavetă curată pentru a șterge sticla interioară.

Exteriorul cuptorului

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

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

Accesorii

Spălați accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop de bucătărie. Pentru a șterge impuritățile persistente, înmuiați accesoriile utilizate în apă caldă cu săpun timp de 30 minute înainte de a le spăla.

Suprafață emailată catalitică (în funcție de model)

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

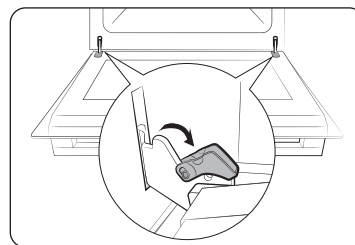
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor.
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul Convecție cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Ușă

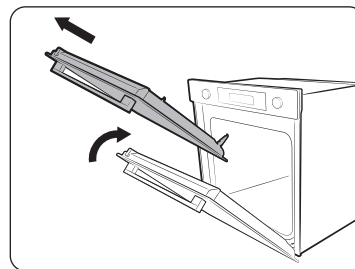
Nu demontați ușa decât atunci când trebuie să o curățați. Pentru a demonta ușa pentru curățare, urmați instrucțiunile de mai jos.

⚠️ AVERTISMENT

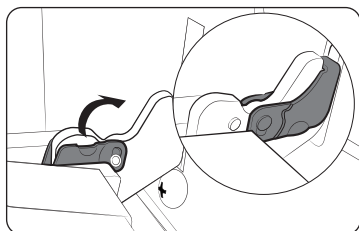
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și desfaceți clamele ambelor balamale.



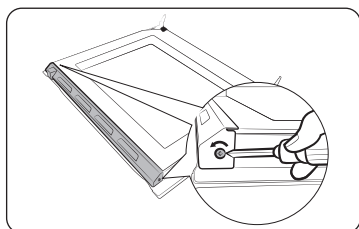
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele părți și ridicați-o și trageți în sus până când ies balamalele.
3. Curățați ușa cu apă cu săpun și cu o lavetă moale.



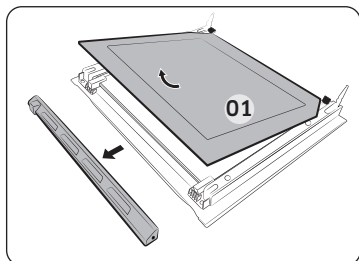
4. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reinstala ușa. Verificați dacă clamele sunt prinse de balamale pe ambele părți.

Ușă din sticlă

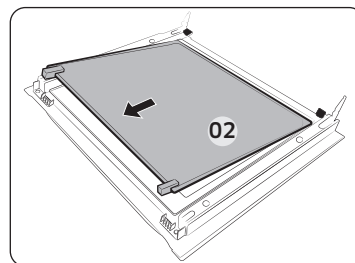
În funcție de model, ușa cuptorului este dotată cu un geam din 3-4 straturi suprapuse. Nu demontați ușa din sticlă decât atunci când trebuie să o curățați. Pentru a demonta ușa din sticlă, urmați instrucțiunile de mai jos.



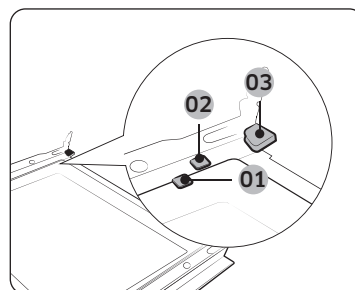
1. Utilizați o șurubelniță pentru a îndepărta șuruburile de pe partea stângă și partea dreaptă.



2. Scoateți capacele în direcțiile indicate de săgeți
3. Scoateți primul geam.

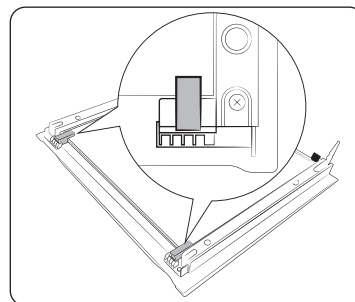


4. Scoateți al doilea geam în direcția indicată de săgeată.
5. Curățați sticla cu apă cu săpun și cu o lavetă moale.



- 01 Clemă de prindere 1
02 Clemă de prindere 2
03 Clemă de prindere 3

6. Când terminați, reintroduceți geamurile după cum urmează:
 - Introduceți geamul 2 între clemele de prindere 1 și 2 și geamul 1 în clemă de prindere 3, în această ordine.

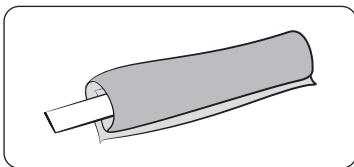


7. Verificați dacă garniturile sticlei se fixează și prindeți bine straturile de sticlă.
8. Pentru a reinstala ușa, parcurgeți pașii 1-2 de mai sus în ordine inversă.

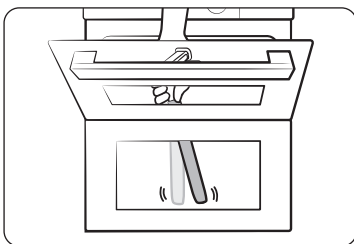
⚠️ AVERTISMENT

Pentru a preveni scurgerile, asigurați-vă că reintroduceți corect geamurile.

Sticlă ușă dublă (în funcție de model)



1. Legați șervețelul umed de baghetă.

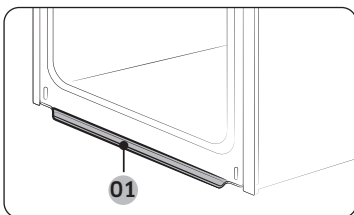


2. Așezați prosopul sub ușă.
3. Curățați ușa.
4. Aplicați detergent pe șervețel și curățați din nou.
5. Ștergeți umiditatea și bulele cu șervețelul uscat.

⚠ ATENȚIE

Nu scoateți ușa pentru curățare.

Colector de apă



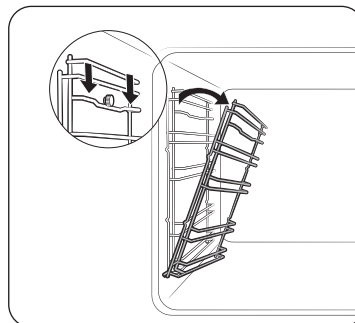
01 Colector de apă

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

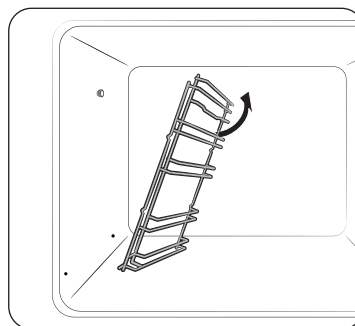
⚠ AVERTISMENT

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

Rafturi laterale (în funcție de model)



1. Apăsați pe linia superioară a raftului din stânga și coborâți-o cu aproximativ 45°.



2. Trageți și scoateți linia inferioară a raftului din stânga.
3. Scoateți raftul din dreapta în același mod.
4. Curățați ambele rafturi laterale.
5. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce rafturile laterale.

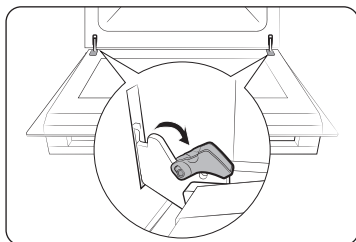
📖 NOTĂ

Cuptorul funcționează fără a fi montate rafturile laterale și suporturile.

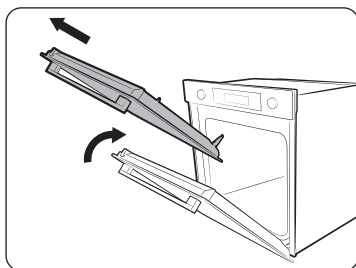
Demontarea ușii

⚠️ AVERTISMENT

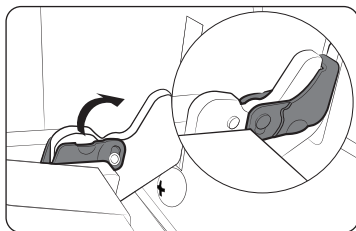
Ușa cuptorului este grea.



1. Deschideți ușa și desfaceți clamele ambelor balamale.



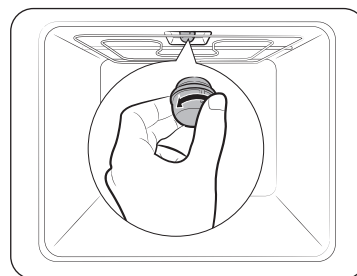
2. Închideți ușa la aproximativ 70°. Țineți ușa cu ambele mâini de ambele părți și ridicați-o și trageți în sus până când ies balamalele.



3. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 în ordine inversă pentru a reinstala ușa. Verificați dacă clamele sunt prinse de balamale pe ambele părți.

Înlocuire

Becuri

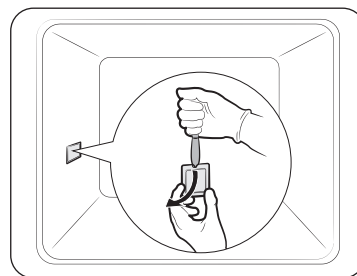


1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

⚠️ AVERTISMENT

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

Becul lateral al cuptorului



1. Țineți capătul inferior al capacului becului lateral al cuptorului cu o mână și folosiți o unealtă ascuțită, de exemplu un cuțit de bucătărie, pentru a scoate capacul, ca în imagine.
2. Înlocuiți becul lateral al cuptorului.
3. Reintroduceți capacul becului.

Depanare

Aspecte de verificat

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

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

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu este alimentat.	Dacă nu există alimentare cu energie.	Verificați dacă există alimentare cu energie.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată.	Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului.	Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	- Dacă lampa se aprinde și se stinge. - Dacă lampa este acoperită de diverse resturi în timpul preparării.	- Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină al cuptorului. - Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.
În cuptor se produc scurtcircuite.	- Dacă sistemul de alimentare nu este împământat corect. - Dacă folosiți o priză fără împământare.	Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușă ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		
Luminozitatea din cuptor variază.	Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire.	Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiune
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului.	Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Cuptorul nu se încălzește.	- Dacă ușa este deschisă. - Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului. - Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost acționat.	- Închideți ușa și reporniți cuptorul. - Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul. - Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	- La prima utilizare. - Dacă se află alimente pe încălzitor.	- Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla. - Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	Dacă utilizați recipiente din plastic sau alte vase care nu sunt termorezistente.	Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu gătește corect.	Dacă ușa este deschisă des în timpul preparării.	Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa frecvent, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
Curățarea cu aburi nu funcționează.	Aceasta se întâmplă deoarece temperatura este prea ridicată.	Lăsați cuptorul să se răcească și apoi utilizați-l.
Modul Preparare dublă nu funcționează.	Dacă divizorul nu este asamblat corect.	Introduceți corect divizorul.
Modul Preparare simplă nu funcționează.	Dacă este introdus divizorul în cuptor.	Scoateți divizorul și utilizați cuptorul.
Ventilatorul compartimentului care nu este utilizat în procedeul de preparare dublă este în funcțiune (în caz contrar compartimentul se poate încălzi).	Pentru performanțe de gătit și rezultate optime, ventilatorul și încălzitorul compartimentului care nu sunt utilizate pot intra în funcțiune.	Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.

Coduri de informare

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

Cod	Semnificație	Acțiune
C-d1	Sistemul de blocare a ușii este defect.	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-20	Senzorul este defect.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se întâmplă numai în timpul citirii/screrii memoriei EEPROM.	
C-F0	Dacă nu există comunicare între placa principală și placa secundară.	
C-F2	Se întâmplă atunci când persistă problema de comunicare între Touch IC <-> Main sau Sub micom.	Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-d0	Problemă la butoane Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/în jurul lor. Opriți cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Cod	Semnificație	Acțiune
-dC-	Dacă se scoate divizorul în timpul modului Preparare dublă. Dacă se introduce divizorul în timpul modului Preparare simplă.	Divizorul nu trebuie scos în timpul modului Preparare dublă. Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
S-01	Oprire de siguranță Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. - Sub 100 °C - 16 ore - De la 105 °C la 240 °C - 8 ore - De la 245 °C la max. - 4 ore	Aceasta nu este o defecțiune. Opriți cuptorul și scoateți alimentele. Apoi încercați din nou ca de obicei.

Specificații tehnice

Samsung depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Tensiune de alimentare		230-240 V ~ 50 Hz
Putere maximă		3650-3950 W
Dimensiuni (l x H x A)	Unitatea principală	595 X 596 X 570 mm
	Încastrabil	560 X 579 X 549 mm
Volum		76 litri

* Acest produs conține o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică <G>.

Anexă

Fișa de date a produsului

Samsung		Samsung	
Identificarea modelului		NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Indice de eficiență energetică per incintă (EEI _{incintă})		81,6	
Clasă eficiență energetică per cavitate		A+	
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per incintă (energie finală electrică) (EC _{incintă electrică})		1,05 kWh/ciclu	
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o incintă a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul de ventilație, per incintă (energie finală electrică) (EC _{incintă electrică})		0,71 kWh/ciclu	
Numărul de incinte		1	
Sursă de căldură per incintă (energie electrică sau gaz)		electricitate	
Volum per incintă (V)		76 l	
Tipul de cuptor		Încastrabil	
Masa aparatului (M)		NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Date determinate în conformitate cu standardul EN 60350-1, EN 50564, Regulamentele (UE) nr. 65/2014 și (UE) nr. 66/2014 ale Comisiei și Regulamentul (CE) nr. 1275/2008.

Consumul total de energie în standby (W) (Toate porturile de rețea sunt în starea „pornit”)		1,9 W
Perioada de timp pentru gestionarea energiei (min)		20 min.
WIFI	Consum de energie în modul așteptare (W)	1,9 W
	Perioada de timp pentru gestionarea energiei (min.)	20 min.
Modul Oprit	Consum de energie	0,5 W
	Perioada de timp pentru gestionarea energiei (min.)	30 min.

Sfaturi pentru economisirea energiei

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



NOTĂ

Prin prezenta, Samsung declară că acest echipament radio este conform cu Directiva 2014/53/UE și cu cerințele relevante de reglementare din Regatul Unit.

Textul complet al declarației de conformitate UE și al declarației de conformitate pentru Regatul Unit sunt disponibile la următoarea adresă de internet: Declarația oficială de conformitate se poate găsi la <http://www.samsung.com>, accesați Support (Asistență) > Search Product Support (Căutare asistență produs) și introduceți numele modelului.

	Rază de frecvență	Putere transmițător (max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține software open source.

Următoarea adresă URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 duce la informații despre licențe open source legate de acest produs.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800111 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
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova



Built-in Oven

User & installation manual

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



SAMSUNG

Contents

Using this manual 3

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions 3

Important safety precautions 3

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment) 6

Auto energy saving function 6

Installation 6

What's included 6

Prepare to install the oven 7

Power connection 7

Cabinet mount 8

Before you start 10

Initial settings 10

New oven smell 10

Smart safety mechanism 10

Soft closing door (applicable models only) 11

Accessories 11

Flexible Door (applicable models only) 12

Mechanical lock (applicable models only) 13

Dual cook mode 13

Operations 14

Control panel 14

Common settings 15

Cooking modes 18

Dual cook mode temperature setting range 22

Air Sous Vide (applicable models only) 23

To stop cooking 25

Special function 25

Natural Steam (applicable models only) 26

Auto cook 27

Cleaning 28

Timer 30

Sound on/off 30

Wi-Fi on/off 30

Cooking smart 31

Manual cooking 31

Auto cook programmes 36

Test dishes 42

Collection of frequent auto cook recipes 43

Maintenance 47

Cleaning 47

Detaching the door 50

Replacement 50

Troubleshooting 51

Checkpoints 51

Information codes 53

Technical specifications 54

Appendix 54

Product data sheet 54

Open Source Announcement 55

Using this manual

Thank you for choosing Samsung Built-In Oven.
This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. For appliances with pyrolytic cleaning process, Some animals, particularly birds, can be sensitive to the fumes and local temperature fluctuations during the pyrolytic cleaning process and should be moved to an appropriate well ventilated area during this process.

Ventilate the room during and after the pyro cleaning process.

The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

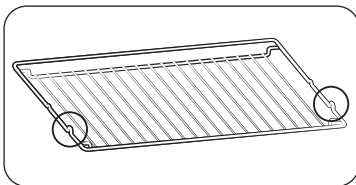
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front so that the wire rack supports the rest position for large loads.

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a Samsung Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

Safety instructions

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product regulatory obligations, e.g. REACH, visit our sustainability page available via www.samsung.com

Auto energy saving function

- If no user input is made for a certain time while the appliance is operating, the appliance stops operation and goes to Standby state.
- Light : During cooking process, you can switch off Oven lamp by pressing 'Oven light' button. For energy saving, the oven lighting is switched off a few minutes after cooking program has started.

Installation

⚠ WARNING

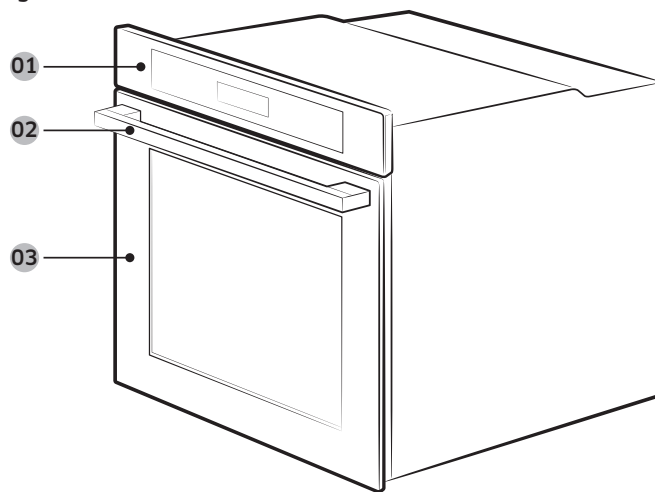
This product is dedicated to built-in products.

This oven must be installed by a qualified technician. The installer is responsible for connecting the oven to the main power, while observing the relevant safety regulations of your area.

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

02 Door handle

03 Door

NOTE

Depending on the model, this oven comes in two types: single door and dual door.

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Wire rack



Wire rack insert *



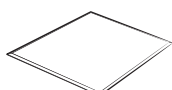
Baking tray *



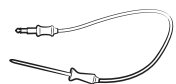
Universal tray *



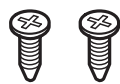
Extra-deep tray *



Divider



Meat probe *



2 Screws (M4 L25)



Steam tray *

NOTE

Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Prepare to install the oven

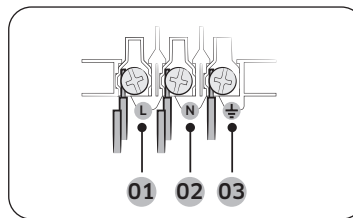


Phillips Screwdriver



Drill

Power connection



- 01 BROWN or BLACK
- 02 BLUE or WHITE
- 03 YELLOW and GREEN

Plug the oven into an electrical socket. If a plug-type socket is not available due to allowable current limitations, use a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm spacing in-between) in order to meet safety regulations. Use a power cord of sufficient length that supports the specification H05 RR-F or H05 VV-F, min. 1.5-2.5 mm².

Rated current(A)	Minimum cross-sectional area
10 < A ≤ 16	1.5 mm ²
16 < A ≤ 25	2.5 mm ²

Check the output specifications on the label attached to the oven.

Open the rear cover of the oven using a screwdriver, and remove the screws on the cord clamp. Then, connect the power lines to the relevant connection terminals. The (⏏)-terminal is designed for earthing. First connect the yellow and green lines (earthing), which must be longer than the others. If you use a plug-type socket, the plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung is not responsible for accidents caused by missing or faulty earthing.

Installation

⚠ WARNING

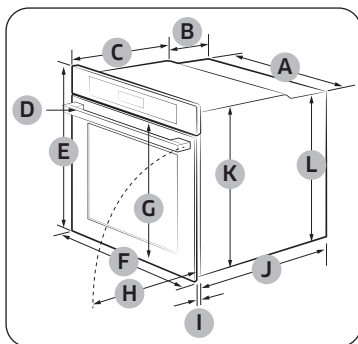
Do not step on or twist the wires during installation, and keep them away from heat-emitting parts of the oven.

Cabinet mount

If installing the oven in a built-in cabinet, the cabinet must have its plastic surfaces and adhesive parts resistant up to 90 °C. Samsung is not responsible for damage to furniture from the oven's heat emission.

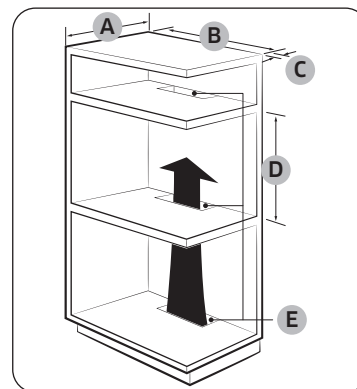
The oven must be properly ventilated. For ventilation, leave a gap of about 50 mm between the lower shelf of the cabinet and the supporting wall. If you install the oven under a cooktop, follow the cooktop's installation instructions.

Required Dimensions for Installation



Oven (mm)

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

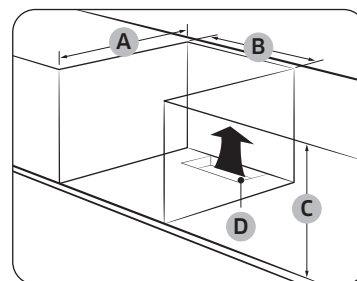


Built-in cabinet (mm)

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

NOTE

The built-in cabinet must have vents (**E**) to ventilate heat and circulate the air.

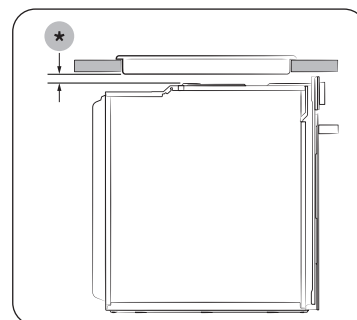


Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

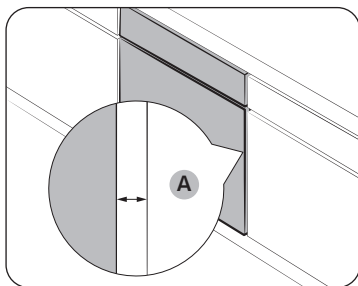
The built-in cabinet must have vents (**D**) to ventilate heat and circulate the air.



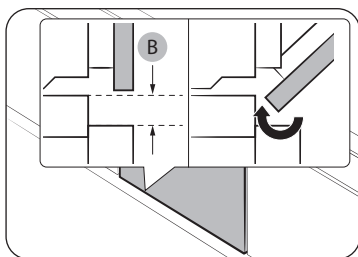
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

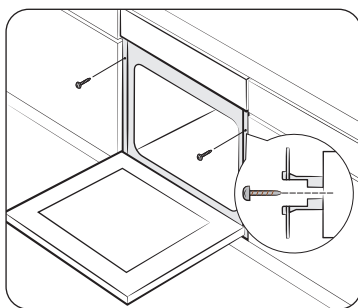
Mounting the oven



Make sure to leave a gap (A) of at least 5 mm between the oven and each side of the cabinet.



Secure at least 3 mm of gap (B) so that the door opens and closes smoothly.



Fit the oven into the cabinet and fix the oven firmly on both sides using 2 screws.

After installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

⚠ WARNING

The oven requires ventilation for normal operation. Do not block the vents under any circumstance.

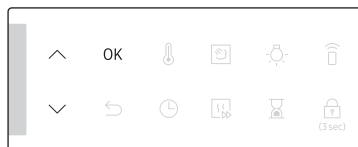
📖 NOTE

The actual appearance of the oven may differ with the model.

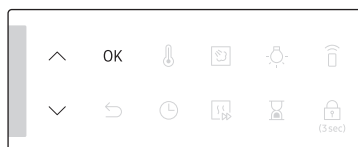
Before you start

Initial settings

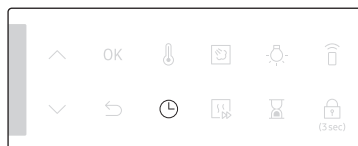
When you power on the oven for the first time, the default time of “12:00” appears on the display where the hour element (“12”) blinks. Follow the steps below to set the current time.



1. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.



2. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the minute, and then press **OK**.



To change the current time after this initial setting, hold down the for 3 seconds and follow the above steps.

New oven smell

Before using the oven for the first time, clean inside the oven to remove the new oven smell.

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Run the oven with Convection 200 °C or Conventional 200 °C for an hour. This will burn any remaining production substances in the oven.
3. When complete, turn off the oven.

NOTE

- At the first-time use, you may see some smoke inside the oven while it is operating. However, this is not a product failure.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.
- It is also important to make sure that you operate the oven in a well-ventilating kitchen environment.

Smart safety mechanism

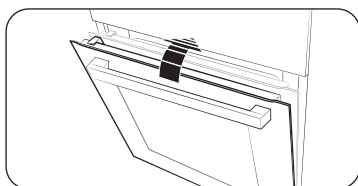
If you open the door while the oven is operating, the oven light turns on and both the fan and the heating elements stop operation. This is to prevent physical injuries such as burns as well as to prevent unnecessary energy loss. When this happens, simply close the door and the oven continues to operate normally because this is not a system failure.

Soft closing door (applicable models only)

The Samsung Built-in Oven features a soft closing door that gently, safely, and silently closes.

When closing the door, the specially designed hinges catch the door a few centimetres before the final position. This is the perfect touch for added comfort, allowing the door to be closed silently and gently.

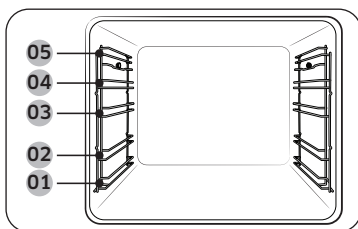
(Availability of this feature depends on the oven model.)



The door starts to be closed softly at about 15 degrees and completely closed within approx. 5 seconds.

Accessories

For first time use, clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth.



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

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Allow at least a 1 cm space from the accessory and the bottom of the oven, and from any other accessory.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may be deformed while they are gaining heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.

Basic use

For better cooking experience, familiarise yourself with how to use each accessory.

Wire rack	The wire rack is designed for grilling and roasting. Insert the wire rack into position with the protruding parts (stoppers on both sides) towards the front.
Wire rack insert *	The wire rack insert is used with the tray, and prevents liquid from dropping onto the bottom of the oven.
Baking tray *	The baking tray (depth: 20 mm) is used to bake cakes, cookies, and other pastries. Put the slanted side to the front.
Universal tray *	The universal tray (depth : 30 mm) is used for cooking and roasting. Use the wire-tray insert to prevent liquid from dropping onto the bottom of the oven. Put the slanted side to the front.
Extra-deep tray *	The extra-deep tray (depth: 50 mm) is used for roasting with or without the wire-tray insert. Put the slanted side to the front.
Telescopic rails *	Use the telescopic rail plate to insert the tray as follows: 1. Stretch the rail plate out from the oven. 2. Put the tray on the rail plate and slide the rail plate into the oven. 3. Close the oven door.
Divider	The divider is designed to separate the oven in two zones. Use the divider with Dual cook mode. Do not use the divider for any other purpose than dividing the cavity into two cooking zones. Do not use the divider as a shelf.
Meat probe *	The meat probe measures the internal temperature of the meat to cook. Use only the meat probe that comes with your oven.
Steam tray *	Use the steam tray only in Natural Steam mode. Put the tray in the bottom center of the compartment and fill it with clean water. As the tray becomes hot during or immediately after cooking, be sure to use oven gloves or wait until the oven cools down completely to remove the tray.

NOTE

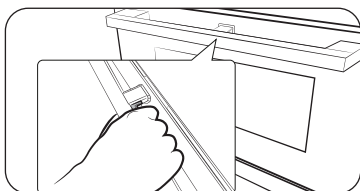
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

Before you start

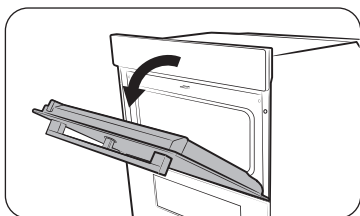
Flexible Door (applicable models only)

This oven has a unique Flexible Door that is hinged in the middle, so you only need to open the top half to access the upper zone. When you're using the Dual Cook capability, you can access the top oven space much more easily and with greater energy efficiency.

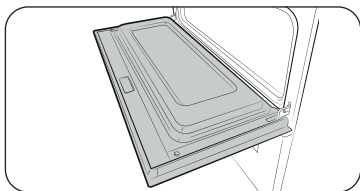
How to use the upper door



1. Completely press the handle lever.

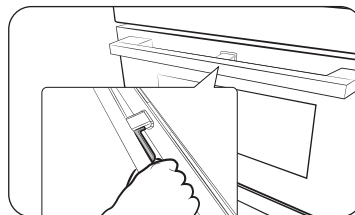


2. Pull the handle.

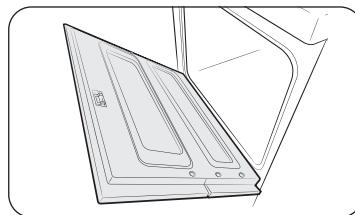


3. This will open only the upper door as shown.

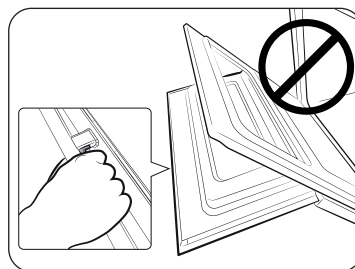
How to use the full door



1. Hold the lever-less area of the handle, and then pull.



2. This will open the whole door as shown.



CAUTION

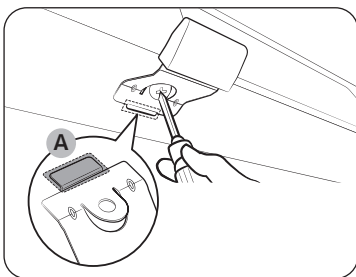
When opening the whole door, make sure to grasp the handle by the lever-less portion. If the lever is pressed halfway through opening the door, the upper door may open, causing physical injury.

NOTE

- Do not put heavy objects on, or apply excessive force, to the upper door.
- Do not let children play with or on the upper door.

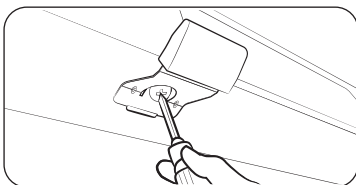
Mechanical lock (applicable models only)

Installation



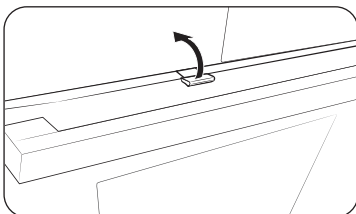
1. Insert the thin part **(A)** of the mechanical lock into the corresponding slot of the lock handle as shown.
2. Tighten the screw on the lock handle.

Uninstallation



- Loosen and remove the screw from the lock handle.

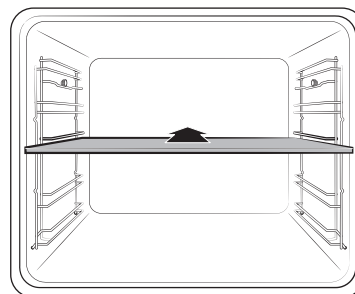
Lock/unlock



- To open the door, slightly lift up the lock handle to unlock the door. Then, open the door.
- To lock the door, simply close the door. The mechanical lock automatically locks the door.

Dual cook mode

You can use both the upper and lower zones to cook two different recipes, or simply choose one zone to cook with.



Insert the divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones. The oven senses the divider and activates the upper zone by default.

NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the recipe. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

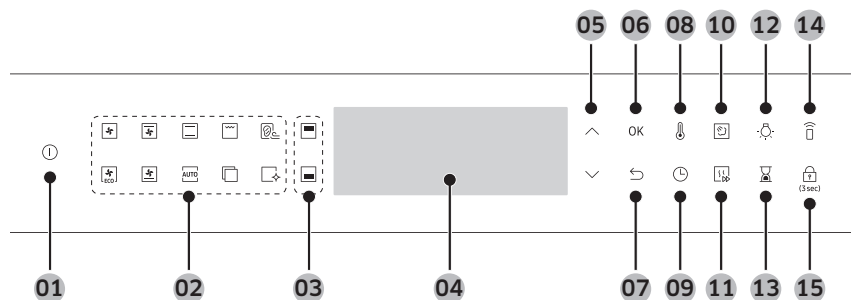
Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.

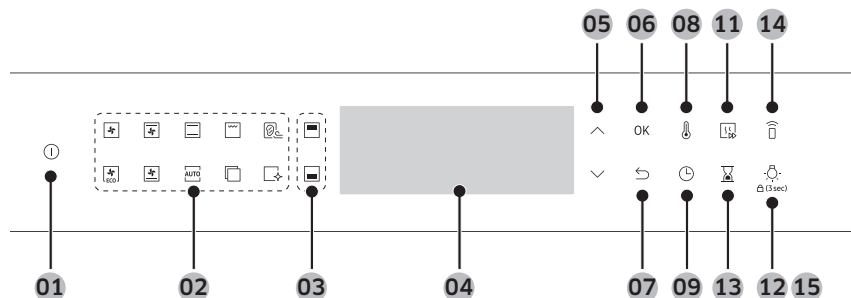
Dual Cook Natural Steam :

NV7B424**** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Dual Cook Non Natural Steam :

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Power	Press to turn the oven on. To turn it off, hold down for 1 seconds.
02 Feature panel	Press to select a desired cooking mode or function.

03 Upper/Lower zone	The indicators turn on when the divider is inserted. You can choose Upper or Lower for your recipe.
04 Display	Shows necessary information of selected modes or settings.
05 Up / Down	Use to adjust the setting value for your selection.
06 OK	Press to confirm your settings.
07 Back	Cancel current settings, and return to the main screen.
08 Temperature	Use to set the temperature.
09 Cooking time	Press to set the cooking time.
10 Natural Steam *	With Natural Steam, you can bake bread that is crispy on the outside and moist inside.
11 Fast preheat	Fast Preheat heats the oven fast to a set temperature. - Press to toggle on or off the Fast Preheat option. - Disabled for temperatures set at less than 100 °C. - Fast preheat is available only with applicable cooking modes and temperature ranges.
12 Oven light	Press to turn the internal light on or off. The oven light turns on automatically when the door is open or when the oven operation starts. And it turns off automatically after a certain period of inactivity in order to save power.
13 Timer	Timer helps you check the time or operating duration while cooking.
14 Smart Control	Press to enable/disable the Smart Control function.
15 Child lock	To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the Power button. Hold down for 3 seconds to activate, or hold down for 3 seconds again to deactivate the lock on the control panel.

NOTE

- Availability of functions with an asterisk (*) depends on the oven model.
- Tapping on the display while wearing plastic or oven gloves may not operate properly.

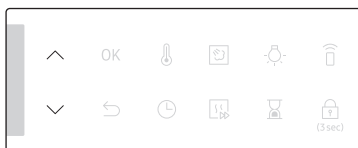
Common settings

It is common to change the default temperature and/or cooking time across all cooking modes. Follow the steps below to adjust the temperature and/or cooking time for the selected cooking mode.

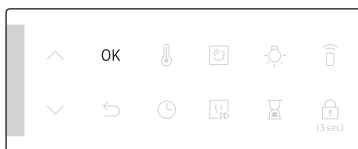
Temperature



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode. The default temperature of each selection appears.



2. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the temperature.



3. Press **OK** to confirm your changes.

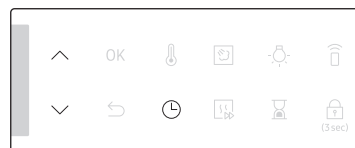
NOTE

- To change the set temperature, press the button and follow the above steps.
- The exact temperature inside the oven can be measured with authorized thermometer and method defined by an authorized institution. Using other thermometers may cause a measuring error.
- The oven beeps when preheating is complete.

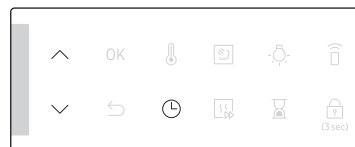
Cooking time



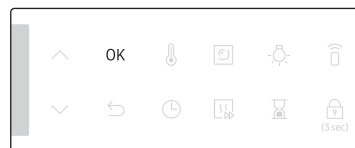
1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.



2. Press , and use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set a desired time.



3. Optionally, you can delay the end time of your cooking to a desired point. Press , and use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set an end point. See **Delay End** for more information.



4. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

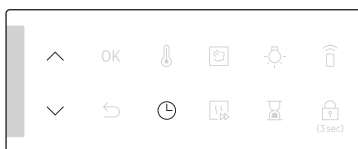
- You can cook without setting the cooking time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the set cooking time, press button and follow the above steps.

Operations

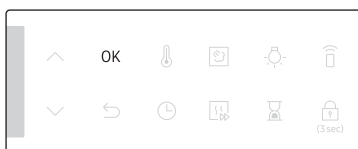
End time



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.



2. Press twice, and use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set a desired end time.



3. Press **OK** to confirm your changes.

NOTE

- You can cook without setting the end time if you want to. In this case, the oven starts cooking at set temperatures without time information, and you must stop the oven manually when cooking is complete.
- To change the end time, press twice, and follow the above steps.

Delay End

Delay End is designed to make cooking more convenient.

Case 1

Suppose you select a one-hour recipe at 2:00 PM and you want the oven to finish cooking at 6:00 PM. To set the end time, change the Ready At time to 6:00 PM. The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM as you set.

Current time: 2 pm Set cooking time: 1 hour Set Delay End time: 6 pm

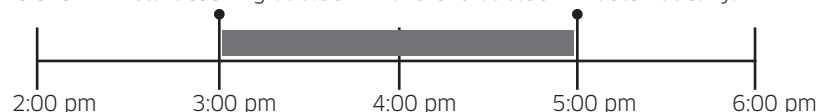
The oven will start cooking at 5:00 PM and end at 6:00 PM automatically.



Case 2

Current time: 2 pm Set cooking time: 2 hour Set Delay End time: 5 pm

The oven will start cooking at 3:00 PM and end at 5:00 PM automatically.

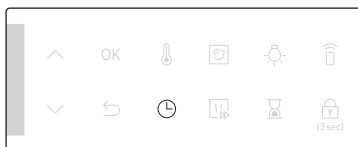


CAUTION

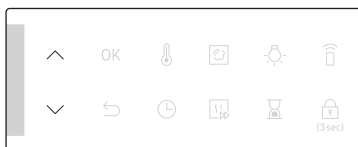
Do not keep cooked food in the oven too long. The food may spoil.

To clear the cooking time

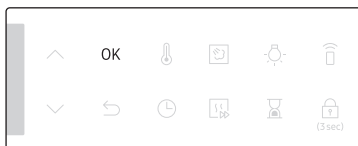
You can clear the cooking time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press to display the remaining cooking time.



2. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the cooking time to "0:00". Alternatively, simply press .



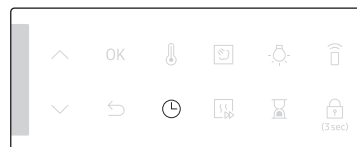
3. Press **OK**.

NOTE

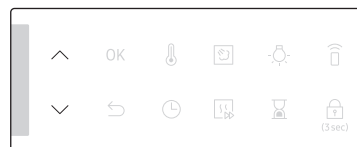
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower zone that you want to clear the cooking time for.

To clear the end time

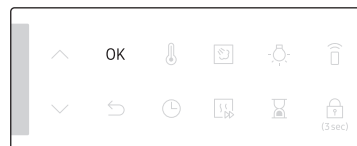
You can clear the end time. This is useful if you want to stop the oven manually at any time during the process.



1. While the oven is cooking, press twice to display the set end time.



2. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the end time to the current time. Alternatively, simply press .



3. Press **OK**.

NOTE

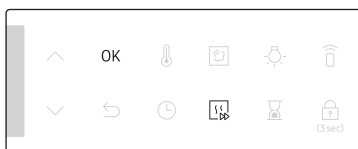
In Dual cook mode, you must first select the upper or lower zone that you want to clear the end time for.

Operations

Cooking modes



1. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
2. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see **Common settings**.



3. Optionally, you can fast preheat the oven. To do this, press and set the target temperature. The corresponding indicator appears on the display.
4. When done, press **OK**.



The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. When preheating is complete, the indicator disappears with a beep. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the **Cooking smart**.

NOTE

You can change the cooking time and/or temperature during cooking.

Convection modes



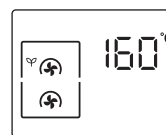
Press to select between Convection mode and Eco convection mode.

NOTE

You can select the Eco convection mode in dual cook mode.



Convection

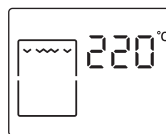


Eco Convection

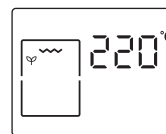
Grill modes



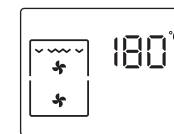
Press to select between **Large grill** mode and **Eco grill** and **Fan grill** mode.



Large grill



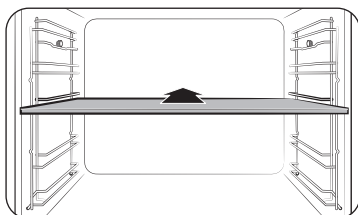
Eco grill



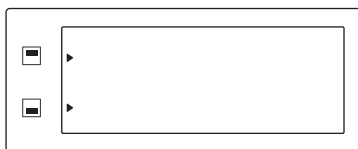
Fan grill

Dual cook mode

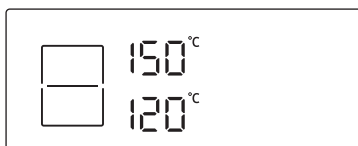
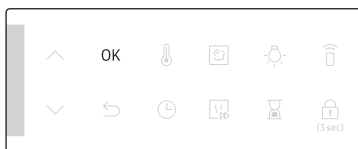
You can use the provided divider to separate the cooking chamber in the upper and lower zones. This allows users to enable two different cooking modes simultaneously, or to simply choose one zone to cook with.



1. Insert the Divider in level 3 to separate the cooking chamber in two zones.
2. The upper zone is available with Grill, Convection, or Top Heat + Convection mode. For the lower zone, Convection, Bottom Heat + Convection and Bottom Heat modes can be enabled.



3. Press to select the upper zone, or press to select the lower zone. An indicator appears next to the selected zone.
4. On the feature panel, press to choose a cooking mode.
5. Set the cooking time and/or temperature if necessary. See the **Common settings** section for details.
6. When done, press **OK**.



The oven starts preheating until the internal temperature reaches the target temperature. Preheating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the **Cooking smart**.

NOTE

Availability of Dual cook mode depends on the cooking mode. For more information, see the **Cooking smart** section in this manual.

Cooking modes

The cooking modes with an asterisk (*) are available for fast preheating and disabled for temperatures set at less than 100 °C.

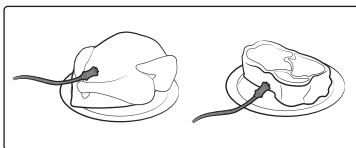
Mode			Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
			Single	Dual			
				Upper	Lower	Dual	
		Convection	* 30-250	40-250	40-250	-	160
		The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.					
		Eco Convection	* 30-250	-	-	-	160
			Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.				
			NOTE - ECO Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1. - In Dual cook mode, Eco Convection mode cannot be set on the upper and lower zones simultaneously.				

Operations

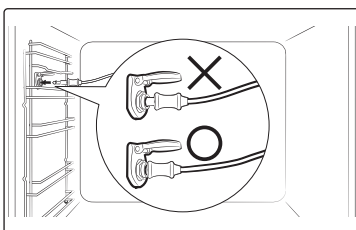
Mode		Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
		Single	Dual			
			Upper	Lower	Dual	
	Conventional	* 30-250	-	-	-	180
		The heat is generated from the top and bottom heating elements. This function should be used for standard baking and roasting for most types of dishes.				
	Top heat + Convection	* 40-250	40-250	-	-	180
		The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).				
	Bottom heat + Convection	* 40-250	-	40-250	-	200
		The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.				
	Bottom heat	100-230	-	40-250	-	150
		The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.				

Mode			Temperature range (°C)				Suggested temperature (°C)
			Single	Dual			
				Upper	Lower	Dual	
	Large grill	100-270	40-250	-	-	220	
		The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).					
		Eco grill	100-270	-	-	-	220
The small-area grill emits heat. Use this mode for food that requires less heat, such as fish and filled baguettes.							
	Fan grill	100-250	-	-	-	180	
		Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.					
	Air Sous Vide	* 50-95	-	-	-	60	
		Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber.					

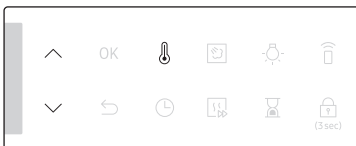
Cooking with the meat probe (applicable models only)



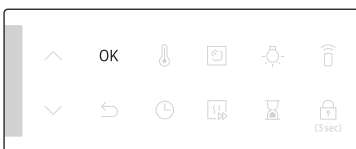
1. On the feature panel, press to choose a cooking mode and temperature.
2. Insert the tip of the meat probe into the centre of the meat to cook. Make sure the rubber handle is not inserted.



3. Plug the probe connector into the socket on the left side of the wall. Make sure you see the Meat Probe inserted indicator when the probe connector is connected.



4. Press the temperature button again and use the Δ / ∇ buttons to set the internal temperature of the meat.



5. Press **OK** to start cooking. The oven completes cooking with a melody when the internal temperature of the meat reaches the set temperature.

⚠ WARNING on acrylamide

- To prevent damage, do not use the meat probe with the spit accessory.
- When cooking is complete, the meat probe becomes very hot. To prevent burns, use oven gloves to take out the food.

📖 NOTE

Not all modes support using the meat probe. If you use the meat probe with inapplicable modes, the current mode indicator blinks. When this happens, remove the meat probe instantly.

Operations

Dual cook mode temperature setting range

You can use both the upper and lower zones simultaneously for different cooking operations.

In Dual Cook mode, the temperature range of one zone is affected by the temperature settings of the other zone. For instance, broiling in the upper zone will be limited by the operation in the lower zone in terms of cooking temperatures. However, either zone limits its temperature settings between minimum 40 and maximum 250.

If Upper is set to (°C)	Lower zone is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

If Lower is set to (°C)	Upper zone is limited to (°C)	
	Minimum	Maximum
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Available modes in each zone

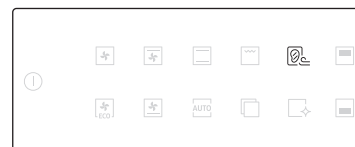
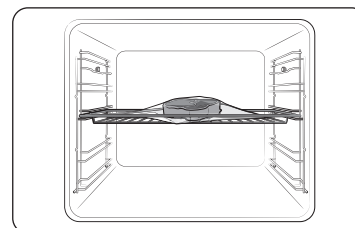
Zone	Available mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)	Fast Preheat	Meat probe
Upper	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
Lower	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X

Air Sous Vide (applicable models only)

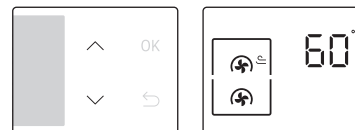
Air Sous Vide mode uses low-temperature hot air to implement Sous Vide mode without steam or the water tank. In this mode, the oven keeps constant low temperatures inside the cooking chamber, cooking food that can keep its original fragrance and nutrients while offering enriched flavor and soft texture.



1. Put food in a clean vacuum bag and seal it up. Then, load the food in rack position 3 of the oven.

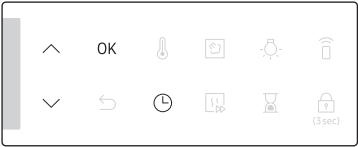


2. Press **Air Sous Vide**  to select mode.



3. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to change the default temperature. Enter the suggested temperature for your food as recommended cooking guide. The default temperature is 60 °C. (You can change the temperature by 1 °C.)

Operations



- 4. Press and Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons set the cooking time.
- 5. Press **OK** to start cooking.

NOTE

- Use fresh and quality ingredients only. Trim them in a clean condition and store under refrigeration.
- Use heat-resistant vacuum bags for moving and storing ingredients.
- Do never reuse the heat-resistant vacuum bags.
- The cooking time depends on the thickness of food. Addition of salt or sugar may shorten the cooking time.
- **Tips**
- To keep the original taste, we recommend you use less herbs and spices than in ordinary recipes.
- Meat and fishery offer better flavors when seared and served.
- If not served immediately after cooked, put the food in ice water and cool down completely. Then, store them under 5 °C to keep the fragrance and texture of food.
- Exceptionally, chicken is recommended to eat immediately after cooked.

We recommended preheat the oven for the best results.

Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Beef					
Steak, 4cm thick	Rare	Wire rack	3	54	3-4
Steak, 4cm thick	Medium	Wire rack	3	60	3-4
Steak, 4cm thick	Well done	Wire rack	3	68	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	6-8
Roast	Well done	Wire rack	3	68	6-8
Pork					
Chop, boneless	Tender	Wire rack	3	60	3-4
Chop, boneless	Firm	Wire rack	3	71	3-4
Roast	Medium	Wire rack	3	62	4-6
Roast	Well done	Wire rack	3	72	4-6
Pulled pork	Well done	Wire rack	3	74	18-24
Poultry					
Chicken, breast	Tender	Wire rack	3	66	3-4
Chicken, breast	Firm	Wire rack	3	72	3-4
Duck, breast	Tender	Wire rack	3	63	3-4
Fish					
Salmon steak	Tender	Wire rack	3	52	2-3
Salmon steak	Well done	Wire rack	3	63	2-3
Cod fillet	Tender	Wire rack	3	55	2-3

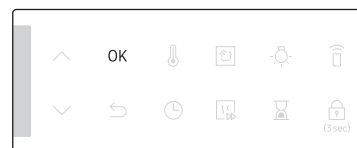
Food	Doneness	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Vegetables					
Asparagus	-	Wire rack	3	85	2-3
Potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Sweet potato, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Carrot, sliced	-	Wire rack	3	90	2-3
Squash, cubes	-	Wire rack	3	90	2-3
Fruit					
Apple, sliced	-	Wire rack	3	80	2-3
Pineapple, sliced	-	Wire rack	3	85	1-2
Pear, sliced	-	Wire rack	3	83	2-3
Others					
Hen's eggs	Poached	Wire rack	3	63	2-3
Hen's eggs	Hard boiled	Wire rack	3	71	2-3

* Cook hen's eggs without vacuum sealing.

To stop cooking



1. While cooking is in process, press .



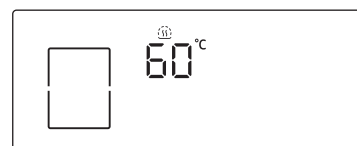
2. Press **OK** to cancel cooking.

Special function

Add special or additional functions to improve your cooking experience. Special functions are not enabled in Dual cook mode.



1. Press  on the feature panel.
2. Press  again to select a function.
3. Set the cooking time and/or temperature if necessary. For more information, see **Common settings**.



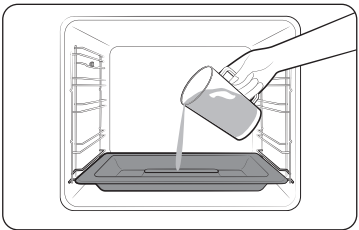
4. The oven starts the selected function with the default or your settings.

Operations

Mode		Temperature range (°C)	Suggested temperature (°C)	Instructions
F 1	Bottom Heat	100-230	150	The bottom heating element generates heat. Use this mode at the end of baking or cooking to brown the bottoms of a quiche or pizza.
F 2	Keep warm	40-100	60	Use this only for keeping foods warm that just have been cooked.
F 3	Plate warm	30-80	50	Use this for warming dishes or ovenware.
F 4	Defrost	30-60	30	This mode uses for defrosting frozen products, baking goods, fruit, cake, cream and chocolate. The defrosting time is depending on the type, size and quantity of the food.

Natural Steam (applicable models only)

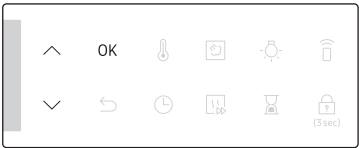
With Natural Steam, you can bake bread that is crispy on the outside and moist inside. We recommended preheat the oven for the best results.



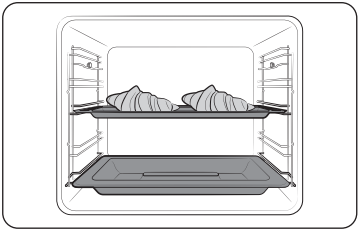
1. Insert steam tray on the bottom of zones.
2. Fill the tray with water 250 ml only when the oven is cold.



3. Set **Convection**  mode and select **Natural Steam** .



4. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the temperature.
5. Press **OK** to start preheating.



6. Put the food in the oven on any rack and start cooking.

NOTE

- Do not refill the water during cooking or when the oven is hot.
- When the oven cools down completely after using the **Natural Steam** function, use a wet cloth to wipe the bottom of the compartment.
- To remove water scale that forms after using the oven for an extended time, use a soft cloth with dedicated detergent.

The **Natural Steam**  works only with the **Convection**  mode.

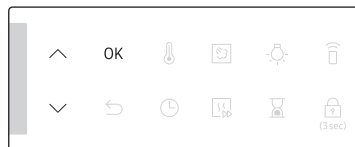
Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Croissants, 4-6 pieces	Universal tray	3	190	20-25
Apple puff pastry	Universal tray	3	190	20-25
Danish pastry	Universal tray	3	190	20-30
Bread roll	Universal tray	3	180	20-30
White bread	Wire rack	2	180	30-40

Auto cook

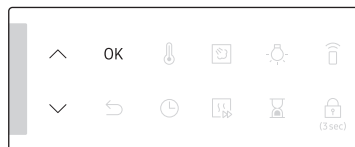
For inexperienced cooks, the oven offers a total of 50 auto cooking recipes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. On the feature panel, press **AUTO**.



2. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.



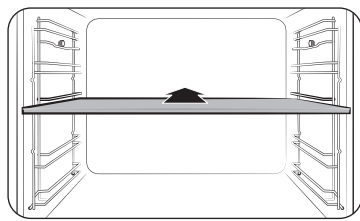
3. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the serving size, and then press **OK** to start cooking.

NOTE

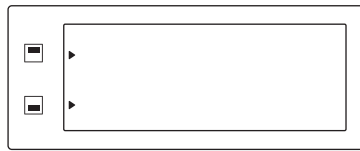
- Some of the items in the **Auto cook programmes** include preheating. For those items the preheating progress is displayed. Please put the food in the oven after preheating beep. Then, press **Cooking time** to start Auto Cook.
- For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

Operations

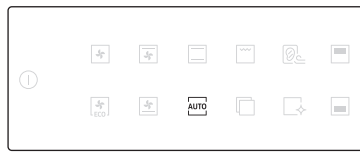
Dual cook mode



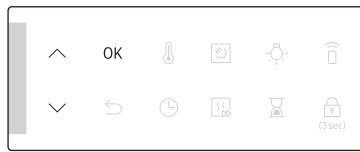
1. Insert the divider in level 3 to activate Dual cook mode.



2. Press to select the upper zone, or press to select the lower zone. An appears next to the selected zone.



3. On the feature panel, press .



4. Use the / buttons to select a programme, and then press **OK**. The available weight range (serving size) is presented for you.



5. Use the / buttons to set the serving size, and then press **OK** to start cooking.



NOTE

For more information, see the **Auto cook programmes** section in this manual.

Cleaning

Two cleaning modes are available for you. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning. The remaining time appears on the display during this process.

Function		Instructions
C 1	Steam Clean	This is useful for cleaning light soiling with steaming.
C 2	Pyrolytic *	Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning. 1 h 50 m (default setting) / 2 h 10 m / 2 h 30 m

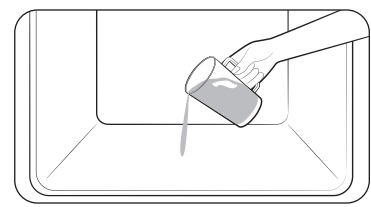


NOTE

The function with an asterisk (*) is available with applicable models only.

Steam Clean

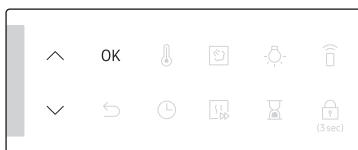
This is useful for cleaning light soiling with steaming. This function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.



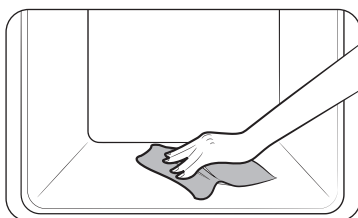
1. Pour 400 ml ($\frac{3}{4}$ pint) of water onto the bottom of the oven and close the oven door.



2. Press on the feature panel.



3. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to select **C 1**, and then press **OK**.
Steam cleaning runs for 26 minutes.



4. Use a dry cloth to clean inside the oven.

⚠ WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause a burn.

📖 NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soils manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- If the oven is hot inside, cleaning is not activated. Wait until the oven cools down, and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.
- The water poured onto the bottom of the oven may not completely evaporate, this is normal.

Pyrolytic

Pyrolytic features high temperature thermal cleaning. It burns off oily leftovers to facilitate manual cleaning.

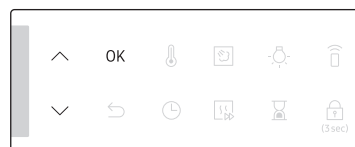
📖 NOTE

The Pyrolytic function is available with applicable models only.

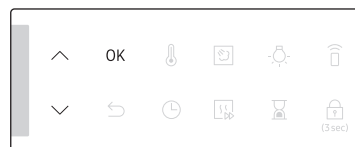


1. Remove all accessories, including the side runners, and wipe out large pieces of impurities manually from inside the oven. Otherwise, they may cause flames during the cleaning cycle, resulting in a fire.

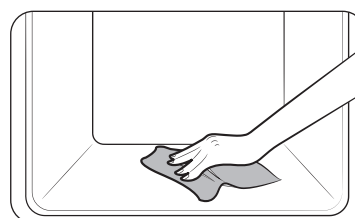
2. Press  on the feature panel.



3. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to select **C 2**, and then press **OK**.



4. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to select a cleaning time from 3 levels: 1 hr 50 min (default setting), 2 hr 10 min, and 2 hr 30 min.
5. Press **OK** to start cleaning.



6. When complete, wait until the oven cools down, and then wipe the door along its edges using a wet cloth.

Operations

⚠ CAUTION

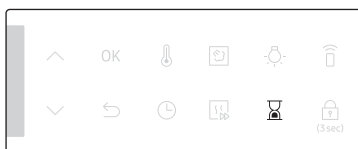
- Do not touch the oven because the oven becomes very hot during the cycle.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- After the cycle is complete, do not power off while the cooling fan is operating to cool the oven down.

📖 NOTE

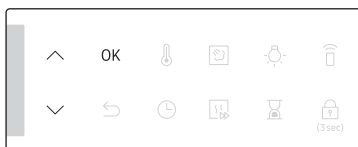
- Once the cycle starts, the oven becomes hot inside. Then, the door will be locked for safety. When the cycle is complete and the oven cools down, the door will be unlocked.
- Make sure you empty the oven before cleaning. Accessories can be deformed due to high temperatures inside the oven.

Timer

Timer helps you check the time or operating duration while cooking.



1. Press .

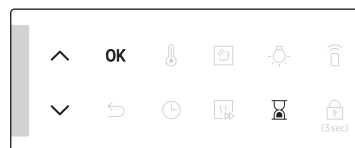


2. Use the $\wedge$ / $\vee$ buttons to set the desired duration, and then press **OK**.

📖 NOTE

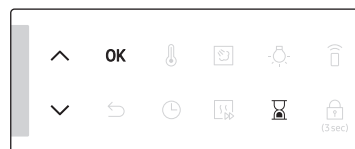
- When the time has elapsed, the oven beeps with a blinking message of "0:00" on the display.
- You can change the timer settings at any time.

Sound on/off



1. To mute the sound, press and hold down  for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **1** and press **OK**. and use $\wedge$ / $\vee$ buttons to set on and press **OK**.
3. To unmute the sound, repeat step **1**, **2**, set off and press **OK**.

Wi-Fi on/off



1. To set the Wi-Fi on, press and hold down  for 3 seconds. Then **1** is blinking.
2. Select **2** and press **OK**. and use $\wedge$ / $\vee$ buttons to set on and press **OK**.
3. To set the Wi-Fi off, repeat step **1**, **2**, set off and press **OK**.

Cooking smart

Manual cooking

⚠ WARNING on acrylamide

Acrylamide produced while baking starch-contained food such as potato chips, French fries, and bread may cause health problems. It is recommended to cook these foods at low temperatures and avoid overcooking, heavy crisping, or burning.

📖 NOTE

- Pre-heating is recommended for all cooking modes unless otherwise specified in the Cooking smart.
- When using Eco Grill, put food in the centre of the accessory tray.

Accessory tips

Your oven comes with a different number or kind of accessories. You may find that some accessories are missing from the table below. However, even if you are not provided with the exact accessories specified in this Cooking smart, you can follow along with what you already have, and achieve the same results.

- The Baking tray and the Universal tray are interchangeable.
- When cooking oily foods, it is recommended to put a tray under the Wire rack to collect oil residue. If you are provided with the Wire rack insert, you can use it together with the tray.
- If you are provided with the Universal tray or Extra deep tray, or both, it is better to use whichever is deeper for cooking oily foods.

Baking

We recommend to preheat the oven for best results.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	2		160-170	35-40
Marble cake	Wire rack, Gugelhopf tin	3		175-185	50-60
Tart	Wire rack, Ø 20 cm tart tin	3		190-200	50-60
Yeast cake on tray with fruits and crumbles	Universal tray	2		160-180	40-50
Fruit crumble	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		170-180	25-30
Scones	Universal tray	3		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack, 22-24 cm oven dish	3		190-200	25-30
Meringues	Universal tray	3		80-100	100-150
Soufflé	Wire rack, soufflé cups	3		170-180	20-25
Apple yeast tray cake	Universal tray	3		150-170	60-70

Cooking Smart

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Homemade pizza, 1-1.2kg	Universal tray	2		190-210	10-15
Frozen puff pastry, filled	Universal tray	2		180-200	20-25
Quiche	Wire rack, 22-24 cm oven dish	2		180-190	25-35
Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	2		160-170	65-75
Chilled pizza	Universal tray	3		180-200	5-10

Roasting

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Meat (Beef/Pork/Lamb)					
Sirloin of beef, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	50-70
Boned loin of veal, 1.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	90-120
Pork roast, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		200-210	50-60
Joint of pork, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		160-180	100-120
Leg of lamb on the bone, 1 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		170-180	100-120

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Poultry (Chicken/Duck/Turkey)					
Chicken, Whole, 1.2 kg *	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		205	80-100 *
Chicken pieces	Wire rack + Universal tray	3 1		200-220	25-35
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	20-30
Small turkey, whole, 5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	120-150
Vegetables					
Vegetables, 0.5 kg	Universal tray	3		220-230	15-20
Baked potato halves, 0.5 kg	Universal tray	3		200	45-50
Fish					
Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	3 1		200-230	10-15
Roast fish	Wire rack + Universal tray	3 1		180-200	30-40

* Turn over after half of time.

Grilling

We recommend preheat the oven using large grill mode. Turn over after half of time.

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Bread					
Toast	Wire rack	5		270	2-4
Cheese toast	Universal tray	4		200	4-8
Beef					
Steak *	Wire rack + Universal tray	4 1		240-250	15-20
Burgers *	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	13-18
Pork					
Pork chops	Wire rack + Universal tray	4 1		250-270	15-20
Sausages	Wire rack + Universal tray	4 1		260-270	10-15
Poultry					
Chicken, breast	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	30-35
Chicken, drumstick	Wire rack + Universal tray	4 1		230-240	25-30

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Frozen ready-meal

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Frozen pizza, 0.4-0.6 kg	Wire rack	3		200-220	15-25
Frozen lasagne	Wire rack	3		180-200	45-50
Frozen oven chips	Universal tray	3		220-225	20-25
Frozen Croquettes	Universal tray	3		220-230	25-30
Frozen oven camembert	Wire rack	3		190-200	10-15
Frozen baguettes with topping	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	10-15
Frozen fish fingers	Wire rack + Universal tray	3 1		190-200	15-25
Frozen fish burger	Wire rack	3		180-200	20-35

Cooking Smart

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle up to 220 °C. The top heater and the convection fan are operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection. This process is done while the top and the bottom heaters are operating. This mode is suitable for meat roasts and poultry.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Roast beef	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Pork roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	4-5
Lamb roast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	3-4
Duck breast	Wire rack + Universal tray	3 1	80-100	2-3

ECO convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

You can increase or decrease the cooking time and/or temperature to your preference.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Wire rack	2	160-180	60-80
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Universal tray	2	190-200	70-80
Sausages, 0.3-0.5 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	180-200	25-35
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Universal tray	3	190-210	25-35
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-40
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Wire rack + Universal tray	3 1	200-220	30-45
Roast sirloin of beef, 0.8- 1.2 kg	Wire rack + Universal tray	2 1	180-200	65-75
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Universal tray	3	200-220	25-35

Dual cook

Before using dual cook function insert the divider into the oven. We recommend preheat the oven for best results.

The following table presents 5 dual cook guides we recommended for cooking, roasting and baking. Using dual cook function, you will be able to cook your main dish & side dish or main dish & dessert simultaneously.

- Using dual cook function, preheating time can be extended.

No	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
1	Upper	Sponge cake	Wire rack, Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Lower	Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18
2	Upper	Roast vegetables, 0.4-0.8 kg	Universal tray	4		220-230	13-18
	Lower	Apple pie	Wire rack, Ø 20 cm tin	1		160-170	70-80
3	Upper	Pita bread	Universal tray	4		230-240	13-18
	Lower	Potato gratin, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50
4	Upper	Chicken, drumstick	Wire rack + universal tray	4 4		210-230	30-35
	Lower	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Wire rack, 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35

No	Zone	Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
5	Upper	Fish fillet, baked	Wire rack + Universal tray	4 4		210-230	15-20
	Lower	Apple puff pastry	Universal tray	1		170-180	25-30

You can also use upper or lower zone only to save power. The cooking time can be extended when you use separated zone. We recommend preheat the oven for best results.

Upper

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	4		170	30-35
Scones	Universal tray	4		180-190	30-35
Lasagne	Wire rack	4		190-200	30-35
Chicken, drumstick*	Wire rack + Universal tray	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Cooking Smart

Lower

Food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	1		170	30-35
Marble cake	Wire rack	1		160-170	60-70
Apple pie	Wire rack	1		160-170	70-80
Homemade pizza, 1.0-1.2 kg	Universal tray	1		190-210	13-18

Auto cook programmes

⚠ CAUTION

Foods that can easily spoil (such as milk, eggs, fish, meat, or poultry) should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed. Eating spoiled food can result in sickness from food poisoning.

Single cook

The following table presents 40 auto programmes for cooking, roasting and baking.

It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book. Auto cook programmes 1 to 19, 38 and 39 include preheating and display the preheating progress. Please put the food in the oven after preheating beep. Press **Cooking Time** to start **Auto Cook**.

⚠ WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 2	Vegetable gratin	0.8-1.2	Wire rack	3
		Prepare fresh vegetable gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 3	Pasta bake	1.2-1.5	Wire rack	3
		Prepare pasta gratin using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 4	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	3
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 5	Ratatouille	1.2-1.5	Wire rack	3
		Put ingredients for Ratatouille in casserole dish with lid. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack. Bake covered. Stir before serving.		
A 6	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	2
		Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 7	Croissants	0.3-0.4	Universal tray	3
		Prepare croissants (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 8	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	3
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 9	Fruit flan base	0.4-0.5	Wire rack	3
		Put the dough into a black metal buttered baking dish for cake base. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 10	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	2
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 25 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
A 11	White bread loaf	0.6-0.7	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 12	Mixed grain bread loaf	0.8-0.9	Wire rack	2
		Prepare dough and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds put dish on the centre of rack.		
A 13	Bread roll	0.3-0.5	Universal tray	3
		Prepare rolls (chilled ready dough). Put on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep, put tray into the oven.		

Cooking Smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 14	Fruit crumbles	0.8-1.2	Wire rack	3
		Put fresh fruits (raspberries, blackberries, apple slices, or pear slices) into oven dish 22-24 cm. Distribute crumbles on top. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
A 15	Scones	0.5-0.6	Universal tray	3
		Put scones (5-6 cm diameter) on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 16	Sponge cake	0.5-0.6	Wire rack	3
		Prepare cake batter and put into a black metal round baking tin with 26 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 17	Marble cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a metal round gugelhupf or bundt tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 18	Dutch loaf cake	0.7-0.8	Wire rack	2
		Prepare cake batter and put into a black metal rectangular baking dish (length 25 cm). Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
A 19	Brownies	0.7-0.8	Wire rack	3
		Prepare cake batter using a 20-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 20	Roast sirloin of beef	0.8-1.2	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
A 21	Slow Cooked Roast Beef	0.8-1.2	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Season the beef and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the wire-rack with fat-side up.		
A 22	Herb Roasted Lamb Chops	0.4-0.8	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate the lamb chops with herbs and spices and put them on wire rack.		
A 23	Leg of Lamb on the bone	1.0-1.4	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Marinate the lamb and put on wire rack.		
A 24	Roast Pork with Crackling	0.8-1.2	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Put pork roast with fat side to the top on wire rack.		
A 25	Rack of Pork Ribs	0.8-1.2	Wire rack	3
			Universal tray	1
		Put rack of pork rib on rack.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 26	Chicken, Whole	1.0-1.4	Wire rack	2
			Universal tray	1
		Rinse and clean chicken. Brush chicken with oil and spices. Put it breast side down on the rack and turn over as soon as the oven beeps.		
A 27	Chicken, Breast	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Marinate breasts and put on the rack.		
A 28	Chicken Drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Brush with oil and spices and put on rack.		
A 29	Duck, Breast	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Put duck breasts with fat-side up on the rack. The first setting is for medium, the second for medium- well done cooking level.		
A 30	Trout fillet, baked	0.3-0.7	Universal tray	4
		Put trout fillets with the skin side up on the universal tray.		
A 31	Trout	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean the fish and put head to tail on the rack. Add lemon juice, salt and herbs inside fish. Cut skin surface with knife. Brush oil and salt.		

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 32	Sole	0.3-0.7	Universal tray	3
		Put sole on baking paper on the universal tray. Cut surface with knife.		
A 33	Salmon steak/fillet	0.3-0.7	Wire rack	4
			Universal tray	1
		Rinse and clean fillets or steaks. Put fillets skin side up on rack.		
A 34	Roast vegetables	0.3-0.7	Universal tray	4
		Rinse and prepare slices of courgette, egg plant, pepper, onion and cherry tomatoes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute evenly on universal tray.		
A 35	Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	3
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
A 36	Frozen Oven Chips	0.3-0.7	Universal tray	3
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		
A 37	Frozen potato wedges	0.3-0.7	Universal tray	3
		Distribute frozen potato wedges evenly on universal tray.		
A 38	Frozen Pizza	0.3-0.7	Wire rack	3
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		

Cooking Smart

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
A 39	Homemade Pizza	0.8-1.2	Universal tray	2
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
A 40	Dough Proofing	0.3-0.7	Wire rack	2
		Prepare dough in bowl, cover with cling film. Put in centre of rack.		

Dual cook

The following table presents 10 auto programmes for cooking, roasting and baking. You can use only upper zone or lower zone and use the upper and lower zone at the same time.

The programme contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience. You will find some recipes for the auto programmes in your instruction book.

All dual auto cook programmes include preheating and display the preheating progress.

Please put the food in the oven after preheating beep.

Press **Cooking Time** to start **Auto Cook**.

WARNING

Always use oven gloves while taking out food.

1. Upper

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Potato gratin	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare fresh potato gratin using an ovenproof dish, 22-24 cm. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
2	Lasagne	1.0-1.5	Wire rack	4
		Prepare homemade lasagna using 22-24 cm ovenproof dish. Start programme, after preheating beep sounds, put dish on the centre of rack.		
3	Chicken Drumstick	0.5-0.9	Wire rack	4
			Universal tray	4
		Brush with oil and spices and put on rack.		
4	Baked potato halves	0.5-0.9	Universal tray	4
		Cut large potatoes (each 200 g) into halves lengthways. Put with cut side up on universal tray and brush with olive oil, herbs and spices.		
5	Frozen oven chips	0.3-0.7	Universal tray	4
		Distribute frozen oven chips evenly on universal tray.		

2. Lower

Code	Food	Weight (kg)	Accessory	Level
1	Apple pie	1.2-1.4	Wire rack	1
		Prepare apple pie using a 20-24 cm round metal baking tin. Start programme, after preheating beep sounds, put tin on the centre of rack.		
2	Apple puff pastry	0.3-0.4	Universal tray	1
		Put apple puff pastries on baking paper on universal tray. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		
3	Quiche Lorraine	1.2-1.5	Wire rack	1
		Prepare quiche dough, put in a round quiche dish with 22-24 cm diameter. Start programme, after preheating beep sounds add filling and put dish on the centre of rack.		
4	Frozen Pizza	0.3-0.7	Wire rack	1
		Start programme, after preheating beep sounds, put the frozen pizza on the middle of the wire rack.		
5	Home made Pizza	0.8-1.2	Universal tray	1
		Prepare homemade pizza with the yeast dough and put it on the universal tray. The weight include dough and topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Start programme, after preheating beep sounds, put tray into the oven.		

Cooking Smart

3. Twin

You can select one auto programme for the lower and upper zone and cook simultaneously.

 CAUTION

When you use either the upper or lower zone, the fan and the heater of the other zone may operate for optimal performance. The zone that is not being used must not be used for any unintended purposes.

Test dishes

According to standard EN 60350-1

1. Baking

The recommendations for baking refer to a preheated oven. Do not use the Fast Preheat function. Always put trays the slanted side to the door front.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Small cakes	Universal tray	3		165	23-28
		3		155	25-30
		1+3		155	33-38
Shortbread	Universal tray	1+3		140	28-33
Fatless sponge cake	Wire rack + Spring form cake tin (Dark coated, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Apple pie	Wire rack + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø 20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Universal tray + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Increase the cooking time by 5 minutes if you are cooking in Conventional mode using a glass ovenware (Ø 26 cm).

** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

*** Two cakes are arranged in the center on top of each other.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Large Grill function.

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
White bread toast	Wire rack	5		270 (Max)	1-2
Beef burgers * (12 ea)	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	4 1		270 (Max)	1 st 15-18 2 nd 5-8

* Turn over after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

3. Roasting

Type of food	Accessory	Level	Type of heating	Temp. (°C)	Time (min.)
Whole chicken * 1.3-1.5 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Whole chicken * 1.5-1.7 kg	Wire rack + Universal tray (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Turn over after half of time.

Collection of frequent auto cook recipes

Potato gratin

Ingredients 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated cheese, butter, thyme

Directions Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish (22-24 cm). Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Cooking Smart

Vegetable gratin

Ingredients 800 g vegetables (courgette, tomato, onion, carrot, pepper, pre-cooked potatoes), 150 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, herb (pepper, parsley or rosemary), 150 g grated cheese, 3 tbsp olive oil, some thyme leaves

Directions Wash the vegetables and slice them to 3-5 mm thickness. Layer the slices on a gratin dish (22-24 cm) and pour the oil on the vegetables. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese and pour on the vegetables. Spread the grated cheese over the top and bake. Then serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.

Lasagne

Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 500 ml tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped), 200 g grated cheese, 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil

Directions Prepare tomato meat sauce. Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 30 min.
Cook lasagne noodles according to package directions. Layer the lasagne noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining cheese on the top of layer of noodles and bake.

Apple pie

- Ingredients**
- **Pastry:** 275 g flour, $\frac{1}{2}$ tbsp salt, 125 g white castor sugar, 8 g vanilla sugar, 175 g cold butter, 1 egg(beatened)
 - **Filling:** 750 g firm whole apples, 1 tbsp lemon juice, 40 g sugar, $\frac{1}{2}$ tbsp cinnamon, 50 g seedless raisins, 2 tbsp bread crumbs

Directions Sift the flour with the salt above a big bowl. Sift the castor sugar and vanilla sugar with it. Cut with 2 knives the butter through the flour in small cubes. Add $\frac{3}{4}$ of the beaten egg. Knead all the ingredients in the food processor until a crumbly mass appears. Form the dough into a ball with your hands. Wrap it in plastic foil and leave it chilled for about 30 min. Grease the spring tin (24-26 cm diameter) and dust the surface with flour. Roll out $\frac{3}{4}$ of the dough till 5 mm thickness. Put it in the tin (bottom and sides). Peel and core the apples. Cut them in cubes of about $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Sprinkle the apples with lemon juice and mix well. Wash and dry the currants and raisins. Add sugar, cinnamon, raisins and currants. Mix well and sprinkle the bottom of dough with bread crumbs. Press slightly. Roll out the rest of the dough. Cut the dough in small strips and put them cross wise on the filling. Brush the pie evenly with the rest of the beaten egg.

Quiche Lorraine

- Ingredients**
- **Pastry:** 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg
 - **Filling:** 75 g cubed fatless bacon, 125 ml cream, 125 g crème fraîche, 2 eggs, beaten, 100 g grated cheese from Switzerland, salt and pepper

Directions To make the pastry, put the flour, butter and egg in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 min. Roll out the pastry and placed in the greased ceramic dish for quiche (25 cm diameter). Prick the bottom with a fork. Mix the egg, cream, crème fraîche, cheese, salt and pepper. Pour it on the pastry just before baking.

Fruit crumbles

- Ingredients**
- **Topping:** 200 g flour, 100 g butter, 100 g sugar, 2 g salt, 2 g cinnamon powder
 - **Fruit:** 600 g mixed fruits

Directions Mix all ingredients until to be crumble for making topping. Spread the mixed fruits into an oven dish and sprinkle the crumble.

Cooking Smart

Homemade pizza

- Ingredients**
- **Pizza dough:** 300 g flour, 7 g dried yeast, 1 tbsp olive oil, 200 ml warm water, 1 tbsp sugar and salt
 - **Topping:** 400 g sliced vegetable (aubergine, courgette, onion, tomato), 100 g ham or bacon(chopped), 100 g grated cheese

Directions Put the flour, yeast, oil, salt, sugar and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 min. Cover with lid and place in oven for 30 min at 35 °C to prove. Roll out the dough on a floured surface into a rectangle shape and put on the tray or pizza pan. Spread the tomato puree on the dough and place ham, mushroom, olive and tomato. Sprinkle evenly with cheese on the top and bake.

Roast sirloin of beef

- Ingredients** 1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme
- Directions** Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Herb roasted lamb chops

- Ingredients** 1 kg lamb chops (6 pieces), 4 large garlic cloves (pressed), 1 tbsp fresh thyme (crushed), 1 tbsp fresh rosemary(crushed), 2 tbsp salt, 2 tbsp olive oil
- Directions** Mix the salt, garlic, herbs and oil and add the lamb. Turn to coat and leave at a room temperature at least 30 min to 1 hour.

Rack of Pork rib

- Ingredients** 2 racks pork spare ribs, 1 tbsp black peppercorns, 3 bay leaves, 1 onion (chopped), 3 garlic cloves (chopped), 85 g brown sugar, 3 tbsp Worcestershire sauce, 2 tbsp Tomato puree, 2 tbsp olive oil
- Directions** Make a barbecue sauce. Heat oil in a sauce pan and add the onion. Cook until softened and add remaining ingredients. Broil and reduce heat and simmer for 30 min until thickened. Marinate the rib with the barbecue sauce at least 30 min to 1 hour.

Maintenance

Cleaning

For easier cleaning, regularly clean the oven.

⚠ WARNING

- Make sure the oven and accessories are cool before cleaning.
- Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or any other abrasive materials.

Oven interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- To avoid damaging the enamelled oven surfaces, only use standard oven cleaners.
- To remove stubborn soils, use a special oven cleaner.
- As the temperature of the cooking room increases at an initial period, you may find some spots on the inner glass of the door. If this is the case, turn off the oven and wait until it cools down. Then, use kitchen paper or neutral detergent with a clean cloth to wipe up the inner glass.

Oven exterior

For cleaning the exterior of the oven such as the oven door, handle, and display, use a clean cloth and a mild cleaning detergent or warm soapy water, and dry with a kitchen roll or dry towel.

Grease and dirt can remain, especially around the handle because of the hot air coming from inside. It is recommended to clean the handle after each use.

Accessories

Wash the accessories after every use, and dry it with a tea towel. To remove stubborn impurities, soak the used accessories in warm soapy water for about 30 minutes before washing.

Catalytic enamel surface (applicable models only)

The removable parts are coated with dark grey catalytic enamel. They can be soiled with oil and fat spattered by the circulating air during convection heating. However, these impurities burn off at oven temperatures of 200 °C or above.

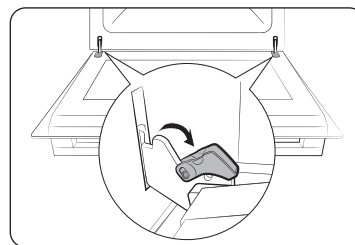
1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean the interior of the oven.
3. Select Convection mode with max temperature, and run the cycle for an hour.

Door

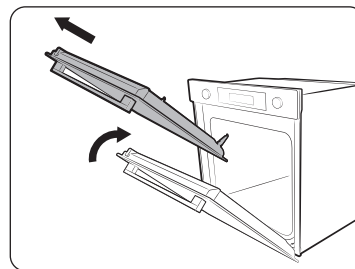
Do not remove the oven door unless for cleaning purposes. To remove the door for cleaning, follow these instructions.

⚠ WARNING

The oven door is heavy.

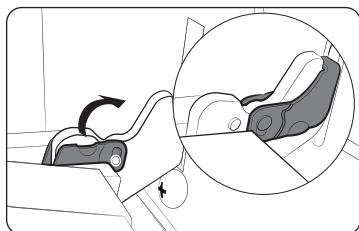


1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.
3. Clean the door with soapy water and a clean cloth.

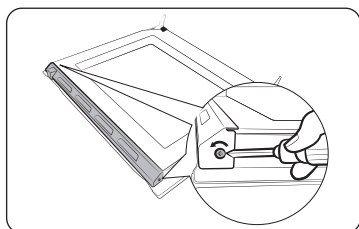
Maintenance



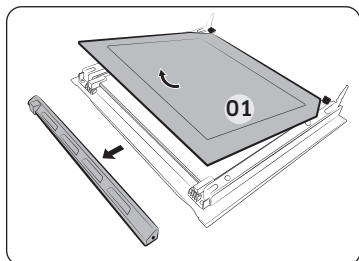
4. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Door glass

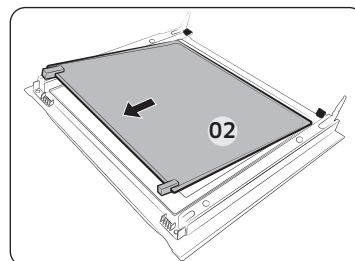
Depending on the model, the oven door is equipped with 3-4 sheets of glass placed against each other. Do not remove the door glass unless for cleaning purposes. To remove the door glass for cleaning, follow these instructions.



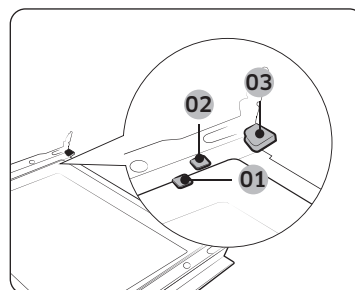
1. Use a screwdriver to remove the screws on the left and right sides.



2. Detach the coverings in the arrow directions
3. Remove the first sheet from the door.

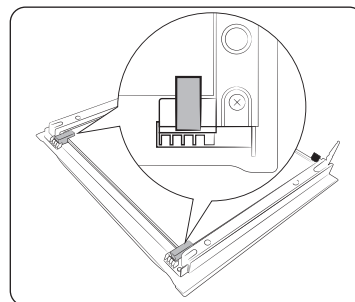


4. Remove the second sheet from the door in the arrow direction.
5. Clean the glass with soapy water and a clean cloth.



- 01 Support clip 1
- 02 Support clip 2
- 03 Support clip 3

6. When done, reinsert the sheets as follows:
 - Insert sheet 2 between support clip 1 and 2, and sheet 1 into support clip 3 in this order.

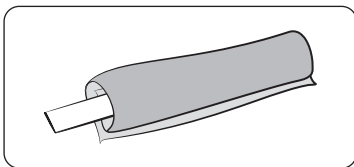


7. Check if the glass rubbers fit into and secure the glass sheet properly.
8. Follow steps 1-2 above in the reverse order to reinstall the door.

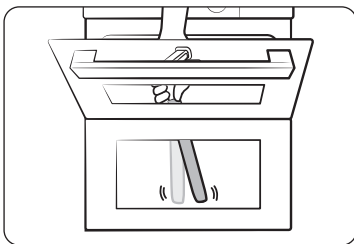
⚠ WARNING

To prevent heat leaks, make sure you properly reinsert the glass sheets.

Dual door glass (applicable models only)



1. Tie the wet tissue to stick.

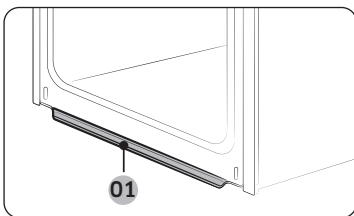


2. Put on the towel below door.
3. Clean the door.
4. Apply detergent to tissue and clean again.
5. Wipe the dry tissue to the moisture and bubble.

CAUTION

Do not detach the door for cleaning.

Water collector



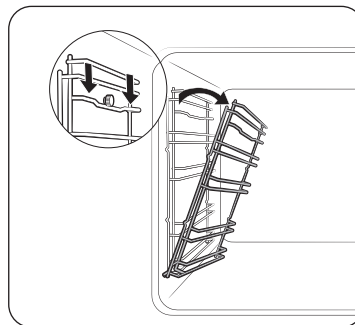
01 Water collector

The water collector collects not only excess moisture from cooking but also food residue. Regularly empty and clean the water collector.

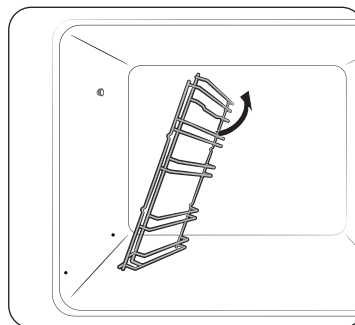
WARNING

If you encounter a water leak from the water collector, contact us at a local Samsung service center.

Side racks (applicable models only)



1. Press the top line of the left side rack, and lower by approximately 45°.



2. Pull and remove the bottom line of the left side rack.
3. Remove the right side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 above in the reverse order to reinsert the side racks.

NOTE

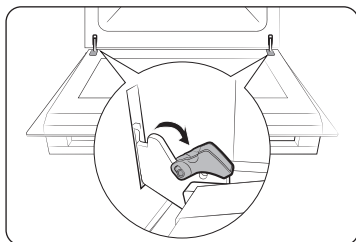
The oven operates without the side racks and racks in position.

Maintenance

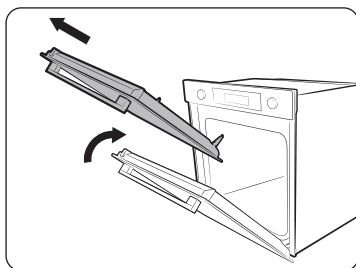
Detaching the door

⚠ WARNING

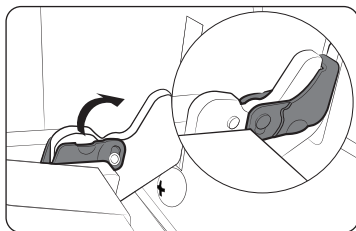
The oven door is heavy.



1. Open the door and flip open the clips at both hinges.



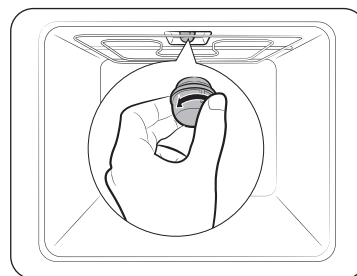
2. Close the door approximately 70°. Hold the oven door by the sides using both hands, and lift and pull upwards until the hinges are removed.



3. When done, follow steps 1 to 2 in the reverse order to reinstall the door. Make sure the clips are hinged on both sides.

Replacement

Bulbs

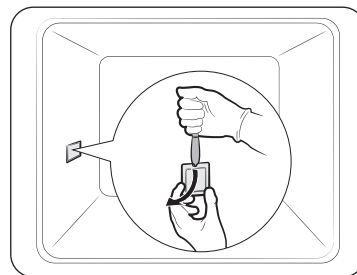


1. Remove the glass cap by turning anti-clockwise.
2. Replace the oven light.
3. Clean the glass cap.
4. When done, follow step 1 above in the reverse order to reinsert the glass cap.

⚠ WARNING

- Before replacing a bulb, turn off the oven and unplug the power cord.
- Use only 25-40 W / 220-240 V, 300 °C heat-resistant bulbs. You can purchase approved bulbs at a local Samsung service center.
- Always use a dry cloth when handling a halogen bulb. This is to prevent the bulb from being tampered with fingerprints or sweat, resulting in a shortened lifecycle.

Side oven light



1. Hold the lower end of the cover of the side oven light with one hand, and use a flat-sharp tool such as a table knife to remove the cover as shown.
2. Replace the side oven light.
3. Reinsert the light cover.

Troubleshooting

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Problem	Cause	Action
The buttons cannot be pressed properly.	- If there is foreign matter caught between the buttons. - Touch model: if there is moisture on the exterior. - If the lock function is set.	- Remove the foreign matter and try again. - Remove the moisture and try again. - Check whether the lock function is set.
Some buttons are not enabled properly.	If the divider stays inserted in the compartment (or if the oven is operating in Flex mode)	Remove the divider. While it is inserted, some buttons are disabled.
The time is not displayed.	If there is no power supplied.	Check whether there is power supplied.
The oven does not work.	If there is no power supplied.	Check whether there is power supplied.
The oven stops while in operation.	If it is unplugged from the power socket.	Reconnect the power.
The power turns off during operation.	- If continuous cooking takes a long time. - If the cooling fan does not work. - If the oven is installed in a place without good ventilation. - When using several power plugs in the same socket.	- After cooking for a long time, let the oven cool. - Listen for the sound of the cooling fan. - Keep the gaps specified in the product installation guide. - Use a single plug.

Problem	Cause	Action
There is no power to the oven.	If there is no power supplied.	Check whether there is power supplied.
The oven exterior is too hot during operation.	If the oven is installed in a place without good ventilation.	Keep the gaps specified in the product installation guide.
The door cannot be opened properly.	If there is food residue stuck between the door and product interior.	Clean the oven well and then open the door again.
The interior light is dim or does not turn on.	- If the lamp turns on and then off. - If the lamp is covered by foreign matter during cooking.	- The lamp automatically turns off after a certain amount of time to save power. You can turn it on again by pressing the oven light button. - Clean the inside of the oven and then check.
Electric shock occurs on the oven.	- If the power is not properly grounded. - If you are using a socket without grounding.	Check whether the power supply is properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not a product malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is steam through a crack in the door.		
There is water remaining in the oven.	The brightness changes depending on power output changes.	Power output changes during cooking are not malfunctions, so there is no need to worry.
The brightness inside the oven varies.		

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	The fan automatically runs for a certain amount of time to ventilate inside the oven.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.
The oven does not heat.	- If the door is open. - If oven controls are not correctly set. - If the household fuse has been blown or the circuit breaker has been tripped.	- Close the door and restart. - Refer to the chapter on oven operation and reset the oven. - Replace the fuse or reset the circuit. If it happens repeatedly, call an electrician.
Smoke comes out during operation.	- During initial operation. - If there is food on the heater.	- Smoke may come from the heater when you first use the oven. This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop happening. - Let the oven cool sufficiently and remove the food from the heater.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	If using plastic or other containers that are not heat-resistant.	Use glass containers suitable for hot temperatures.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	If the door is often opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you frequently open the door, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
Steam cleaning does not work.	This is because the temperature is too high.	Let the oven cool and then use.
Dual cook mode does not work.	If the divider is not properly assembled.	Insert the divider correctly and use.
Single cook mode does not work.	If the divider is inserted in the oven.	Take out the divider and use.
The fan of the cavity, that is not being used in Dual cook, is operating (or the temperature of the cavity is hot).	For the best cooking performance and results, fan and the heater of the cavity that is not being used may operate.	This is not a product malfunction, so there is no need to worry.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Meaning	Action
C-d1	Door lock malfunctions.	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-20	Sensor malfunctions.	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Only occurs during EEPROM Read/Write.	
C-F0	If there is no communication between the main PCB and sub PCB.	
C-F2	Occurs when a communication problem is maintained between the Touch IC <-> Main or Sub micom.	Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
C-d0	Button problem Occurs when a button is pressed and held for a period of time.	Clean the buttons and make sure there is no water on/ around them. Turn off the oven and try again. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.

Code	Meaning	Action
-dC-	If the divider is removed during cooking in Dual cook mode. If the divider is inserted during cooking in Single cook mode.	The divider must not be removed during cooking in Dual cook mode. Turn off the oven and then restart. If the problem continues, turn off all power for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a service centre.
S-01	Safety shutoff Oven has continued operating at a set temperature for an extended time. - Under 100 °C - 16 hours - From 105 °C to 240 °C - 8 hours - From 245 °C to Max - 4 hours	This is not system failure. Turn off the oven and remove food. Then try again normally.

Technical specifications

Samsung strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Connection voltage	230-240 V ~ 50 Hz	
Maximum connected load power	3650-3950 W	
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 X 596 X 570 mm
	Built-in	560 X 579 X 549 mm
Volume	76 liter	

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

Supplier's name	Samsung	
Model identification	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})	81.6	
Energy Efficiency Class per cavity	A+	
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	1.05 kWh/cycle	
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})	0.71 kWh/cycle	
Number of cavities	1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	electricity	
Volume per cavity (V)	76 L	
Type of oven	Built-in	
Mass of the appliance (M)	NV7B421**** : 33.4 kg NV7B422**** : 33.4 kg NV7B423**** : 38.4 kg NV7B424**** : 33.4 kg NV7B425**** : 38.4 kg NV7B421**C* : 35.4 kg	NV7B422**C* : 35.4 kg NV7B424**C* : 35.4 kg NV7B431**** : 36.9 kg NV7B432**** : 36.9 kg NV7B433**** : 40.9 kg NV7B434**** : 36.9 kg NV7B435**** : 40.9 kg

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) NO 1275/2008.

Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WIFI	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min.)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min.)	30 min.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over. Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Wherever possible cook more than one item at a time.



NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

	Frequency range	Transmitter power (Max)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 leads to open source license information as related to this product.



UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/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
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/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) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/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
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

