

# Piekarnik do zabudowy

---

## Instrukcja instalacji i obsługi

NV70K1340BS/EO / NV70K1340BW/EO /  
NV70K1340BB/EO / NV70K1310BS/EO /  
NV70K1310BB/EO

---



**SAMSUNG**

# Spis treści

<b>Korzystanie z instrukcji</b>	<b>3</b>	<b>Inteligentne pieczenie</b>	<b>14</b>
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Pieczenie ręczne	14
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>	Potrawy testowe	17
Ważne środki bezpieczeństwa	3	<b>Konserwacja</b>	<b>18</b>
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6	Czyszczenie	18
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6	Wymiana	21
<b>Instalacja</b>	<b>6</b>	<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>21</b>
Elementy	6	Punkty kontrolne	21
Zasilanie	7	Kody informacyjne	23
Zabudowa w szafce	8	<b>Dodatek</b>	<b>24</b>
<b>Przed rozpoczęciem</b>	<b>9</b>	Tabela z danymi produktu	24
Ustawienia początkowe	9		
Zapach nowego piekarnika	9		
Akcesoria	10		
<b>Obsługa</b>	<b>11</b>		
Panel sterowania	11		
Szybkie podgrzewanie	12		
Czas pieczenia	12		
Tryby pieczenia	12		
Zatrzymywanie pieczenia	13		
Szybkie potrawy	14		

## 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 ub 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 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.

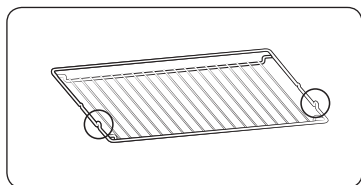
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

**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 puszki. 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 stawać, 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.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.

## Instalacja

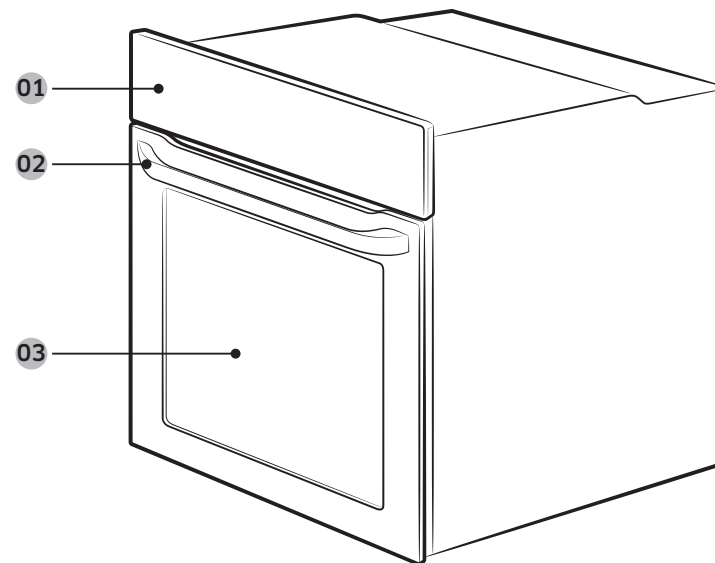
### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

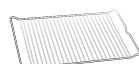
03 Drzwiczki

## Aksesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana \*



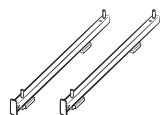
Blacha do pieczenia \*



Blacha uniwersalna \*



Głęboka blacha \*

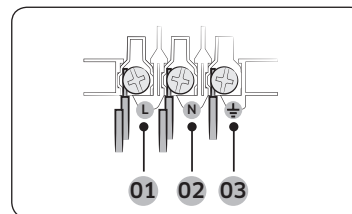


Prowadnica teleskopowa \*

### UWAGA

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

## Zasilanie



**01** BRĄZOWY 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 mm<sup>2</sup>, o wystarczającej długości.

Natężenie znamionowe (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 mm <sup>2</sup>

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.

### OSTRZEŻENIE

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

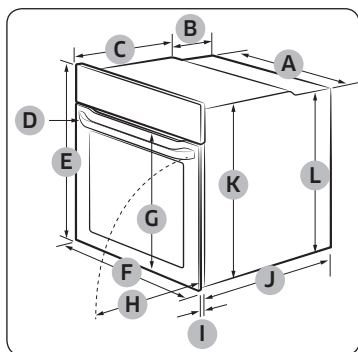
# Instalacja

## 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.

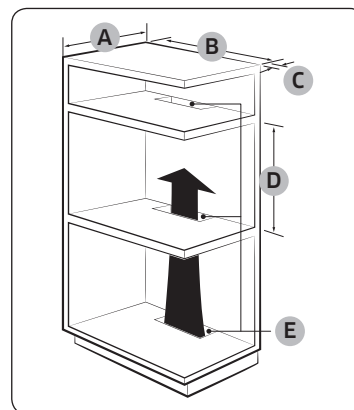
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

### Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

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

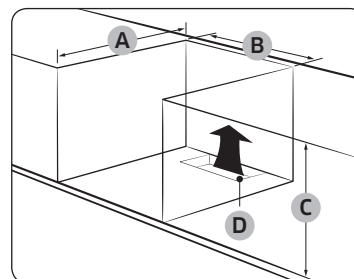


Szafka do zabudowy (mm)

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

### UWAGA

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



Szafka pod zlewozmywak (mm)

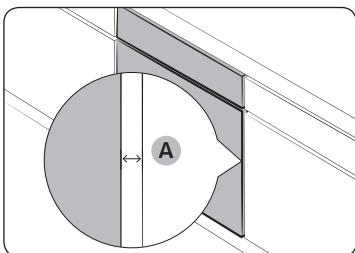
<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 600
<b>D</b>	Min. 460 x Min. 50

### UWAGA

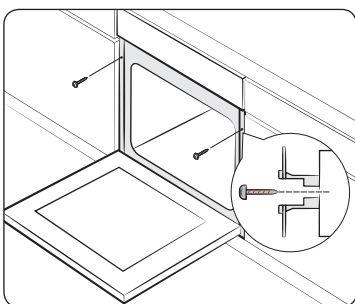
Szafka do zabudowy musi mieć otwory (**D**), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.



## Montaż piekarnika



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



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 2 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 / , aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij . Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków / , aby ustawić minutę, a następnie naciśnij .



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

### Zapach nowego piekarnika

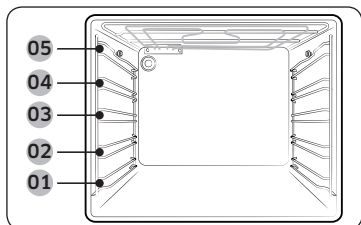
Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchoom 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.

# Przed rozpoczęciem

## Aksesoria

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: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Wsuń prowadnice z piekarnika.</li><li>2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika.</li><li>3. Zamknij drzwiczki piekarnika.</li></ol>

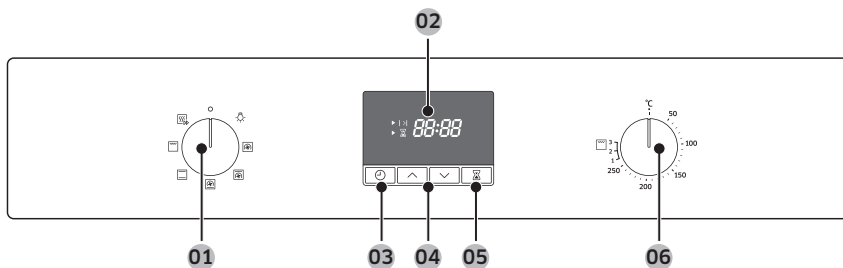
## UWAGA

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

# Obsługa

## Panel sterowania

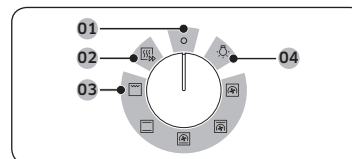
Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



<b>01</b> Przełącznik trybów	Przekręcenie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
<b>02</b> Wyświetlacz	Pokazuje informacje o czasie lub krótki opis wybranego trybu.
<b>03</b> Czas pieczenia / Zegar	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby ustawić bieżący czas.
<b>04</b> Strzałka w górę / w dół	Użyj, aby ustawić wartość dla ustawień zegara lub minutnika.
<b>05</b> Minutnik	Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
<b>06</b> Pokrętło wartości	Użyj pokrętła wartości, aby ustawić temperaturę lub poziom mocy do grillowania.

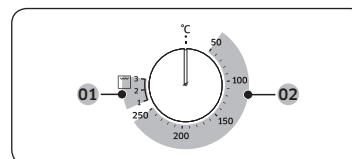
### UWAGA

Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.



### Przełącznik trybów

- 01** Wyłączone
- 02** Szybkie podgrzewanie
- 03** Tryby pieczenia
- 04** Oświetlenie piekarnika



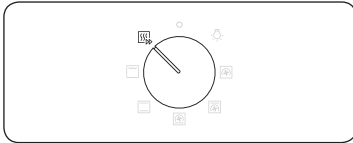
### Pokrętło wartości


- 01** Poziom mocy do grillowania
- 02** Zakres temperatur

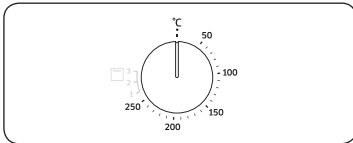
## Obsługa

### Szybkie podgrzewanie

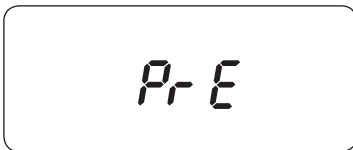
Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. Skróci to znacznie czas oczekiwania na zakończenie wstępnego podgrzewania. W tym celu należy wykonać poniższe kroki.



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



2. Obróć pokrętkę wartości, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie temperatur.







Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej.  
Po zakończeniu należy powrócić do wybranego trybu.

#### UWAGA


Wstępne nagrzewanie nie jest konieczne w trybie Grill.

### Czas pieczenia



1. Naciśnij przycisk .
2. Użyj przycisków  / , aby ustawić czas pieczenia, a następnie naciśnij . Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

#### UWAGA

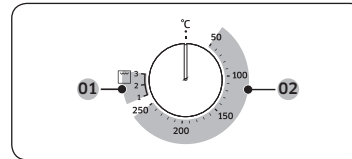
Jeśli chcesz skasować czas pieczenia, naciśnij przycisk , a następnie ustaw czas na 00:00.

### Tryby pieczenia



Zalecamy włożenie jedzenia do piekarnika po zakończeniu podgrzewania. Pomoże to w uzyskaniu najlepszych rezultatów.

1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Obróć pokrętkę wartości, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie temperatur. W przypadku trybu grilla wybierz poziom mocy.

**01** Tryb grilla






**02** Tryby pieczenia za wyjątkiem grilla



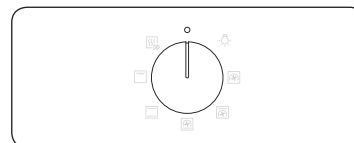
#### UWAGA


Po ustawieniu funkcji grillowania i temperatury między 50 °C a 250 °C lub po wybraniu normalnego trybu gotowania i ustawieniu temperatury między Grill 1 i 3 wyświetli się okno monitorujące o ponowne ustawienie temperatury (jak pokazano po lewej stronie) i zabrmi sygnał dźwiękowy.

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.

Tryb		Sugerowana temperatura (°C)	Zalecenia
	Termoobieg	170	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.
	Tryb konwencjonalny	200	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.
	Podgrzewanie od góry + termoobieg	190	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	190	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.
	Duży grill	Poziom 2	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).

## Zatrzymywanie pieczenia



Podczas pieczenia przekręć pokrętko wyboru trybu, aby wybrać pozycję .

### UWAGA

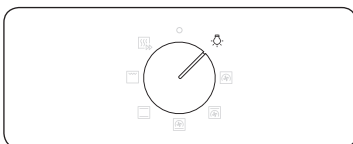
Jeśli piekarnik jest wewnątrz gorący:  
Po wyłączeniu piekarnika automatycznie uruchamiany jest wentylator, a lampa wewnątrz świeci się aż do wystygnięcia urządzenia.


## Obsługa

### Szybkie potrawy

#### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po rozpoczęciu pracy przez piekarnik.



Aby włączyć oświetlenie piekarnika bez jego uruchamiania, należy obrócić pokrętkę wyboru trybu do pozycji .



#### UWAGA

Wentylator będzie automatycznie kontynuował schładzanie po wybraniu oświetlenia piekarnika.

#### Blokada rodzicielska

Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Blokada rodzicielska jest dostępna tylko w trybie Wyłączony lub Lampa piekarnika.



Równoczesne przytrzymanie przycisków  i  przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.





#### UWAGA

Po uruchomieniu blokady rodzicielskiej na wyświetlaczu pojawia się symbol „L”.


#### Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .
  2. Użyj przycisków  / , aby ustawić czas, a następnie naciśnij .
- Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

#### UWAGA

Jeśli chcesz anulować działanie timera, naciśnij przycisk , a następnie ustaw czas na 00:00.

## 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 zasadach przygotowywania potraw 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 niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich 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	Temperatura (°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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°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	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
<b>Mięso (Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina)</b>					
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









## Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
<b>Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)</b>					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	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
<b>Warzywa</b>					
Warzywa, 0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200	45-50
<b>Ryby</b>					
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 na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

## Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura	Czas (min)
<b>Pieczyno</b>					
Tosty	Druciana podstawka	5		3	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		1	4-8
<b>Wołowina</b>					
Stek *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	15-20
Hamburgery *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	15-20
<b>Wieprzowina</b>					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	20-25
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	10-15
<b>Drób</b>					
Kurczak, pierś	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	25-30

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



## Gotowe dania mrożone

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lasania	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

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

### 1. Pieczenie ciast

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

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Krucze ciasto	Blacha uniwersalna	1+4		140	35-40
Biszkopt beztuszczowy	Druciana podstawka + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Szarlotka	Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3		160	80-90



\* 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.

## Inteligentne pieczenie


### 2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		3	1-2
Burgery wołowe * (12 szt.)	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		3	1. 18-22 2. 7-10

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

### 3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100

\* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

## Konserwacja

### Czyszczenie

#### **▲ OSTRZEŻENIE**

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny 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 emaliowanej powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

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

#### Aksesoria

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 niektóre modele)

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

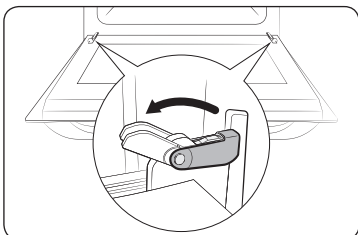
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchoom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

## Zdejmowanie drzwiczek

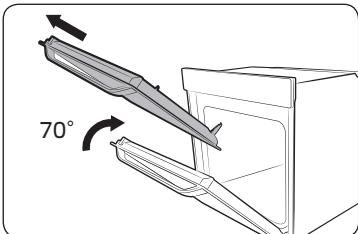
W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być zdejmowane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

### PRZESTROGA

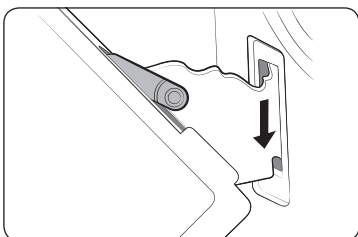
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



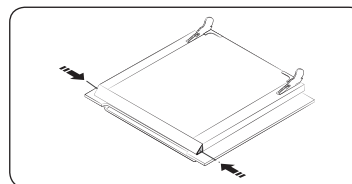
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Obiema rękami złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.



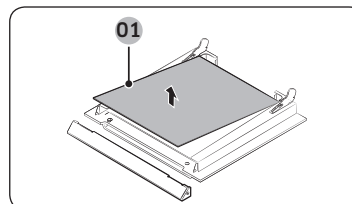
3. Po zakończeniu czyszczenia należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby przymocować drzwiczki. Zacisk zawiasu powinien być zamknięty po obu stronach.

## Usuwanie szklanych drzwiczek

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.

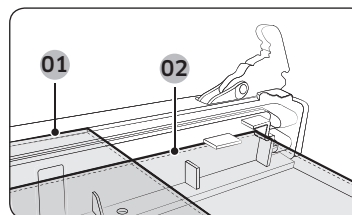


1. Naciśnij oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.



2. Zdejmij osłonę, a następnie wyjmij szyby 1 i 2 z drzwiczek.

01 Szyba 1



3. Po zakończeniu czyszczenia szyb drzwiczek należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby je zamontować. Sprawdź, czy szyby 1 i 2 zostały zamontowane w odpowiednich położeniach (zgodnie z rysunkiem).

01 Szyba 1

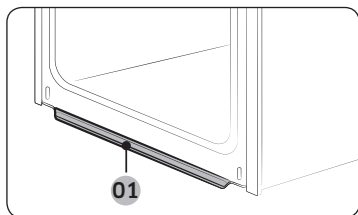
02 Szyba 2

### UWAGA

Podczas montowania pierwszej szyby skieruj stronę z nadrukiem w dół.

# Konserwacja

## Zbiornik na wodę



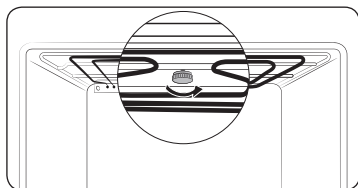
01 Zbiornik na wodę

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

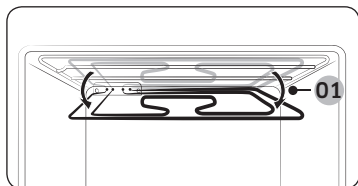
### ▲ OSTRZEŻENIE

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

## Czyszczenie górnej ścianki (w zależności od modelu)

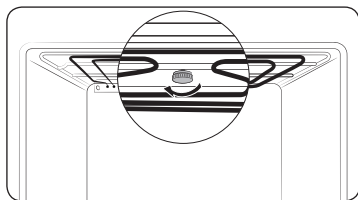


1. Możesz obniżyć grzałkę grilla, co ułatwia czyszczenie górnej ścianki piekarnika. Zdejmij okrągłą nakrętkę, przekręcając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i przytrzymując grzałkę grilla.



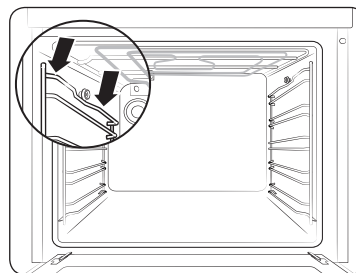
01 Około 12°

2. Przód grzałki opadnie. Grzałki nie można wyjąć z piekarnika. Nie naciskaj grzałki, ponieważ może ulec deformacji.

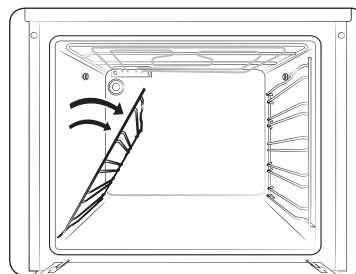


3. Po zakończeniu czyszczenia podnieś grzałkę grilla do pierwotnego poziomu i przekręć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

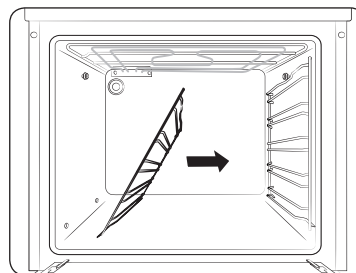
## Zdejmowanie prowadnic bocznych (w zależności od modelu)



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Obróć prowadnicę o około 45°.

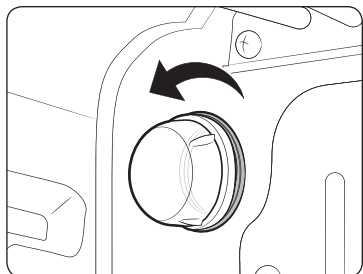


3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.

## Rozwiązywanie problemów

### 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.

### 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	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	• Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz	• Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.
	• Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
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	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	• Jeśli wentylator chłodzący nie działa	• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępów zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.</li> </ul>
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.</li> </ul>
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli lampa włącza się i wyłącza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk lampy.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.</li> </ul>
Piekarnik raz i prądem elektrycznym.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione</li> <li>Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.</li> </ul>
Skrapla się woda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.</li> </ul>
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Działanie
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.</li> </ul>
Piekarnik nie podgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są otwarte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.</li> </ul>
Dym wydobywa się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas początkowej pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli na grzałce jest jedzenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.</li> </ul>
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

## Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
C-20	Awaryje czujników	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-21		
C-22		
C-d0	<b>Problem z przyciskiem</b> 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.
S-01	<b>Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa</b> Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Poniżej 105 °C – 16 godzin</li> <li>Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin</li> <li>Od 245 °C do maks. – 4 godziny</li> </ul>	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

# Dodatek

## Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV70K1340BS/EO / NV70K1340BW/EO / NV70K1340BB/EO / NV70K1310BS/EO / NV70K1310BB/EO
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI <sub>cavity</sub> )	95,2
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 <sub>electric cavity</sub> )	0,99 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 <sub>electric cavity</sub> )	0,80 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)	68 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Masa urządzenia (M)	32,6 kg

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-1 i przepisami nr 65/2014 i 66/2014 Komisji Unii Europejskiej.

## 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.



# Notatki

---

# Notatki

---

# Notatki

---

PYTANIA LUB UWAGI?

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



DG68-00765A-04

# Beépíthető sütő

---

## Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV70K1340BS/EO / NV70K1340BW/EO /  
NV70K1340BB/EO / NV70K1310BS/EO /  
NV70K1310BB/EO

---



**SAMSUNG**

# Tartalom

<b>Az útmutató használata</b>	<b>3</b>	<b>Sütés okosan</b>	<b>14</b>
A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:	3	Manuális sütés	14
<b>Biztonsági előírások</b>	<b>3</b>	Próbaételek	17
Fontos biztonsági óvintézkedések	3	<b>Karbantartás</b>	<b>18</b>
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	6	Tisztítás	18
Automatikus energiatakarékos funkció	6	Csere	21
<b>Üzembe helyezés</b>	<b>6</b>	<b>Hibaelhárítás</b>	<b>21</b>
A csomag tartalma	6	Ellenőrzési pontok	21
Hálózati csatlakozás	7	Információkódok	23
Szekrénybe való beszerelés	8	<b>Függelék</b>	<b>24</b>
<b>Kezdés előtt</b>	<b>9</b>	Termékadatlap	24
Kezdeti beállítások	9		
Az új sütő illata	9		
Tartozékok	10		
<b>Műveletek</b>	<b>11</b>		
Kezelőpanel	11		
Gyors előmelegítés	12		
Elkészítési idő	12		
Sütési módok	12		
A sütés leállítása	13		
Kényelmi funkciók	14		

## Az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.

A Használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz. Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

### A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

#### FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést, halált és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

#### VIGYÁZAT

Veszélyes vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **személyi sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

#### MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

## Biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

### Fontos biztonsági óvintézkedések

#### FIGYELMEZTETÉS

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszassanak a készülékkel. A tápellátás megszüntetéséhez szükséges eszközöket a bekötési előírásoknak megfelelően, a fix vezetékek közé kell építeni. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módnak.

## Biztonsági előírások

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

**FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermek nem tartózkodhat a készülék közelében.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Ha a készülék rendelkezik tisztítási funkcióval, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Ha a készülék rendelkezik tisztító funkcióval, a tisztítási folyamat során a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak húspróba funkcióval rendelkező típus esetében) Gőztisztítóval nem tisztítható.

**FIGYELMEZTETÉS:** Az izzócserét megelőzően- az áramütés elkerülése érdekében- a készüléket ki kell kapcsolni.

A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

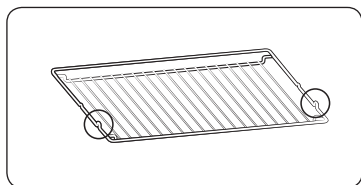
**FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

**VIGYÁZAT:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.





Úgy helyezze be sütőrácst, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek, így a sütőrács nagy adagok esetén is megtartja a megfelelő helyzetet.

#### **⚠ VIGYÁZAT**

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG szervizközponthoz vagy a készülék forgalmazójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket, ha a vízcső meghibásodott. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja. Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérséklet következtében elpárolog, a gőz pedig a sütő forró részeivel érintkezve lángra kaphat.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.

Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.

A gyümölcslevelek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén.

Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

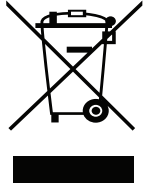
Az ajtó kinyitásakor ne fejtse ki a szükségesnél nagyobb erőt.

**FIGYELMEZTETÉS:** A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

**FIGYELMEZTETÉS:** Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

## Biztonsági előírások

### A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelem iránti elkötelezettségével és termékspecifikus jogszabályi kötelezettségeivel (pl.: REACH) kapcsolatban látogasson el a [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) weboldalra

### Automatikus energiatakarékos funkció

- Ha a készülék működése közben a felhasználó egy adott ideig semmilyen műveletet nem végez, a készülék leáll és készenléti állapotba kapcsol.

## Üzembe helyezés

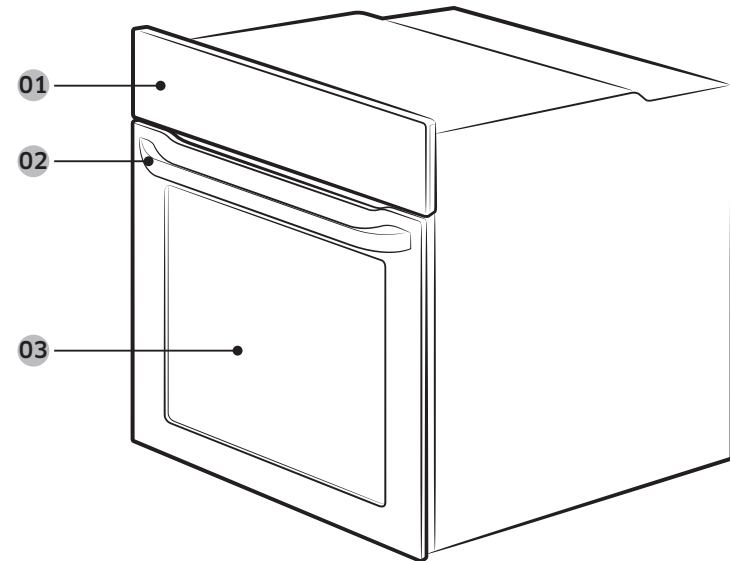
### ▲ FIGYELMEZTETÉS

A sütőt csak képzett szakember szerelheti be. A sütő beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása az adott területre vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

### A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha problémája akad a sütővel vagy a tartozékokkal, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy a kereskedőhöz.

### A sütő áttekintése



01 Kezelőpanel

02 Ajtófogantyú

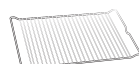
03 Ajtó

## Tartozékok

A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.



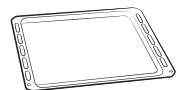
Sütőrács



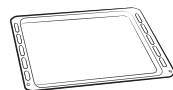
Sütőrácsbetét\*



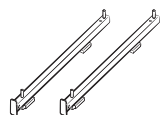
Tepsi\*



Univerzális tepsi\*



Extra mély tepsi\*

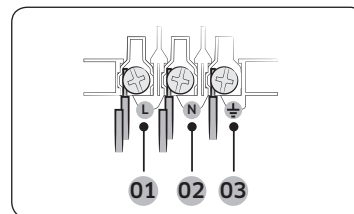


Teleszkópos vezetősín\*

## MEGJEGYZÉS

A csillaggal (\*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

## Hálózati csatlakozás



- 01 BARNA vagy FEKETE
- 02 KÉK vagy FEHÉR
- 03 SÁRGA és ZÖLD

Csatlakoztassa a sütőt egy elektromos aljzathoz. Amennyiben a megengedhető áramerősség-korlátozások miatt nem elérhető a dugós aljzat, többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásoknak megfelelő, minimum, min. 1,5~2,5 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű tápkábelt használjon.

Névleges áramerősség (A)	Minimális keresztmetszeti terület
10 < A ≤ 16	1,5 mm <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 mm <sup>2</sup>

Ellenőrizze a teljesítményre vonatkozó műszaki adatokat a sütőre ragasztott címkén.

Egy csavarhúzó segítségével nyissa ki a sütő hátsó burkolatát, és távolítsa el a kábelbilincs csavarjait. Csatlakoztassa a tápvezetéseket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez.

A (⏚) érintkezőt földelésre tervezték. Először a sárga és zöld vezetéseket (földelés) csatlakoztassa, ezek a többi vezetéknél hosszabbak. Ha dugós aljzatot használ, a dugónak a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell lennie. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy hibás földelés miatt bekövetkező balesetekért.

## ▲ FIGYELMEZTETÉS

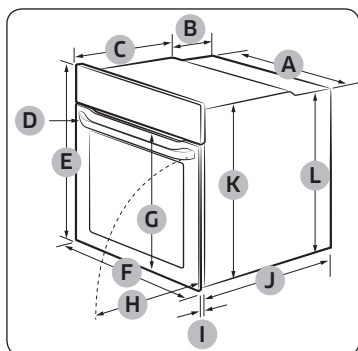
Ne lépjen rá és ne csavarja meg a vezetéseket beszerelés közben, és tartsa őket távol a sütő hőt kibocsátó részeitől.

# Üzembe helyezés

## Szekrénybe való beszerelés

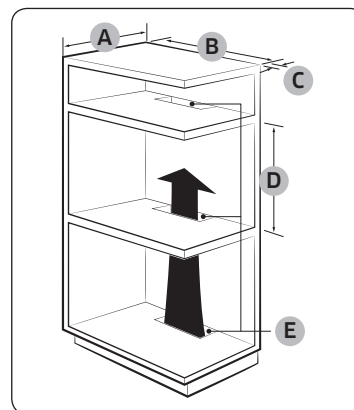
A sütő csak akkor szerelhető be beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai 90 °C-ig hőállóak. A Samsung nem vállal felelősséget a sütő hőkibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért. Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

A beszereléshez szükséges méretek



Sütő (mm)

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

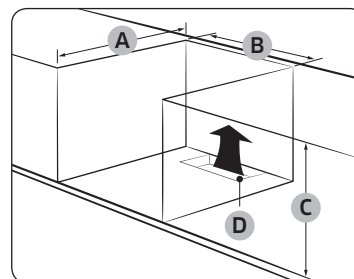


Beépített szekrény (mm)

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

### MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal **(E)** kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringtetése érdekében.



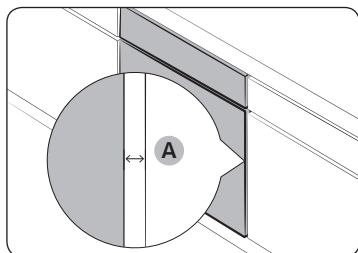
Mosogató alatti szekrény (mm)

<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 600
<b>D</b>	Min. 460 x Min. 50

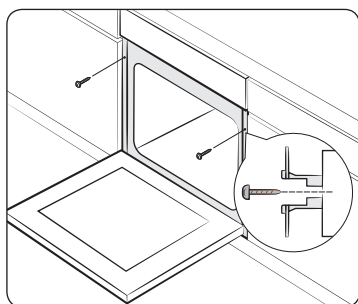
### MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringtetése érdekében.

## A sütő beszerelése



Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** legyen.



Helyezze be a sütőt a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon.

A beszerelés befejezését követően távolítsa el a védőfóliát, szalagokat és egyéb csomagolóanyagokat, majd vegye ki a mellékelt tartozékokat a sütő belsejéből. A sütő szekrényből való kiszereléséhez először csatlakoztassa le a sütő tápellátását, majd távolítsa el a 2 csavart a sütő mindkét oldaláról.

### ▲ FIGYELMEZTETÉS

A sütő normál működéséhez megfelelő szellőzésre van szükség. Semmilyen körülmények között ne akadályozza a szellőzőnyílásokat.

### 📖 MEGJEGYZÉS

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

## Kezdés előtt

### Kezdeti beállítások

A sütő első alkalommal történő áram alá helyezésekor az alapértelmezett idő („12:00”) jelenik meg a kijelzőn, és az óra számjegyei („12”) villognak. Kövesse az alábbi lépéseket a pontos idő beállításához.



**1.** Használja a / gombokat az óra beállításához, majd nyomja meg a gombot. Ekkor villogni kezd a perces jelző elem.



**2.** Használja a / gombokat a perc beállításához, majd nyomja meg a gombot.



A pontos idő első beállítás utáni módosításához tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig, majd kövesse a fenti lépéseket.

### Az új sütő illata

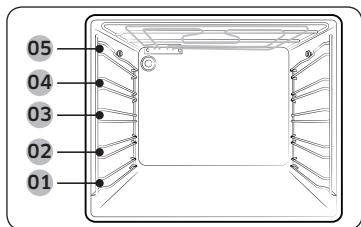
A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

- 1.** Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
- 2.** Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
- 3.** Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

# Kezdés előtt

## Tartozékok

A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg víz és egy puha, tiszta törülköendő segítségével.



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

- A tartozékokat a megfelelő helyzetbe helyezze be a sütő belsejében.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a tartozék és a sütő alja, valamint bármely más tartozék között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek vagy tartozékok égési sérülést okozhatnak.
- A tartozékok hő hatására eldeformálódhatnak. Lehűlésük után visszanyerik eredeti formájukat és teljesítményüket.

### Alapszintű használat

A jobb sütési élményért ismerje meg az egyes kiegészítők használatát.

Sütőrács	A sütőrácsot grillezésre és sütésre tervezték. Úgy helyezze be a sütőrácsot, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek.
Sütőrácsbetét*	A sütőrácsbetét a tepsivel együtt használva megakadályozza, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek.
Tepsi*	A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és egyéb tészták elkészítéséhez használhatja. A döntött részt helyezze előre.

Univerzális tepsí*	Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. A döntött részt helyezze előre.
Extra mély tepsí*	Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre.
Teleszkópos vezetősínek*	A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a teleszkópos vezetősín használatával: <b>1.</b> Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből. <b>2.</b> Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe. <b>3.</b> Csukja be az sütő ajtaját.

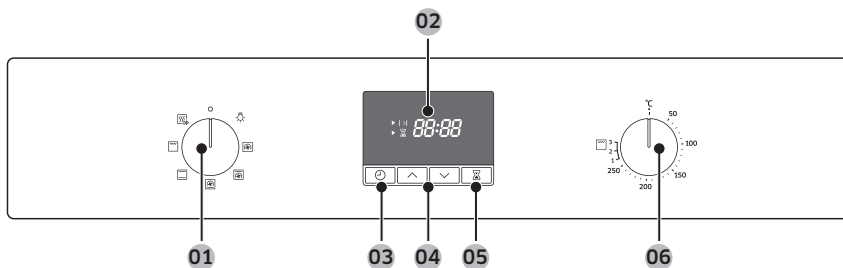
### MEGJEGYZÉS

A csillaggal (\*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

# Műveletek

## Kezelőpanel

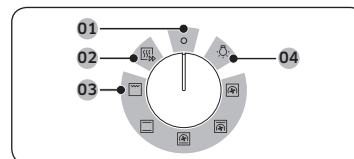
Az elülső panel számos anyagból és színben készülhet. A minőség javítása érdekében a sütő tényleges megjelenése előzetes értesítés nélkül változhat.



<b>01</b> Üzem módválasztó	Forgassa el egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
<b>02</b> Kijelző	Az időinformációkat vagy az adott üzemmód rövid leírását jeleníti meg.
<b>03</b> Sütési idő/óra	Nyomja meg a sütési idő beállításához. Az aktuális idő beállításához tartsa lenyomva 3 másodpercig.
<b>04</b> Fel/le	Az óra és az időzítő beállítási értékeinek módosításához használható.
<b>05</b> Időzítő	Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.
<b>06</b> Forgógomb	Használja a forgógombot a grillezéshez szükséges hőmérséklet vagy teljesítményszint beállításához.

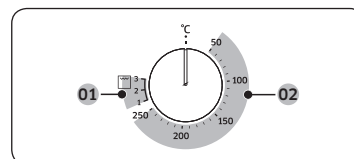
### MEGJEGYZÉS

Előfordulhat, hogy a kijelző nem működik megfelelően, ha műanyag vagy edényfogó kesztyűben érinti meg.



### Üzem módválasztó

- 01** Ki
- 02** Gyors előmelegítés
- 03** Sütési módok
- 04** Sütővilágítás



### Forgógomb

- 01** A grillezéshez szükséges teljesítményszint
- 02** Hőmérséklet-tartomány

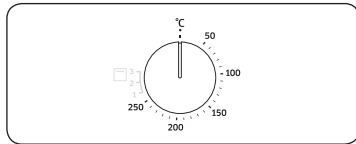
## Műveletek

### Gyors előmelegítés

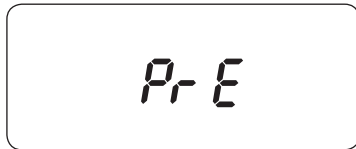
Alternatív megoldásként akár gyorsan elő is melegítheti a sütőt. Ez jelentősen lecsökkenti az előmelegítés időtartamát. Ehhez hajtsa végre az alábbi lépéseket.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot.



2. A forgógomb elforgatásával állítsa be a hőmérséklet-tartományon belül a kívánt hőmérsékletet.







A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a célhőmérsékletet. A befejezést követően ne felejtse visszaváltani a kiválasztott üzemmódra.

#### MEGJEGYZÉS

Grill üzemmódban nincs szükség előmelegítésre.


### Elkészítési idő



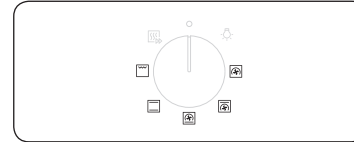
1. Nyomja meg a  gombot.
2. Használja a  /  gombokat a sütési idő beállításához, majd nyomja meg az  gombot.

A beállítható maximális időtartam 23 óra 59 perc.

#### MEGJEGYZÉS

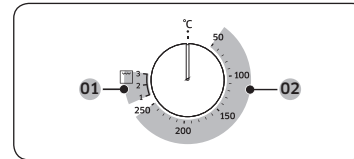
A sütési idő törléséhez nyomja meg a  gombot, és állítsa az időt 0:00 értékre.

### Sütési módok



Ételt az előmelegítés befejeztét követően javasolt a sütőbe helyezni. Így érhető el ugyanis a lehető legjobb eredmény.

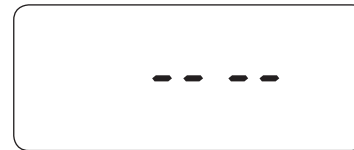
1. Az üzemmódválasztóval válasszon ki egy sütési módot.



2. A forgógomb elforgatásával állítsa be a hőmérséklet-tartományon belül a kívánt hőmérsékletet. Grill üzemmód esetén inkább a teljesítményszintet adja meg.

#### 01 Grill üzemmód

#### 02 Sütési üzemmódok a Grill üzemmód kivételével








#### MEGJEGYZÉS

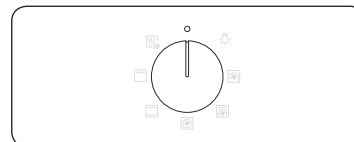
A Grill funkció kiválasztásakor és 50-250 °C-os hőmérséklet beállításakor, illetve a Normál sütési mód kiválasztásakor és Grill 1-3 közötti hőmérséklet beállításakor üzenet (lásd a bal oldalon) és hangjelzés kéri a hőmérséklet visszaállítását.

A sütőben lévő pontos hőmérséklet jóváhagyott hőmérővel, illetve jóváhagyott szervezet által elismert módszerekkel mérhető. Más hőmérők használata mérési hibát okozhat.



Üzem mód		Ajánlott hőmérséklet (°C)	Utasítások
	Légkeverés	170	A hátsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.
	Hagyományos	200	A hőt a felső és alsó fűtőelemek termelik. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható.
	Felső sütés + légkeverés	190	A felső fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Akkor használja ezt az üzemmódot, ha ropogósra szeretné pirítani az étel tetejét (pl. hús vagy lasagne).
	Alsó sütés + légkeverés	190	Az alsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez.
	Nagy méretű grill	2. szint	A nagy méretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel tetejének pirításához használhatja (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya).

## A sütés leállítása



Sütés közben a  kiválasztásához forgassa el az üzemmódválasztót.

### MEGJEGYZÉS

Ha a sütő belseje meleg:

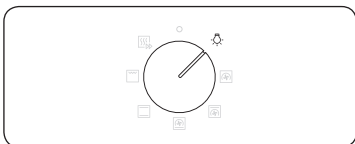
A hűtőventilátor a sütő kikapcsolását követően is automatikusan működik, valamint a sütő világítása is bekapcsolva marad, amíg a sütő le nem hűl.


# Műveletek

## Kényelmi funkciók

### Sütővilágítás

A sütő működésbe lépését követően a sütő világítása automatikusan bekapcsol.



A sütő világítását a sütő működtetése nélkül az üzemmódválasztó  állásba forgatásával kapcsolhatja be.



#### MEGJEGYZÉS

A hűtőventilátor a sütő világításának kiválasztásával automatikusan elindul.

### Gyermekzár

A balesetek megelőzése érdekében a gyermekzár funkció minden kezelőszervet leilt. A Gyermekzár csak Kikapcsolt, illetve Sütővilágítás üzemmódban érhető el.



A kezelőpanel zárolásának aktiválásához 3 másodpercig tartsa egyszerre lenyomva a  és a  gombot. A zárolás feloldásához tartsa őket ismét lenyomva 3 másodpercig.





#### MEGJEGYZÉS

Ha a Gyermekzár be van kapcsolva, a kijelzőn az „L” jelzés jelenik meg.

### Időzítő


Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.



1. Nyomja meg a  gombot.
2. Használja a  /  gombokat az idő beállításához, majd nyomja meg a  gombot.

A beállítható maximális időtartam 23 óra 59 perc.

#### MEGJEGYZÉS

Az időzítő működésének leállításához nyomja meg a  gombot, és állítsa az időt 0:00 értékre.

# Sütés okosan

## Manuális sütés

### Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítő tartalmú ételek (pl. burgonyachips, sültkrumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ajánlott ezeket az ételeket alacsonyabb hőmérsékleten sütni, és elkerülni a túlsütést, az égést, illetve azt, hogy az ételek felülete nagyon ropogós legyen.

### MEGJEGYZÉS

- Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.
- Az Energiatakarékos grill funkció használata esetén helyezze az ételt a tartozék tepszi közepére.











### Tartozékokra vonatkozó tanácsok





Sütőjéhez számos tartozékot mellékelünk. Előfordulhat, hogy néhány tartozék hiányzik az alábbi táblázatból. Ha azonban nem rendelkezik pontosan ugyanazokkal a tartozékokkal, amelyeket a jelen sütési útmutatóban bemutatunk, a már meglévő tartozékaival is elérheti ugyanazokat az eredményeket.

- A tepszi és az univerzális tepszi felcserélhető.
- Olajos ételek sütésekor javasolt tepsit tenni a sütőrács alá az ételekből kiszülő olaj felfogására. Amennyiben rendelkezik sütőrácsbetéttel, a tepsivel együtt is használhatja.
- Ha csak univerzális tepsivel vagy csak extra mély tepsivel vagy esetleg mindkettővel rendelkezik, az olajos ételek sütéséhez ajánlott a mélyebb tepsit használni.






## Sütés

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Piskótatészta	Sütőrács, 25-26 cm átmérőjű forma	2		160-170	35-40
Márványkuglóf	Sütőrács, kuglófforma	3		175-185	50-60
Gyümölcslepény	Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepényforma	3		190-200	50-60
Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény	Univerzális tepszi	2		160-180	40-50
Gyümölcsös morzsásütemény	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	3		170-180	25-30
Pogácsa	Univerzális tepszi	3		180-190	30-35
Lasagne	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	3		190-200	25-30
Habcsók	Univerzális tepszi	3		80-100	100-150
Felfújt	Sütőrács, csészék felfújtakhoz	3		170-180	20-25
Almás kelt sütemény	Univerzális tepszi	3		150-170	60-70
Házi készítésű pizza, 1-1,2 kg	Univerzális tepszi	2		190-210	10-15

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott leveles tészta, töltött	Univerzális tepszi	2		180-200	20-25
Lepény	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	2		180-190	25-35
Almás pite	Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma	2		160-170	65-75
Mélyhűtött pizza	Univerzális tepszi	3		180-200	5-10

## Sütés (roston)

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
<b>Hús (marha/sertés/bárány)</b>					
Hátszín, 1 kg	Sütőrács + univerzális tepszi	3 1		160-180	50-70
Csontozott borjúhús, 1,5 kg	Sütőrács + univerzális tepszi	3 1		160-180	90-120
Sertéssült, 1 kg	Sütőrács + univerzális tepszi	3 1		200-210	50-60
Sertécsülök, 1 kg	Sütőrács + univerzális tepszi	3 1		160-180	100-120
Csontos báránycomb, 1 kg	Sütőrács + univerzális tepszi	3 1		170-180	100-120

## Sütés okosan

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
<b>Szárnyas (csirke/kacsa/pulyka)</b>					
Csirke, egész, 1,2 kg*	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		205	80-100
Csirkedarabok	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		200-220	25-35
Kacsamell	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		180-200	20-30
Kisebb pulyka, egész, 5 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		180-200	120-150
<b>Zöldségek</b>					
Zöldségek, 0,5 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		220-230	15-20
Sült burgonya, félbe vágva, 0,5 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		200	45-50
<b>Hal</b>					
Halfilé, sült	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		200-230	10-15
Sült hal	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1		180-200	30-40

\*Féldíónél fordítsa meg.

## Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a nagy méretű grill funkció segítségével.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm.	Idő (perc)
<b>Kenyér</b>					
Pirítós	Sütőrács	5		3	2-4
Sajtos melegszendvics	Univerzális tepsí	4		1	4-8
<b>Marhahús</b>					
Steak*	Sütőrács + univerzális tepsí	4 1		3	15-20
Hamburgerpogácsa*	Sütőrács + univerzális tepsí	4 1		3	15-20
<b>Sertéshús</b>					
Sertésborda	Sütőrács + univerzális tepsí	4 1		3	20-25
Kolbászfélék	Sütőrács + univerzális tepsí	4 1		3	10-15
<b>Baromfi</b>					
Csirke, mell	Sütőrács + univerzális tepsí	4 1		3	30-35
Csirke, comb	Sütőrács + univerzális tepsí	4 1		3	25-30

\*A sütési idő  $\frac{2}{3}$ -ánál fordítsa meg.

## Fagyasztott készételek

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	Sütőrács	3		200-220	15-25
Mélyhűtött lasagne	Sütőrács	3		180-200	45-50
Fagyasztott hasábburgonya	Univerzális tepsi	3		220-225	20-25
Fagyasztott krokettek	Univerzális tepsi	3		220-230	25-30

## Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint

### 1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak. Ne használja a gyors előmelegítés funkciót. A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	3		170	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Vajas tészta	Univerzális tepsi	1+4		140	35-40
Zsiradék nélküli piskótatészta	Sütőrács + nyitható sütőforma (sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Almás pite	Sütőrács + 2 nyitható sütőforma *(sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1 átlósan elhelyezve		160	70-80
	Univerzális tepsi + sütőrács + 2 nyitható sütőforma **(sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1+3		160	80-90



\*A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elöl, jobb oldalon legyen.

\*\*A két tortaformát középen, egymás fölött helyezze el.

## Sütés okosan


### 2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a nagy méretű grill funkció segítségével.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm.	Idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5		3	1-2
Marhahúspogácsák* (12 db)	Sütőrács + univerzális tepsi (cseppfelfogáshoz)	4 1		3	1. 18-22 2. 7-10

\*A sütési idő  $\frac{2}{3}$ -ánál fordítsa meg.

### 3. Sütés (roston)

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Egész csirke*	Sütőrács + univerzális tepsi (cseppfelfogáshoz)	3 1		205	80-100

\*Féldőnél fordítsa meg.

## Karbantartás

### Tisztítás

#### ▲ FIGYELMEZTETÉS

- Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lágson hozzá a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

#### A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószeret vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak normál sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

#### A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének tisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törölkendőt vagy száraz ruhát.

A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg azokat.

#### Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. A makacs szennyeződések eltávolításához a használt tartozékokat a mosás előtt áztassa 30 percig meleg, szappanos vízben.

#### Katalitikus zománcfelület (csak a vonatkozó típusok)

Az eltávolítható alkatrészeket sötétszürke katalitikus zománcbevonattal látták el. Felületükre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. Azonban ezek a szennyeződések a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

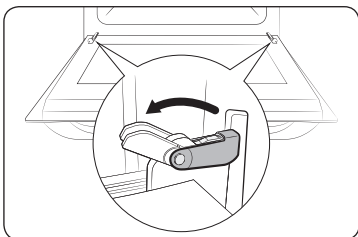
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét.
3. Válassza ki a légkeveréses módot maximális hőmérséklettel, és járassa a sütőt egy órán át.

## Az ajtó levétele

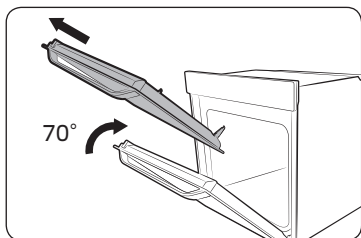
A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

### VIGYÁZAT

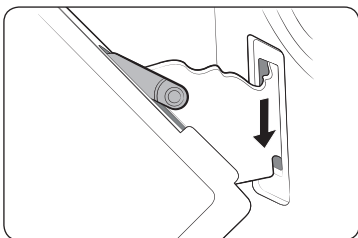
A sütő ajtaja nehéz.



1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.



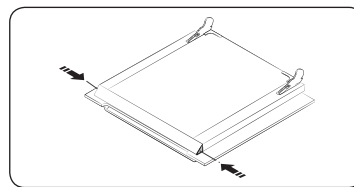
2. Csukja beljebb az ajtót kb. 70°-kal. Fogja meg középen mindkét kezével a sütőajtó oldalait, és húzza/emelje meg, míg a zsanérok kipattannak a helyükről.



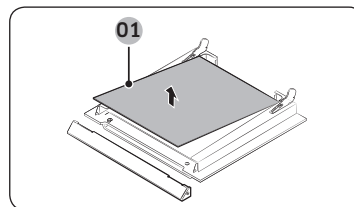
3. A tisztítást követően fordított sorrendben hajtsa végre az 1. és 2. lépést, és illessze a helyére a sütőajtót. A zsanérok mindkét oldalon pattintsa a helyükre.

## Az ajtóüveg eltávolítása

A sütőajtón három réteg üveglap található. A lapok kivehetők és megtisztíthatók.

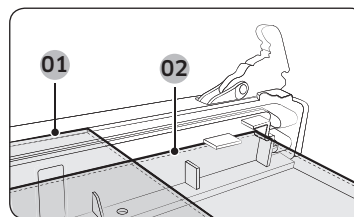


1. Nyomja meg az ajtó bal és jobb oldalán található mindkét gombot.



2. Vegye le a fedelet, és emelje le az 1. és 2. üveglapot az ajtóról.

01 1. üveg



3. Az ajtóüvegek megtisztítása után hajtsa végre fordított sorrendben az 1. és 2. lépést. Az ábra alapján ellenőrizze, hogy megfelelően helyezkedik-e el az 1. és 2. üveglap.

01 1. üveg

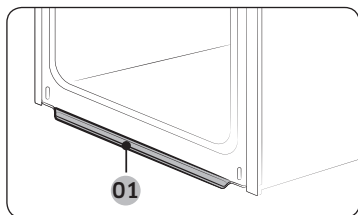
02 2. üveg

### MEGJEGYZÉS

Az 1. belső üveg behelyezéskor a nyomtatás lefelé mutasson.

# Karbantartás

## Vízgyűjtő



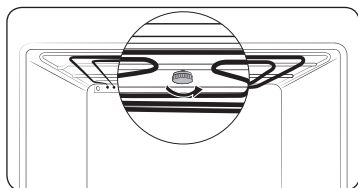
01 Vízyűjtő

A vízgyűjtő nem csak a sütéskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. Rendszeresen ürítse ki és tisztítsa meg a vízgyűjtőt.

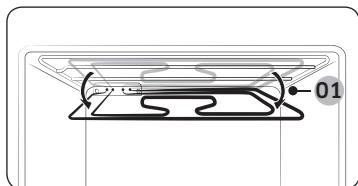
### ▲ FIGYELMEZTETÉS

Ha a vízgyűjtőből víz szivárog, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

## A sütő tetejének megtisztítása (típustól függően)

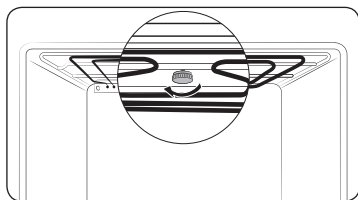


1. A grill fűtőelem lehajtható, így könnyebb a sütő tetejének tisztítása. A fűtőelem felső részét tartva távolítsa el a kerek anyát úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával ellentétes irányba.



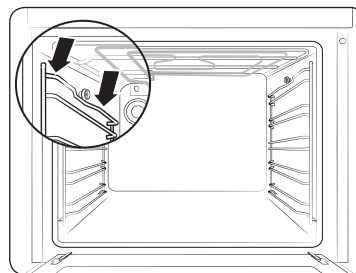
01 Kb. 12°

2. A grill fűtőelem eleje lehajtható, de a sütőből ki nem vehető. Ne nyomja lefelé a grill fűtőelemet, mert deformálódhat.

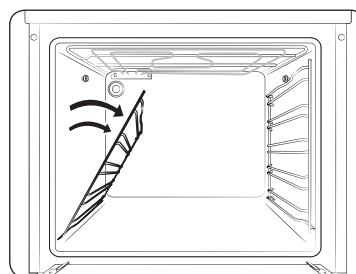


3. Amikor elkészült a tisztítással, emelje fel a grill fűtőelemet eredeti helyzetébe, és fordítsa el a kerek anyát az óramutató járásával megegyező irányba.

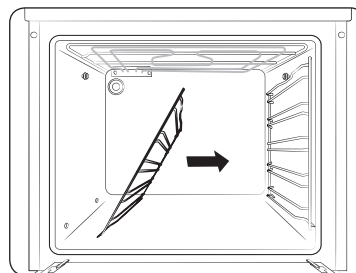
## Az oldalsó vezetősínek levétele (típustól függően)



1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.



2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45°-kal.

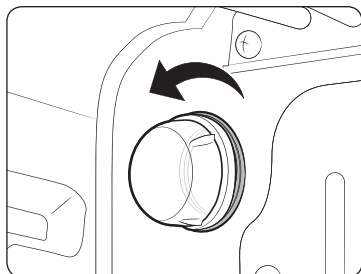


3. Húzza ki és távolítsa el a csúszósínt a két alsó nyílásból.



## Csere

### Izzók



1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegbúrát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
4. Ha elkészült, az üvegbúra visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. lépést fordított sorrendben.

### ▲ FIGYELMEZTETÉS

- Az izzó cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt.
- Csak 25-40 W-os / 220-240 V-os, 300 °C-ig hőálló izzót használjon. Jövőhagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhethet be.
- A halogén izzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené élettartamát.

## Hibaelhárítás

### Ellenőrzési pontok

Amennyiben probléma merül fel a sütővel kapcsolatban, először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

Probléma	Ok	Teendő
A gombok nem nyomhatók le teljesen.	• Ha idegen anyag került a gombok közé	• Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	• Érintógombos típusok esetén: ha nedvesség került a külső részre	• Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra.
	• Ha a zárás funkció be van kapcsolva	• Ellenőrizze, hogy a zárás funkció be van-e kapcsolva.
Az idő nem jelenik meg.	• Ha nincs tápellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.
A sütő nem működik.	• Ha nincs tápellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.
A sütő működés közben leáll.	• Ha ki van húzva a tápaljzatból	• Csatlakoztassa vissza a tápellátást.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	• Ha folyamatosan, hosszú ideig használja a sütőt	• A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	• Ha a hűtőventilátor nem működik	• Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	• Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be	• Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
	• Ha több tápcsatlakozót használnak ugyanahhoz az aljzathoz	• Használjon egy csatlakozót.

## Hibaelhárítás

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nincs áram alatt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha nincs tápellátás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.</li> </ul>
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.</li> </ul>
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha ételmaradék ragadt az ajtó és a termék beltere közé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót.</li> </ul>
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha a lámpa be-, majd kikapcsol</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A lámpa egy adott idő után automatikusan kikapcsol az energiatakarékosság érdekében. A világítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha idegen anyag kerül a lámpára sütés közben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.</li> </ul>
Áramütés tapasztalható a sütőn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha a tápellátás nincs megfelelően földelve</li> <li>Ha földelés nélküli aljzatot használ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelően földelt-e.</li> </ul>
Vízcepegés tapasztalható.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.</li> </ul>
Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson.		
Víz marad a sütőben.		

Probléma	Ok	Teendő
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A fényerő a tápellátás teljesítményének változásaitól függően változik.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A tápellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra.</li> </ul>
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.</li> </ul>
A sütő nem melegít.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha az ajtó nyitva van</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Csukja be az ajtót, és indítsa újra.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha a sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és állítsa alaphelyzetbe a sütőt.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha az egyik biztosíték kiegészít vagy az áramkör-megszakító működésbe lépett</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.</li> </ul>
Füst látható a működés közben.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütő első használata során</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütő első használata során füst áramolhat ki a sütőből. Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha étel van a fűtőelemen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.</li> </ul>

Probléma	Ok	Teendő
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha olyan műanyag vagy egyéb edényt használ, amely nem hőálló</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.</li> </ul>
A sütő nem süt megfelelően.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ha az ajtót gyakran kinyitják sütés közben</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túlzottan sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.</li> </ul>

## Információkódok

Ha a sütő nem működik, információkód jelenhet meg a kijelzőn. Tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

Kód	Jelentés	Teendő
C-20		Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-21		
C-22	Érzékelőhiba	
C-d0	<b>Gombhiba</b> Ez abban az esetben következik be, ha a gombot a megnyomás után hosszú ideig tartja lenyomva.	Tisztítsa meg a gombot, és győződjön meg arról, hogy nincs víz rajta vagy körülötte. Kapcsolja ki a sütőt, majd próbálja meg újra. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.
S-01	<b>Biztonsági kikapcsolás</b> A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működött. <ul style="list-style-type: none"> <li>105 °C alatt - 16 óra</li> <li>105 °C és 240 °C között - 8 óra</li> <li>245 °C és max. között - 4 óra</li> </ul>	Ez nem rendszerhiba. Kapcsolja ki a sütőt, és távolítsa el az ételt. Ezután próbálja meg újra, normál módon.

# Függelék

## Termékadatlap

SAMSUNG	SAMSUNG
A modell megjelölése	NV70K1340BS/EO / NV70K1340BW/EO / NV70K1340BB/EO / NV70K1310BS/EO / NV70K1310BB/EO
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI <sub>cavity</sub> )	95,2
Energiahatékonysági mutató sütőterenként	A
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemszoros során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,99 kWh/ciklus
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemszoros során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,80 kWh/ciklus
A sütőterek száma	1
Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz)	villamos energia
Térfogat sütőterenként (V)	68 l
A sütő típusa	Beépíthető
A készülék tömege (M)	32,6 kg

Az EN 60350-1 szabvány és a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján meghatározott adatok.

## Energiatakarékossági tippek

- Sütés során a sütő ajtajának csukva kell maradnia, kivéve az étel átfordításakor. Sütés közben ne nyitogassa gyakran az ajtót, mert így fenntartható a sütő hőmérséklete, és energiát takaríthat meg.
- Előre tervezze meg a sütő használatának menetét, így elkerülhető a sütő kikapcsolása két étel sütése között, és kevesebb energia, valamint idő szükséges a sütő ismételt felmelegítéséhez.
- Ha a sütési idő 30 percnél hosszabb, a sütőt a sütés vége előtt 5-10 perccel kikapcsolva energiát takaríthat meg. A fennmaradó hő elegendő a sütés befejezéséhez.
- Amikor csak lehetséges, egyidejűleg több ételt süssön.

# Jegyzet

---

# Jegyzet

---

# Jegyzet

---

## KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

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



DG68-00765A-04