

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV70K2340RS/EO / NV70K2340RB/EO



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne środki bezpieczeństwa	3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6
Instalacja	6
Elementy	6
Zasilanie	7
Zabudowa w szafce	8
Przed rozpoczęciem	9
Ustawienia początkowe	9
Zapach nowego piekarnika	9
Akcesoria	10
Obsługa	11
Panel sterowania	11
Częste ustawienia	11
Tryb pieczenia	15
Programy automatyczne	16
Czyszcz. parą	17
Minutnik	17
Włączanie/wyłączanie dźwięku	17

Inteligentne pieczenie	18
Pieczenie ręczne	18
Programy automatyczne	22
Potrawy testowe	24
Konserwacja	25
Czyszczenie	25
Wymiana	27
Rozwiązywanie problemów	28
Punkty kontrolne	28
Kody informacyjne	30
Dodatek	30
Tabela z danymi produktu	30

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 przetącnika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W 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.

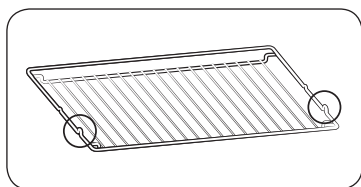
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

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 podłączyć.

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

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

Instalacja

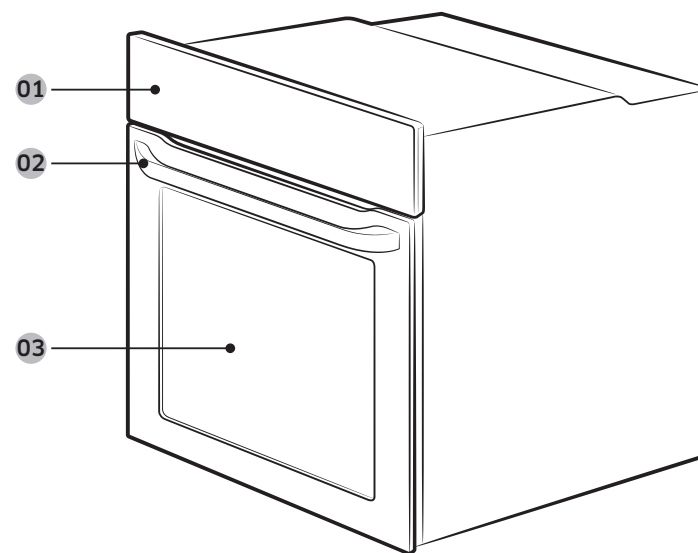
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Akcesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



Blacha do pieczenia *



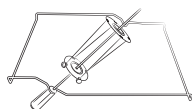
Blacha uniwersalna *



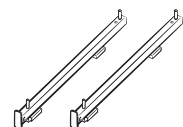
Głęboka blacha *



Rożen *



Rożen i przyrząd do szaszłyków *

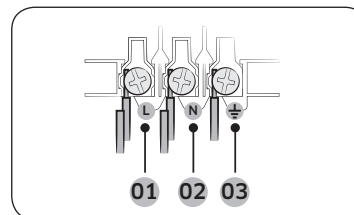


Prowadnica teleskopowa *

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 mm², o wystarczającej długości.

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

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika.

Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu.

Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych.

Zacisk (⏏) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe.

W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

OSTRZEŻENIE

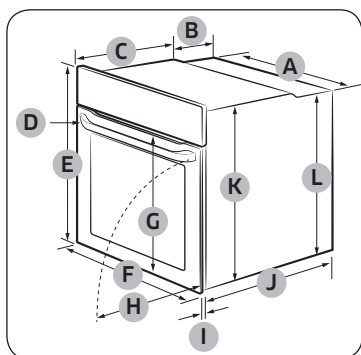
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Instalacja

Zabudowa w szafce

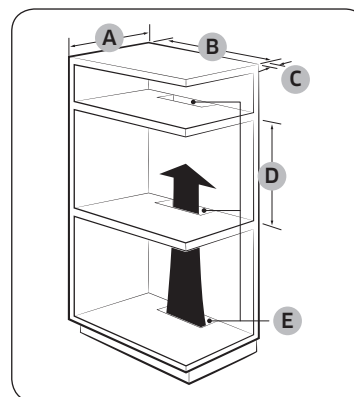
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową 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)

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

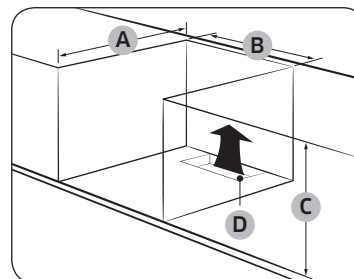


Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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



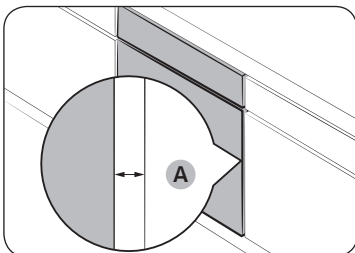
Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

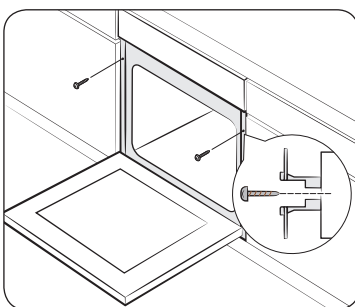
UWAGA

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

Montaż piekarnika



Upewnij się, że 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.

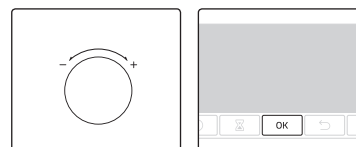
UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

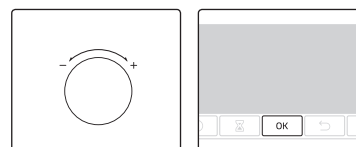
Przed rozpoczęciem

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. Gdy wartość godzin miga, przekręć pokrętkę wartości (po prawej stronie), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do wartości minut.



2. Gdy wartość minut miga, przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



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

Zapach nowego piekarnika

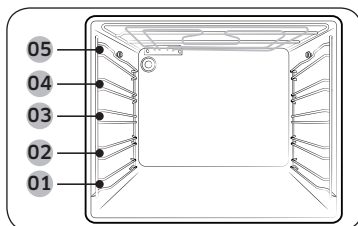
Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

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

Przed rozpoczęciem

Akcesoria

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



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

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

Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 3, gdzie znajduje się uchwyt. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg. 1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. 2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. 3. Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrzonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) 4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. 5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki. ⚠ OSTRZEŻENIE Sprawdź, czy uchwyt do rusztu jest dobrze umiejscowiony. W trakcie korzystania z rusztu należy zachować ostrożność. Ruszt zawiera ostre elementy, które mogą spowodować uszkodzenie ciała. Do wyjmowania gorącego rusztu należy używać rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: 1. Wsuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.

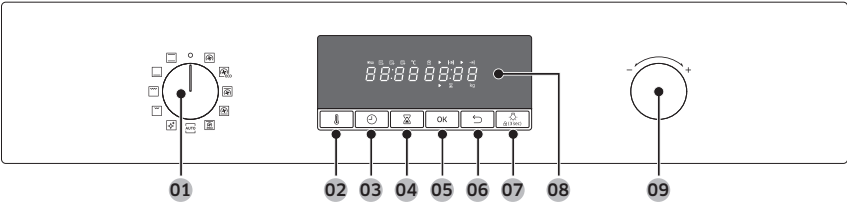
UWAGA

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.

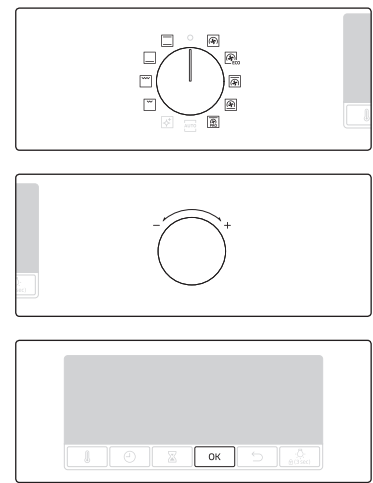


01 Przełącznik trybów	Przekręcenie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
02 Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
03 Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia.
04 Minutnik	Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
05 OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
06 Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
07 Oświetlenie piekarnika (Blokada rodzicielska)	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po rozpoczęciu pracy przez piekarnik. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię. Blokada rodzicielska: Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Blokadę można wyłączyć, obracając pokrętko wyboru trybu do pozycji Wył. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.
08 Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
09 Pokrętko wartości	Pokrętko wartości umożliwia: • Ustawienie czasu lub temperatury pieczenia. • Wybranie pozycji w menu najwyższego poziomu: Czyszczenie, Pieczenie automatyczne, Funkcja specjalna lub Grill • Wybranie rozmiaru porcji dla programów automatycznych.

Częste ustawienia

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

Temperatura



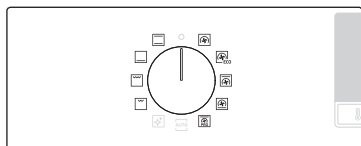
1. Przekręć pokrętko wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.
2. Obróć pokrętko wartości, aby ustawić żądaną temperaturę.
3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

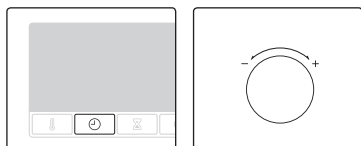
Jeśli nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień w ciągu kilku sekund, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk i wykonaj powyższe czynności.

Obsługa

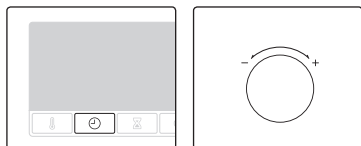
Czas pieczenia



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. Naciśnij przycisk , a następnie ustaw żądany czas za pomocą pokrętki wartości. Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk  i użyj pokrętki wartości, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji w części **Opóźnione zakończenie**.

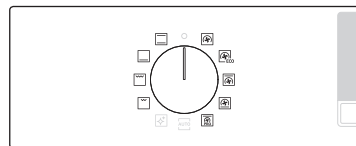


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

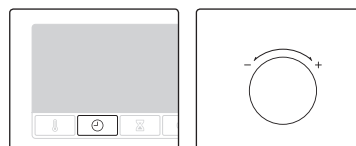
UWAGA

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

Czas zakończenia



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. Naciśnij dwukrotnie  i przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas zakończenia.



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

UWAGA

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

Opóźnione zakończenie

Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

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

Aktualna godzina:	Ustawiony czas pieczenia:	Ustawiona godzina
14:00	1 godzina	zakończenia: 18:00

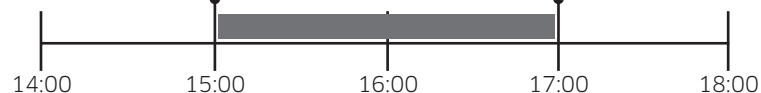
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina:	Ustawiony czas pieczenia:	Ustawiona godzina
14:00	2 godziny	zakończenia: 17:00

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



⚠ PRZESTROGA

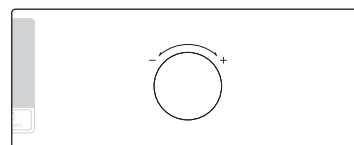
- Funkcja Opóźnione zakończenie nie jest dostępna w trybie pieczenia podwójnego.
- Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

Kasowanie czasu pieczenia.

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



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



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas pieczenia na „00:00”. Można też po prostu nacisnąć przycisk .



3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik kontynuuje pieczenie w ustawionych temperaturach bez informacji o czasie.

📖 UWAGA

W przypadku anulowania czasu pieczenia konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.

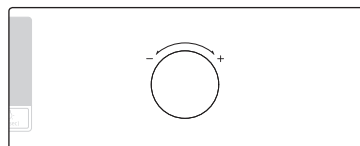
Obsługa

Kasowanie czasu zakończenia

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



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie ⏸.



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Można też po prostu nacisnąć przycisk ⏸.



3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik kontynuuje pieczenie w ustawionych temperaturach bez informacji o czasie.

UWAGA

W przypadku anulowania czasu zakończenia konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.

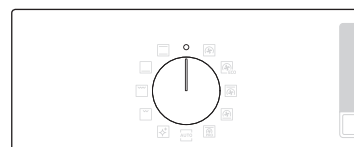
Zatrzymywanie pieczenia



1. Podczas pieczenia naciśnij przycisk ⏸.



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



3. Możesz także ustawić pokrętkę wyboru trybów w pozycji „⏸”.

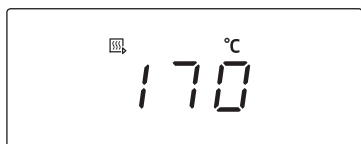
Tryb pieczenia



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części Częste ustawienia.



Piekarnik rozgrzewa się z wyświetloną ikoną  do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

Tryby pieczenia

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
	Termoobieg	30-250	170
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	
	Eco Termoobieg	30-250	170
		Eco Termoobieg wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.  UWAGA Tryb Eco Termoobieg służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1	
	Podgrzewanie od góry + termoobieg	40-250	190
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub łazanii).	
	Podgrzewanie od dołu + termoobieg	40-250	190
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	

Obsługa

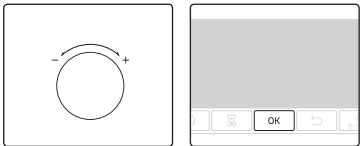
Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
	Pieczenie wstępne	80-200	160
		W trybie Pieczenie wstępne urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.	
	Tryb konwencjonalny	30-250	200
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.	
	Podgrzewanie od dołu	100-230	190
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.	
	Duży grill	100-250	240
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).	
	Grill ekologiczny	100-250	240
		Ciepło jest emitowane z powierzchni małego grilla. Funkcji tej należy używać dla mniejszych potraw, wymagających mniejszej ilości ciepła, np. ryb lub nadziewanych bagietek.	

Programy automatyczne

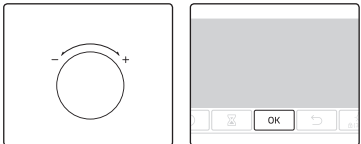
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 20 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem i rozmiarem porcji.



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję **AUTO**.



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



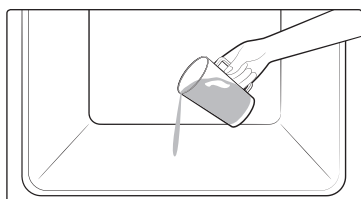
3. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

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

Czyszcz. parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego. Pozostały czas wyświetla się na ekranie w czasie tego procesu.



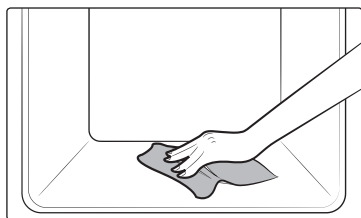
1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.



2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie. Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

📖 UWAGA

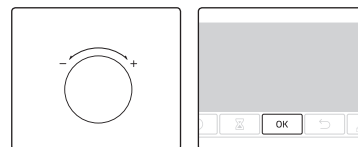
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie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

Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić żądany czas, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



- Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy.
- Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Aktylamid 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
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
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)
Mięso (Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)					
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
Warzywa					
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
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-230	10-15
Pieczona ryba	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczywo					
Tosty	Druciana podstawka	5		240-250	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-250	15-20
Hamburgery *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-250	15-20
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-250	20-25
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-250	10-15
Drób					
Kurczak, pierś	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

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

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	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
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Pieczenie wstępne

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

ECO Termoobieg

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

Możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania i/lub temperaturę.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	40-60
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	50-70
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	160-180	15-25

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	20-30
Mrożone tódeczki z ziemniaków, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	20-30
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	20-30
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	20-30
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	180-200	50-70
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	20-30

Inteligentne pieczenie

Programy automatyczne

Poniższa tabela przedstawia 20 programów automatycznych do podgrzewania, pieczenia i wypiekania.

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

Programy automatyczne od 1 do 8 oraz 18 i 19 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku tacy.		
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku tacy.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy.		
A 4	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.		

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku tacy.		
A 6	Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.		
A 7	Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.		
A 8	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy.		
A 9	Pieczona połówka wołowa	0,9-1,1	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawie tłuszczem ku górze.		
A 10	Pieczone w ziołach kotlety jagnięce	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawie.		

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 11	Kurczak, cały	0,9-1,1	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść mięso na drucianej podstawce piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.		
A 12	Kurczak, pierś	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		
A 13	Pstrąg	0,3-0,5	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		1
		Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść je na drucianej podstawce obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.		
A 14	Filet z łososia	0,4-0,6	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na drucianej podstawce skórą ku górze.		
A 15	Pieczone warzywa	0,4-0,6	Blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze.		

Nr	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 16	Pieczone połówki ziemniaków	0,6-0,8	Blacha uniwersalna	3
		0,8-1,0		
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
A 17	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.		
A 18	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	3
		0,6-0,9		
		Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż podstawkę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie do pieczenia pizzy na grubym cieście.		
A 19	Pizza domowa	0,8-1,0	Blacha uniwersalna	2
		1,0-1,2		
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę.		
A 20	Fermentacja ciasta drożdżowego	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
		0,7-0,8		
		Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku podstawki. Pierwsze ustawienie służy do przygotowywania ciasta na pizzę i ciasta, a drugie ustawienie do przygotowywania ciasta chlebowego.		

Inteligentne pieczenie

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	33-38
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+4		140	33-38
Biskopt beztłuszczowy	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	Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawka + 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.

2. Grillowanie

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		250 (maks.)	1-2
Burgery wołowe * (12 szt.)	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł)	4 1		250 (maks.)	1. 18-22 2. 7-10

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł)	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 emaliowanych 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.

Akcesoria

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

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

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

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

📖 UWAGA

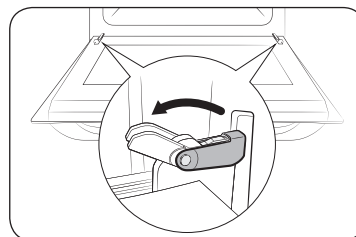
Części katalityczne są powlekane po 1 stronie lub po 3 stronach w zależności od modelu.

Zdejmowanie drzwiczek

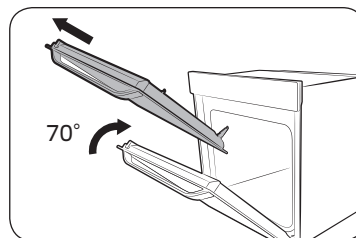
W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być zdejmowane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ PRZESTROGA

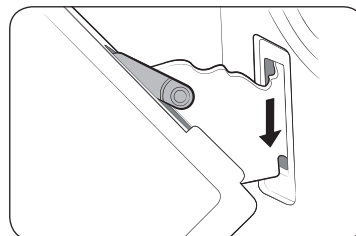
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



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.

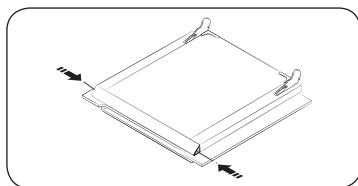


3. Po zakończeniu czyszczenia należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby przymocować drzwiczki. Zacisk zawiasu powinien być zamknięty po obu stronach.

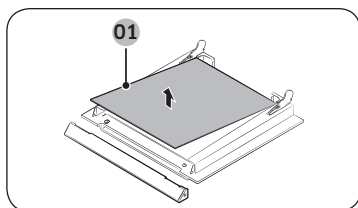
Konservacja

Usuwanie szklanych drzwiczek

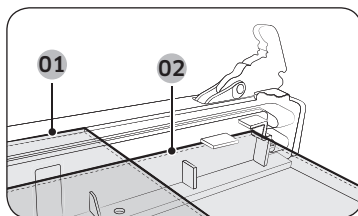
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



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



01 Szyba 1



01 Szyba 1
02 Szyba 2

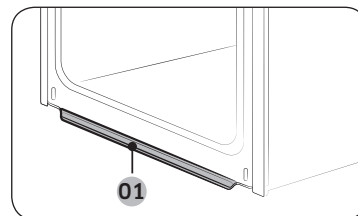
2. Zdejmij osłonę, a następnie wyjmij szyby 1 i 2 z drzwiczek.

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).

UWAGA

Podczas montowania pierwszej szyby skieruj stronę z nadrukiem w dół.

Zbiornik na wodę



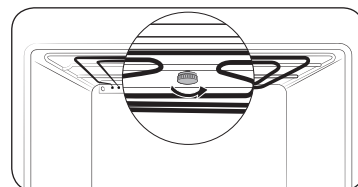
01 Zbiornik na wodę

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

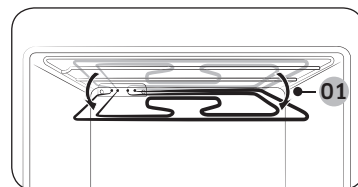
OSTRZEŻENIE

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

Czyszczenie górnej ścianki (w zależności od modelu)

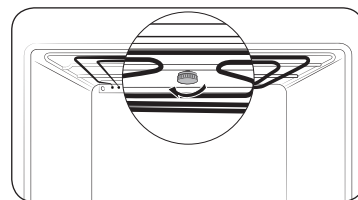


1. Możesz obniżyć grzałkę grilla, co ułatwia czyszczenie górnej ścianki piekarnika. Zdejmij okrągłą nakrętkę, przekręcając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i przytrzymując grzałkę grilla.



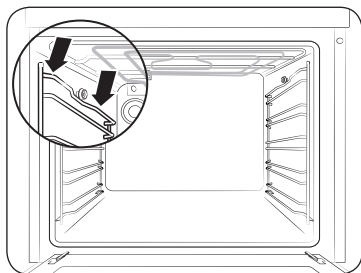
01 Około 12°

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

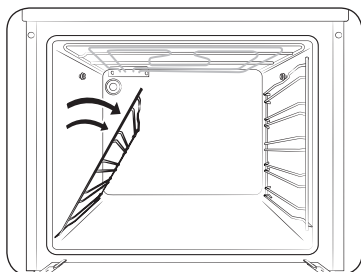


3. Po zakończeniu czyszczenia podnieś grzałkę grilla do pierwotnego poziomu i przekręć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

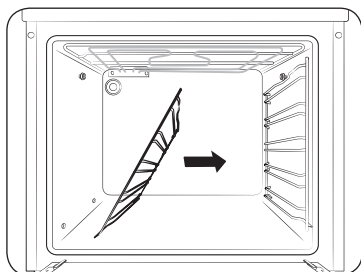
Zdejmowanie prowadnic bocznych (w zależności od modelu)



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



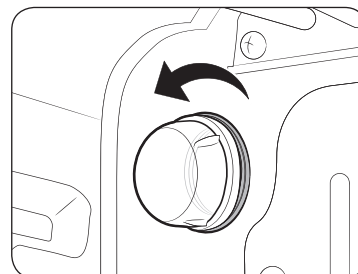
2. Obróć prowadnicę o około 45°.



3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.

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.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja	• 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 odstępny 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.

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka.	Ostudź piekarnik przed użyciem.

Rozwiązywanie problemów

Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM	30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii modułu Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. • Poniżej 105 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV70K2340RS/EO NV70K2340RB/EO
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)	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 electric cavity)	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 electric cavity)	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)	34,2 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 wyłączania 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

PYTANIA LUB UWAGI?

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



DG68-00757A-06

Beépíthető sütő

Felhasználói és üzembe
helyezési útmutató

NV70K2340RS/EO / NV70K2340RB/EO



SAMSUNG

Tartalom

Az útmutató használata	3
A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:	3
Biztonsági előírások	3
Fontos biztonsági óvintézkedések	3
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	6
Automatikus energiatakarékos funkció	6
Üzembe helyezés	6
A csomag tartalma	6
Hálózati csatlakozás	7
Szekrénybe való beszerelés	8
Kezdés előtt	9
Kezdeti beállítások	9
Az új sütő illata	9
Tartozékok	10
Műveletek	11
Kezelőpanel	11
Általános beállítások	11
Sütési mód	15
Automatikus sütés	16
Gőztisztítás	17
Időzítő	17
Hang be-/kikapcsolása	17
Sütés okosan	18
Manuális sütés	18
Automatikus sütési programok	22
Próbaételek	24

Karbantartás	25
Tisztítás	25
Csere	27
Hibaelhárítás	28
Ellenőrzési pontok	28
Információkódok	30
Függelék	30
Termékadatlap	30

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 villanszerelő 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 játszhassanak 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.

Biztonsági előírások

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

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. Gyerekek 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 kisgyermekek nem tartózkodhatnak 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 áramútás elkerülése érdekében- a készüléket ki kell kapcsolni.

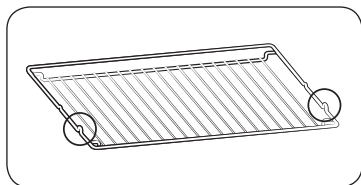
A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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 sütőrácsot, 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 vízugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácsra 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 gyümölcslevek 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 fejtessen 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 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.
- Világítás: Sütés közben a „sütővilágítás” gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékosági okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.

Üzembe helyezés

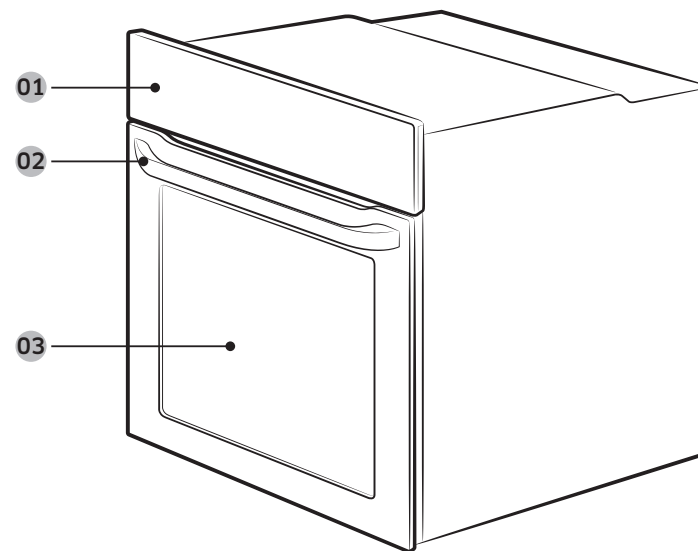
▲ FIGYELMEZTETÉS

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



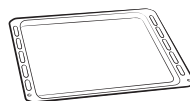
Sütőrácsbetét*



Tepsi*



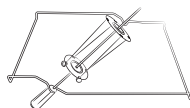
Univerzális tepsi*



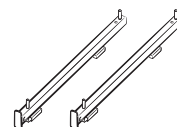
Extra mély tepsi*



Pecsenyesütő nyárs*



Pecsenyesütő és saslík nyárs*

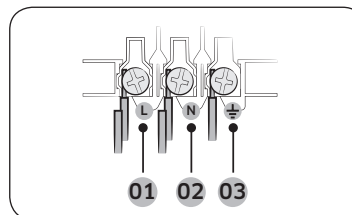


Teleszkópos vezetősín*

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 rásztertávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásoknak megfelelő, minimum 1,5–2,5 mm² keresztmetszetű tápkábelt használjon.

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

Ellenőrizze a teljesítményre vonatkozó műszaki adatokat a sütőre ragasztott címkén. Egy csavarhúzó segítségével nyissa ki a sütő hátsó burkolatát, és távolítsa el a kábelbilinc 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

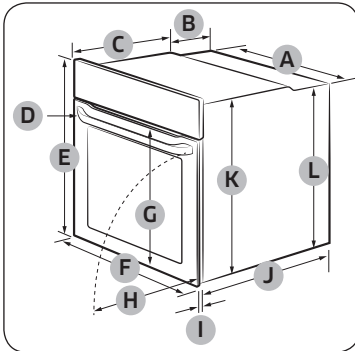
Ne lépjen rá és ne csavarja meg a vezetéseket beszerelés közben, és tartsa őket távol a sütő hőt kibocsátó részeitől.

Üzembe helyezés

Szekrénybe való beszerelés

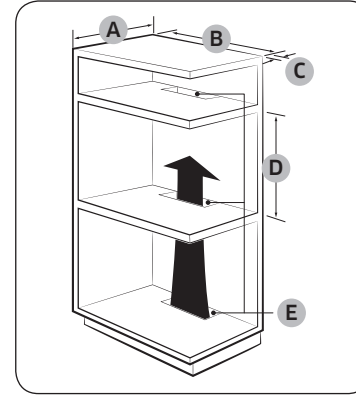
A sütő csak akkor szerelhető be beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai 90 °C-ig hőállóak. A Samsung nem vállal felelősséget a sütő hőkibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért. Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 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)

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

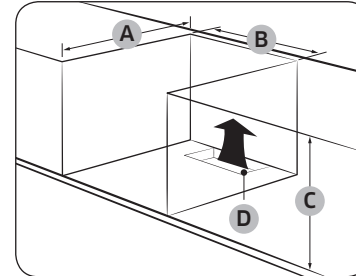


Beépített szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

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



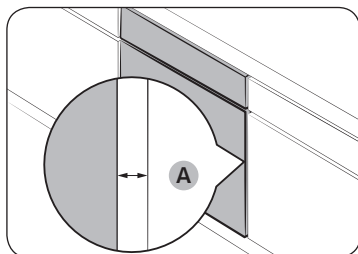
Mosogató alatti szekrény (mm)

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

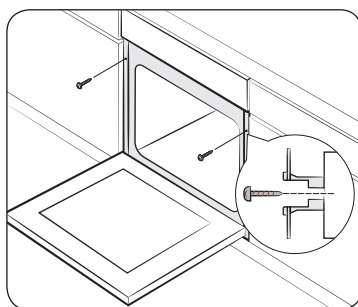
MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal (D) kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringetése 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 kisereléséhez 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.

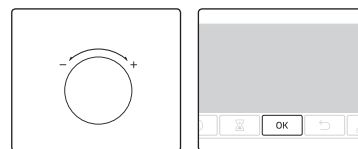
MEGJEGYZÉS

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

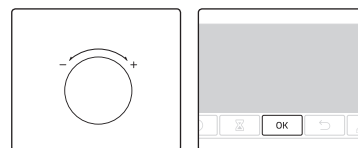
Kezdés előtt

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. Az óra számjegyeinek villogása közben a forgógombot (jobb oldali gomb) elforgatva állítsa be az órát, majd nyomja meg az **OK** gombot a perc számjegyeire lépéshez.



2. A perc számjegyeinek villogása közben forgassa el a forgógombot a perc beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.



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

Az új sütő illata

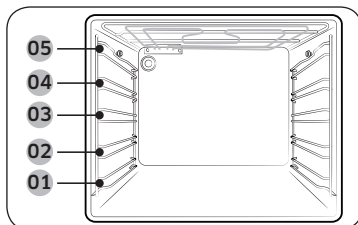
A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

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 törölkendő 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 tepsi*	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 tepsi*	Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre.
Pecsenyesütő nyárs*	A pecsenyesütő nyárral húsokat, például csirkét grillezhet. A pecsenyesütő nyárs csak normál üzemmódban, a 3. szinten használható, mivel itt található a forgatószerkezet. A grillezéshez csavarja le a nyárs fogantyúját.

Pecsenyesütő és saslik nyárs*

Helyezze a tepsit az 1. rácshelyzetbe a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljába nagy adag hús sütése esetén. 1,5 kg-nál kisebb húsok esetében azt javasoljuk, hogy használja a nyárstartozékokat.

- Szűrje bele a nyársat a húsbba. A nyárs beszúrásának megkönnyítéséhez csavarja fel a nyárs fogantyúját a nyárs tompa végére.
- Helyezzen előfőzött burgonyát és zöldséget a hús köré.
- Helyezze a keretet a középső tepsihelyzetbe úgy, hogy a „V” alak előre nézzen. Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, amíg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „V” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.)
- A sütés megkezdése előtt csavarozza le a fogantyút.
- Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Győződjön meg arról, hogy a pecsenyesütő fogantyúja megfelelően van-e felszerelve. Körültekintően járjon el a pecsenyesütő használatakor. A villák és tűk hegyesek és élesek, és személyi sérüléseket okozhatnak! Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon sütőkesztyűt a forró pecsenyesütő kivételéhez.

Teleszkópos vezetősínek*

A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a teleszkópos vezetősín használatával:

- Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből.
- Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe.
- Csukja be az sütő ajtaját.

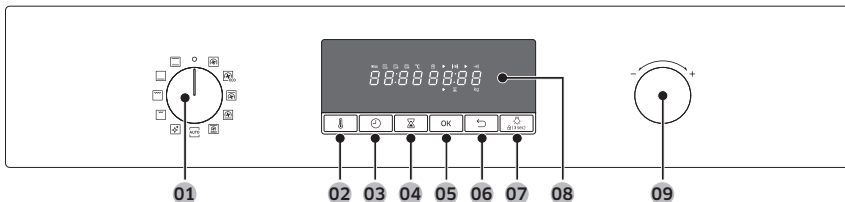
📖 MEGJEGYZÉS

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.

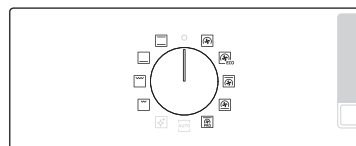


01 Üzem módválasztó	Forgassa el egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
02 Hőmérséklet	A hőmérséklet beállítására szolgál.
03 Elkészítési idő	Nyomja meg a sütési idő beállításához.
04 Időzítő	Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.
05 OK	A beállítások megerősítésére szolgál.
06 Vissza	Törli az aktuális beállításokat, és visszatér a főképernyőre.
07 Sütővilágítás (Gyermekzár)	Nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. A sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor a sütő működésbe lép. Egy bizonyos időtartamú inaktivitás után azonban energiatakarékosság céljából automatikusan kikapcsol. Gyermekzár: A balesetek megelőzése érdekében a gyermekzár funkció minden kezelőszervet letilt. Az üzem módválasztót kikapcsolt állásba fordítva kikapcsolhatja ezt a funkciót. A kezelőpanel zárolásának aktiválásához tartsa lenyomva 3 másodpercig. A zárolás feloldásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig.
08 Kijelző	A kiválasztott móddal vagy beállításokkal kapcsolatos információk megjelenítésére szolgál.
09 Forgógomb	A forgógomb segítségével: - Beállíthatja a sütési időt vagy a hőmérsékletet. - Kiválaszthatja a felső menüsínt almenüit: Tisztítás, automatikus sütés, különleges funkció vagy grill. - Kiválaszthatja az adagot az automatikus sütési programokhoz.

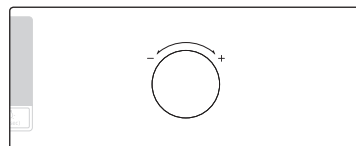
Általános beállítások

Az alapértelmezett hőmérsékletet és/vagy sütési időt gyakran módosítani kell a különböző sütési módok esetében. Kövesse az alábbi lépéseket a kiválasztott sütési mód hőmérsékletének és/vagy sütési idejének beállításához.

Hőmérséklet



1. Forgassa el az üzem módválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához. Minden kiválasztásnál megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.



2. A forgógomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



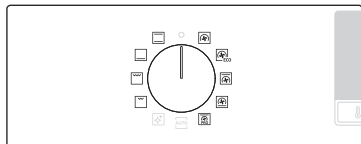
3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

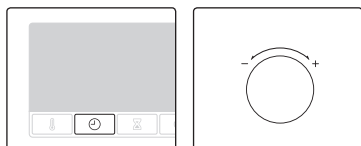
Ha nem ad meg további beállítást néhány másodpercig, a sütő automatikusan elindítja a sütést az alapértelmezett beállításokkal. A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Műveletek

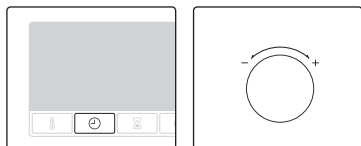
Elkészítési idő



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg a gombot, majd a forgógombbal állítsa be a kívánt időtartamot. A beállítható maximális időtartam 23 óra 59 perc.



3. A sütés befejezési idejét egy későbbi időpontra is beállíthatja. Nyomja meg a gombot, majd a forgógombbal állítsa be a befejezési időt. További információkért tekintse meg a **Késleltetett befejezés** című részt.

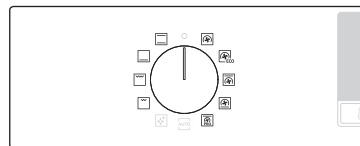


4. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

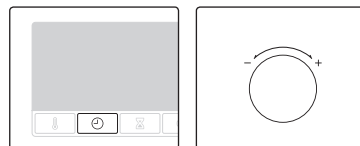
MEGJEGYZÉS

- A sütési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütit manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A beállított sütési idő módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Befejezési idő



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg kétszer a gombot, majd forgassa el a forgógombot a kívánt befejezési idő beállításához.



3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- A befejezési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütit manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A befejezési idő módosításához nyomja meg kétszer a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Késleltetett befejezés

A késleltetett befejezés funkciót arra tervezték, hogy még kényelmesebbé tegye a sütést.

1. eset

Tegyük fel, hogy egy egyórás receptet választ 14 órakor, és azt szeretné, hogy a sütő 18 órakor fejezze be a sütést. A befejezési idő beállításához módosítsa az Elkészülési idő értékét 18:00-ra. A sütő 17 órakor elkezdi sütni, majd a beállítás szerint 18 órakor leáll.

Jelenlegi idő: 14:00 Beállított sütési idő: 1 óra Késleltetett befejezés beállított ideje: 18:00

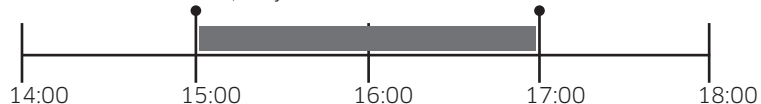
A sütő 17 órakor elindul, majd 18 órakor automatikusan leáll.



2. eset

Jelenlegi idő: 14:00 Beállított sütési idő: 2 óra Késleltetett befejezés beállított ideje: 17:00

A sütő 15 órakor elindul, majd 17 órakor automatikusan leáll.



⚠ VIGYÁZAT

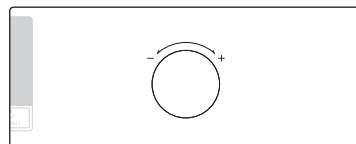
- A késleltetett befejezés funkció nem érhető el kettős sütés módban.
- Ne hagyja az elkészült ételt a sütőben túl sokáig. Az étel megromolhat.

A sütési idő törlése

A sütési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha manuálisan kívánja leállítani a sütőt sütés közben.



1. Sütés közben nyomja meg a ⏻ gombot a hátralévő sütési idő megjelenítéséhez.



2. A forgógombbal állítsa be a sütési időt a „00:00” értékre. Ez a ⏻ gomb megnyomásával is beállítható.



3. Nyomja meg az **OK** gombot. A sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül folytatja a sütést.

📖 MEGJEGYZÉS

Ha a sütési időt törölte, a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.

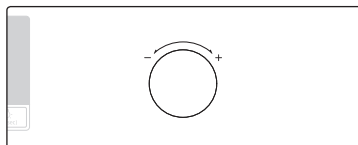
Műveletek

A befejezési idő törlése

A befejezési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha manuálisan kívánja leállítani a sütőt sütés közben.



1. Sütés közben nyomja meg kétszer a  gombot.



2. A forgógombbal állítsa be az aktuális időt befejezési időként. Ez a  gomb megnyomásával is beállítható.



3. Nyomja meg az **OK** gombot. A sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül folytatja a sütést.

MEGJEGYZÉS

Ha a befejezési időt törölte, a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.

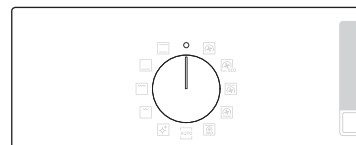
A sütés leállítása



1. Sütés közben nyomja meg a  gombot.



2. A sütés megszakításához nyomja meg az **OK** gombot.



3. Ezt az üzemmódválasztó „**O**” állásba forgatásával is elérheti.

Sütési mód



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. További információkért tekintse át az általános beállításokat.



A sütő addig folytatja az előmelegítést, és a ikon addig látható a kijelzőn, amíg belső hőmérséklete el nem éri a célhőmérsékletet. Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.

MEGJEGYZÉS

Sütés közben módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet.

Sütési módok

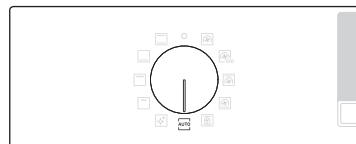
Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)
	Légkeverés	30-250	170
		A hátsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.	
	Energiatakarékos légkeverés	30-250	170
		Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ az energiatakarékosság érdekében sütés közben. A sütési idő kis mértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ne feledje, hogy ennél a módnál nincs szükség előmelegítésre.	
		 MEGJEGYZÉS A készülék energiahatékonysági besorolása az Energiatakarékos légkeveréses üzemmóddal történt az EN60350-1 szabványnak megfelelően	
	Felső sütés + légkeverés	40-250	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	40-250	190
		Az alsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez.	

Műveletek

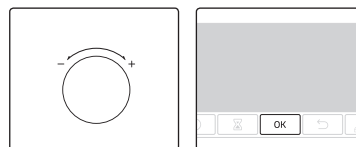
Üzem mód	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)
 Ropogósra sütés profi módon	80-200	160
	A ropogósra sütés profi módon üzem mód egy automatikus előmelegítési ciklust futtat, amíg a sütő hőmérséklete el nem éri a 220 °C-ot. Ezt követően a felső fűtőelem és a légkeverés ventilátora elkezd piritani az ételt (pl. húst). A piritás után a húst alacsony hőmérsékleten sűti meg. Használja ezt az üzem módot marha, szárnyas vagy hal készítéséhez.	
 Hagyományos	30-250	200
A hőt a felső és alsó fűtőelemek termelik. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható.		
 Alsó sütés	100-230	190
Az alsó fűtőelem hőt termel. A sütés végén olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítésénél használja ezt a módot, amelyeknél jó, ha az aljuk barnára sül.		
 Nagy méretű grill	100-250	240
A nagy méretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzem módot az étel tetejének piritásához használhatja (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya).		
 Energiatakarékos grill	100-250	240
A hőt a kis méretű grill biztosítja. A funkciót kisebb, kevesebb hőt igénylő ételekhez használja, például halhoz és töltött bagetthez.		

Automatikus sütés

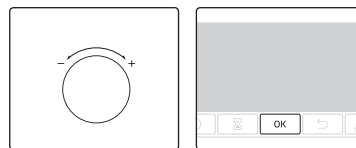
A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 20 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő és hőmérséklet a kiválasztott programnak és adagnak megfelelően módosul.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a **AUTO** üzemmódot.



2. A forgógombbal válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az **OK** gombot. A rendelkezésre álló súlytartományt (adagot) láthatja.



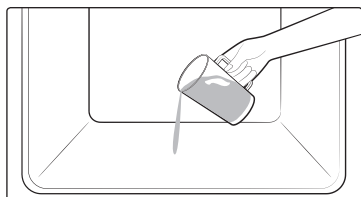
3. A forgógombbal állítsa be az adagot, majd a sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- Az automatikus sütés néhány programja magában foglalja az előmelegítést is. Ezenél a programoknál az előmelegítési folyamat megjelenik a kijelzőn. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.
- További információkért tekintse meg a jelen útmutató Automatikus sütési programok című részét.

Gőztisztítás

Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzöléssel, így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.



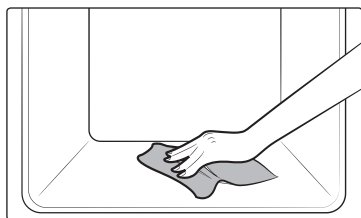
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és zárja be az ajtaját.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



3. A tisztítás elindításához nyomja meg az **OK** gombot.
A gőztisztítás 26 percig tart.



4. Egy száraz ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

▲ FIGYELMEZTETÉS

Ne nyissa ki az ajtót a ciklus befejezése előtt. A sütőben lévő víz nagyon forró, és égési sérüléseket okozhat.

MEGJEGYZÉS

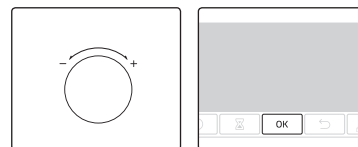
- Ha a sütő zsírral erősen szennyezett (pl. pirítás vagy grillezés után), a gőztisztítás elindítása előtt ajánlott kézzel, tisztítószer segítségével eltávolítani a makacs szennyeződéseket.
- A ciklus befejezése után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.
- Az automatikus tisztítás nem indul el addig, amíg a sütő belseje forró. Várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg újra.
- Ne borítsa rá a vizet a sütő aljára. Finoman öntse be. Ellenkező esetben a víz túlcordulhat a sütő eleje felé.

Időzítő

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



1. Nyomja meg a gombot.



2. A forgógombbal állítsa be a kívánt időt, majd nyomja meg az **OK** gombot.
A beállítható maximális időtartam 23 óra 59 perc.

Hang be-/kikapcsolása



- A hang elnémításához tartsa lenyomva 3 másodpercig a gombot.
- A hang visszakapcsolásához tartsa újabb 3 másodpercen át nyomva a gombot.

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 melléeltünk. 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 kiszűrt 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
Gyümölcslepeny	Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepenyforma	3		190-200	50-60
Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény	Univerzális tepszi	2		160-180	40-50
Gyümölcsös morzsasütemény	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
Felfűjt	Sütőrács, csészék felfűjtakhoz	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 tepsi	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 tepsi	3		180-200	5-10

Sütés (roston)

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

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

*Félidőnél fordítsa meg.

Sütés okosan

Grillezés

A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a süttőt nagy méretű grill módban. A sütési idő felénél fordítsa meg.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Kenyér					
Pirítós	Sütőrács	5		240-250	2-4
Sajtos melegszendvics	Univerzális tepsi	4		200	4-8
Marhahús					
Steak*	Sütőrács + univerzális tepsi	4 1		230-250	15-20
Hamburgerpogácsa*	Sütőrács + univerzális tepsi	4 1		230-250	15-20
Sertéshús					
Sertésborda	Sütőrács + univerzális tepsi	4 1		230-250	20-25
Kolbászfélék	Sütőrács + univerzális tepsi	4 1		230-250	10-15
Baromfi					
Csirke, mell	Sütőrács + univerzális tepsi	4 1		230-240	30-35
Csirke, comb	Sütőrács + univerzális tepsi	4 1		230-240	25-30

*A sütési idő 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 hasáburgonya	Univerzális tepsi	3		220-225	20-25
Fagyasztott krokettek	Univerzális tepsi	3		220-230	25-30
Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert	Sütőrács	3		190-200	10-15
Fagyasztott bagett feltéttel	Sütőrács + univerzális tepsi	3 1		190-200	10-15
Fagyasztott halrudacskák	Sütőrács + univerzális tepsi	3 1		190-200	15-25
Fagyasztott halburger	Sütőrács	3		180-200	20-35

Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os melegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeveréses ventilátor végzi. A sütő ezt a szakaszt követően a kiválasztott alacsonyabb hőmérsékleten sūti készre az ételt. Ehhez a felső és az alsó fűtőelemek szolgáltatják a hőt. Ez az üzemmód alkalmas sült húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Marhasült	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	80-100	3-4
Sertéssült	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	80-100	4-5
Báránysült	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	80-100	3-4
Kacsamell	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	70-90	2-3

Energiatakarékos légkeverés

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sütés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam esetében javasolt nem előmelegíteni a sütőt a sütés előtt az energiatakarékosság érdekében.

Saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti a sütési időt és/vagy hőmérsékletet.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Gyümölcsös morzsa-sütemény, 0,8-1,2 kg	Sütőrács	2	160-180	40-60
Héjában sült burgonya, 0,4-0,8 kg	Univerzális tepsí	2	190-200	50-70

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Kolbász, 0,3-0,5 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	160-180	15-25
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsí	3	180-200	20-30
Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsí	3	190-210	20-30
Halfilé, sült, 0,4-0,8 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	200-220	20-30
Ropogós halfilé, panírozott, 0,4-0,8 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	3 1	200-220	20-30
Sült hátszín, 0,8-1,2 kg	Sütőrács + univerzális tepsí	2 1	180-200	50-70
Sült zöldségek, 0,4-0,6 kg	Univerzális tepsí	3	200-220	20-30

Sütés okosan

Automatikus sütési programok

A következő táblázatban 20 automatikus sütési és roston sütési programot talál. A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők- az Ön kényelme érdekében- előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.

Az 1-8., 18. és 19. automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést és az előmelegítési folyamat megjelenítését is. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípszó hang után tegye be a sütőbe. Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Sz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 1	Csőben sült burgonya	1,0-1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 2	Csőben sült zöldség	0,8-1,2	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült zöldséget. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Sütőrács	3
		Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse házi készítésű lasagne-t. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 4	Almás pite	1,2-1,4	Sütőrács	2
		Egy 24-26 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		

Sz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Sütőrács	2
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a töltelék, és helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 6	Piskótatészta	0,5-0,6	Sütőrács	3
		Készítse el a tésztát, majd öntse egy fekete, fémből készült, kerek, 26 cm átmérőjű sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 7	Márványkuglóf	0,7-0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd öntse egy kerek, fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 8	Holland négyszögletes sütemény	0,7-0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyszögletű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 9	Sült hátszín	0,9-1,1	Sütőrács + univerzális tepsz	2
		1,1-1,3		1
		Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen.		
A 10	Fűszeres báránysült	0,4-0,6	Sütőrács + univerzális tepsz	4
		0,6-0,8		1
		Pácolja be a bárányszeleteket fűszerekkel, és helyezze őket a sütőrácsra.		

Sz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 11	Csirke, egész	0,9-1,1	Sütőrács +	2
		1,1-1,3	univerzális tepsí	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a csirkét. A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét a mellével lefelé a sütőrácsra, majd a hangjelzésre fordítsa át.		
A 12	Csirke, mell	0,4-0,6	Sütőrács +	4
		0,6-0,8	univerzális tepsí	1
		Pácolja be a melleket, és helyezze őket a sütőrácsra.		
A 13	Pisztráng	0,3-0,5	Sütőrács +	4
		0,5-0,7	univerzális tepsí	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket egymáshoz képest fordítva a sütőrácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a hal belsejét. Irdalja be a bőrt egy késsel. Dörzsölje be olajjal és sóval.		
A 14	Lazacfilé	0,4-0,6	Sütőrács +	4
		0,6-0,8	univerzális tepsí	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a filéket a sütőrácsra.		
A 15	Sült zöldség	0,4-0,6	Univerzális tepsí	4
		0,6-0,8		
		Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a kocktélparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen a tepsiben.		
A 16	Sült burgonya (félbe vágva)	0,6-0,8	Univerzális tepsí	3
		0,8-1,0		
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé a tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel.		

Sz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 17	Fagyasztott hasábburgonya	0,3-0,5	Univerzális tepsí	3
		0,5-0,7		
		Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a tepsin.		
A 18	Fagyasztott pizza	0,3-0,6	Sütőrács	3
		0,6-0,9		
		Helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a rácsot. Az első beállítás a vékony olasz pizzára, a második a vastag tepsis pizzára vonatkozik.		
A 19	Házi pizza	0,8-1,0	Univerzális tepsí	2
		1,0-1,2		
		Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze a tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit.		
A 20	Kelt tészta kelesztése	0,5-0,6	Sütőrács	2
		0,7-0,8		
		Készítse el a tésztát egy tálban, takarja le háztartási fóliával. Helyezze a rács közepére. Az első beállítás a pizzára és süteménytészta, a második beállítás a kenyértészta vonatkozik.		

Sütés okosan

Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint

1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak. A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény	Univerzális tepsi	3		165	25-30
		2		160	30-35
		1+4		155	33-38
Vajas tészta	Univerzális tepsi	1+4		140	33-38
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 elől, jobb oldalon legyen.

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

2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percre a Nagy méretű grill funkció segítségével.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5		250 (max.)	1-2
Marhahúspogácsák* (12 db)	Sütőrács + univerzális tepsi (cseppfelfogáshoz)	4 1		250 (max.)	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 lásson 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 tisztítószerrel vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak normál sütőtisztítót 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 törülközőt vagy száraz ruhát.

A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszkok 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 elégnének.

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.

📖 MEGJEGYZÉS

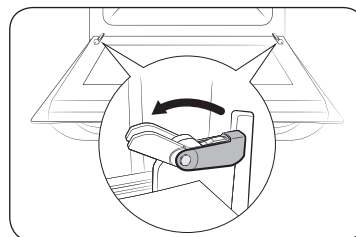
A zománcozott részek a modelltől függően 1 vagy 3 oldalon lehetnek bevonattal ellátva.

Az ajtó levétele

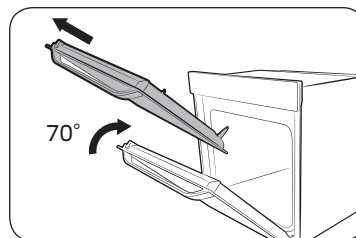
A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ VIGYÁZAT

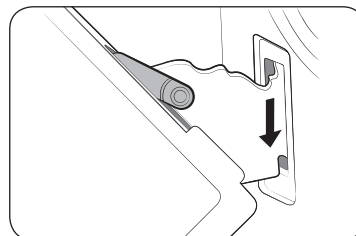
A sütő ajtaja nehéz.



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.

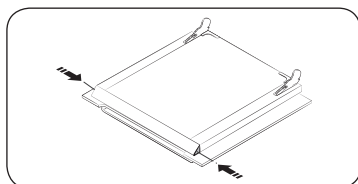


3. A tisztítást követően fordított sorrendben hajtsa végre az 1. és 2. lépést, és illessze a helyére a sütőajtót. A zsanérokat mindkét oldalon pattintsa a helyükre.

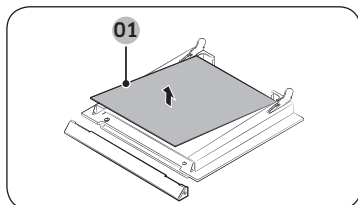
Karbantartás

Az ajtóüveg eltávolítása

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

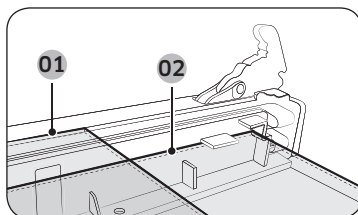


1. Nyomja meg az ajtó bal és jobb oldalán található mindkét gombot.



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

01 1. üveg



01 1. üveg

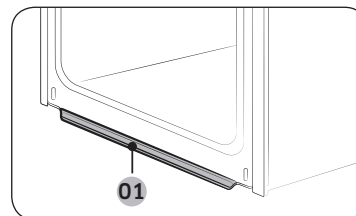
02 2. üveg

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.

MEGJEGYZÉS

Az 1. belső üveg behelyezéskor a nyomtatás lefelé mutasson.

Vízgyűjtő



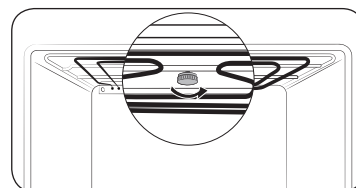
01 Vízugyűjtő

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

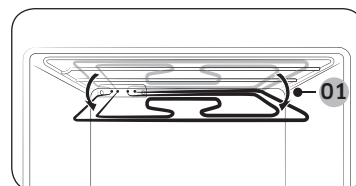
FIGYELMEZTETÉS

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

A sütő tetejének megtisztítása (típustól függően)

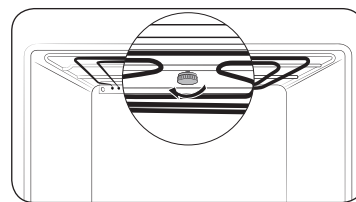


1. A grill fűtőelem lehajtható, így könnyebb a sütő tetejének tisztítása. A fűtőelem felső részét tartva távolítsa el a kerek anyát úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával ellentétes irányba.



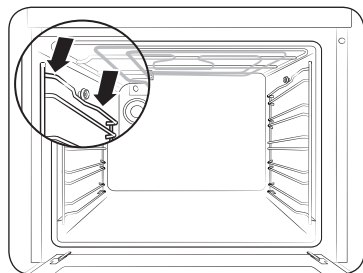
01 Kb. 12°

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

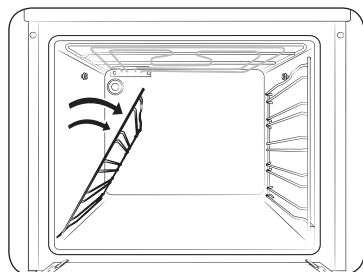


3. Amikor elkészült a tisztítással, emelje fel a grill fűtőelemet eredeti helyzetébe, és fordítsa el a kerek anyát az óramutató járásával megegyező irányba.

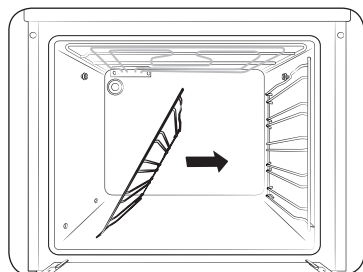
Az oldalsó vezetősínek levétele (típustól függően)



1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.



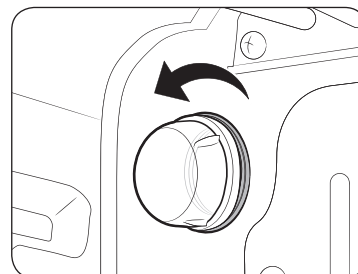
2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45°-kal.



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

Csere

Izzók



1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegburát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegburát.
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. Jávahagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhet 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.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nincs áram alatt.	• Ha nincs tápellátás	• Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás.
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	• Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be	• Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	• Ha ételmaradék ragadt az ajtó és a termék beltere közé	• Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót.
A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be.	• Ha a lámpa be-, majd kikapcsol	• A lámpa egy adott idő után automatikusan kikapcsol az energiatakarékosság érdekében. A sütővilágítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja.
	• Ha idegen anyag kerül a lámpára sütés közben	• Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Áramütés tapasztalható a sütőn.	• Ha a tápellátás nincs megfelelően földelve	• Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelően földelt-e.
	• Ha földelés nélküli aljzatot használ	
Vízcepegés tapasztalható.	• Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását.	• Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törülközővel törölje ki.
Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson.		
Víz marad a sütőben.		

Probléma	Ok	Teendő
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	A fényerő a tápellátás teljesítményének változásaitól függően változik.	A tápellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét.	Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A sütő nem melegít.	Ha az ajtó nyitva van	Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	Ha a sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva	Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és állítsa alaphelyzetbe a sütőt.
	Ha az egyik biztosíték kiégett vagy az áramkör-megszakító működésbe lépett	Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során	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.
	Ha étel van a fűtőelemen	Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető.	Ha olyan műanyag vagy egyéb edényt használ, amely nem hőálló	Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.
A sütő nem süt megfelelően.	Ha az ajtót gyakran kinyitják sütés közben	Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha gyakran kinyitja az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet a sütési eredményre.
A gőztisztítás nem működik.	Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd ezután használja

Hibaelhárítás

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-d1	Az ajtózárr hibája	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-20	Érzékelőhiba	
C-21		
C-22		
C-F1	Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik	Ha a probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközponthoz.
C-F0	Ha nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között	
C-F2	Kommunikációs hiba áll fenn az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy alárendelt micom között	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-d0	Gombhiba 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	Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működött. • 105 °C alatt – 16 óra • 105 °C és 240 °C között – 8 óra • 245 °C és max. között – 4 óra	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	NV70K2340RS/EO NV70K2340RB/EO
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI _{cavity})	95,2
Energiahatékonysági mutató sütőterenként	A
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC _{electric cavity})	0,99 kWh/ciklus
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC _{electric cavity})	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)	34,2 kg

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

Energiatakarékosági 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

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

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



DG68-00757A-06