

Beépíthető sütő

Használati útmutató és üzembe
helyezési utasítás

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Tartalom

Az útmutató használata	3	Sütés okosan	18
A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:	3	Manuális sütés	18
Biztonsági előírások	3	Automatikus sütési programok	22
Fontos biztonsági óvintézkedések	3	Próbaételek	24
A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)	6	Karbantartás	25
Automatikus energiatakarékos funkció	6	Tisztítás	25
Üzembe helyezés	6	Csere	27
A csomag tartalma	6	Hibaelhárítás	28
Hálózati csatlakozás	7	Ellenőrzési pontok	28
Szekrénybe való beszerelés	8	Információkódok	30
Kezdés előtt	10	Műszaki adatok	30
Kezdeti beállítások	10	Függelék	31
Az új sütő illata	10	Termékadatlap	31
Intelligens biztonsági mechanizmus	10		
Tartozékok	11		
Műveletek	12		
Kezelőpanel	12		
Általános beállítások	12		
Sütési mód	14		
Különleges funkció	16		
Automatikus sütés	16		
Tisztítás	17		
Hang	18		

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:

FIGYELEM!

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

VIGYÁZAT!

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

MEGJEGYZÉS

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

Biztonsági előírások

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

Fontos biztonsági óvintézkedések

FIGYELEM!

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 módoknak.

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 vezetőkeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől. Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyerekek 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. Hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási eljárást használó készülékek esetében figyelembe kell venni, hogy egyes állatok, különösképpen a madarak érzékenyek lehetnek a hőbomlásos tisztítási eljárás során keletkező gázokra és helyi hőmérséklet-ingadozásokra, így amíg tart az eljárás, tartsa őket egy megfelelően szellőző helyen.

A hőbomlásos tisztítási eljárás során és utána gondoskodjon a helyiség szellőzéséről.

A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

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

Gőztisztítóval nem tisztítható.

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

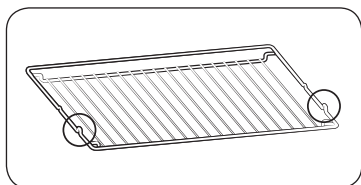
A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

FIGYELEM: 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 szervizközpontjához vagy a készülék forgalmazójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítókkal 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 gyümölcsleveket eltávolíthatatlan folttal 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 fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

FIGYELEM: A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELEM: 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 szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelmi elkötelezettségével és az egyes termékekre vonatkozó előírásokból fakadó kötelezettségeivel (pl. REACH, WEEE, elemek/akkumulátorok stb.) kapcsolatos bővebb tudnivalóért keresse fel a következő weblapot:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

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

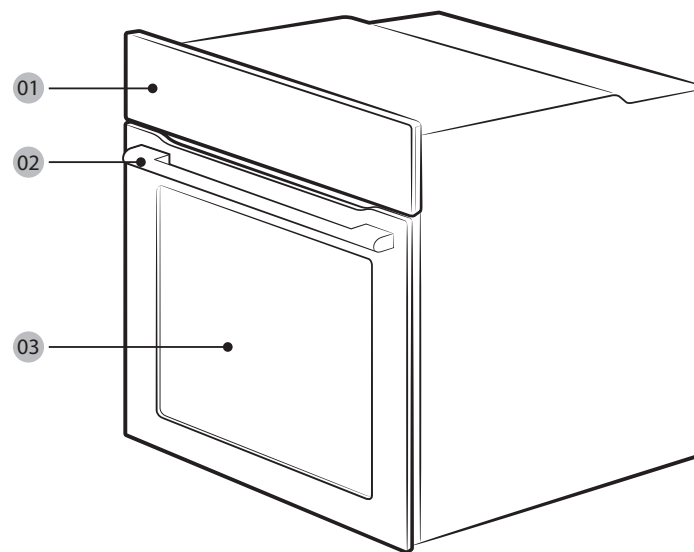
▲ FIGYELEM!

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



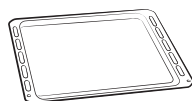
Sütőrácsbetét *



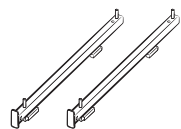
Tepsi *



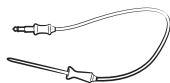
Univerzális tepsi *



Extra mély tepsi *



Kihúzható vezetősín *

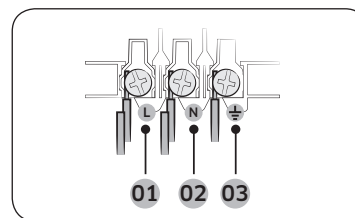


Hűshőmérő *

MEGJEGYZÉS

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

Hálózati csatlakozás



- 01 BARNÁ 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 raszterávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásnak megfelelő, legalább 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 kábelbilincs csavarjait. Csatlakoztassa a tápvezetékeket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez. A (⏚) kapcsoltpont földelésre szolgál. Először a sárga és zöld vezetékeket (földelés) csatlakoztassa, ezek a többi vezetéknél hosszabbak. Ha dugós aljzathoz használja, a dugónak a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell lennie. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy hibás földelés miatt bekövetkező balesetekért.

FIGYELEM!

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

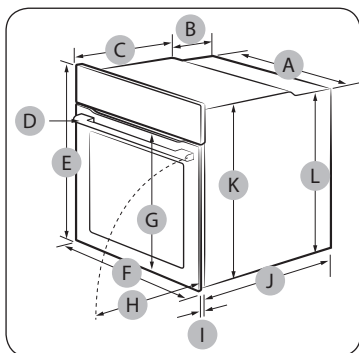
Üzembe helyezés

Szekrénybe való beszerelés

A sütő csak akkor építhető 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.

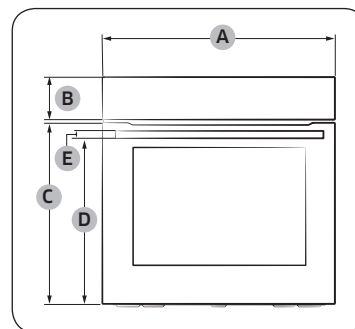
Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

A beépítéshez szükséges méretek



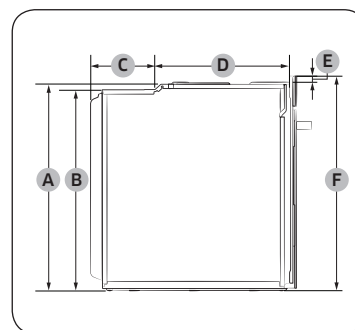
Sütő (mm)

A	560	G	Max. 506
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



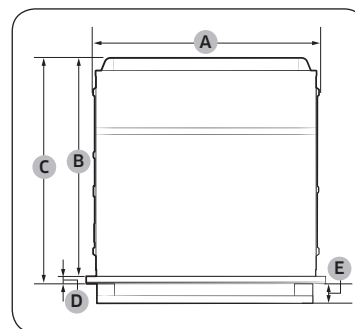
Sütő (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



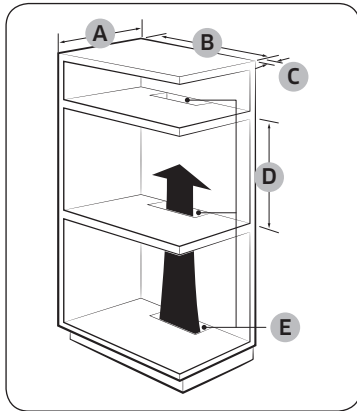
Sütő (mm)

A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Sütő (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

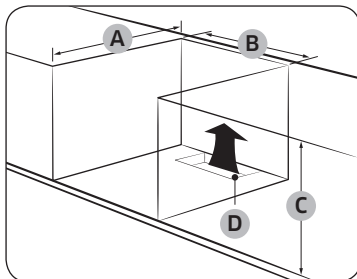


Beépített szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

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

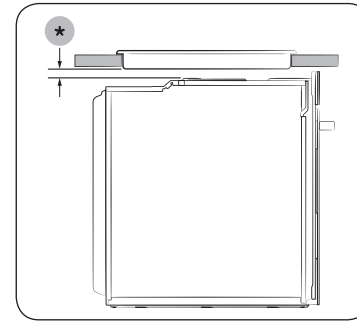


Mosogató alatti szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

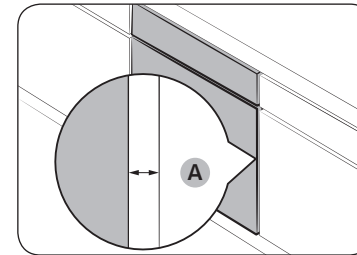
- A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni.
- A legkisebb szükséges magasság **(C)** a sütő különálló beépítéséhez szükséges.



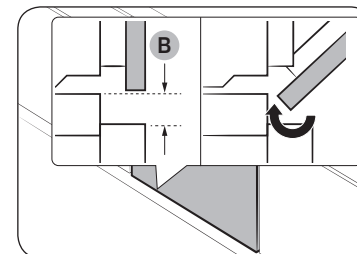
Beépítés főzőlappal együtt

Ha a sütő fölé főzőlap kerül, a beépítési helyigényt illetően olvassa el a főzőlap beszerelési utasítását **(*)**.

A sütő beszerelése

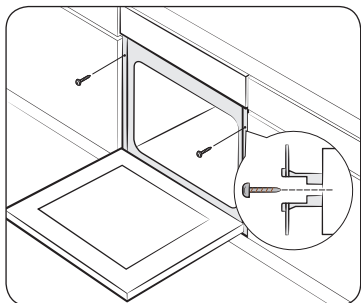


Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** maradjon.



Az ajtó zavartalan nyitása és becsukása érdekében hagyjon legalább 3 mm-es rést **(B)**.

Üzembe helyezés



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

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

⚠ FIGYELEM!

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

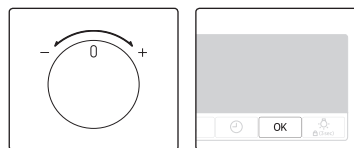
📖 MEGJEGYZÉS

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.

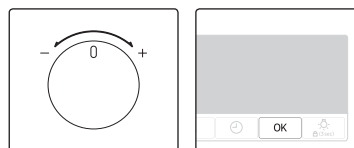
Kezdés előtt

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 forgatógombot (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 forgatógombot a perc beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.



A pontos idő első beállítás utáni módosításához nyomja le 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.

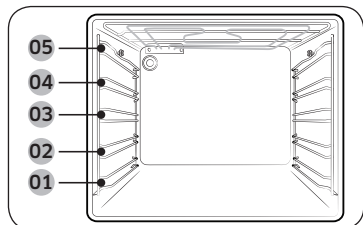
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
3. Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

Intelligens biztonsági mechanizmus

Ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót, a sütő világítása bekapcsol, a két ventilátor és a fűtőelemek működése pedig leáll. Ennek az a célja, hogy megakadályozza a fizikai sérüléseket (pl. égési sérülés) és a felesleges energiavesztést. Ilyen esetben egyszerűen csukja vissza az ajtót, a sütő pedig folytatja normális működést, mivel ez nem számít rendszerhibának.

Tartozékok

A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg víz és egy puha, tiszta törülőkendő 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. A sütőrácsot úgy helyezze be, 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 rostos 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.

Kihúzható vezetősínek *	A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a kihúzható vezetősínt használva: <ol style="list-style-type: none">1. Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből.2. Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe.3. Csukja be a sütő ajtaját.
Hűshőmérő *	A hűshőmérő az elkészítendő hús belső hőmérsékletét méri. Kizárólag a sütőhöz kapott hűshőmérőt használja.

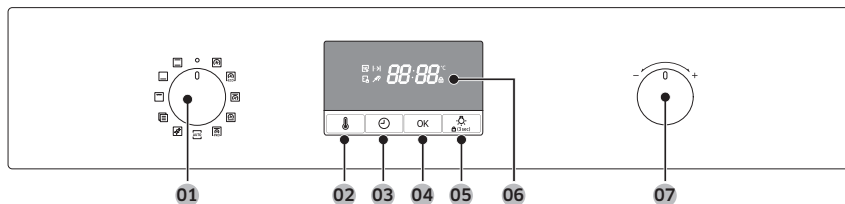
MEGJEGYZÉS

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

Műveletek

Kezelőpanel

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

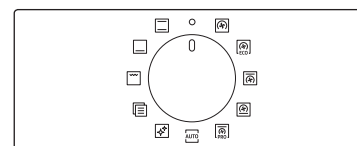


01 Üzem módválasztó	Forgassa el egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
02 Hőmérséklet	A hőmérséklet beállítására szolgál.
03 Sütési idő	Nyomja meg a sütési idő beállításához.
04 OK	A beállítások megerősítésére szolgál.
05 Sütővilágítás (🔒 Gyermekezár)	Nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. A sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor a sütő működésbe lép. Egy bizonyos időtartamú téttlenség után azonban energiatakarékosság céljából automatikusan kikapcsol. Gyermekezár: A balesetek megelőzése érdekében a gyermekezár funkció minden kezelőszervet letilt. Az üzemmódválasztót kikapcsolt állásba fordítva kikapcsolhatja ezt a funkciót. A kezelőpanel zárolásának aktiválásához tartsa lenyomva 3 másodpercig. A zárolás feloldásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig.
06 Kijelző	A kiválasztott móddal vagy beállításokkal kapcsolatos információk megjelenítésére szolgál.
07 Forgatógomb	A forgatógomb segítségével: <ul style="list-style-type: none"> • Beállíthatja a sütési időt vagy a hőmérsékletet. • Kiválaszthatja a felső menüsint almenüit: Tisztítás, automatikus sütés, különleges funkció vagy grill. • Kiválaszthatja az adagot az automatikus sütési programokhoz.

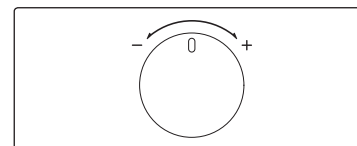
Általános beállítások

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 üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához. Minden kiválasztásnál megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.



2. A forgatógomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



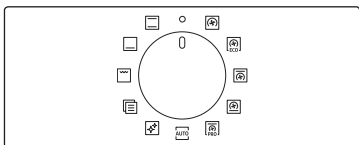
3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

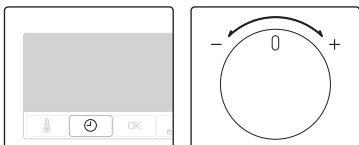
Ha nem ad meg további beállítást néhány másodpercig, a sütő automatikusan elindítja a sütést az alapértelmezett beállításokkal.


A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Sütési 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 legnagyobb időtartam 23 óra 59 perc.



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


MEGJEGYZÉS

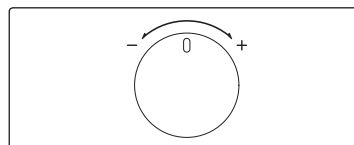
- A sütési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A beállított sütési idő módosításához nyomja meg a  gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

A sütési idő törlése

A sütési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha kézzel szeretné leállítani a sütőt sütés közben.



1. A hátralévő sütési idő megjelenítéséhez nyomja meg sütés közben a  gombot.



2. A forgógombbal állítsa be a sütési időt a „00:00” értékre.

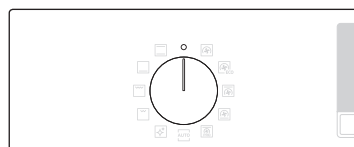


3. Nyomja meg az **OK** gombot. A sütő a megadott hőmérsékleten, időadatok nélkül folytatja a sütést.

MEGJEGYZÉS

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

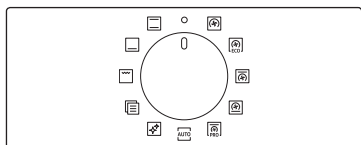
A sütés leállítása



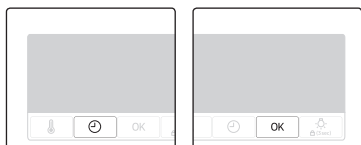
1. Sütés közben fordítsa el az üzemmódválasztót  helyzetbe.

Műveletek

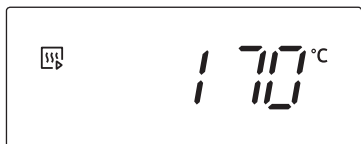
Sütési mód



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



2. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. További tudnivalóért lásd az általános beállításokat.







A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a beállított hőmérsékletet. Eközben a ikon látható a kijelzőn. 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

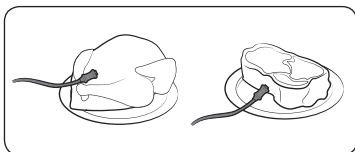
Üzemmód	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)
Légkeverés	30-250	160
	A hátsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a sütési módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.	
Energiatakarékos légkeverés	30-250	160
	Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ a sütés közbeni energiatakarékosság érdekében. A sütési idő kismértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ennél a sütési módnál nincs szükség előmelegítésre. MEGJEGYZÉS A készülék energiatakarékossági besorolásának meghatározása Energiatakarékos légkeveréses üzemmódban, az EN60350-1 szabványnak megfelelően történt.	
Felső sütés + légkeverés	40-250	180
	A felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő 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	200
	Az alsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez.	

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 működésbe lép a felső fűtőelem és a légkeverő ventilátor, és 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	180
	A felső és az alsó fűtőelem termeli a hőt. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sűtéséhez használható.	
 Alsó sűtés	100-230	150
	Az alsó fűtőelem termeli a hőt. Olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítéséhez használja ezt a módot a sűtés végén, amelyeknek jó, ha az aljuk barnára sűl.	
 Nagyméretű grill	100-250	220
	A nagyméretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzem módot az étel (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya) tetejének piritásához használhatja.	

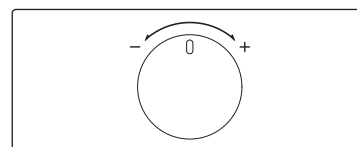
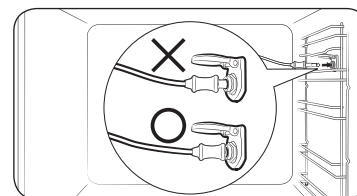
Sűtés hűshőmérővel (csak egyes típusok esetén)


A hűshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri sűtés közben. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a sűtő kikapcsol, és befejezi a sűtést.


- Kizárólag a sűtőhöz kapott hűshőmérőt használja.
- Ha a hűshőmérő be van dugva, a sűtési időt nem lehet beállítani.



1. A hűshőmérő hegyét szűrja bele a sűtendő hús közepébe. Ügyeljen arra, hogy a gumifogantyút ne nyomja bele a húsba.



2. Dugja be a hűmérő csatlakozóját a jobb oldali falon lévő aljzatba. Ellenőrizze, hogy látja-e a hűshőmérő  ikonját a kijelzőn.

3. Válassza ki a sűtési módot és a hőmérsékletet.
4. Nyomja meg újra a  gombot, majd forgatógombbal állítsa be a hűshőmérő célhőmérsékletét (30-99 °C).
 - Amint a hús hőmérséklete elérte a beállított értéket, a sűtés leáll.

5. A sűtés elindításához nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sűtő egy dallammal fejezi be a sűtést.

▲ FIGYELEM!

- A károsodás megelőzése érdekében a hűshőmérőt ne használja a nyárstartozékkal együtt.
- A sűtés befejezésére a hűshőmérő nagyon forróvá válik. Az égési sérülések megelőzése érdekében az étel kiemeléséhez használjon edényfogó kesztyűt.

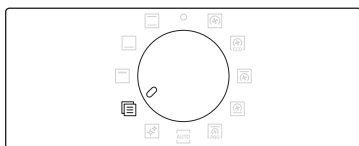
📖 MEGJEGYZÉS

A hűshőmérő használata nem mindegyik sűtési módban lehetséges. Ha nem megfelelő sűtési móddal használja a hűshőmérőt, villog az adott sűtési mód ikonja. Ilyen esetben haladéktalanul távolítsa el a hűshőmérőt.

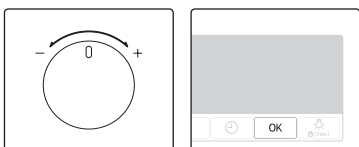
Műveletek

Különleges funkció

Kiegészítő funkciók, hogy még nagyobb élmény legyen a sütés.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a [ikon] sütési módot.



2. A forgatógombbal válasszon ki egy funkciót, majd nyomja meg az **OK** gombot. Ekkor megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.
3. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.

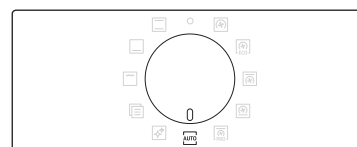


4. Nyomja meg az **OK** gombot a funkció elindításához.

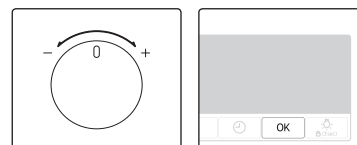
Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Utasítások
F 1	Melegen tartás	40-100	60	Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.
F 2	Tányér melegítése	30-80	50	Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja.

Automatikus sütés

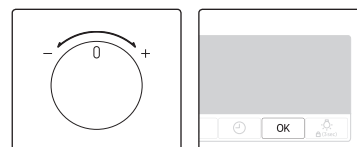
A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 20 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő és hőmérséklet a kiválasztott programnak és adagnak megfelelően módosul.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a [ikon] sütési módot.



2. A forgatógombbal válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az **OK** gombot. Megjelenik a választható tömegtartomány (adag).



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

MEGJEGYZÉS

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

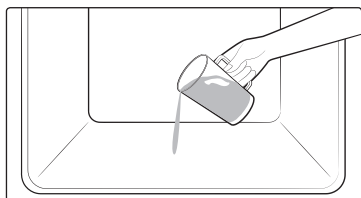
Tisztítás

Két tisztító üzemmód áll rendelkezésre. Így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.

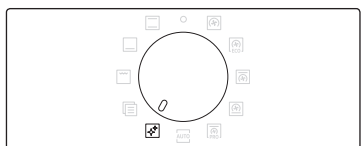
Funkció	Utasítások
C 1	Gőztisztítás Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzléssel,
C 2	Hőbomlásos tisztítás A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat.


Gőztisztítás

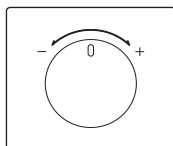
Ez a program a könnyű szennyeződéseket távolítja el gőzléssel,



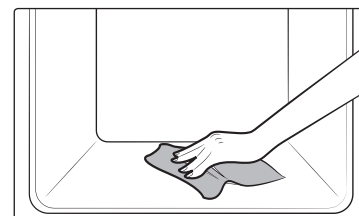
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és csukja be az ajtaját.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  sütési módot.



3. A forgatógombbal válassza ki a gőztisztítás (C 1) lehetőséget, majd a tisztítás megkezdéséhez nyomja meg az **OK** gombot. A gőztisztítás 26 percig tart.



4. Egy száraz ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

FIGYELEM!

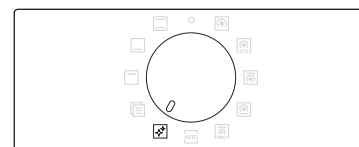
Ne nyissa ki az ajtót a ciklus befejezése előtt. A sütőben lévő víz nagyon forró, és égési sérüléseket okozhat.


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 túlcserélődhet a sütő eleje felé.

Hőbomlásos tisztítás

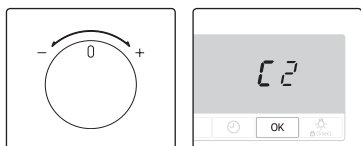
A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat.



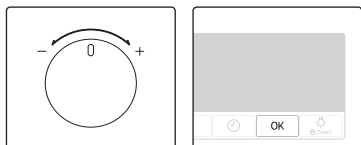
1. Távolítsa el minden tartozékot, az oldalsíneket is beleértve, és kézzel törölje le a nagyobb szennyeződéseket a sütő belsejéből. Ellenkező esetben azok meggyulladhatnak a tisztítási program közben, és tüzet okozhatnak.
2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  sütési módot.



Műveletek

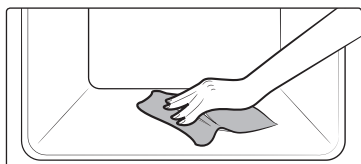


3. A forgatógombbal válassza ki a hőbomlásos tisztítás (C 2) lehetőséget, majd nyomja meg az **OK** gombot.



4. A forgatógombbal válassza ki a tisztítási időt az alábbi 3 lehetőség közül: 1 óra 50 perc, 2 óra 10 perc és 2 óra 30 perc

5. A tisztítás elindításához nyomja meg az **OK** gombot.



6. Amikor elkészült, várjon, amíg a sütő lehül, majd törölje le annak ajtaját és széleit nedves ruhával.

⚠ VIGYÁZAT!

- Ne érjen a sütőhöz, mert az a program alatt nagyon felforrósodik.
- A balesetek elkerülése érdekében ne engedjen gyermekeket a sütő közelébe.
- A program befejezését követően, amíg a hűtőventilátor a sütő hűtését végzi, ne kapcsolja ki a készüléket.

📖 MEGJEGYZÉS

- A program elindulásával a sütő belseje felforrósodik. Ezt követően a sütő ajtaja biztonsági okokból bezáródik. A program befejezését és a sütő lehülését követően az ajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy kiürítette a sütőt. A sütő belsejében a magas hőmérséklet hatására deformálódhatnak a tartozékok.

Hang



- A hang némitásához nyomja le 3 másodpercig a hőmérő ikont tartalmazó gombot.
- A hang visszakapcsolásához nyomja le újra 3 másodpercig a gombot.
- A kiválasztott lehetőség villogni kezd.

Sütés okosan

Manuális sütés

⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítőtartalmú ételek (pl. burgonyaszírom, sült krumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ezeket az ételeket ajánlott 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 tartozéktepsi 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 tepsí és az univerzális tepsí felcserélhető.
- Olajos ételek sütésekor javasolt tepsit tenni a sütőrács alá az ételekből kiszülő olaj felfogására. Amennyiben rendelkezik sütőrácsbetéttel, a tepsivel együtt is használhatja.
- Ha csak univerzális tepsivel vagy csak extra mély tepsivel vagy esetleg mindkettővel rendelkezik, az olajos ételek sütéséhez ajánlott a mélyebb tepsit használni.





Sütés

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

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

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
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)					
Marhahátszín, 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
Sertécsülök, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		160-180	100-120
Csontos báránycomb, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi	3 1		170-180	100-120
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

Sütés okosan

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Zöldségek					
Zöldségek, 0,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		220-230	15-20
Sült burgonya, félbe vágva, 0,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		200	45-50
Hal					
Halfilé, sült	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		200-230	10-15
Sült hal	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		180-200	30-40

* Féldiónél fordítsa meg.

Grillezés

Javasoljuk, hogy melegítse elő a süttőt 5-10 percig nagyméretű grill sütési módban. A sütési idő felénél fordítsa meg.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Kenyér					
Piritós	Sütőrács	5		240-250	2-4
Sajtos melegszevdics	Univerzális tepsí	4		200	4-8
Marhahús					
Marhasült *	Sütőrács + Univerzális tepsí	4 1		230-250	15-20
Hamburgerpogácsa *	Sütőrács + Univerzális tepsí	4 1		230-250	15-20

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Sertéshús					
Sertésborda	Sütőrács + Univerzális tepsí	4 1		230-250	20-30
Kolbászfélék	Sütőrács + Univerzális tepsí	4 1		230-250	10-15
Baromfi					
Csirke, mell	Sütőrács + Univerzális tepsí	4 1		230-240	30-35
Csirke, comb	Sütőrács + Univerzális tepsí	4 1		230-240	25-35

* 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
Fagyasztott hasábburgonya	Univerzális tepsí	3		220-225	20-25
Fagyasztott krokettek	Univerzális tepsí	3		220-230	25-30

Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os előmelegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeverő 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 sūlt húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (óra)
Marhasūlt	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	3-4
Sertéssūlt	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	4-5
Báránysūlt	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	3-4
Kacsamell	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	80-100	2-3

Energiatakarékos légkeverés

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sūtés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam feltételezi, hogy az energiatakarékosság érdekében nem melegítik elő a sūtot sūtés előtt.

A sūtési időt és hőmérsékletet saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Gyümölcsös morzsa-sūtemény, 0,8-1,2 kg	Sūtőrács	2	160-180	40-60
Héjában sūlt burgonya, 0,4-0,8 kg	Univerzális tepsi	2	190-200	50-70
Kolbász, 0,3-0,5 kg	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	160-180	15-25

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott, sūtőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsi	3	180-200	20-30
Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsi	3	190-210	20-30
Halfilé, sūlt, 0,4-0,8 kg	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	200-220	20-30
Ropogós halfilé, panírozott, 0,4-0,8 kg	Sūtőrács + Univerzális tepsi	3 1	200-220	20-30
Sūlt marhahátszín, 0,8-1,2 kg	Sūtőrács + Univerzális tepsi	2 1	180-200	50-70
Sūlt zöldségek, 0,4-0,6 kg	Univerzális tepsi	3	200-220	20-30

Sütés okosan

Automatikus sütési programok

A következő táblázatban 20 automatikus főzési, sütési és roston sütési programot talál. A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idő- 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 kijelzi az előmelegítési folyamatot. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípszó hang után tegye be a sütőbe. Ezután az automatikus sütés elindításához nyomja meg a **Sütési idő** gombot.

⚠ FIGYELEM!

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

Sorsz.	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 lasagnét. 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 elő az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		

Sorsz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Sütőrács	2
		Készítsen lepénytészta, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 6	Piskótatészta	0,5-0,6	Sütőrács	3
		Készítse elő a tésztát, majd öntse egy fémből készült fekete, 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 elő 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 elő a tésztát, majd helyezze egy fémből készült fekete, 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 marhahátszín	0,9-1,1	Sütőrács +	2
		1,1-1,3	Univerzális tepsi	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 +	4
		0,6-0,8	Univerzális tepsi	1
		Pácolja be a bárányszeleteket fűszerekkel, majd helyezze őket a sütőrácsra.		

Sorsz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 11	Csirke, egész	0,9-1,1	Sütőrács +	2
		1,1-1,3	Univerzális tepsi	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 tepsi	1
		Pácolja be a melleket, és helyezze őket a sütőrácsra.		
A 13	Pisztráng	0,3-0,5	Sütőrács +	4
		0,5-0,7	Univerzális tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket fej-farok elrendezésben a sütőrácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a halak 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 tepsi	1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a szeleteket a sütőrácsra.		
A 15	Sült zöldség	0,4-0,6	Univerzális tepsi	4
		0,6-0,8		
		Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a kockáparadicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossa el a szeleteket egyenletesen a tepsiben.		
A 16	Sült burgonya (félbe vágva)	0,6-0,8	Univerzális tepsi	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.		

Sorsz.	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 17	Fagyasztott hasábburgonya	0,3-0,5	Univerzális tepsi	3
		0,5-0,7		
		Ossa 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 készítésű pizza	0,8-1,0	Univerzális tepsi	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 EN60350-1 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		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Vajas tészta	Univerzális tepsi	1+3		140	28-33
Zsivadék nélküli piskótatészta	Sütőrács + szétnyitható tortaforma (sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Almás pite	Sütőrács + 2 szétnyitható tortaforma ** (sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	2, átlósan elhelyezve		160	70-80
	Univerzális tepsi + Sütőrács + 2 szétnyitható tortaforma *** (sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1+3		160	80-90

* Ha hagyományos üzemmódban süt hőálló (26 cm átmérőjű) üvegtálban, növelje meg a sütési időt 5 perccel.

** 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 percig (pirító) vagy 10 percig (hamburger) a Nagyméretű grill funkció segítségével.

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Pirító fehérkenyérből	Sütőrács	5		250 (max.)	3-4
Marhahúspogácsák * 12 db	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4 1		250 (max.)	1. 15-18 2. 5-8

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

3. Sütés (roston)

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc)
Egész csirke * 1,3-1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	65-75
Egész csirke * 1,5-1,7 kg	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		200	70-85

* A sütési idő felénél fordítsa meg.

Karbantartás

Tisztítás

▲ FIGYELEM!

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 sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének tisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törülköndőt 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 hőmérsékleten elégnak.

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

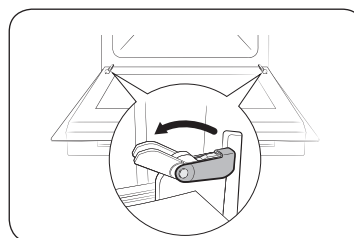
A zománcozott részek a modelltől függően 1 vagy 3 oldalon lehetnek bevonattal ellátva.

Az ajtó levétele

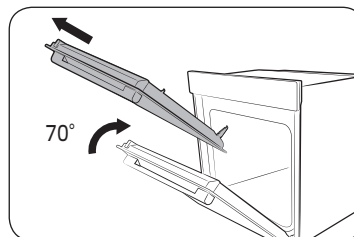
A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ VIGYÁZAT!

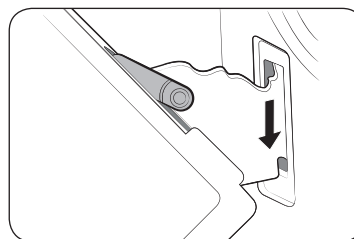
A sütő ajtaja nehéz.



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



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



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

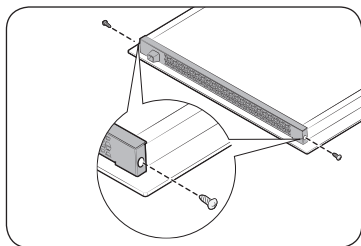
Karbantartás

Az ajtóüveg eltávolítása

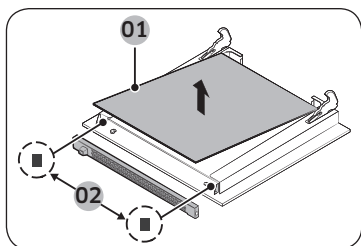
A sütőajtón három réteg egymáshoz illesztett üveglap található. A lapok kivehetők és megtisztíthatók.

▲ FIGYELEM!

Az ajtóüvegek megtisztításához távolítsa el a sütő ajtaját a sütőről.

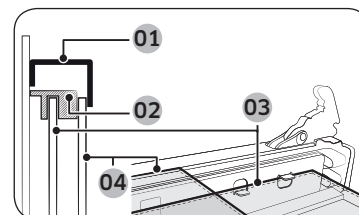


1. Csavarozza ki az ajtó bal és jobb oldalán lévő 2 csavart.



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

- 01 1. üveg
02 2 gumi vezetőelem



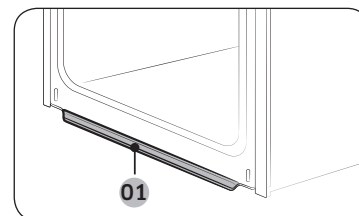
- 01 Burkolat
02 Gumi vezetőelemek (jobb és bal)
03 2. üveg
04 1. üveg

3. Az ajtóüvegek megtisztítása után hajtsa végre fordított sorrendben az 1. és 2. lépést. A fenti ábra segítségével ellenőrizze az üvegek helyes elhelyezkedését.

📄 MEGJEGYZÉS

Ügyeljen arra, hogy az 1. belső üveg behelyezésekor ne a 2. üveget használja, a nyomat pedig lefelé mutasson.

Vízgyűjtő



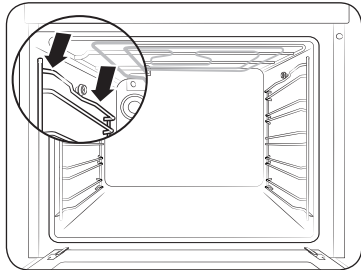
- 01 Vízigyűjtő

A vízigyűjtő nem csak a sütéskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. A vízigyűjtő nem vehető ki. Sütés után, ha a sütő már kihűlt, törölje ki a vizet a vízigyűjtőből.

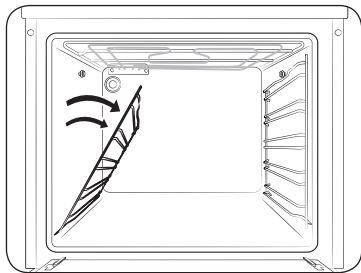
▲ FIGYELEM!

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

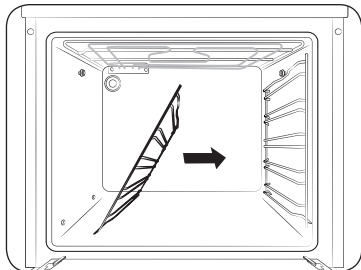
Az oldalsó vezetősínek levétele (típustól függően)



1. Nyomja meg a vezetősín tetejének középső részét.



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



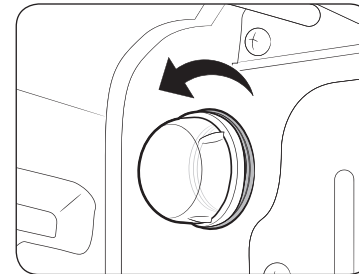
3. Húzza ki és távolítsa el a vezetősínt a két alsó nyílásból.

MEGJEGYZÉS

A sütő akkor is használható, ha az oldalsó sínek és a rácsok nincsenek a helyükön.

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.

FIGYELEM!

- Az izzó cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt.
- Csak 25-40 W / 220-240 V-os, 300 °C-ig hőálló izzót használjon. Jávahagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhet be.
- A halogénizzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené annak 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.	• Idegen anyag került a gombok közé.	• Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra.
	• Érintőgombos típusok esetén: nedvesség került a külső részre.	• Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra.
	• Le van zárva a kezelőpanel.	• Ellenőrizze, hogy le van-e zárva a kezelőpanel.
Nem látható az idő.	• Nincs áramellátás.	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő nem működik.	• Nincs áramellátás.	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.
A sütő működés közben leáll.	• A sütő nem csatlakozik a fali aljzatba.	• Csatlakoztassa vissza az áramellátást.
Az áramellátás lekapcsol a működés során.	• Túl sokáig tart a sütés.	• A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt.
	• Nem működik a hűtőventilátor.	• Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját.
	• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be.	• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.
	• Több dugasz csatlakozik ugyanabba az aljzatba.	• Használjon külön fali aljzatot.
A sütő nincs áram alatt.	• Nincs áramellátás.	• Ellenőrizze, hogy van-e áramellátás.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő külső része túlságosan forró a működés során.	• A sütőt nem megfelelően szellőző helyre építették be.	• Tartsa be a termék beépítési utasításában leírt távolságokat.
Az ajtó nem nyitható ki megfelelően.	• Ételmaradék ragadt az ajtó és a sütő beltere közé.	• Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót.
A belső világítás gyenge, vagy nem kapcsol be.	• A lámpa be-, majd kikapcsol.	• A lámpa egy adott idő után az energiatakarékosság érdekében automatikusan kikapcsol. A sütővilágítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja.
	• Idegen anyag került a lámpára sütés közben.	• Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra.
Ráz a sütő.	• Nem megfelelő az áramellátás földelése.	• Ellenőrizze, hogy megfelelő-e az áramellátás földelése.
	• 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 törölje ki száraz törülközővel.
Gőz áramlik ki az ajtón lévő egyik nyíláson.		
Víz marad a sütőben.		
A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik.	• A fényerő az áramellátás teljesítményének változásaitól függően változik.	• Az áramellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra.

Probléma	Ok	Teendő
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	<ul style="list-style-type: none"> A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét. 	<ul style="list-style-type: none"> Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A sütő nem melegít.	<ul style="list-style-type: none"> Nyitva van az ajtó. 	<ul style="list-style-type: none"> Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	<ul style="list-style-type: none"> A sütő kezelőgombjainak beállítása nem megfelelő. 	<ul style="list-style-type: none"> Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és nullázza a sütőt.
	<ul style="list-style-type: none"> Kiégett az egyik biztosíték, vagy kioldott az áramkör-megszakító. 	<ul style="list-style-type: none"> Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkör-megszakítót. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Füst látható a működés közben.	<ul style="list-style-type: none"> A sütő első használata során 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
	<ul style="list-style-type: none"> Étel van a fűtőelemen. 	<ul style="list-style-type: none"> Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.
A sütő használatakor égett vagy műanyagzag érezhető.	<ul style="list-style-type: none"> Nem hőálló műanyag vagy egyéb edényt használ. 	<ul style="list-style-type: none"> Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nem süt megfelelően.	<ul style="list-style-type: none"> Gyakran kinyitják az ajtót sütés közben. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha túl sokszor nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet az elkészített étel minőségére.
A hőbomlásos tisztítás alatt a sütő belseje meleg.	<ul style="list-style-type: none"> Ennek az az oka, hogy a hőbomlásos tisztítás magas hőmérsékleten történik. 	<ul style="list-style-type: none"> Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A hőbomlásos tisztítás alatt égett szag érezhető.	<ul style="list-style-type: none"> A hőbomlásos tisztítás magas hőmérsékleten történik, így előfordulhat, hogy égett ételmaradék szaga érezhető. 	<ul style="list-style-type: none"> Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A gőztisztítás nem működik.	<ul style="list-style-type: none"> Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas. 	<ul style="list-style-type: none"> Hagyja lehűlni a sütőt, és csak 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 ajtózár hibája	Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden áramellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközpontoz.
C-20	Érzékelőhiba	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik.	
C-F0	Nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között.	
C-F2	Kommunikációs hiba van az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy az alárendelt mikroszámítógép között.	Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a hiba továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden áramellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközpontoz.
C-d0	Gombhiba Ez abban az esetben következik be, ha a gombot 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 a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.
S-01	Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig működött. <ul style="list-style-type: none">• 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.

Műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

Csatlakozási feszültség	230-240 V ~ 50 Hz	
Csatlakoztatott maximális terhelés teljesítménye	3600-3900 W	
Méret (szé. × ma. × mé.)	Főegység	595 × 595 × 570 mm
	Beépíthető rész	560 × 578 × 549 mm
Ürtartalom	68 liter	
Tömeg	Nettó (minden tartozékkal)	35,3 kg

Függelék

Jegyzet

Termékadatlap

SAMSUNG	SAMSUNG
A modell megjelölése	NV68A1170**, NV68A1172**
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI <small>cavity</small>)	95,2
Energiatakarékosági osztály sütőterenként	A
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemi ciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC <small>electric cavity</small>)	0,99 kWh/ciklus
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemi ciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC <small>electric cavity</small>)	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)	35,3 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.

КÉРДÉСЕ ВАGY ЭСЗРЕВÉТЕЛЕ ВАН?

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/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DG68-01366F-00

Vestavná trouba

Uživatelská a instalační příručka

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Obsah

Používání této příručky	3	Chytré vaření	18
V této uživatelské příručce se používají následující symboly:	3	Ruční vaření	18
Bezpečnostní pokyny	3	Programy automatického vaření	22
Důležitá bezpečnostní opatření	3	Testovací pokrmy	24
Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)	6	Údržba	25
Funkce automatické úspory energie	6	Čištění	25
Umístění a zapojení	6	Výměna	27
Co je součástí balení výrobku	6	Odstraňování problémů	28
Připojení k napájení	7	Kontrolní body	28
Instalace do skříňky	8	Informační kódy	30
Než začnete	10	Technické údaje	30
Počáteční nastavení	10	Dodatek	31
Zápach nové trouby	10	Katalogový list výrobku	31
Chytrý bezpečnostní mechanismus	10		
Příslušenství	11		
Úkony	12		
Ovládací panel	12		
Častá nastavení	12		
Režim vaření	14		
Speciální funkce	16		
Automatické vaření	16		
Čištění	17		
Zvuk	18		

Používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavnou troubu SAMSUNG.

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.

Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V této uživatelské příručce se používají následující symboly:

VAROVÁNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **škodu na majetku, vážná zranění osob nebo smrt**.

UPOZORNĚNÍ

Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **zranění osob nebo škodu na majetku**.

POZNÁMKA

Praktické rady, doporučení a informace, které pomáhají uživatelům při zacházení s výrobkem.

Bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

Důležitá bezpečnostní opatření

VAROVÁNÍ

Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.

Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály.

V souladu s pravidly pro elektroinstalaci musí být možné kdykoli bezpečně odpojit přívod elektrické energie.

Tento spotřebič by po instalaci měl jít odpojit od napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu v souladu s pravidly pro kabeláž.

Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.

Bezpečnostní pokyny

K uvedené metodě upevnění se nesmí používat lepidlo, protože to není spolehlivý způsob upevnění.

Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti bez dozoru nesmějí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let. Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků uvnitř trouby.

VAROVÁNÍ: Během používání trouby se mohou zahřát i dostupné součásti trouby. Zabraňte malým dětem přibližovat se.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Pokud má tento spotřebič funkci čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádoby. Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí čištění, může se během čištění povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti. V případě spotřebičů s procesem pyrolytického čištění mohou být některá zvířata, zejména ptáci, během procesu pyrolytického čištění citlivá na výpary a místní výkyvy teploty a měla by být během tohoto procesu přemístěna do vhodných dobře větraných prostor.

Během procesu pyrolytického čištění a po něm místnost vyvětrejte.

Dostupnost funkce čištění závisí na provedení modelu.

Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Pouze modely s teplotní sondou na maso)

Nepoužívejte parní čistič.

VAROVÁNÍ: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

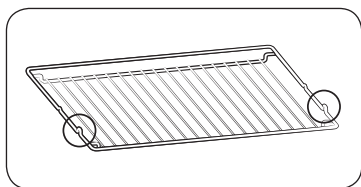
Spotřebič neinstalujte za okrasná dvířka, aby nedocházelo k přehřívání.

VAROVÁNÍ: Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných článků. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

UPOZORNĚNÍ: Při přípravě pokrmů nenechávejte spotřebič bez dozoru. Krátké vaření je třeba neustále hlídat.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké.

Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. Povrchy se během použití často zahřívají.



Velký rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu, aby byla zajištěna jeho nosnost při větším zatížení.

⚠ UPOZORNĚNÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.

V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.

Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.

Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.

Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.

Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.

Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.

Jestliže je tento spotřebič vybaven funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření, nepoužívejte jej, pokud je nádržka na vodu poškozena. (pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Jestliže je nádržka na vodu prasklá nebo poškozená, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte místní servisní středisko. (pouze model s funkcí pro vaření v páře nebo parní vaření)

Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.

Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.

Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.

Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.

Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.

Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.

Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.

Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.

Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.

Nepokryvejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.

Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nemusí jít ze smaltovaných povrchů trouby odstranit.

Při přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.

Nepokládejte pečící nádoby na otevřená dvířka trouby.

Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty.

Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.

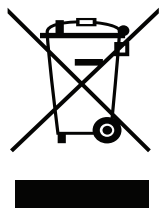
Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

VAROVÁNÍ: Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

VAROVÁNÍ: Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

Bezpečnostní pokyny

Správná likvidace výrobku (Elektrický a elektronický odpad)



(Platí pro země s odděleným systémem sběru)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin. Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci. Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

Více informací o ochraně životního prostředí a regulační povinnosti týkající se konkrétních výrobků společnosti Samsung, např. REACH, WEEE a bateriích naleznete na webové stránce: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkce automatické úspory energie

- Pokud během provozu spotřebiče nebude po určitou dobu zaznamenána žádná akce ze strany uživatele, dojde k jeho vypnutí a přechodu do pohotovostního režimu.
- Světlo: Při vaření můžete rozsvítit nebo zhasnout světlo stisknutím tlačítka Světlo. Z důvodu úspory energie se světlo v troubě pár minut po spuštění programu vaření samo vypne.

Umístění a zapojení

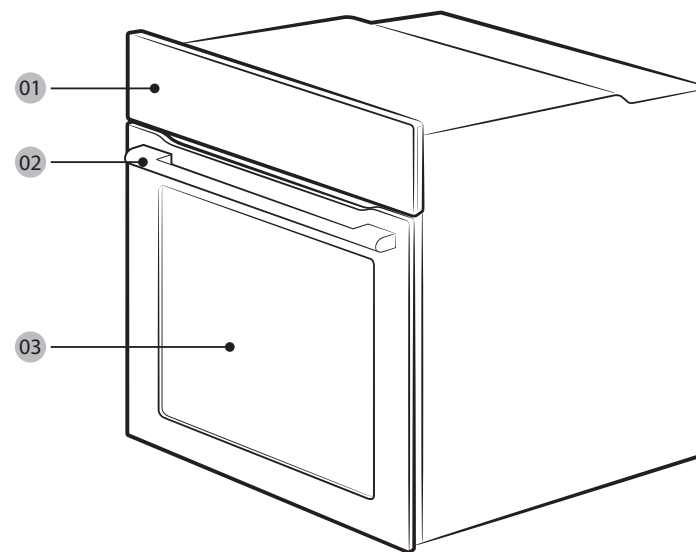
VAROVÁNÍ

Tento spotřebič musí zapojovat pouze kvalifikovaný technik. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení trouby ke zdroji napájení v souladu s příslušnými místními bezpečnostními předpisy.

Co je součástí balení výrobku

Ujistěte se, že jsou v balení výrobku všechny součásti a příslušenství. Pokud máte s troubou či příslušenstvím problém, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti Samsung nebo příslušného prodejce.

Trouba přehledně



01 Ovládací panel

02 Rukojeť dvířek

03 Dvířka

Příslušenství

Trouba se dodává s různými typy příslušenství, které slouží k přípravě různých typů jídel.



Velký rošt



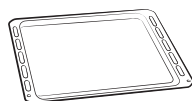
Malý rošt *



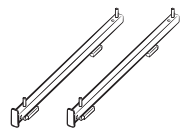
Pečící plech *



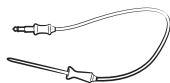
Univerzální plech *



Hluboký plech *



Teleskopická výsuva *

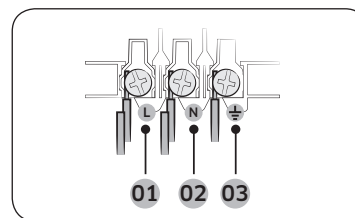


Teplotní sonda *

POZNÁMKA

- Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Připojení k napájení



- 01 ČERNÝ nebo HNĚDÝ
- 02 MODRÝ nebo BÍLÝ
- 03 ŽLUTOZELENÝ

Připojte troubu k elektrické zásuvce. Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel musí být dostatečně dlouhý a musí splňovat specifikaci H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Jmenovitý proud (A)	Minimální průřez
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Na štítku umístěném na troubě zkontrolujte výstupní specifikace.

Pomocí šroubováku otevřete zadní kryt trouby a uvolněte šrouby na kabelové svorce. Následně připojte napájecí kabely k příslušným připojovacím svorkám.

Trouba je uzemněna přes svorku (⏚). Jako první musí být připojen zelenožlutý kabel (uzemnění), který musí být delší než ostatní kabely. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za nehody způsobené chybějícím nebo vadným uzemněním.

VAROVÁNÍ

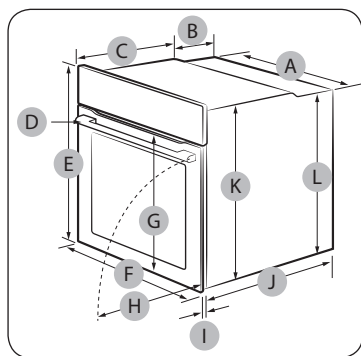
Dbejte na to, aby nedošlo během instalace ke skřípnutí nebo zkroucení připojovacích kabelů a aby se nedostaly do kontaktu s horkými částmi trouby.

Umístění a zapojení

Instalace do skříňky

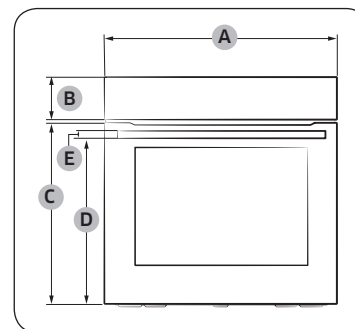
Při instalaci trouby do vestavné skříňky musí plastové a lepené povrchy odolávat teplotám až 90 °C. Společnost Samsung nepřebírá žádnou odpovědnost za poškození nábytku vlivem tepla. Je nutné zajistit dostatečnou ventilaci trouby. Pro účely ventilace je mezi spodní polici skříňky a nosnou stěnou nutné ponechat mezeru přibližně 50 mm. Pokud je trouba instalována pod varnou desku, je nutné dodržet instalační pokyny varné desky.

Požadované rozměry pro instalaci



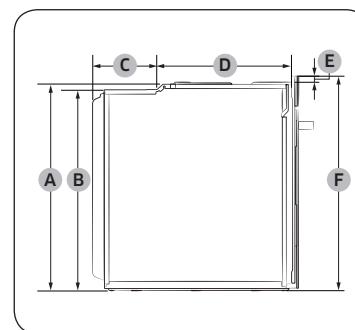
Trouba (mm)

A	560	G	Max. 506
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



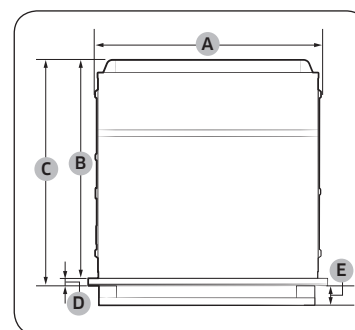
Trouba (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



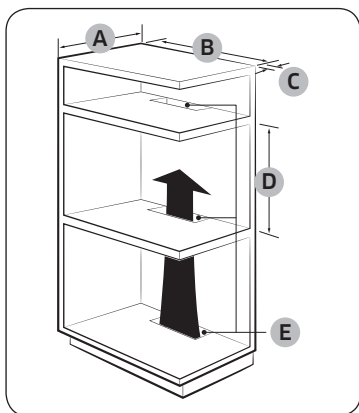
Trouba (mm)

A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Trouba (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

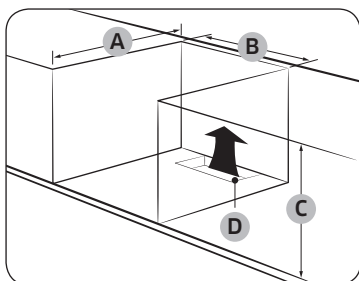


Vestavná skříňka (mm)

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

POZNÁMKA

Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory (**E**) pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.

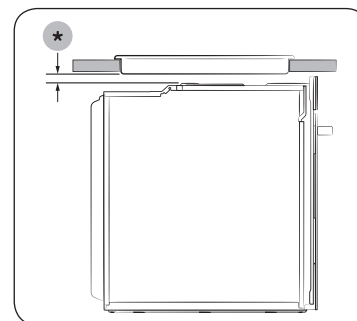


Skříňka pod dřezem (mm)

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

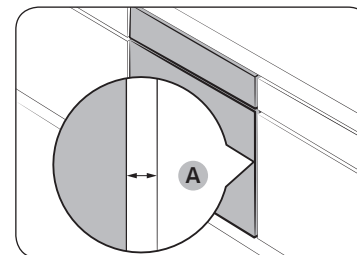
POZNÁMKA

- Vestavná skříňka musí být opatřena větracími otvory (**D**) pro odvod tepla a zajištění cirkulace vzduchu.
- Požadavek na minimální výšku (**C**) platí pro instalaci samotné trouby.

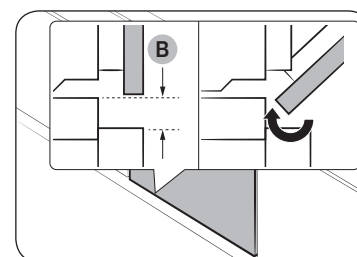


Instalace pod varnou desku
Při instalaci trouby pod varnou desku najdete požadavky ohledně rozměrů pro instalaci v instalační příručce varné desky (*).

Instalace trouby

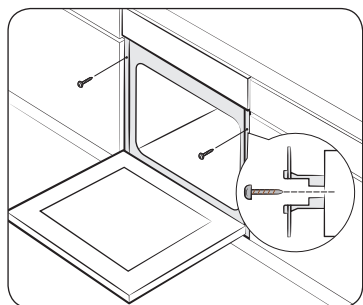


Mezi troubou a jednotlivými stěnami skříňky musí být ponechána mezera (**A**) minimálně 5 mm.



Zajistěte nejméně 3 mm mezeru (**B**), aby se dvířka hladce otvírala a zavírala.

Umístění a zapojení



Troubu zasuňte do skříňky a pevně ji na obou stranách připevněte 2 šrouby.

Po dokončení instalace odstraňte ochrannou fólii, pásku a jiný obalový materiál a vyjměte příslušenství z vnitřní části trouby. Před vyjmutím trouby ze skříňky odpojte nejprve napájení a potom uvolněte 2 šrouby po stranách trouby.

⚠ VAROVÁNÍ

Pro běžný provoz je nutné zajistit ventilaci trouby. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.

📄 POZNÁMKA

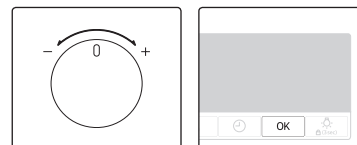
Vzhled trouby se může u jednotlivých modelů lišit.

Než začnete

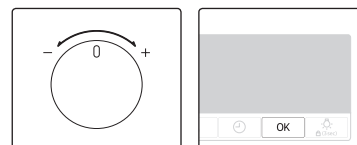
Než začnete

Počáteční nastavení

Když troubu poprvé zapnete, objeví se na displeji výchozí čas „12:00“ a číslo označující hodiny („12“) bude blikat. Pro nastavení aktuálního času postupujte podle níže uvedených kroků.




1. Ve chvíli, kdy bliká číslo označující čas v hodinách, otočte ovládacím kolečkem (pravým), abyste nastavili správnou hodinu, a poté stiskněte **OK**, abyste se přesunuli k nastavení minut.



2. Ve chvíli, kdy bliká číslo označující čas v minutách, otočte ovládacím kolečkem (pravým), abyste nastavili správnou minutu, a poté stiskněte **OK**.



Pokud budete chtít aktuální čas upravit po tomto počátečním nastavení, stiskněte tlačítko , podržte ho na 3 sekundy a postupujte podle kroků uvedených výše.

Zápach nové trouby

Před prvním použitím trouby je potřeba vyčistit její vnitřek, aby se odstranil zápach nové trouby.

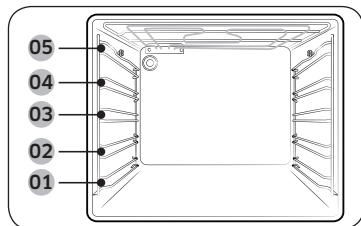
1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Spusťte troubu na jednu hodinu na 200 °C v horkovzdušném nebo na 200 °C v běžném režimu. Tím se uvnitř trouby spálí veškerá rezidua látek z výroby.
3. Po dokončení troubu vypněte.

Chytrý bezpečnostní mechanismus

Pokud otevřete dvířka během provozu trouby, rozsvítí se světlo trouby a zastaví se jak ventilátor, tak topné články. Účelem je zabránit fyzickým zraněním, jako jsou popáleniny, a také zabránit zbytečným ztrátám energie. Pokud k tomu dojde, jednoduše zavřete dvířka a trouba bude dále normálně fungovat, protože nejde o poruchu systému.

Příslušenství

Před prvním použitím důkladně očistěte příslušenství horkou vodou, saponátem a čistým měkkým hadříkem.



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

- Vložte příslušenství ve správné poloze do trouby.
- Mezi příslušenstvím a dnem trouby (stejně jako jakýmkoli dalším příslušenstvím) musí být mezera alespoň 1 cm.
- Při vyjímání nádobí nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horké pokrmy nebo příslušenství mohou způsobit popálení.
- Při ohřívání může docházet k deformaci příslušenství. Po vychladnutí bude obnoven jeho původní vzhled a vlastnosti.

Základní používání

Pro dosažení lepších výsledků při přípravě pokrmů se seznamte s funkcemi jednotlivého příslušenství.

Velký rošt	Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Rošt vkládejte výstupky (zarážky na obou stranách) směrem dopředu.
Malý rošt *	Používá se v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje odkapávání tekutin na dno trouby.
Pečicí plech *	Pečicí plech (hloubka: 20 mm) slouží k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Univerzální plech *	Univerzální plech (hloubka: 30 mm) slouží k vaření a pečení. Používejte jej v kombinaci s roštovou vložkou, abyste zabránili odkapávání tekutin na dno trouby. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.
Hluboký plech *	Hluboký plech (hloubka: 50 mm) slouží k pečení s nádobou na odkapávání nebo bez ní. Vkládejte jej zkosenou stranou směrem dopředu.

Teleskopické výsuvy *	Plech vložíte na teleskopické výsuvy následujícím způsobem: <ol style="list-style-type: none">1. Vytáhněte teleskopické výsuvy ven z trouby.2. Umístěte plech na výsuvy a zasuňte je do trouby.3. Zavřete dvířka trouby.
Teplotní sonda *	Teplotní sonda na maso měří vnitřní teplotu masa při vaření. Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.

POZNÁMKA

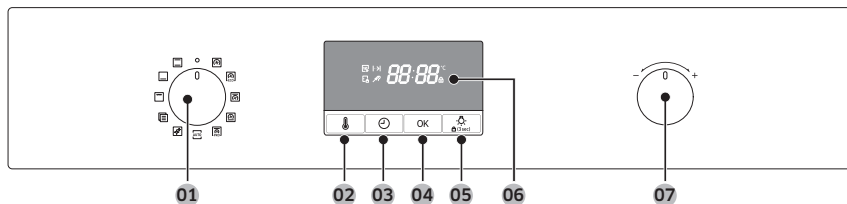
Dostupnost příslušenství označeného hvězdičkou (*) závisí na modelu trouby.

Než začnete

Úkony

Ovládací panel

Přední panel se dodává v celé řadě materiálů a barev. V zájmu zlepšování kvality podléhá aktuální podoba trouby změnám bez předchozího upozornění.

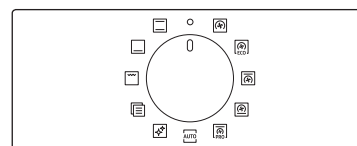


01 Ovladač pro výběr režimu	Otočením vyberte režim vaření nebo funkci.
02 Teplota	Použijte k nastavení teploty.
03 Doba přípravy	Stiskněte pro nastavení doby přípravy.
04 OK	Stisknutím potvrdíte nastavení.
05 Osvětlení trouby (dětská pojistka)	Stisknutím zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení trouby. Osvětlení trouby se zapne automaticky při zahájení provozu. Po určité době neaktivity se automaticky vypne v zájmu úspory energie. Dětská pojistka: Dětská pojistka deaktivuje všechny ovládací prvky, aby bylo možné zabránit nehodám. Stále ale můžete troubu vypnout přetočením ovladače pro výběr režimu do polohy Vypnuto. Aktivujte dětskou pojistku přidržetím tlačítka na ovládacím panelu po dobu 3 sekund, deaktivujte ji opětovným stisknutím také po dobu 3 sekund.
06 Displej	Zobrazuje nezbytné informace ke zvoleným režimům nebo nastavením.
07 Ovladač hodnot	Ovladač hodnot můžete použít pro: <ul style="list-style-type: none">Nastavení doby přípravy nebo teploty.Volbu položek pod nabídkami hlavní úrovně: Čištění, Automatické vaření, Speciální funkce nebo Gril.Volbu velikosti porce u programů Automatického vaření.

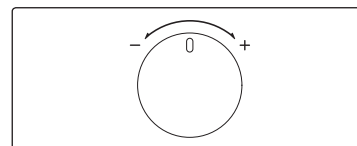
Častá nastavení

Nastavení výchozí teploty a/nebo doby přípravy je společné pro všechny režimy vaření. Pro změnu teploty a/nebo doby přípravy pro vybraný režim postupujte podle níže uvedených kroků.

Teplota



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce. Pro každou volbu se zobrazí výchozí teplota.



2. Otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované teploty.



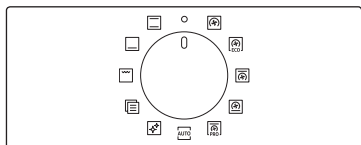
3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

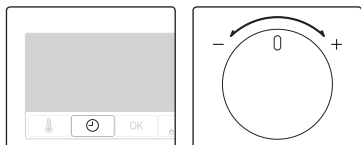
Pokud během několik sekund neprovedete další změny, začne trouba automaticky vařit s výchozím nastavením.

Teplotu změníte tak, že stisknete tlačítko  a postupujete podle výše uvedených kroků.

Doba přípravy



1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce.



2. Stiskněte tlačítko a otočte ovladač hodnot pro nastavení požadované doby přípravy. Doba lze nastavit maximálně na 23 hodin a 59 minut.



3. Stiskněte tlačítko **OK** pro potvrzení změn.

POZNÁMKA

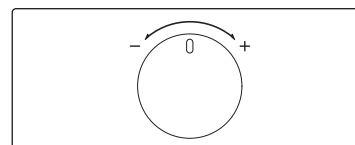
- Pokud chcete, můžete vařit, aniž byste nastavovali dobu přípravy. V takovém případě začne trouba vařit při nastavené teplotě bez nastavení času a budete ji muset vypnout ručně, až bude jídlo připravené.
- Doba přípravy změníte tak, že stisknete tlačítko a postupujete podle výše uvedených kroků.

Vymazání doby přípravy

Nastavenou dobu přípravy můžete vymazat. To se hodí, pokud chcete kdykoli během přípravy ručně vypnout troubu.



1. Během přípravy pokrmu stiskněte tlačítko , abyste zobrazili zbývající dobu přípravy.



2. Otočte ovladačem hodnot a nastavte dobu přípravy na „00:00“.

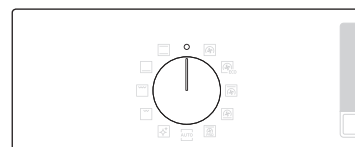


3. Stiskněte tlačítko **OK**. Trouba bude pokračovat ve vaření při nastavené teplotě bez nastavení času.

POZNÁMKA

Pokud jste vymazali nastavenou dobu přípravy, budete muset troubu vypnout ručně, až bude jídlo připravené.

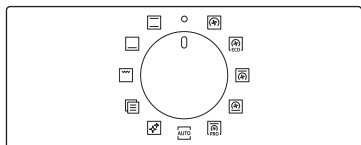
Ukončení vaření



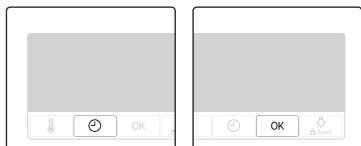
1. Během vaření otočte ovladač pro výběr režimu na pozici „0“.

Úkony

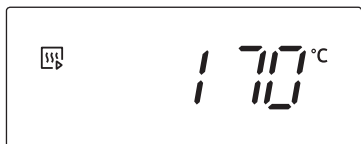
Režim vaření




1. Otočte ovladačem výběru režimu pro výběr režimu nebo funkce.



2. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu.
Více informací najdete v části Častá nastavení.










Trouba se začne předehřívát a zobrazí se symbol , dokud vnitřní teplota nedosáhne nastavené teploty.
U všech režimů přípravy doporučujeme používat předehřívání, pokud není v receptu uvedeno jinak.

POZNÁMKA

Dobu přípravy a/nebo teplotu lze během vaření změnit.

Režimy vaření

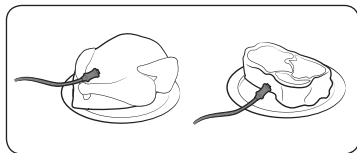
Režim		Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)
	Horkovzdušný režim	30 až 250	160
		Zadní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení v různých úrovních současně.	
	Horkovzdušný ohřev Eco	30 až 250	160
		V režimu horkovzdušného ohřevu Eco je využíván optimalizovaný systém vyhřívání pro úsporu energie při přípravě pokrmů. Doba přípravy se mírně prodlužuje, ale výsledky přípravy pokrmu zůstávají stejné. Mějte na paměti, že tento režim nevyžaduje použití předehřívání.  POZNÁMKA Při použití režimu horkovzdušného ohřevu ECO dosahuje spotřebič třídy energetické účinnosti dle normy EN60350-1.	
	Ohřev shora + horkovzdušný režim	40 až 250	180
		Horní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim používejte pro pečení pokrmů, u kterých je žádoucí vytvoření křupavé kůrky na horní straně (například maso nebo lasagne).	
	Ohřev zdola + horkovzdušný režim	40 až 250	200
		Dolní topný článek vytváří teplo, které se rovnoměrně šíří uvnitř trouby pomocí horkovzdušného ventilátoru. Tento režim můžete používat pro pizzu, chléb nebo koláče.	

Režim	Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)
 Profesionální pečení	80 až 200	160
	V režimu Pro-Roasting dojde ke spuštění automatického cyklu předehřívání, dokud nebude dosažena teplota 220 °C. Následně budou spuštěny horní topný článek a horkovzdušný ventilátor pro opečení pokrmu, jako je například maso. Po prvotním opečení se bude maso péct při nižších teplotách. Tento režim použijte pro zpracování hovězího nebo drůbežího masa nebo ryb.	
 Běžný režim	30 až 250	180
	Teplota je vyzařována horním a dolním topným článkem. Tento režim je určen pro standardní pečení a opékání většiny typů pokrmů.	
 Ohřev zdola	100 až 230	150
	Teplota je vytvářena spodním topným článkem. Tento režim použijte na konci pečení nebo vaření pro dopečení spodní části koláče nebo pizzy.	
 Velký gril	100 až 250	220
	Teplota je vyzařována na ploše velkého grilu. Tento režim použijte pro zapékání pokrmů (jako například maso, lasagne nebo francouzské brambory).	

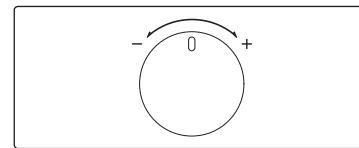
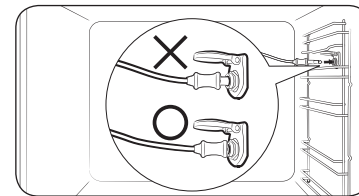
Vaření s teplotní sondou na maso (pouze příslušné modely)


Teplotní sonda měří vnitřní teplotu masa během vaření. Jakmile teplota dosáhne cílové teploty, trouba se zastaví a dokončí vaření.


- Používejte pouze teplotní sondu na maso dodávanou s troubou.
- Pokud je zapojena sonda na maso, nemůžete nastavit dobu přípravy.



1. Vložte špičku teplotní sondy na maso do středu masa, které chcete uvařit. Ujistěte se, že gumová rukojeť není zasunuta.



2. Zasuňte konektor sondy do zdířky na pravé stěně. Ujistěte se, že se na displeji zobrazuje indikátor sondy  s aktuální teplotou středu masa.

3. Vyberte režim vaření a teplotu.
4. Stiskněte znovu tlačítko  a otočte ovladač hodnot pro nastavení vnitřní teploty masa (30-99 °C).
 - Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí.
5. Stisknutím tlačítka **OK** spustíte proces. Jakmile vnitřní teplota masa dosáhne nastavené teploty, trouba proces ukončí a přehraje melodii.

VAROVÁNÍ

- Abyste předešli poškození, nepoužívejte sondu na maso s jehlou na rožnění.
- Po dokončení vaření je teplotní sonda velmi horká. Abyste předešli popálení, použijte k vyjmutí jídla z trouby ochranné rukavice.

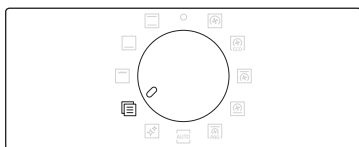
POZNÁMKA

Ne všechny režimy podporují použití teplotní sondy na maso. Pokud použijete teplotní sondu na maso v nekompatibilních režimech, bude blikat indikátor aktuálního režimu. V takovém případě teplotní sondu na maso okamžitě vyjměte.

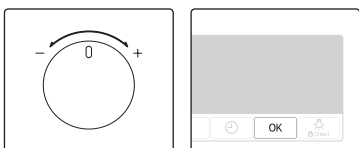
Úkony

Speciální funkce

Speciální funkce slouží ke zdokonalení vašich výsledků vaření.



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na



2. Otočením ovladače hodnot zvolte funkci a poté stiskněte tlačítko **OK**. Zobrazí se výchozí teplota.
3. V případě potřeby nastavte dobu přípravy nebo teplotu. Podrobnosti najdete v části Častá nastavení.

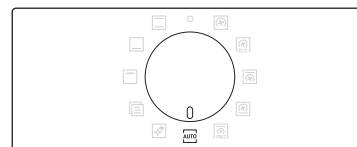


4. Stisknutím tlačítka **OK** zapnete funkci.

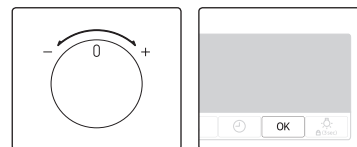
Režim	Rozsah teplot (°C)	Doporučená teplota (°C)	Pokyny	
F 1	Udržování teploty	40 až 100	60	Používejte pouze k uchování teploty jídla, které se právě uvařilo.
F 2	Nahřívání talířů	30 až 80	50	Tuto funkci použijte pro nahřívání talířů nebo pečicího nádobí.

Automatické vaření

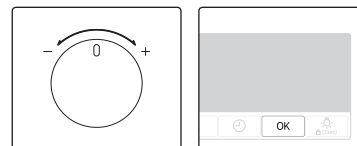
Pro nezkušené kuchaře nabízí trouba celkem 20 automatických programů vaření. Využijte této funkce, která vám ušetří čas nebo vám pomůže se rychleji zdokonalit. Doba přípravy pokrmu a teplota budou nastaveny v závislosti na zvoleném programu a velikosti porce.



1. Ovladač pro výběr režimu nastavte na



2. Otočením ovladače hodnot zvolte program a poté stiskněte tlačítko **OK**. Bude zobrazen dostupný rozsah hmotnosti (velikost porce).



3. Otočením ovladače hodnot nastavte velikost porce a poté stiskněte tlačítko **OK** pro zahájení vaření.

POZNÁMKA

- Některé z programů automatického vaření zahrnují předehřátí trouby. U těch se zpočátku zobrazuje postup předehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty. Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění automatického vaření.
- Další informace najdete v části „Programy automatického vaření“ v tomto návodu.

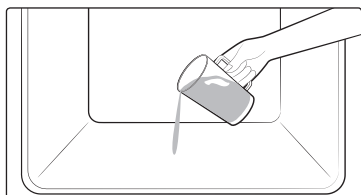
Čištění

Máte k dispozici dva režimy čištění. Tato funkce vám ušetří čas, protože troubu nebudete muset pravidelně čistit ručně. Během tohoto procesu se na displeji zobrazí zbývající čas.

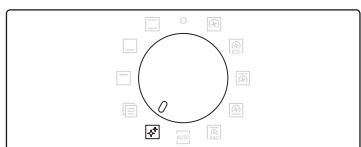
Funkce	Pokyny
C 1	Parní čištění Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.
C 2	Pyrolytické čištění Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.


Parní čištění

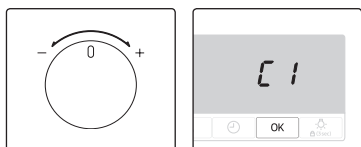
Tato funkce umožňuje čištění malých nečistot pomocí páry.



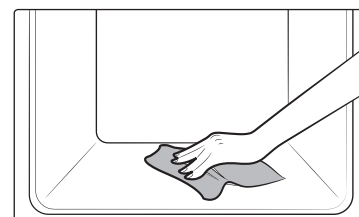
1. Na dno trouby nalijte 400 ml vody a zavřete dvířka.



2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .



3. Otočením ovladače hodnot vyberte C 1 (Parní čištění) a poté stisknutím tlačítka **OK** zahajte čištění.
Cyklus parního čištění bude trvat 26 minut.



4. Pomocí suchého hadříku očistěte vnitřní prostor trouby.

VAROVÁNÍ

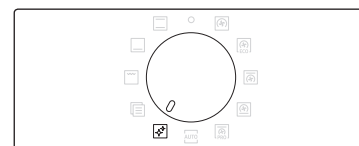
Neotvírejte dvířka před dokončením cyklu. Voda uvnitř trouby je velmi horká a mohlo by dojít k popálení.


POZNÁMKA

- Jestliže je trouba velmi znečištěna mastnotou, například po opékání či grilování, doporučujeme před aktivací funkce parního čištění odstranit připečenou špinu ručně s pomocí čistícího prostředku.
- Po dokončení cyklu nechte dvířka trouby pootevřená. Tak bude moci vnitřní smaltovaný povrch zcela vyschnout.
- Když je trouba uvnitř horká, nebude automatické čištění aktivováno. Vyčkejte, až trouba vychladne a zkuste to znovu.
- Nenalévejte vodu na dno trouby prudce. Provádějte to pomalu. Při rychlém nalití by mohla voda přetéct z trouby ven.

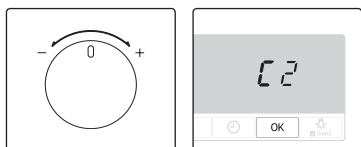
Pyrolytické čištění

Pyrolýza představuje tepelné čištění za použití vysoké teploty. Dochází ke spálení mastných zbytků, což usnadňuje ruční čištění.

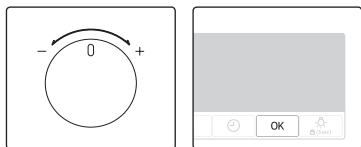


1. Vyměte z trouby veškeré příslušenství včetně bočních vodicích lišt a ručně vytřete větší zbytky potravin a velké znečištěné plochy. Jinak by mohlo během cyklu čištění dojít ke vzplanutí a následnému vzniku požáru.
2. Ovladač pro výběr režimu nastavte na .

Úkony

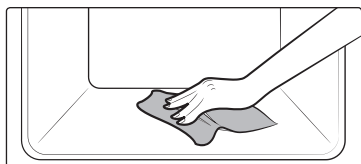


3. Otočením ovladače hodnot zvolte pyrolytické čištění (C 2) a poté stiskněte tlačítko **OK**.



4. Otočením ovladače hodnot zvolte dobu čištění ze 3 možných úrovní: 1 h 50 min, 2 h 10 min a 2 h 30 min.

5. Stisknutím tlačítka **OK** zahájíte čištění.



6. Po dokončení čištění vyčkejte až do vychladnutí trouby a potom vlhkým hadříkem otřete okraj dvířek.

⚠ UPOZORNĚNÍ

- Nedotýkejte se trouby, protože se trouba během cyklu silně zahřívá.
- Abyste předešli úrazům, udržujte děti v bezpečné vzdálenosti od trouby.
- Po dokončení cyklu troubu nevypínejte, dokud je v provozu ventilátor, který troubu ochlazuje.

📖 POZNÁMKA

- Po zahájení cyklu se vnitřek trouby zahřívá. Z toho důvodu jsou pro zajištění vaší bezpečnosti dvířka zablokována. Po dokončení cyklu a vychladnutí trouby dojde k odblokování dvířek.
- Před čištěním se ujistěte, že je trouba prázdná. Mohlo by dojít k deformaci příslušenství uvnitř trouby vlivem vysoké teploty.

Zvuk



- Pokud chcete ztlumit zvuk, stiskněte a podržte na 3 sekundy tlačítko (symbol teploty).
- Pokud chcete zvuk znovu zapnout, stiskněte a přidržte znovu tlačítko na 3 sekundy.
- Vybraná volba bude blikat.

Chytré vaření

Ruční vaření

⚠ VÝSTRAHA před akrylamidem

Akrylamid vznikající při pečení potravin s obsahem škrobů, jako např. bramborové lupínky, hranolky a chléb, může způsobovat zdravotní potíže. Tyto potraviny doporučujeme péci při nízkých teplotách a vyvarovat se převaření, připálení nebo spálení.

📖 POZNÁMKA

- U všech režimů přípravy doporučujeme používat přehřívání, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Při používání funkce Úsporný gril vkládejte potraviny na střed plechu, který je součástí příslušenství.

Tipy pro používání příslušenství

Vaše trouba je dodávána s různými typy příslušenství. Některé příslušenství z níže uvedené tabulky nemusí být k dispozici. I v případě, že nebudete mít přesný typ příslušenství, které je uvedené v těchto kuchařských pokynech, můžete pokračovat s příslušenstvím, které máte k dispozici a dosáhnout stejných výsledků.

- Pečicí a univerzální plech jsou vzájemně zaměnitelné.
- Při přípravě mastných pokrmů doporučujeme vložit pod velký rošt nádobu na odkapávání pro zachycování přebytečného oleje. Pokud máte k dispozici malý rošt, můžete jej používat společně s nádobou.
- Pokud máte k dispozici univerzální plech, hluboký plech nebo oba plechy, je při přípravě mastných pokrmů výhodnější použít ten hlubší.

Pečení

Pro dosažení nejlepších výsledků doporučujeme troubu předehřát.





Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Piškotový moučník	Velký rošt, plechová forma Ø 25-26 cm	2		160 až 170	35 až 40
Bábovka	Velký rošt, forma na bábovku	3		175 až 185	50 až 60
Dort	Velký rošt, dortová forma Ø 20 cm	3		190 až 200	50 až 60
Kynutý koláč na plechu s ovocem a drobenkou	Univerzální plech	2		160 až 180	40 až 50
Ovocný koláč s drobenkou	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		170 až 180	25 až 30
Koláčky	Univerzální plech	3		180 až 190	30 až 35
Lasagne	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	3		190 až 200	25 až 30
Sněhové pusinky	Univerzální plech	3		80 až 100	100 až 150
Soufflé (pečivo ze šlehaných bílků)	Velký rošt, košíčky na soufflé	3		170 až 180	20 až 25
Kynutý jablkový moučník na plechu	Univerzální plech	3		150 až 170	60 až 70
Domácí pizza, 1-1,2 kg	Univerzální plech	2		190 až 210	10 až 15
Mražené listové těsto, plněné	Univerzální plech	2		180 až 200	20 až 25
Koláč quiche	Velký rošt, pečicí nádoba 22-24 cm	2		180 až 190	25 až 35

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Jablkový koláč	Velký rošt, forma Ø 20 cm	2		160 až 170	65 až 75
Chlazená pizza	Univerzální plech	3		180 až 200	5 až 10

Pečení

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Maso (hovězí/vepřové/jehněčí)					
Hovězí zadní, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160 až 180	50 až 70
Telecí hřbet s kostí, 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160 až 180	90 až 120
Vepřová pečeně, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200 až 210	50 až 60
Vepřové koleno, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		160 až 180	100 až 120
Jehněčí kýta s kostí, 1 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		170 až 180	100 až 120
Drůbež (kuře/kachna/krůta)					
Kuře, celé, 1,2 kg *	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		205	80 až 100
Kuřecí kousky	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200 až 220	25 až 35
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180 až 200	20 až 30
Malá krůta, celá, 5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180 až 200	120 až 150





Chytré vaření





Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		220 až 230	15 až 20
Pečené rozpůlené brambory, 0,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200	45 až 50
Ryby					
Rybí filet, pečený	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		200 až 230	10 až 15
Pečené ryby	Velký rošt + Univerzální plech	3 1		180 až 200	30 až 40

* Otočte po uplynutí poloviny času.

Grilování

Při používání režimu velkého grilu doporučujeme troubu přehřát po dobu 5-10 minut. Po uplynutí poloviny doby otočte.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Pečivo					
Toasty	Velký rošt	5		240 až 250	2 až 4
Sýrový toast	Univerzální plech	4		200	4 až 8
Hovězí maso					
Steak *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 250	15 až 20
Burgery *	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 250	15 až 20

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Vepřové maso					
Vepřové kotlety	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 250	20 až 30
Párky	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 250	10 až 15
Drůbež					
Kuřecí prsa	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 240	30 až 35
Kuřecí stehýnka	Velký rošt + Univerzální plech	4 1		230 až 240	25 až 35

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

Hotové mražené pokrmy

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražená pizza	Velký rošt	3		200 až 220	15 až 25
Mražené hranolky	Univerzální plech	3		220 až 225	20 až 25
Mražené krokety	Univerzální plech	3		220 až 230	25 až 30

Profesionální pečení

Tento režim zahrnuje cyklus automatického ohřívání až na teplotu 220 °C. Horní topný článek a horkovzdušný ventilátor jsou během opékání masa v provozu. Po této fázi přechází vaření do mírného režimu na nízké přednastavené teplotě. V této fázi se aktivuje horní a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro pečení masa a drůbeže.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (hod.)
Hovězí pečené	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	3 až 4
Pečené vepřové maso	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	4 až 5
Jehněčí pečeně	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	3 až 4
Kachní prsa	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	80 až 100	2 až 3

Horkovzdušný ohřev ECO

Tento režim používá optimalizovaný systém ohřevu zajišťující úsporu energie. Doby přípravy jsou v této kategorii v zájmu dosažení úspory energie navrženy bez předchozího předehřátí. Můžete podle svých preferencí zvýšit nebo snížit dobu přípravy a/nebo teplotu.

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Ovocný koláč s drobenkou, 0,8-1,2 kg	Velký rošt	2	160 až 180	40 až 60
Plněné brambory, 0,4-0,8 kg	Univerzální plech	2	190 až 200	50 až 70
Klobásy, 0,3-0,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	160 až 180	15 až 25
Mražené hranolky do trouby, 0,3-0,5 kg	Univerzální plech	3	180 až 200	20 až 30

Pokrm	Příslušenství	Úroveň	Teplota (°C)	Doba (min)
Mražené americké brambory, 0,3-0,5 kg	Univerzální plech	3	190 až 210	20 až 30
Pečené rybí filety, 0,4-0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200 až 220	20 až 30
Obalované křehké rybí filety, 0,4-0,8 kg	Velký rošt + Univerzální plech	3 1	200 až 220	20 až 30
Hovězí pečeně, 0,8-1,2 kg	Velký rošt + Univerzální plech	2 1	180 až 200	50 až 70
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Univerzální plech	3	200 až 220	20 až 30

Chytré vaření

Programy automatického vaření

V následující tabulce je uvedeno 20 programů automatické přípravy pokrmů pro vaření a pečení.

Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení. Režimy a doby přípravy pokrmů byly pro vaše pohodlí předprogramovány. V návodu k obsluze naleznete také recepty pro programy automatické přípravy pokrmů.

Programy automatického vaření 1 až 8, 18 a 19 zahrnují přehřátí trouby a zobrazení postupu přehřátí. Prosíme, vyčkejte s vložením jídla do trouby, než se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty.

Poté stiskněte tlačítko **Doba přípravy** pro spuštění automatického vaření.

⚠ VAROVÁNÍ

Při vyjímání jídla z trouby vždy používejte ochranné rukavice.

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 1	Zapékané brambory	1,0 až 1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé zapékané brambory v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 2	Zapékaná zelenina	0,8 až 1,2	Velký rošt	3
		Připravte čerstvou zapékanou zeleninu v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se zve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 3	Lasagne	1,0 až 1,5	Velký rošt	3
		Připravte čerstvé lasagne v pečicí nádobě o rozměru 22-24 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 4	Jablkový koláč	1,2 až 1,4	Velký rošt	2
		Připravte jablečný koláč v kulaté plechové pečicí nádobě o průměru 24-26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 5	Quiche Lorraine	1,2 až 1,5	Velký rošt	2
		Připravte těsto na quiche, vložte do kulaté formy o průměru 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, přidejte náplň a umístěte nádobu do středu roštu.		
A 6	Piškotový moučník	0,5 až 0,6	Velký rošt	3
		Připravte těsto a vložte jej do černé kulaté plechové formy na bábovku o průměru 26 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 7	Bábovka	0,7 až 0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do kulaté plechové formy na bábovku nebo pečicí nádoby. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 8	Holandský podlouhý dort	0,7 až 0,8	Velký rošt	2
		Připravte těsto a vložte jej do černé obdélníkové plechové formy o délce 25 cm. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte jídlo do středu roštu.		
A 9	Hovězí svičková	0,9 až 1,1	Velký rošt + Univerzální plech	2
		1,1 až 1,3		1
		Hovězí maso okořeňte a vložte na 1 hodinu do chladničky. Umístěte na rošt tučnou stranou nahoru.		
A 10	Pečené jehněčí kotlety na bylinkách	0,4 až 0,6	Velký rošt + Univerzální plech	4
		0,6 až 0,8		1
		Namarinujte jehněčí kotlety s bylinkami a kořením a umístěte je na rošt.		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 11	Celé kuře	0,9 až 1,1	Velký rošt +	2
		1,1 až 1,3	Univerzální plech	1
		Kuře omyjte a očistěte. Kuře potřete olejem a kořením. Vložte prsní stranou směrem dolů na rošt a otočte jej, jakmile trouba zapípá.		
A 12	Kuřecí prsa	0,4 až 0,6	Velký rošt +	4
		0,6 až 0,8	Univerzální plech	1
		Namarinujte kuřecí prsa a položte je na rošt.		
A 13	Pstruh	0,3 až 0,5	Velký rošt +	4
		0,5 až 0,7	Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte rybu a vložte ji napříč na rošt. Vnitřek ryby okořeňte solí, bylinkami a citronovou šťávou. Nožem nařízněte kůži. Potřete olejem a solí.		
A 14	Filet z lososa	0,4 až 0,6	Velký rošt +	4
		0,6 až 0,8	Univerzální plech	1
		Očistěte a opláchněte filety z lososa. Položte je na rošt kůží nahoru.		
A 15	Pečená zelenina	0,4 až 0,6	Univerzální plech	4
		0,6 až 0,8		
		Opláchněte a připravte plátky cuket, lilku, papriky, cibule a cherry rajčátek. Potřete je olivovým olejem, posypte bylinkami a přidejte koření. Rovnoměrně rozložte na plech.		
A 16	Pečené rozpůlené brambory	0,6 až 0,8	Univerzální plech	3
		0,8 až 1,0		
		Nakrájejte velké brambory (každá přibližně 200 g) podélně na poloviny. Položte je na univerzální plech řezem nahoru a potřete je olivovým olejem, bylinkami a kořením.		

Č.	Pokrm	Hmotnost (kg)	Příslušenství	Úroveň
A 17	Mražené hranolky	0,3 až 0,5	Univerzální plech	3
		0,5 až 0,7		
		Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech.		
A 18	Mražená pizza	0,3 až 0,6	Velký rošt	3
		0,6 až 0,9		
		Umístěte zmraženou pizzu do středu velkého roštu. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte rošt do trouby. První nastavení je pro tenkou italskou pizzu, druhé nastavení je pro vyšší pizzu.		
A 19	Domácí pizza	0,8 až 1,0	Univerzální plech	2
		1,0 až 1,2		
		Připravte čerstvou domácí pizzu z kvasnicového těsta a umístěte ji na univerzální plech. Hmotnost zahrnuje těsto a náplň, jako např. omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Spusťte program. Až se ozve pípnutí indikující dosažení potřebné teploty, vložte plech do trouby.		
A 20	Kynuté těsto	0,5 až 0,6	Velký rošt	2
		0,7 až 0,8		
		Připravte těsto v míse, přikryjte ho potravinovou fólií. Umístěte mísu na střed roštu. První nastavení je na těsto na pizzu a dort, druhé nastavení je na těsto na chleba.		

Chytré vaření

Testovací pokrmy

Podle normy EN60350-1.

1. Pečení

Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu.
Plech by měl být vždy orientován šikmou hranou ven.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Malé koláčky	Univerzální plech	3		160	20 až 25
		3		155	25 až 30
		1+3		155	30 až 35
Linecké těsto	Univerzální plech	1+3		140	28 až 33
Piškotový moučník bez tuku	Velký rošt + plechová dortová forma (tmavý povrch, ø 26 cm)	2		165	30 až 35 *
		2		160	30 až 35
		1+4		155	35 až 40
Jablkový koláč	Velký rošt + 2 plechové dortové formy ** (tmavý povrch, ø 20 cm)	2, umístěno šikmo		160	70 až 80
	Univerzální plech + Velký rošt + 2 plechové dortové formy *** (tmavý povrch, ø 20 cm)	1+3		160	80 až 90

* Pokud k přípravě používáte běžný režim se skleněným nádobím (ø 26 cm), zvýšte dobu přípravy o 5 minut.

** Na rošt se umístí dva moučníky – jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.

*** Na rošt se umístí dva moučníky – doprostřed nad sebe.

2. Grilování

Předehřívajte prázdnou troubu po dobu 5 minut (toasty) nebo 10 minut (burgery) pomocí funkce Velký gril.

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Toast z bílého chleba	Velký rošt	5		250 (max)	3 až 4
Hamburgery z hovězího masa * 12 ea	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	4 1		250 (max)	První 15-18 Druhý 5-8

* Po uplynutí 2/3 doby přípravy otočte.

3. Pečení

Typ pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Typ ohřevu	Teplota (°C)	Doba (min)
Celé kuře * 1,3 až 1,5 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	65 až 75
Celé kuře * 1,5 až 1,7 kg	Velký rošt + Univerzální plech (pro zachycení odkapávání)	3 1		200	70 až 85

* Po uplynutí poloviny doby otočte.

Údržba

Čištění

⚠ VAROVÁNÍ

Před čištěním se přesvědčte, že trouba a příslušenství jsou chladné. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či žádné jiné abrazivní materiály.

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte pouze běžné prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.

Vnější části trouby

Pro čištění vnějšího povrchu trouby, jako např. dvířek trouby, madla a displeje, použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu a osušte je kuchyňskou papírovou utěrkou nebo látkovou utěrkou. Mastnota a nečistoty mohou ulpívat zejména v okolí madla, protože zevnitř vychází horký vzduch. Madlo doporučujeme čistit po každém použití.

Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. Pro odstranění odolných nečistot ponořte použité příslušenství před omytím na 30 minut do teplé mýdlové vody.

Katalytický smaltovaný povrch (pouze příslušné modely)

Vyjímatelné části jsou opatřeny tmavě šedou katalytickou smaltovanou povrchovou úpravou. Mohou být znečištěny olejem a tukem, který je rozváděn cirkulujícím vzduchem během horkovzdušného ohřevu. Při teplotě 200 °C nebo vyšší však dochází ke spálení těchto nečistot.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Očistěte vnitřní prostor trouby.
3. Zvolte režim Convection (Horkovzdušný ohřev) s maximální teplotou a spusťte cyklus na dobu jedné hodiny.

📖 POZNÁMKA

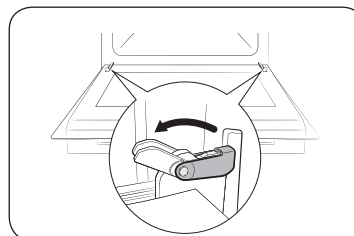
Díly s katalytickým povrchem mohou být v závislosti na modelu 1 stranné nebo 3 stranné.

Demontáž dvířek

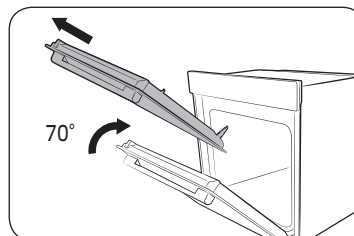
Při běžném používání by se dvířka neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ UPOZORNĚNÍ

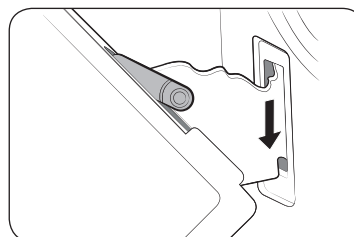
Dvířka trouby jsou těžká.



1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.



2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70°. Oběma rukama uchopte obě strany dvířek trouby a táhněte směrem nahoru, dokud je nevyjmete z obou závěsů.



3. Po vyčištění připevněte dvířka zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Sklopte zámky na obou závěsech.

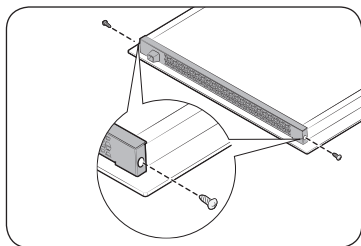
Údržba

Vyjmutí skel z dvířek

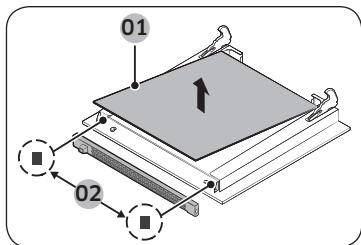
Dvířka trouby jsou vybavena 3 vrstvami skla umístěnými proti sobě. Tyto vrstvy je možné vyjmout a vyčistit.

⚠ VAROVÁNÍ

Před čištěním skel dvířek je potřeba demontovat dvířka z trouby.

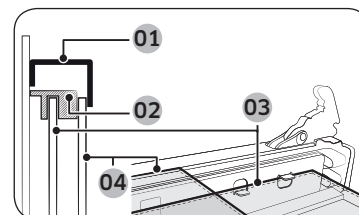


1. Odšroubujte 2 šrouby na pravé a levé straně dvířek.



2. Odstraňte kryt a vyjměte skla 1 a 2 a dvě vodící gumy ze dvířek.

- 01 Sklo 1
- 02 2 Vodící guma

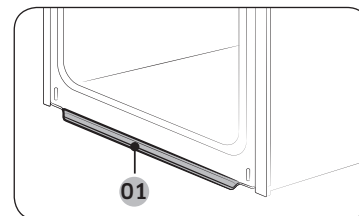


- 01 Kryt
- 02 Vodící guma (vpravo a vlevo)
- 03 Sklo 2
- 04 Sklo 1

📖 POZNÁMKA

Při vkládání vnitřního skla 1 otočte tisk směrem dolů a dejte pozor na záměnu se sklem 2.

Sběrač vody



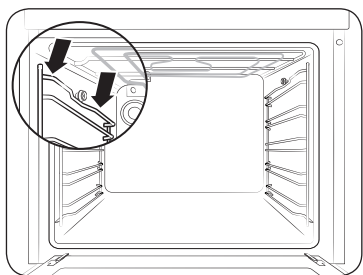
- 01 Sběrač vody

3. Po vyčištění skel vše znovu připevněte zopakováním kroků 1 a 2 v opačném pořadí. Zkontrolujte správné umístění skel podle obrázku nahoře.

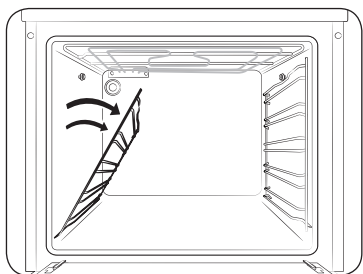
⚠ VAROVÁNÍ

Pokud zjistíte, že dochází k úniku vody ze sběrače, obraťte se na místní servisní středisko společnosti Samsung.

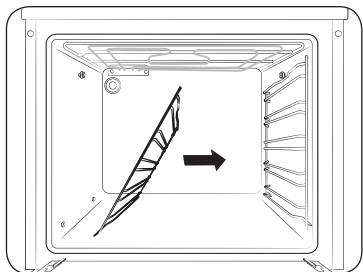
Demontáž bočních vodicích lišt (v závislosti na modelu)



1. Zatlačte na prostředek horní části vodicí lišty.



2. Vytočte boční vodicí lištu asi o 45°.



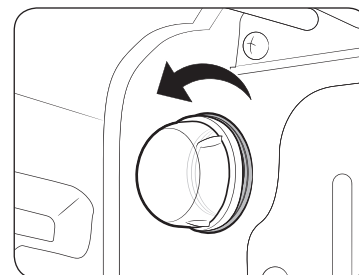
3. Vytáhněte vodicí lištu ze dvou dolních otvorů.

POZNÁMKA

Trouba funguje i bez nasazených bočních vodicích lišt a roštů.

Výměna

Žárovky



1. Odstraňte skleněný kryt otočením směrem doleva.
2. Vyměňte žárovku v troubě.
3. Očistěte skleněný kryt.
4. Po dokončení proveďte opětovnou montáž skleněného krytu podle výše uvedeného kroku 1 v opačném pořadí.

VAROVÁNÍ

- Před výměnou žárovky vypněte troubu a vytáhněte napájecí kabel.
- Používejte pouze žárovky 25-40 W / 220-240 V, odolné vůči teplotě 300 °C. Schválené žárovky lze zakoupit v místním servisním středisku společnosti Samsung.
- Při manipulaci s halogenovými žárovkami vždy používejte suchý hadřík. Tak je možné předejít olupění otisků prstů nebo potu, které může mít za následek zkrácení doby životnosti žárovky.

Odstraňování problémů

Kontrolní body

Pokud narazíte na problém s troubou, nejprve projděte tabulku níže a vyzkoušejte navrhaná řešení. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.

Problém	Příčina	Akce
Tlačítka nelze řádně stisknout.	• Pokud se mezi tlačítka nachází nečistoty	• Odstraňte cizí látku a zkuste to znovu.
	• Dotykový model: pokud je vnější povrch vlhký	• Odstraňte vlhkost a zkuste to znovu.
	• Pokud je nastavený zámek	• Zkontrolujte, zda není nastavena funkce zámku.
Nezobrazuje se čas.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba nefunguje.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.
Trouba se za provozu sama vypne.	• Pokud je odpojena ze síťové zásuvky	• Znovu připojte napájení.
Za provozu se vypne napájení.	• Pokud trvá nepřetržitě vaření dlouhou dobu	• Po dlouhém vaření nechte troubu vychladnout.
	• Pokud ventilátor chlazení nefunguje	• Poslouchejte, zda uslyšíte zvuk chladicího ventilátoru.
	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
	• Při používání několika síťových zástrček ve stejné zásuvce	• Použijte samostatný síťový kabel.
Není napájení trouby.	• Pokud je vypnuté napájení	• Zkontrolujte, zda je zapnuté napájení.

Problém	Příčina	Akce
Vnější povrch trouby je za provozu příliš horký.	• Pokud je trouba instalována v místě s nedostatečnou ventilací	• Zachovejte mezery stanovené v pokynech pro instalaci výrobku.
Dvířka nelze řádně otevřít.	• Pokud mezi dvířky a vnitřním prostorem spotřebiče ulpěly zbytky potravin	• Vyčistěte důkladně troubu a potom znovu otevřete dvířka.
Vnitřní osvětlení je ztlumené nebo se nezapne.	• Pokud se světlo rozsvítí a zhasne	• Pro zajištění úspory energie světlo po určité době automaticky zhasne. Můžete jej znovu rozsvítit stisknutím tlačítka světla.
	• Pokud je světlo pokryto nečistotami během vaření	• Očistěte vnitřní povrch trouby a znovu to zkontrolujte.
Trouba probíjí.	• Pokud není napájení správně uzemněno	• Zkontrolujte, zda je napájení správně uzemněno.
	• Pokud používáte zásuvku bez uzemnění	
Odkapává voda.	• V závislosti na připravovaném pokrmu se může vyskytovat voda nebo pára. Nejedná se o poruchu spotřebiče.	• Nechte troubu vychladnout a poté ji otřete suchou utěrkou.
Škvírou ve dvířkách vystupuje pára.		
V troubě zůstala voda.		
Jas uvnitř trouby se mění.	• Úroveň jasu se mění v závislosti na kolísání příkonu spotřebiče.	• Změny příkonu během vaření nejsou známkou závady.

Problém	Příčina	Akce
Vaření skončilo, ale ventilátor je stále v provozu.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilátor je po určitou dobu automaticky v provozu pro zajištění ventilace uvnitř trouby. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Trouba nehřeje.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou otevřená dvířka 	<ul style="list-style-type: none"> Zavřete dvířka a znovu spusťte troubu.
	<ul style="list-style-type: none"> Pokud nejsou ovládací prvky trouby správně nastaveny 	<ul style="list-style-type: none"> Přejděte ke kapitole týkající se obsluhy trouby a resetujte troubu.
	<ul style="list-style-type: none"> Pokud došlo ke spálení domovní pojistky nebo k rozpojení jističe 	<ul style="list-style-type: none"> Vyměňte pojistku nebo znovu zapněte jistič. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Za provozu z trouby vychází kouř.	<ul style="list-style-type: none"> Během prvního zapnutí 	<ul style="list-style-type: none"> Z topného článku může při prvním použití trouby vycházet kouř. Nejedná se o poruchu a po 2-3 použitích trouby by k tomu již nemělo docházet.
	<ul style="list-style-type: none"> Pokud se na topném článku nachází zbytky potravin 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a odstraňte z topného článku zbytky potravin.
Při používání trouby je cítit pach spáleniny nebo plastu.	<ul style="list-style-type: none"> Při používání plastových nebo jiných nádob, které nejsou žáruvzdorné 	<ul style="list-style-type: none"> Používejte skleněné nádoby vhodné pro používání při vysokých teplotách.

Problém	Příčina	Akce
Trouba nevaří správně.	<ul style="list-style-type: none"> Pokud jsou dvířka často během vaření otvírána 	<ul style="list-style-type: none"> Pokud nevaříte pokrmy, které je nutné otáčet, neotvírejte často dvířka. Pokud často otvíráte dvířka, vnitřní teplota se sníží a to může nepříznivě ovlivnit výsledek vaření.
Spotřebič je při pyrolytickém čištění teplý.	<ul style="list-style-type: none"> Důvodem je vysoká teplota používaná během pyrolytického čištění. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Během pyrolytického čištění je cítit spálenina.	<ul style="list-style-type: none"> Při pyrolytickém čištění je používána vysoká teplota, takže může být cítit zápach spáleniny zbytků potravin. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejedná se o poruchu spotřebiče, takže není třeba mít obavy.
Parní čištění nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Příčinou může být příliš vysoká teplota. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechte troubu vychladnout a zkuste to znovu

Odstraňování problémů

Informační kódy

Pokud trouba nefunguje, budete možné potřebovat informační kód na displeji. Podívejte se do tabulky níže a vyzkoušejte uvedená doporučení.

Kód	Význam	Akce
C-d1	Porucha zámku dvířek	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-20	Poruchy snímače	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Vyskytuje se pouze při čtení/zápisu EEPROM	
C-F0	Neprobíhá komunikace mezi hlavní jednotkou PCB a dílčí jednotkou PCB	
C-F2	Zobrazí se při výskytu chyby komunikace mezi dotykovým IC <-> hlavní nebo dílčí komunikační jednotkou	Vypněte troubu a znovu ji zapněte. Pokud problém přetrvává, zcela na 30 sekund nebo déle vypněte napájení a zkuste troubu znovu zapnout. Pokud nedojde k odstranění problému, obraťte se na servisní středisko.
C-d0	Problém s tlačítkem Dochází k tomu, pokud je tlačítko stisknuto a drženo delší dobu.	Očistěte tlačítka a ujistěte se, že se na nich ani v jejich blízkosti nenachází voda. Vypněte troubu a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na místní servisní středisko Samsung.
S-01	Bezpečnostní vypnutí Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho. <ul style="list-style-type: none"> • 105 °C a méně - po dobu 16 hodin • 105 °C až 240 °C - po dobu 8 hodin • 245 °C až maximální teplota - po dobu 4 hodin 	Nejedná se o chybu systému. Vypněte troubu a vyjměte pokrm. Následně to zkuste obvyklým způsobem znovu.

Technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.

Napětí pro připojení	230-240 V ~ 50 Hz	
Maximální příkon	3600 až 3900 W	
Rozměry (Š x V x H)	Celý spotřebič	595 x 595 x 570 mm
	Vestavná	560 x 578 x 549 mm
Objem	68 litrů	
Hmotnost	Čistá (s veškerým příslušenstvím)	35,3 kg

Dodatek

Poznámka

Katalogový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikace modelu	NV68A1170**, NV68A1172**
Index energetické účinnosti jednotlivých pečících prostorů (EEI <small>cavity</small>)	95,2
Třída energetické účinnosti na prostor trouby	A
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC <small>electric cavity</small>)	0,99 kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečících prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie) (EC <small>electric cavity</small>)	0,80 kWh/cyklus
Počet pečících prostorů	1
Zdroj tepla jednotlivých pečících prostorů (elektřina nebo plyn)	Elektřina
Objem jednotlivých pečících prostorů (V)	68 l
Typ trouby	Vestavná
Hmotnost spotřebiče (M)	35,3 kg

Údaje byly stanoveny v souladu s normou EN 60350-1 a nařízeními komise (EU) č. 65/2014 a (EU) č. 66/2014.

Tipy, jak šetřit energii

- Během vaření by měla dvířka trouby zůstat zavřená, kromě okamžiků, kdy pokrm obrátíte. Vyhněte se častému otevírání dvířek během vaření, abyste zachovali teplotu v troubě a šetřili energii.
- Plánujte použití trouby tak, abyste nemuseli mezi vařením dvou pokrmů troubu vypínat – ušetříte tak energii a omezíte dobu nutnou k opětovnému zahřátí trouby.
- Pokud je doba přípravy delší než 30 minut, můžete troubu vypnout 5 až 10 minut před koncem vaření a uspořit tak energii. Zbytkové teplo bude na dovaření pokrmu stačit.
- Kdykoli je to možné, vařte více položek najednou.

MÁTE DOTAZY NEBO POZNÁMKY?

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBOVÝCH STRÁNKÁCH
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DG68-01366F-00

Vstavaná rúra

Používateľská a inštalačná príručka

NV68A1170** / NV68A1172**



SAMSUNG

Obsah

Používanie tejto príručky	3
V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:	3
Bezpečnostné pokyny	3
Dôležité bezpečnostné opatrenia	3
Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)	6
Funkcia automatickej úspory energie	6
Inštalácia	6
Čo nájdete v škatuli	6
Pripojenie na zdroj	7
Inštalácia do skrinky	8
Skôr než začnete	10
Úvodné nastavenia	10
Zápach novej rúry	10
Inteligentný bezpečnostný mechanizmus	10
Príslušenstvo	11
Funkcie	12
Ovládací panel	12
Bežné nastavenia	12
Režim varenia	14
Špeciálna funkcia	16
Automatické varenie	16
Čistenie	17
Zvuk	18

Inteligentné varenie	18
Manuálne varenie	18
Programy automatického varenia	22
Testovacie jedlá	24
Údržba	25
Čistenie	25
Výmena	27
Riešenie problémov	28
Kontrolné body	28
Informačné kódy	30
Technické údaje	30
Príloha	31
Katalógový list výrobku	31

Používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.

Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.

Nájdite si čas a pred použitím rúry si prečítajte túto používateľskú príručku a uschovajte ju na budúce použitie.

V tejto používateľskej príručke sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne ublíženie na zdraví, smrť alebo škody na majetku**.

UPOZORNENIE

Riziká alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **ublíženie na zdraví alebo škody na majetku**.

POZNÁMKA

Užitočné tipy, odporúčania alebo informácie, ktoré pomáhajú používateľovi obsluhovať výrobok.

Bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

Dôležité bezpečnostné opatrenia

VAROVANIE

Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.

Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so zariadením hrať.

Prostriedky na odpojenie musíte zabudovať do pevného vedenia v súlade s predpismi pre elektroinštaláciu.

Spotrebič je potrebné namontovať tak, aby sa dal po montáži ľahko odpojiť od zdroja napájania. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

Bezpečnostné pokyny

Nespoliehajte sa na lepidlá ako spôsob upevnenia, keďže sa nepovažujú za spoľahlivé upevňovacie prostriedky.

Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sa na ne bude dozerať alebo ak budú poučené o pokynoch používania zariadenia bezpečným spôsobom a ak porozumejú všetkým možným rizikám. Deti by sa nemali hrať so zariadením. Deti by bez dozoru nemali vykonávať čistenie ani údržbu zariadenia. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.

K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti.

Nepoužívajte veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady. Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas čistenia môže byť povrch horúcejší než obvykle. Deti preto udržiavajte mimo jeho dosah. V prípade spotrebičov s procesom pyrolytického čistenia môžu byť niektoré zvieratá, najmä vtáky, citlivé na výpary a miestne výkyvy teploty počas pyrolytického čistenia a mali by sa počas tohto procesu premiestniť na vhodné dobre vetrané miesto. Počas procesov pyrolytického čistenia a po nich miestnosť vyvetrajte.

Funkcia čistenia závisí od konkrétneho modelu.

Používajte iba sondu na meranie teploty určenú pre túto rúru. (Iba model so sondou na mäso.)

Nepoužívajte parný čistič.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

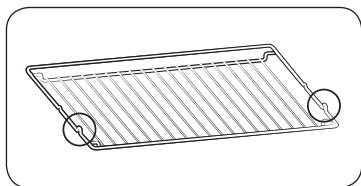
Zariadenie nesmie byť namontované za dekoratívnymi dvierkami, aby sa predišlo prehrievaniu.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov. Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.

UPOZORNENIE: Na proces pečenia musíte dohliadať. Krátkodobé pečenie musíte nepretržite kontrolovať.

Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce.

Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. Povrchy sa môžu počas používania zahriať.



Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu tak, aby bola mriežka pri príprave veľkého množstva jedla umiestnená v potrebnej polohe.

⚠ UPOZORNENIE

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.

V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.

Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na svojho predajcu.

Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.

Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble.

Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.

Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.

V prípade, že tento spotrebič disponuje funkciou varenia na pare, nepoužívajte ho, ak je kazeta prívodu vody poškodená. (Iba model s funkciou prípravy na pare.)

Kazetu nepoužívajte v prípade, že je prasknutá alebo poškodená a obráťte sa na vaše najbližšie servisné stredisko. (Iba model s funkciou prípravy na pare.)

Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.

Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa ohrevných prvkov ani vnútorných povrchov rúry, pokiaľ nestihli vychladnúť.

V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.

Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.

Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať pre vysoké teploty a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.

Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.

Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.

Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.

Nenaliavajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.

Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.

Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou ani naň neumiestňujte žiadne plechy na pečenie či konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a slabé výsledky varenia.

Ovocné džúzy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými.

Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.

Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.

Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty.

Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne nekladte ťažké predmety.

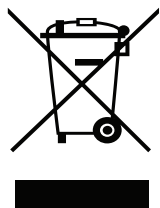
Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

VAROVANIE: Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

VAROVANIE: Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

Bezpečnostné pokyny

Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)



(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Viac informácií o ochrane životného prostredia a regulačných povinnostiach týkajúcich sa konkrétnych výrobkov spoločnosti Samsung, napríklad nariadenie REACH, OEEZ, smernica o batériách, nájdete na webovej stránke: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcia automatickej úspory energie

- Ak používateľ po určitú dobu počas prevádzky spotrebiča nevykoná žiadne zadanie, spotrebič zastaví prevádzku a prejde do pohotovostného režimu.
- Jemné: Svetlo rúry môžete počas procesu varenia vypnúť stlačením tlačidla „Svetlo rúry“. Na účel úspory energie sa osvetlenie rúry niekoľko minút po zapnutí programu varenia vypne.

Inštalácia

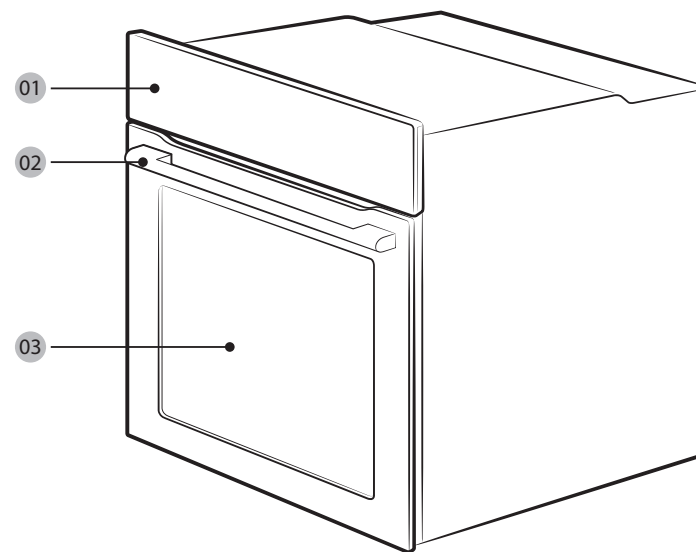
VAROVANIE

Túto rúru musí nainštalovať kvalifikovaný technik. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájacemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných predpisov vo vašej oblasti.

Čo nájdete v škatuli

Uistite sa, že všetky diely a príslušenstvo sú súčasťou balenia výrobku. Ak sa vyskytne problém s rúrou alebo príslušenstvom, kontaktujte miestne zákaznícke centrum alebo predajcu výrobkov značky Samsung.

Prehľad rúry



01 Ovládací panel

02 Rukoväť dverí

03 Dvere

Príslušenstvo

Rúra sa dodáva s rôznym príslušenstvom, ktoré vám umožňuje pripravovať rôzne druhy jedál.



Mriežka



Vkladacia mriežka *



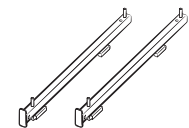
Plech na pečenie *



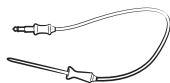
Univerzálny plech *



Extrahlboký plech *



Teleskopická kolajnica *

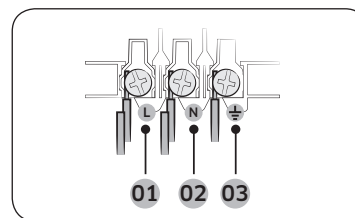


Sonda na mäso *

POZNÁMKA

- Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdíčkou (*) závisí od modelu rúry.

Pripojenie na zdroj



- 01 HNEDÁ alebo ČIERNA
- 02 MODRÁ alebo BIELA
- 03 ŽLTÁ alebo ZELENÁ

Zapojte rúru do elektrickej zásuvky. Ak zásuvka typu zástrčky nie je dostupná z dôvodu obmedzení prípustného prúdu, použite viacpólový izolačný spínač (s minimálnym odstupom 3 mm medzi nimi), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Používajte napájací kábel s dostatočnou dĺžkou, ktorý podporuje špecifikáciu H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm².

Menovité napätie (A)	Minimálna oblasť prierezu
10 < A ≤ 16	1,5 mm ²
16 < A ≤ 25	2,5 mm ²

Pozrite si parametre výstupu na štítku nalepenom na rúre.

Skrutkovačom otvorte zadný kryt rúry a odstráňte skrutky na svorky na káble. Následne pripojte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Pól (⏏) je určený na uzemnenie. Najskôr pripojte žlté a zelené vedenie (uzemnenie), ktoré musia byť dlhšie ako ostatné. Ak používate zásuvku typu zástrčky, po nainštalovaní rúry musí byť k nej voľný prístup. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za nehody spôsobené chýbajúcim alebo chybným uzemnením.

VAROVANIE

Pri inštalácii nepostupajte káble, neohýbajte ich a udržujte ich mimo častí rúry, ktoré vyžarujú teplo.

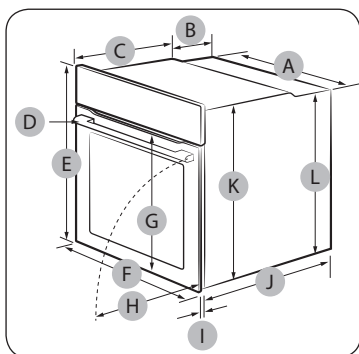
Inštalácia

Inštalácia do skrinky

Ak inštalujete rúru do vstavanej skrinky, plastové povrchy a lepiace časti skrinky musia byť odolné do teploty 90 °C. Spoločnosť Samsung nezodpovedá za poškodenie nábytku spôsobené tepelnými emisiami rúry.

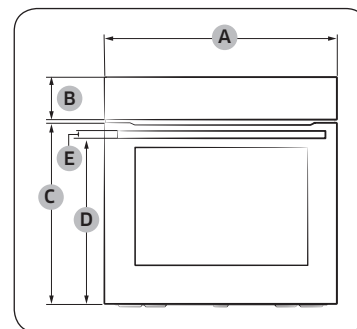
Rúra sa musí riadne vetrať. Medzi spodnou policičkou a podpornou stenou nechajte medzeru na vetranie približne 50 mm. Ak nainštalujete rúru pod varnú dosku, postupujte podľa pokynov na inštaláciu varnej dosky.

Požadované rozmery na inštaláciu



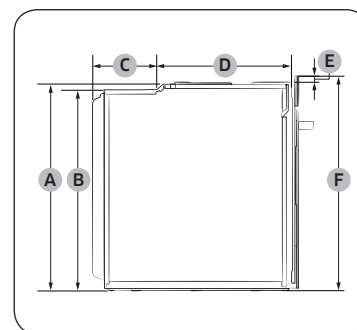
Rúra (mm)

A	560	G	Max. 506
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



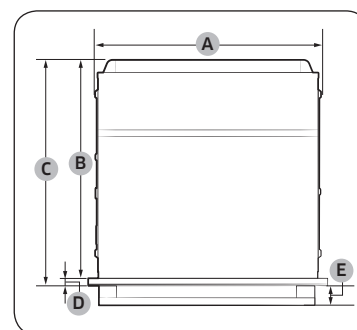
Rúra (mm)

A	595	D	417,7
B	115	E	20
C	465,3		



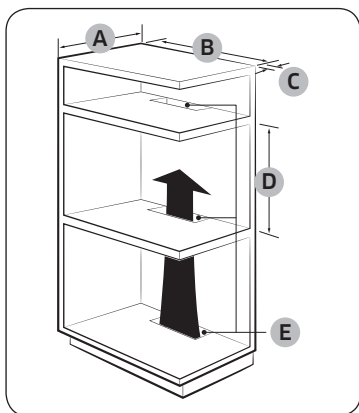
Rúra (mm)

A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



Rúra (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Max. 50
C	570		

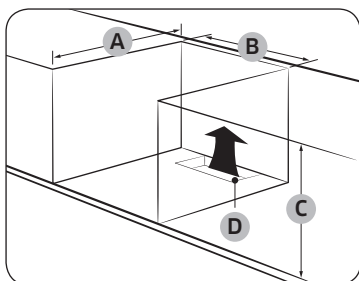


Vstavaná skrinka (mm)

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

POZNÁMKA

Vstavaná skrinka musí mať otvory (E) na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.

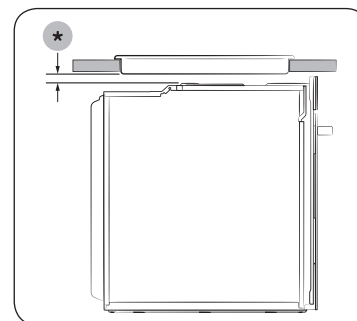


Skrinka pod umývadlom (mm)

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

POZNÁMKA

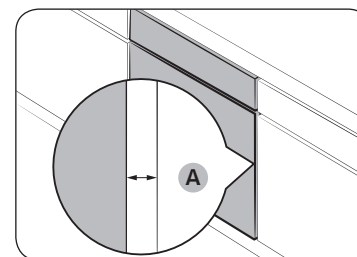
- Vstavaná skrinka musí mať otvory (D) na vetranie tepla a cirkuláciu vzduchu.
- Požiadavka na minimálnu výšku (C) platí pre samotnú inštaláciu rúry.



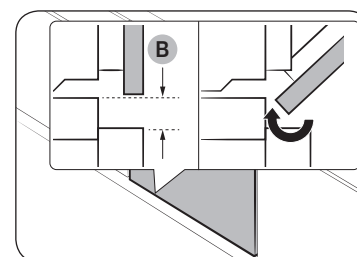
Inštalácia s platňou

Ak chcete na rúru nainštalovať platňu, pozrite si inštaláciu príručku k platni, kde nájdete požiadavku na inštalčný priestor (*).

Inštalácia rúry

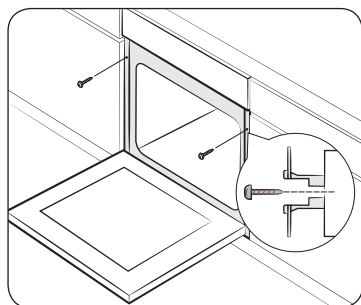


Medzi rúrou a každou stranou skrinky nechajte medzeru (A) s veľkosťou minimálne 5 mm.



Zaistite medzeru s veľkosťou minimálne 3 mm (B), aby sa dverka jednoducho otvárali a zatvárali.

Inštalácia



Vložte rúru do skrinky a pomocou 2 skrutiek rúru na oboch stranách pevne upevnite.

Po dokončení inštalácie odstráňte ochrannú fóliu, pásku a ďalší baliaci materiál a z rúry vyberte poskytnuté príslušenstvo. Ak chcete rúru vybrať zo skrinky, najskôr odpojte rúru od napájacieho zdroja a potom uvoľnite 2 skrutky nachádzajúce sa na oboch stranách rúry.

⚠ VAROVANIE

Aby rúra správne fungovala, vyžaduje si vetranie. Za žiadnych okolností neblokujte otvory na vetranie.

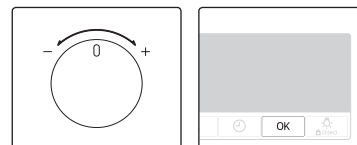
📖 POZNÁMKA

Skutočný vzhľad rúry sa môže líšiť od konkrétneho modelu.

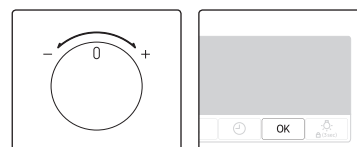
Skôr než začnete

Úvodné nastavenia

Keď rúru zapnete po prvýkrát, na displeji sa zobrazí predvolený čas „12:00“ s blikajúcou hodnotou pre hodinu („12“). Podľa pokynov uvedených nižšie nastavte aktuálny čas.




1. Keď bliká ukazovateľ hodín, otočením (pravého) voliča hodnôt nastavte požadovanú hodinu a potom stlačte tlačidlo **OK**, čím sa presuniete na ukazovateľ minút.



2. Keď bliká ukazovateľ minút, pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú minútu a potom stlačte tlačidlo **OK**.



Ak chcete po úvodnom nastavení zmeniť aktuálny čas, podržte tlačidlo  na 3 sekundy a vykonajte uvedené kroky.

Zápach novej rúry

Pred prvým použitím vyčistite vnútro rúry, aby sa odstránil zápach novej rúry.

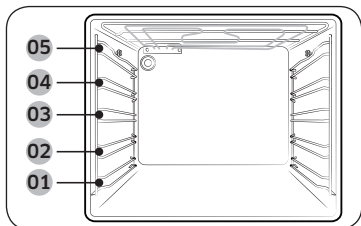
1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Na hodinu zapnite rúru v režime prúdenia tepla pri teplote 200 °C alebo v režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre.
3. Po dokončení rúru vypnite.

Inteligentný bezpečnostný mechanizmus

Ak počas činnosti rúry otvoríte dverka, svetlo rúry sa zasvieti a ventilátor aj ohrevné prvky zastavia činnosť. Zabráni sa tak fyzickým zraneniam, ako napr. popáleninám, ako aj zbytočnej strate energie. Ak sa tak stane, jednoducho zatvorte dverka a rúra bude ďalej bežne fungovať, pretože nejde o poruchu systému.

Príslušenstvo

Pred prvým použitím príslušenstvo dôkladne očistite pomocou jemnej čistej handričky v teplej vode s čistiacim prostriedkom.



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

- Príslušenstvo vložte do rúry na správne miesto.
- Uistite sa, že je medzi príslušenstvom a dnom rúry alebo iným príslušenstvom aspoň 1 cm voľného priestoru.
- Pri vyberaní náčinia na varenie alebo príslušenstva z rúry postupujte opatrne. Horúce jedlá alebo príslušenstvo môžu spôsobiť popáleniny.
- Príslušenstvo môže vplyvom zahrievania zmeniť tvar. Po schladnutí nadobudne svoj pôvodný tvar a výkon.

Základné použitie

Pre lepší zážitok z varenia sa oboznámte s tým, ako používať jednotlivé príslušenstvo.

Mriežka	Mriežka je určená na grilovanie a opekanie. Vložte mriežku na miesto s vyčnievajúcimi časťami (zarážkami po oboch stranách) smerujúcimi dopredu.
Vkladacia mriežka *	Vkladacia mriežka sa používa v kombinácii s plechom, aby kvapaliny nekvapali na dno rúry.
Plech na pečenie *	Plech na pečenie (hĺbka: 20 mm) sa používa na pečenie koláčov, keksíkov a ďalšieho pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Univerzálny plech *	Univerzálny plech (hĺbka: 30 mm) sa používa na varenie a opekanie. Používajte vkladaciu mriežku, aby kvapaliny nekvapali na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.
Extrahlboký plech *	Extrahlboký plech (hĺbka: 50 mm) sa používa na opekanie s vkladacou mriežkou alebo bez nej. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.

Teleskopické kolajnice *	Pomocou teleskopической lišty umiestnite plech nasledovne: <ol style="list-style-type: none">1. Vytiahnite lištu z rúry.2. Položte plech na lištu a zasuňte ju do rúry.3. Zatvorte dverka rúry.
Sonda na mäso *	Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa, ktoré sa bude variť. Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.

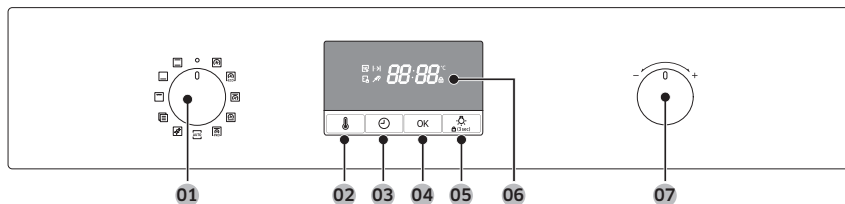
POZNÁMKA

Dostupnosť príslušenstva označeného hviezdíčkom (*) závisí od modelu rúry.

Funkcie

Ovládací panel

Čelný panel sa dodáva v širokej palete materiálov a farieb. Pre vylepšovanie kvality podlieha skutočný vzhľad rúry zmene bez predošlého upozornenia.

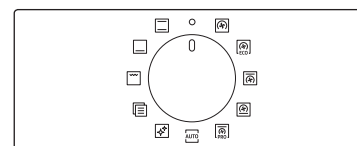


01 Volič režimu	Otáčaním vyberte požadovaný režim alebo funkciu varenia.
02 Teplota	Použite na nastavenie teploty.
03 Doba varenia	Stlačením nastavte dobu varenia.
04 OK	Stlačte na potvrdenie nastavení.
05 Svetlo rúry (Detská zámka)	Pomocou tohto tlačidla môžete vypnúť a zapnúť vnútorné svetlo. Svetlo rúry sa automaticky zapne, keď sa rúra spustí. A automaticky sa vypne po určitej dobe nečinnosti, aby sa šetrila energia. Detská zámka: Aby ste zabránili nehodám, funkcia Detská zámka deaktivuje všetky ovládacie prvky. Ale môžete ju vypnúť otočením voliča režimom do polohy vypnutia. Podržte po dobu 3 sekúnd, čím aktivujete zámku na ovládacom paneli, alebo ich znova podržte po dobu 3 sekúnd, čím ju deaktivujete.
06 Displej	Zobrazuje nevyhnutné informácie o vybratých režimoch alebo nastaveniach.
07 Otočný volič hodnôt	Pomocou otočeného voliča hodnôt môžete: <ul style="list-style-type: none"> nastaviť dobu alebo teplotu varenia; zvoliť podpoložku z horných ponúk: Čistenie, Automatické varenie, Špeciálna funkcia alebo Grilovanie; zvoliť veľkosti porcií pre programy Automatické varenie.

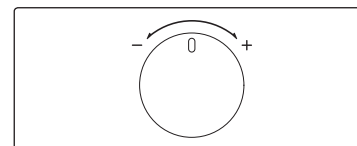
Bežné nastavenia

Predvolená teplota alebo doba varenia sa dajú v rámci všetkých režimov varenia bežne meniť. Postupujte podľa pokynov uvedených nižšie a upravte teplotu alebo dobu varenia pre vybratý režim varenia.

Teplota



1. Otočením voliča režimu zvolte požadovaný režim alebo funkciu. Objaví sa predvolená teplota pre každý výber.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovanú teplotu.

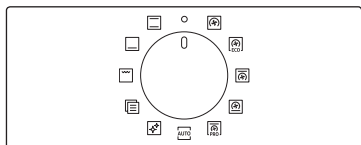


3. Stlačením tlačidla **OK** potvrďte zmeny.

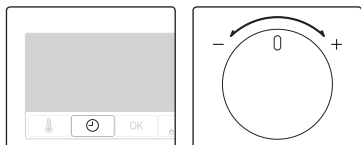
POZNÁMKA

Ak v priebehu niekoľkých sekúnd nevykonáte žiadne ďalšie nastavenia, rúra sa automaticky spustí s predvolenými nastaveniami.
Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

Doba varenia



1. Otočením voliča režimu zvolte požadovaný režim alebo funkciu.




2. Stlačte tlačidlo **OK** a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte požadovaný čas. Môžete nastaviť maximálny čas 23 hodín a 59 minút.



3. Stlačením tlačidla **OK** potvrdíte zmeny.

POZNÁMKA

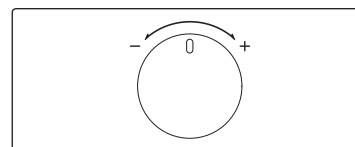
- Variť môžete aj bez nastavenia doby varenia. V tomto prípade sa rúra spustí s nastavenými teplotami bez údaju o čase a rúru musíte po dokončení varenia vypnúť manuálne.
- Ak chcete nastaviť dobu varenia, stlačte tlačidlo  a postupujte podľa pokynov uvedených nižšie.

Vynulovanie doby varenia

Dobu varenia môžete vynulovať. Je to užitočné, ak chcete rúru vypnúť manuálne kedykoľvek v priebehu procesu.



1. Počas varenia stlačte na rúre tlačidlo , čím zobrazíte zostávajúcu dobu varenia.



2. Pomocou otočného voliča hodnôt nastavte dobu varenia na „00:00“.

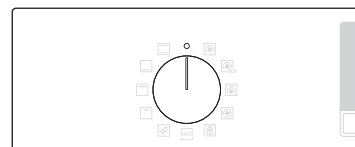



3. Stlačte tlačidlo **OK**. Rúra bude pokračovať vo varení s nastavenými teplotami bez údaju o čase.

POZNÁMKA

Ak ste dobu varenia zrušili, po dokončení varenia musíte rúru vypnúť manuálne.

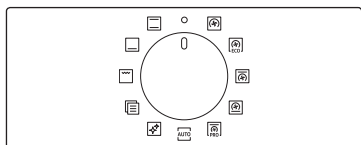
Zastavenie varenia



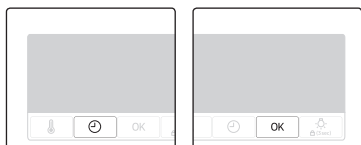
1. Počas varenia jednoducho otočte volič režimov do polohy .

Funkcie

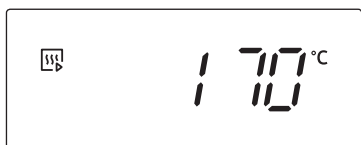
Režim varenia




1. Otočením voliča režimu zvolíte požadovaný režim alebo funkciu.



2. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Ďalšie informácie si pozrite v časti Bežné nastavenia.









Rúra sa začne predhrievať so zobrazenou ikonou , až kým vnútorná teplota nedosiahne cieľovú teplotu. Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.

POZNÁMKA

Počas varenia môžete zmeniť dobu alebo teplotu varenia.

Režimy varenia

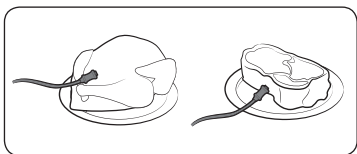
Režim	Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)
 Prúdenie tepla	30-250	160
	Zadný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pečenie a opekanie v rôznych úrovniach súčasne.	
 Úsporné prúdenie tepla	30-250	160
	Režim Úsporné prúdenie tepla používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia šetrí energiu. Doby varenia sa mierne zvýšia, ale výsledky varenia zostávajú rovnaké. Upozorňujeme, že tento režim si nevyžaduje predhrievanie.  POZNÁMKA Režim Úsporné prúdenie tepla sa používa na určenie triedy energetickej účinnosti podľa normy EN 60350-1.	
 Horný ohrev + prúdenie tepla	40-250	180
	Horný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na opekanie, pri ktorom chcete chrumkavú vrchnú vrstvu (napríklad mäso alebo lazane).	
 Spodný ohrev + prúdenie tepla	40-250	200
	Spodný ohrevný prvok generuje teplo, ktoré je rovnomerne distribuované pomocou ventilátora na prúdenie tepla. Tento režim používajte na pizzu, chlieb alebo koláč.	
 Opekanie Pro	80-200	160
	Režim Opekanie Pro automaticky spustí cyklus predhrievania, až kým rúra nedosiahne teplotu 220 °C. Potom začnú fungovať horný výhrevný prvok a ventilátor na prúdenie vzduchu, ktoré jedlo opečú, napr. mäso. Po opečení sa bude mäso variť pri nízkych teplotách. Tento režim používajte na hovädzie mäso, hydinu alebo ryby.	

Režim	Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)
	30-250	180
	Teplota sa generuje z horného a dolného ohrevného prvku. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie väčšiny typov jedál.	
	100-230	150
	Spodný ohrevný prvok generuje teplo. Tento režim používajte na konci pečenia alebo varenia na zapečenie spodnej vrstvy plneného koláča quiche alebo pizze.	
	100-250	220
	Gril s veľkou plochou vyžaruje teplo. Tento režim používajte na zapečenie vrchnej vrstvy jedál (napríklad mäso, lazane alebo zapekané jedlá).	

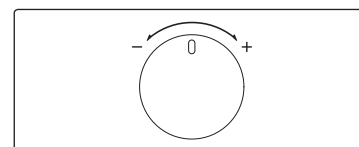
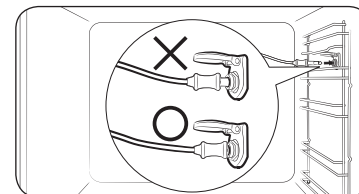
Varenie so sondou na mäso (len príslušné modely)

Sonda na mäso meria vnútornú teplotu mäsa počas jeho varenia. Keď teplota dosiahne cieľovú teplotu, rúra sa vypne a ukončí varenie.

- Používajte iba sondu na mäso dodávanú s vašou rúrou.
- Ak je sonda na mäso zapojená, nemôžete nastaviť dobu varenia.



1. Vložte hrot sondy na mäso do stredu mäsa, ktoré chcete variť. Uistite sa, že gumová rúčka nie je vložená.



2. Zapojte konektor sondy do zásuvky na pravej strane. Uistite sa, že indikátor sondy na mäso je na obrazovke viditeľný.

3. Vyberte režim a teplotu varenia.
4. Stlačte tlačidlo znova a potom pomocou otočného voliča hodnôt nastavte teplotu sondy (30~99 °C).
 - Varenie sa ukončí, keď teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu.
5. Varenie spustíte stlačením tlačidla **OK**. Keď vnútorná teplota mäsa dosiahne nastavenú teplotu, varenie sa dokončí a rúra prehrá melódiu.

VAROVANIE

- Sondu na mäso nepoužívajte s príslušenstvom ražňa, aby ste zabránili poškodeniu.
- Po dokončení varenia bude sonda na mäso veľmi horúca. Na vybratie jedla použite chňapky, aby ste zabránili popáleninám.

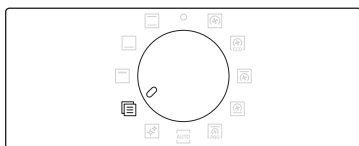
POZNÁMKA

Nie všetky režimy podporujú použitie sondy na mäso. Ak použijete sondu na mäso s nevhodnými režimami, indikátor aktuálneho režimu začne blikať. Ak sa to stane, sondu na mäso okamžite vyberte.

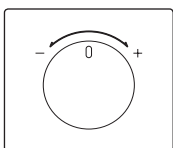
Funkcie

Špeciálna funkcia

Ďalšie funkcie, ktoré zlepšia varenie.



1. Otočte volič režimov do polohy .



2. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte požadovanú funkciu a stlačte tlačidlo **OK**. Objaví sa predvolená teplota.
3. Podľa potreby nastavte dobu alebo teplotu varenia. Podrobnosti si pozrite v časti **Bežné nastavenia**.

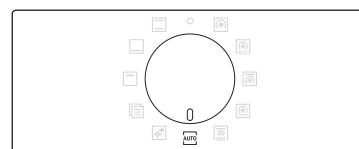


4. Stlačením tlačidla **OK** spustíte funkciu.

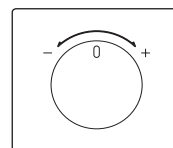
Režim		Teplotný rozsah (°C)	Odporúčaná teplota (°C)	Pokyny
F 1	Uchovanie v teplom stave	40-100	60	Túto funkciu používajte len na uchovanie práve uvarených jedál v teplom stave.
F 2	Zohrievanie taniera	30-80	50	Túto funkciu používajte na ohrievanie jedál alebo nádob vhodných na vloženie do rúry.

Automatické varenie

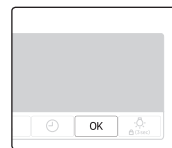
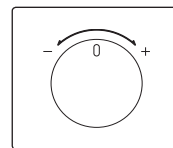
Pre neskúsených kuchárov rúra ponúka celkovo 20 receptov pre režim automatického varenia. Využite túto funkciu na ušetrenie času alebo skrátenie vašej výučbovej krivky. Doba a teplota varenia sa nastavujú podľa zvoleného programu a veľkosti porcií.



1. Otočte volič režimov do polohy .



2. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte požadovaný program a potom stlačte tlačidlo **OK**. Zobrazí sa vám dostupný rozsah hmotnosti (veľkosť porcií).



3. Pomocou otočného voliča hodnôt veľkosť porcií a potom stlačte tlačidlo **OK**.

POZNÁMKA

- Niektoré položky v programoch Automatické varenie zahŕňajú predhrievanie. Pre tieto položky je zobrazený priebeh predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo. Potom stlačením tlačidla **Doba varenia** spustíte režim Automatické varenie.
- Ďalšie informácie si pozrite v časti Programy automatického varenia v tejto príručke.

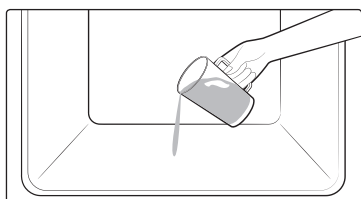
Čistenie

K dispozícii sú dva režimy čistenia. Táto funkcia šetrí čas tým, že odstraňuje potrebu pravidelného manuálneho čistenia. Na displeji je počas tohto procesu zobrazený zostávajúci čas.

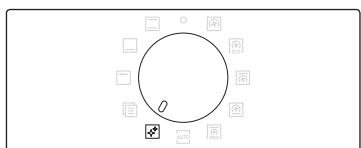
Funkcia	Pokyny	
C 1	Čistenie parou	Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.
C 2	Pyrolytické čistenie	Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie.

Čistenie parou

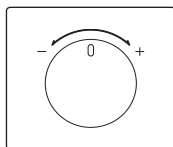
Táto funkcia je vhodná na čistenie jemného znečistenia pri varení v pare.



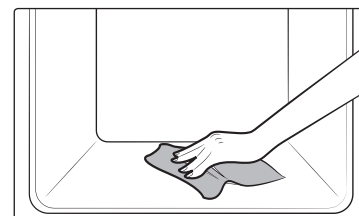
1. Na dno rúry nalejte 400 ml (3/4 pinty) vody a zatvorte dverka rúry.



2. Otočte volič režimov do polohy .



3. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte možnosť C 1 (Čistenie parou) a potom stlačením tlačidla **OK** spustíte čistenie. Čistenie parou bude trvať 26 minút.



4. Vnútro rúry očistite suchou tkaninou.

VAROVANIE

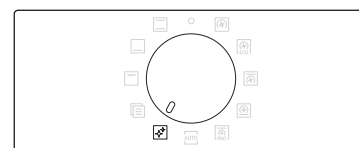
Neotvárajte dverka, kým sa cyklus nedokončí. Voda vnútri rúry je veľmi horúca a môže spôsobiť popáleniny.


POZNÁMKA

- Ak je rúra veľmi znečistená tukom, napríklad po opekaní alebo grilovaní, odporúča sa, aby ste pred aktiváciou čistenia parou odstránili čistiacim roztokom nepoddajnú špinu.
- Po dokončení cyklu nechajte dverka rúry otvorené. Umožní sa tak dôkladné vysušenie vnútorného smaltovaného povrchu.
- Kým je vnútro rúry horúce, automatické čistenie sa neaktivuje. Počkajte, kým rúra vychladne, a skúste znovu.
- Nenalievajte do spodnej časti vodu nasilu. Urobte to opatrne. V opačnom prípade voda pretečie do prednej časti.

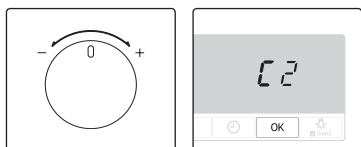
Pyrolytické čistenie

Pyrolytické čistenie sa vyznačuje tepelným čistením pri vysokej teplote. Odstráni mastné zvyšky, čím uľahčí manuálne čistenie.

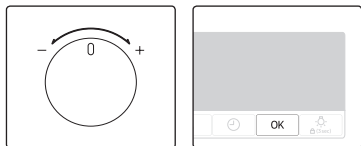


1. Vyberte všetko príslušenstvo vrátane vodiacich líšt a vnútri rúry utrite manuálne veľké nečistoty. V opačnom prípade môže počas cyklu čistenia vzniknúť plameň, čo môže viesť k požiaru.
2. Otočte volič režimov do polohy .

Funkcie

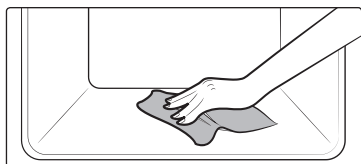


3. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte Pyrolytické čistenie (C 2) a potom stlačte tlačidlo **OK**.



4. Pomocou otočného voliča hodnôt vyberte dobu varenia z 3 úrovní: 1 h 50 min, 2 h 10 min a 2 h 30 min.

5. Čistenie spustíte stlačením tlačidla **OK**.



6. Po dokončení počkajte, kým rúra nevychladne, a potom pomocou suchej tkaniny utrite dvierka pozdĺž okrajov.

⚠ UPOZORNENIE

- Nedotýkajte sa rúry, pretože sa počas tohto cyklu veľmi zahreje.
- Udržiavajte deti mimo rúry, aby ste zabránili nehodám.
- Po dokončení cyklu rúru nevypínajte, kým chladiaci ventilátor funguje, aby sa rúra ochladila.

📖 POZNÁMKA

- Po spustení cyklu sa rúra vnútri zahreje. Potom sa z bezpečnostných dôvodov zablokujú dvierka. Po dokončení cyklu a vychladnutí rúry sa dvierka odblokujú.
- Pred čistením rúru vyprázdňte. Príslušenstvo sa môže pre vysoké teploty vnútri rúry zdeformovať.

Zvuk



- Ak chcete zvuk stlmiť, na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo (ikona teploty).
- Ak chcete zvuk zapnúť, opäť na 3 sekundy stlačte a podržte toto tlačidlo.
- Vybratá možnosť bude blikať.

Inteligentné varenie

Manuálne varenie

⚠ VAROVANIE týkajúce sa akrylamidov

Akrylamidy vznikajúce počas pečenia potravín s obsahom škrobu, ako napr. zemiakové lupienky, hranolčeka a chlieb, môžu spôsobiť zdravotné problémy. Tieto potraviny odporúčame variť pri nízkych teplotách a zabrániť pritom prevareniu, prílišnému schrumkaveniu alebo spáleniu.

📖 POZNÁMKA

- Pri všetkých režimoch varenia odporúčame predhrievanie, pokiaľ nie je v sprievodcovi varenia uvedené inak.
- Pri používaní funkcie Eko grilovanie umiestnite jedlo do stredu prídavného plechu.

Tipy k príslušenstvu

Vaša rúra sa dodáva s rôznym počtom alebo rôznymi druhmi príslušenstva. Niektoré príslušenstvo z nižšie uvedenej tabuľky nemusí byť k dispozícii. Hoci nemáte presne to isté príslušenstvo špecifikované v sprievodcovi varenia, môžete použiť to, čo už máte, a dosiahnete rovnaký výsledok.

- Plech na pečenie a univerzálny plech sú zameniteľné.
- Pri varení masných jedál odporúčame podložiť mriežku s plechom, do ktorého bude kvapkať zvyškový olej. Ak vám bola dodaná vkladacia mriežka, môžete ju používať spolu s plechom.
- Ak vám bol dodaný univerzálny plech, extrahlboký plech alebo oba, pri varení masných jedál je lepšie použiť ten hlbší.

Pečenie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali, čím dosiahnete najlepšie výsledky.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Pískotový koláč	Mriežka, forma s Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Mramorovaná bábovka	Mriežka, forma na bábovku	3		175-185	50-60
Koláč	Mriežka, forma na koláč s Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Kvasený koláč na plechu s ovocím a mrveničkou	Univerzálny plech	2		160-180	40-50
Ovocný crumble	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	3		170-180	25-30
Čajové pečivo	Univerzálny plech	3		180-190	30-35
Lazane	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	3		190-200	25-30
Snehové pusinky	Univerzálny plech	3		80-100	100-150
Suflé	Mriežka, zapekacie misky na suflé	3		170-180	20-25
Kvasený jablkový koláč na plechu	Univerzálny plech	3		150-170	60-70
Domáca pizza, 1-1,2 kg	Univerzálny plech	2		190-210	10-15
Mrazené lístkové cesto, plnené	Univerzálny plech	2		180-200	20-25

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Plnený koláč	Mriežka, miska vhodná do rúry s veľkosťou 22-24 cm	2		180-190	25-35
Jablkový koláč	Mriežka, forma s Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Chladená pizza	Univerzálny plech	3		180-200	5-10

Opekanie

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mäso (hovädzina/bravčovina/jahňacina)					
Hovädzia sviečkovica, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	50-70
Telacie karé bez kosti, 1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	90-120
Pečená bravčovina, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-210	50-60
Bravčová roštenka, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		160-180	100-120
Jahňacie stehno s kosťou, 1 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		170-180	100-120
Hydina (kuracina/kačacina/morčacina)					
Celé kura 1,2 kg *	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		205	80-100
Kúsky kurata	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-220	25-35

Inteligentné varenie

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	20-30
Malá morka, celá, 5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	120-150
Zelenina					
Zelenina, 0,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		220-230	15-20
Pečené polené zemiaky, 0,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200	45-50
Ryba					
Pečené filety z ryby	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		200-230	10-15
Opekaná ryba	Mriežka + Univerzálny plech	3 1		180-200	30-40

* V polovici času otočte.

Grilovanie

Odporúčame, aby ste rúru predhriali na 5-10 minút pomocou režimu veľkého grilu. V polovici prevráťte.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Chlieb					
Hrianka	Mriežka	5		240-250	2-4
Syrová hrianka	Univerzálny plech	4		200	4-8

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hovädzie mäso					
Steak *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-250	15-20
Burgery *	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-250	15-20
Bravčové mäso					
Bravčové rezne	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-250	20-30
Klobásy	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-250	10-15
Hydina					
Kuracie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-240	30-35
Kuracie stehná	Mriežka + Univerzálny plech	4 1		230-240	25-35

* Po uplynutí 2/3 doby varenia otočte.

Mrazené hotové jedlá

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazená pizza	Mriežka	3		200-220	15-25
Mrazené hranolčky do rúry	Univerzálny plech	3		220-225	20-25
Mrazené krokety	Univerzálny plech	3		220-230	25-30

Opekanie Pro

Súčasťou tohto režimu je cyklus automatického predhriatia až na 220 °C. Horný ohrevný prvok a ventilátor na prúdenie tepla sú v prevádzke počas procesu opekania mäsa. Po tejto fáze sa jedlo pomaly dovarí na nízkej teplote, ktorú si vopred nastavíte. Pri tomto procese je v prevádzke horný aj dolný ohrevný prvok. Tento režim je vhodný na opekanie mäsa a hydiny.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (h)
Pečené hovädzie	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Pečená bravčovina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	4-5
Pečená jahňacina	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	3-4
Kačacie prsia	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	80-100	2-3

Úsporné prúdenie tepla

Tento režim používa optimalizovaný ohrevný systém, ktorý počas varenia jedál šetrí energiu. Odporúča sa, aby sa časy tejto kategórie pred varením nepredhrievali, aby sa ušetrilo viac energie.

Podľa svojich preferencií môžete zvýšiť alebo znížiť dobu alebo teplotu varenia.

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Ovocný crumble, 0,8-1,2 kg	Mriežka	2	160-180	40-60
Zemiaky v šupke, 0,4-0,8 kg	Univerzálny plech	2	190-200	50-70
Klobásky, 0,3-0,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	160-180	15-25
Mrazené hranolčeky na smaženie, 0,3-0,5 kg	Univerzálny plech	3	180-200	20-30

Jedlo	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota (°C)	Čas (min.)
Mrazené zemiakové kúsky, 0,3-0,5 kg	Univerzálny plech	3	190-210	20-30
Filety z ryby, pečené, 0,4-0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200-220	20-30
Chrumkavé filety z ryby, obalované v strúhanke, 0,4-0,8 kg	Mriežka + Univerzálny plech	3 1	200-220	20-30
Pečená hovädzia sviečkovica, 0,8-1,2 kg	Mriežka + Univerzálny plech	2 1	180-200	50-70
Pečená zelenina, 0,4-0,6 kg	Univerzálny plech	3	200-220	20-30

Inteligentné varenie

Programy automatického varenia

Nasledujúca tabuľka predstavuje 20 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania. Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované. V príručke nájdete niekoľko receptov pre programy automatického varenia.

Programy automatického varenia 1 až 8, 18 a 19 zahŕňajú predhrievanie a zobrazujú postup predhrievania. Po pípnutí dokončenia predhrievania vložte do rúry jedlo.

Potom stlačením tlačidla **Doba varenia** spustíte režim Automatické varenie.

⚠ VAROVANIE

Pri vyberaní jedla vždy používajte chňapky.

č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 1	Pečené zemiaky	1,0-1,5	Mriežka	3
		Pripravte čerstvé zapekané zemiaky v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 2	Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou	0,8-1,2	Mriežka	3
		Pripravte čerstvú zapekanú zeleninu v nádobe vhodnej na použitie v rúre s priemerom 22-24 cm. Spustite program, po zaznení pípnutia dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 3	Lazane	1,0-1,5	Mriežka	3
		Pripravte domáce lazane použitím nádoby vhodnej na použitie v rúre s veľkosťou 22-24 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte nádobu do stredu stojana.		
A 4	Jablkový koláč	1,2 -1,4	Mriežka	2
		Pripravte jablkový koláč použitím okrúhlej kovovej formy na pečenie s veľkosťou 24-26 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		

č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 5	Ovocný koláč	1,2-1,5	Mriežka	2
		Pripravte cesto na ovocný koláč, vložte ho do nádoby na ovocný koláč s priemerom 25 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania pridajte plnku a vložte nádobu do stredu stojana.		
A 6	Piškótový koláč	0,5-0,6	Mriežka	3
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej okrúhlej kovovej formy na pečenie s priemerom 26 cm. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 7	Mramorovaná bábovka	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho okrúhlej kovovej formy vhodnej na bábovku alebo kysnutý koláč. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 8	Holandský bochník	0,7-0,8	Mriežka	2
		Pripravte cesto a vložte ho do čiernej obdĺžnikovej kovovej formy na pečenie (dĺžka 25 cm). Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte formu do stredu stojana.		
A 9	Pečená hovädzia sviečkovica	0,9-1,1	Mriežka +	2
		1,1-1,3	Univerzálny plech	1
		Hovädzie mäso osolte a okoreňte a nechajte odležať v chladničke na 1 hodinu. Položte na mriežku s tukovou vrstvou smerom nahor.		
A 10	Pečené jahňacie kúsky s bylinkami	0,4-0,6	Mriežka +	4
		0,6-0,8	Univerzálny plech	1
		Jahňacie kúsky namarinujte v zmesi bylín a korení a položte ich na mriežku.		

č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 11	Celé kura	0,9-1,1	Mriežka +	2
		1,1-1,3	Univerzálny plech	1
		Kura opláchnite a očistite. Potrite kura olejom a koreninami. Položte ho prsami nadol na mriežku a po pípnutí rúry ho prevráťte.		
A 12	Kuracie prsia	0,4-0,6	Mriežka +	4
		0,6-0,8	Univerzálny plech	1
		Prsia namarinujte a položte na mriežku.		
A 13	Pstruh	0,3-0,5	Mriežka +	4
		0,5-0,7	Univerzálny plech	1
		Rybu opláchnite a očistite a celú ju položte na mriežku. Vnútro ryby ochuťte citrónovou šťavou, solou a korením. Kožu narežte. Potrite olejom a posolte.		
A 14	Filet z lososa	0,4-0,6	Mriežka +	4
		0,6-0,8	Univerzálny plech	1
		Filety opláchnite a očistite. Položte filety kožou nahor na mriežku.		
A 15	Opekaná zelenina	0,4-0,6	Univerzálny plech	4
		0,6-0,8		
		Opláchnite a pripravte kúsky cukety, baklažánu, papriky, cibule a cherry paradajok. Potrite olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Rovnomerne ich rozmiestnite na plech.		
A 16	Pečené polené zemiaky	0,6-0,8	Univerzálny plech	3
		0,8-1,0		
		Veľké zemiaky (každý 200 g) nakrájajte pozdĺžne na polovičky. Položte na plech rovnou stranou nahor a potrite olivovým olejom, posypte bylinkami a korením.		

č.	Jedlo	Hmotnosť (kg)	Príslušenstvo	Úroveň
A 17	Mrazené hranolčky do rúry	0,3-0,5	Univerzálny plech	3
		0,5-0,7		
		Rovnomerne rozmiestnite mrazené hranolčky do rúry na plech.		
A 18	Mrazená pizza	0,3-0,6	Mriežka	3
		0,6-0,9		
		Mrazenú pizzu vložte do stredu mriežky. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte stojan. Prvé nastavenie je pre tenkú taliansku pizzu, druhé nastavenie je pre hrubú pizzu z panvice.		
A 19	Domáca pizza	0,8-1,0	Univerzálny plech	2
		1,0-1,2		
		Pripravte domácu pizzu z kysnutého cesta a položte ju na plech. Hmotnosť zahŕňa cesto aj oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Spustite program, po pípnutí dokončenia predhrievania vložte plech.		
A 20	Kysnuté cesto	0,5-0,6	Mriežka	2
		0,7-0,8		
		Pripravte cesto v mise a prikryte ho príľnavou fóliou. Položte do stredu stojana. Prvé nastavenie je pre cesto na pizzu a koláč, druhé nastavenie je pre cesto na chlieb.		

Inteligentné varenie

Testovacie jedlá

Podľa normy EN 60350-1.

1. Pečenie

Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry.
Plechý vždy vkladajte šikmou stranou smerom k dvierkam.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Malé koláče	Univerzálny plech	3		160	20-25
		3		155	25-30
		1+3		155	30-35
Linecké cesto	Univerzálny plech	1+3		140	28-33
Nemastný pórovitý koláč	Mriežka + tortová forma na pečenie (tmavý povrch, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Jablkový koláč	Mriežka + 2 tortové formy na pečenie ** (tmavý povrch, Ø 20 cm)	2, umiestnené diagonálne		160	70-80
	Univerzálny plech + mriežka + 2 tortové formy na pečenie *** (tmavý povrch, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Ak pečiete v režime Bežný a používate sklenenú nádobu vhodnú na vloženie do rúry (Ø 26 cm), zvýšte dobu varenia o 5 minút.

** Dva koláče sa umiestnia na ľavú zadnú a prednú pravú stranu mriežky.

*** Dva koláče sa umiestnia v strede nad seba.

2. Grilovanie

Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút (hrianka) alebo 10 minút (žemle) pomocou funkcie Veľký gril.

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Hrianka z bieleho chleba	Mriežka	5		250 (max)	3-4
Hovädzie karbonátky * 12 ks	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie vlhkosti)	4 1		250 (max)	1. 15-18 2. 5-8

* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby varenia prevráťte.

3. Opekanie

Typ jedla	Príslušenstvo	Úroveň	Typ ohrievania	Teplota (°C)	Čas (min.)
Celé kura * 1,3-1,5 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie vlhkosti)	3 1		200	65-75
Celé kura * 1,5-1,7 kg	Mriežka + Univerzálny plech (na zachytenie vlhkosti)	3 1		200	70-85

* V polovici prevráťte.

Údržba

Čistenie

⚠ VAROVANIE

Pred čistením sa uistite, že rúra a príslušenstvo sú studené.
Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože ani iné odierajúce materiály.

Interiér rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu smaltovaných povrchov, používajte iba štandardné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Exteriér rúry

Exteriér rúry, ako napr. dvierka, rúčka a displej, očistite pomocou čistej handričky a jemného čistiaceho prostriedku alebo teplej mydlovej vody a osušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.

V dôsledku horúceho vzduchu vychádzajúceho z rúry sa môže najmä na rúčke zachytiť masť či nečistoty. Rúčku odporúčame čistiť po každom použití.

Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak chcete odstrániť odolné nečistoty, pred umývaním namočte použité príslušenstvo do teplej mydlovej vody po dobu približne 30 minút.

Katalytický smaltovaný povrch (len príslušné modely)

Vyberateľné časti sú pokryté tmavosivým katalytickým smaltom. Môžu sa zašpiniť olejom a masťou šírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúde tepla. Avšak tieto nečistoty sa odstraňujú pri 200 °C alebo vyšších teplotách rúry.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite vnútro rúry.
3. Vyberte režim Prúdenie tepla s max. teplotou a spustite cyklus na jednu hodinu.

📖 POZNÁMKA

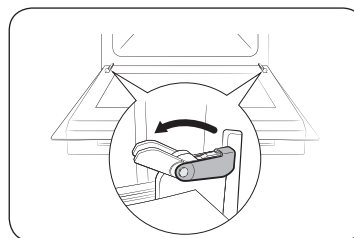
Katalytické súčasti sú pokryté buď na jednej strane, alebo na 3 stranách v závislosti od modelu.

Odstránenie dvierok

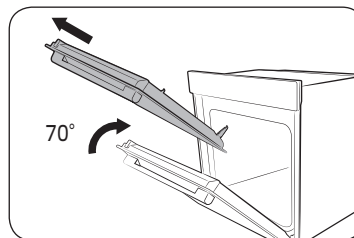
Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riadte sa týmito pokynmi.

⚠ UPOZORNENIE

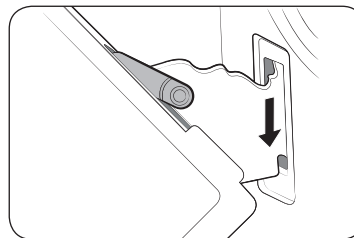
Dvierka rúry sú ťažké.



1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.



2. Zatvorte dvierka o približne 70°. Oboma rukami uchopte strany dvierok rúry v jej strede a vytiahnite ich, až kým nemožno pánty vybrať.



3. Po dokončení čistenia upevnite dvierka zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Spona na závese musí zapadnúť na oboch stranách.

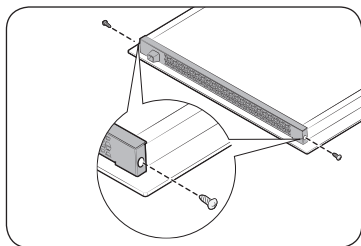
Údržba

Odstránenie skla na dvierkach

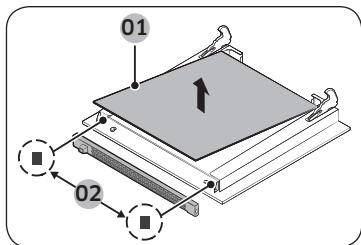
Dvierka rúry sú vybavené 3 tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.

⚠ VAROVANIE

Ak chcete vyčistiť sklo dverí, musíte odpojiť dvierka rúry.

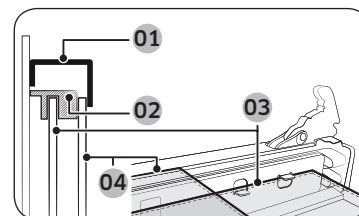


1. Na ľavej a pravej strane dvierok odstráňte 2 skrutky.



2. Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1, 2 a 2 gumené tesnenia z dvierok.

- 01 Sklo 1
- 02 2 Gumené tesnenia



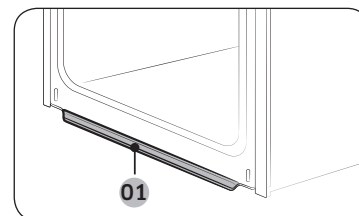
- 01 Kryt
- 02 Gumené tesnenia (pravé a ľavé)
- 03 Sklo 2
- 04 Sklo 1

3. Po dokončení čistenia upevnite sklené tabule dvierok zopakovaním krokov 1 a 2 v opačnom poradí. Skontrolujte správne umiestnenie skla podľa obrázka vyššie.

📖 POZNÁMKA

Keď zostavujete vnútorné sklo č. 1, dbajte, aby ste nepoužili sklo č. 2 a vložte ho potlačou smerom nadol.

Kolektor vody



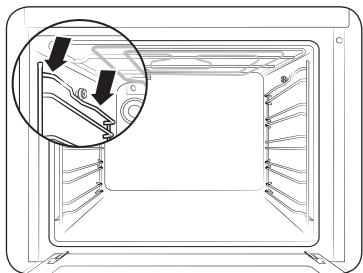
- 01 Kolektor vody

Kolektor vody zhromažďuje nielen prebytočnú vlhkosť z varenia, ale aj zvyšky jedla. Kolektor vody sa nedá odpojiť. Utrite vodu z kolektora vody, keď rúra po procese varenia vychladne.

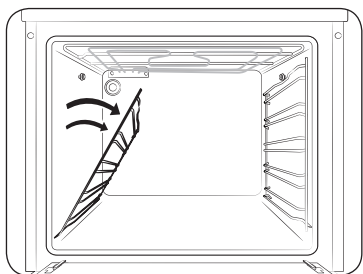
⚠ VAROVANIE

Ak zistíte, že z kolektora vyteká voda, kontaktujte naše miestne servisné stredisko Samsung.

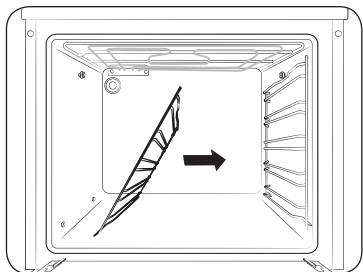
Odpojenie vodiacich líšt (v závislosti od modelu)



1. Zatlačte stredovú časť z hornej strany vodiacej líšty.



2. Otočte vodiacu líštu o približne 45°.



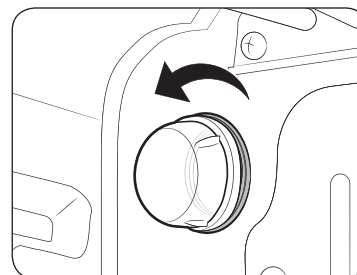
3. Potiahnite a vyťahnite vodiacu líštu zo spodných dvoch otvorov.

POZNÁMKA

Rúra funguje bez vodiacich líšt a stojanov na svojom mieste.

Výmena

Žiarovky



1. Odstráňte sklenený kryt jeho otáčaním proti smeru hodinových ručičiek.
2. Vymeňte osvetlenie rúry.
3. Sklenený kryt vyčistite.
4. Po dokončení postupujte podľa kroku 1 v opačnom poradí, aby ste sklenený kryt opätovne nasadili.

VAROVANIE

- Pred výmenou žiarovky rúru vypnite a odpojte napájací kábel.
- Používajte iba žiarovky s výkonom 25-40 W / 220-240 V odolné voči teplotám do 300 °C. Schválené žiarovky si môžete zakúpiť v miestnom servisnom stredisku Samsung.
- Pri manipulácii s halogénovou žiarovkou používajte vždy suchú tkaninu, aby ste na nej nezanechali odtlačky prstov alebo pot, čo by mohlo viesť k skráteniu životného cyklu.

Riešenie problémov

Kontrolné body

Ak sa pri používaní rúry stretnete s problémom, najprv si pozrite túto tabuľku, v ktorej môžete nájsť odporúčané riešenia. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.

Problém	Príčina	Riešenie
Tlačidlá nemožno dobre stlačiť.	• Ak je medzi tlačidlami zachytená neznáma látka.	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Dotykové modely: ak sa na vonkajšej strane nachádza vlhkosť.	• Odstráňte ju a opakujte pokus.
	• Ak je funkcia zámky nastavená.	• Skontrolujte, či je funkcia zámky nastavená.
Čas sa nezobrazuje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie.	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra nefunguje.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie.	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.
Rúra sa počas používania zastaví.	• Ak je odpojená zo zásuvky.	• Opätovne pripojte napájanie.
Napájanie sa počas prevádzky vypne.	• Ak neprerušované varenie trvá dlhú dobu.	• Po varení po dlhú dobu nechajte rúru vychladnúť.
	• Ak ventilátor nefunguje.	• Počúvajte zvuk ventilátora.
	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania.	• Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobku.
	• Ak sa v tej istej zásuvke používa niekoľko zástrčiek.	• Použite jednu zástrčku.
Rúra nemá výkon.	• Ak nie je dodávané žiadne napájanie.	• Skontrolujte, či je dodávané napájanie.

Problém	Príčina	Riešenie
Vnútro rúry je počas prevádzky príliš horúce.	• Ak je rúra nainštalovaná na mieste bez dobrého vetrania.	• Udržujte odstupý špecifikované v inštaláčnej príručke výrobku.
Dvierka nemožno správne otvoriť.	• Ak sa medzi rúrou a vnútornou časťou nachádzajú prichytené zvyšky jedla.	• Vyčistíte rúru dôkladne a potom znova otvorte dvierka.
Vnútorne svetlo je stmávené alebo sa nerozsvieti.	• Ak sa lampa rozsvieti a potom zhasne.	• Lampa sa automaticky vypne po určitej dobe, aby sa šetrila energia. Môžete ju opäť zapnúť stlačením tlačidla svetla rúry.
	• Ak je lampa pokrytá neznámou látkou pri varení.	• Vyčistíte vnútro rúry a potom skontrolujte.
Na rúre sa vyskytol elektrický šok.	• Ak nie je napájanie poriadne uzemnené.	• Skontrolujte, či je napájanie poriadne uzemnené.
	• Ak používate zásuvku bez uzemnenia.	
Kvapká voda.	• V niektorých prípadoch sa v závislosti od jedla môže objaviť voda alebo para. Nejde o poruchu rúry.	• Nechajte rúru vychladnúť a potom ju utrite suchou handrou.
Cez štrbinu vo dverách uniká para.		
V rúre zostala voda.		
Jas vnútri rúry sa mení.	• Jas sa mení v závislosti od zmien výstupu napájania.	• Zmeny výstupu napájania počas varenia nepredstavujú poruchu, takže sa netreba obávať.

Problém	Príčina	Riešenie
Varenie je dokončené, ale ventilátor sa stále nezapol.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilátor sa automaticky spustí na určitú dobu, aby sa vnútro rúry vyvetralo. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Rúra nezohrieva.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sú dvierka otvorené. 	<ul style="list-style-type: none"> Zatvorte dvierka a reštartujte.
	<ul style="list-style-type: none"> Ak nie sú ovládacie prvky rúry správne nastavené. 	<ul style="list-style-type: none"> Pozrite si kapitolu o prevádzke rúry a resetujte ju.
	<ul style="list-style-type: none"> Ak domáca poistka vyhorela alebo sa prepol istič. 	<ul style="list-style-type: none"> Vymeňte poistku alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Počas prevádzky vychádza dym.	<ul style="list-style-type: none"> Počas počiatočnej prevádzky. 	<ul style="list-style-type: none"> Pri prvom použití rúry môže z ohrevného prvku vychádzať dym. Nejde o poruchu a ak rúru spustíte dva alebo trikrát, malo by sa to prestať stávať.
	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa na ohrevnom prvku nachádza jedlo. 	<ul style="list-style-type: none"> Nechajte rúru vychladnúť a následne odstráňte jedlo z ohrevného prvku.
Pri používaní rúry cítiť spálený zápach alebo zápach plastu.	<ul style="list-style-type: none"> Ak používate plastové alebo iné nádoby, ktoré nie sú odolné voči teplu. 	<ul style="list-style-type: none"> Použite sklenené nádoby vhodné pre vysoké teploty.

Problém	Príčina	Riešenie
Rúra nevarí správne.	<ul style="list-style-type: none"> Ak sa dvierka rúry počas varenia často otvárajú. 	<ul style="list-style-type: none"> Neotvárajte dvierka príliš často, ak nevaríte jedlá, ktoré treba prevracať. Ak otvárate dvierka často, vnútorná teplota bude nižšia, a to môže ovplyvniť výsledky varenia.
Súprava je počas pyrolytického čistenia horúca.	<ul style="list-style-type: none"> Je to preto, že pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Počas pyrolytického čistenia je cítiť spálený zápach.	<ul style="list-style-type: none"> Pyrolytické čistenie využíva vysoké teploty, takže môžete cítiť zápach spálených zvyškov jedla. 	<ul style="list-style-type: none"> Nejde o poruchu rúry, takže sa netreba obávať.
Čistenie parou nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> Je to preto, že teplota je príliš vysoká. 	<ul style="list-style-type: none"> Rúru nechajte ochladit a potom použite.

Riešenie problémov

Informačné kódy

Ak rúra nefunguje, na displeji sa môže zobrazit informačný kód. Podrobnosti nájdete v nasledujúcej tabuľke.

Kód	Význam	Riešenie
C-d1	Poruchy zamknutia dvierok	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
C-20	Poruchy snímača	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Nastane len počas zápisu/čítania EEPROM.	
C-F0	Ak medzi hlavnou doskou plošných spojov a podriadenou doskou plošných spojov nie je žiadna komunikácia.	
C-F2	Nastane, keď sa medzi dotykovou jednotkou IC <-> hlavnou alebo podriadenou jednotkou Micom rieši komunikačný problém.	Rúru vypnite a potom znovu reštartujte. Ak problém pretrváva, vypnite všetko napájanie na 30 sekúnd alebo viac a potom znova pripojte. Ak sa problém nevyrieši, kontaktuje servisné stredisko.
C-d0	Problém s tlačidlom Vyskytuje sa po stlačení a podržaní tlačidla na určitý čas.	Tlačidlá vyčistite a uistite sa, že sa na nich/okolo nich nenachádza žiadna voda. Rúru vypnite a skúste znovu. Ak problém pretrváva, kontaktujte miestne servisné stredisko Samsung.
S-01	Bezpečnostné vypnutie Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu. <ul style="list-style-type: none">• Pod 105 °C - 16 hodín• Od 105 °C do 240 °C - 8 hodín• Od 245 °C do Max - 4 hodiny	Nejde o poruchu systému. Rúru vypnite a vyberte jedlo. Potom skúste bežne znova.

Technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

Pripojovacie napätie		230-240 V ~ 50 Hz
Maximálne zaťaženie v pripojenom stave		3600-3900 W
Rozmery (Š x V x H)	Hlavná jednotka	595 x 595 x 570 mm
	Vstavaná	560 x 578 x 549 mm
Objem		68 litrov
Hmotnosť	Čistá (so všetkým príslušenstvom)	35,3 kg

Príloha

Poznámky

Katalógový list výrobku

SAMSUNG	SAMSUNG
Identifikácia modelu	NV68A1170**, NV68A1172**
Index energetickej účinnosti na vykurovaciu časť (EEI <small>cavity</small>)	95,2
Trieda energetickej účinnosti na priestor rúry	A
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v bežnom režime na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (EC <small>electric cavity</small>)	0,99 kWh/cyklus
Spotreba energie (elektriny) potrebnej na ohrev štandardizovaného obsahu vo vykurovacej časti rúry na pečenie s ohrevom na elektrickú energiu počas cyklu v režime ventilátora na vykurovaciu časť (konečná elektrická energia) (EC <small>electric cavity</small>)	0,80 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla na vykurovaciu časť (elektrická energia alebo plyn)	elektrina
Objem na vykurovaciu časť (V)	68 L
Typ rúry na pečenie	Vstavaná
Hmotnosť spotrebiča (M)	35,3 kg

Údaje sú stanovené na základe normy EN 60350-1 a nariadenia Komisie (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014.

Tipy na úsporu energie

- Dvierka rúry musia byť počas varenia zatvorené, výnimkou je otáčanie jedla. Počas varenia neotvárajte dvierka rúry často, aby ste udržali teplotu rúry a tým šetrili energiu.
- Používanie rúry si naplánujte a zabráňte jej zbytočnému vypínaniu medzi varením jednotlivých jedál, čím môžete ušetriť energiu a čas potrebný na opätovné rozohriatie rúry.
- Ak je doba varenia dlhšia ako 30 minút, rúru môžete vypnúť 5-10 minút pred skončením varenia, čím ušetríte energiu. Proces varenia sa dokončí pomocou zostatkového tepla.
- Vždy, keď je to možné, varte viacero jedál naraz.

MÁTE OTÁZKY ALEBO KOMENTÁRE?

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ONLINE NA STRÁNKE
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DG68-01366F-00