

Beépíthető sütő

Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



SAMSUNG

Tartalom

Az útmutató használata 3

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban: 3

Biztonsági előírások 3

Fontos biztonsági óvintézkedések 3

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) 6

Automatikus energiatakarékos funkció 6

Üzembe helyezés 6

A csomag tartalma 6

Hálózati csatlakozás 7

Szekrénybe való beszerelés 8

Kezdés előtt 10

Kezdeti beállítások 10

Az új sütő illata 10

Intelligens biztonsági mechanizmus 10

Lágyan záródó ajtó 11

Tartozékok 11

Mechanikus zár 12

Műveletek 13

Kezelőpanel 13

Általános beállítások 14

Sütési módok (kivéve a Grill üzemmód) 17

Sütési módok (Grill) 18

A sütés leállítása 20

Különleges funkció 20

Természetes gőz 21

Automatikus sütés 22

Tisztítás 22

Időzítő 24

Hang be/ki 24

Wi-Fi be/ki 24

Sütés okosan 25

Manuális sütés 25

Automatikus sütési programok 28

Próbaételek 30

Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye 31

Karbantartás 34

Tisztítás 34

Csere 37

Hibaelhárítás 38

Ellenőrzési pontok 38

Információkódok 40

Műszaki adatok 41

Függelék 41

Termékadatlap 41

Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény 42

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 módnak.

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit.

Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől. Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELEM: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

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

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

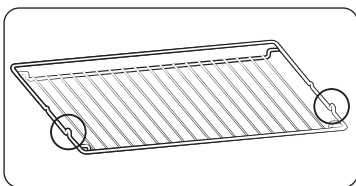
A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

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 villanszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

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

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

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

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

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

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

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

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

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

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.

Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

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

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

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

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

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

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

A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén.

Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

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

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

Az ajtó kinyitásakor ne 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 beszállítójukkal, 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 termékszabályozási kötelezettségeivel kapcsolatos információkért (pl. REACH) látogasson el fenntarthatósági oldalunkra www.samsung.com címen

Automatikus energiatakarékos funkció

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!

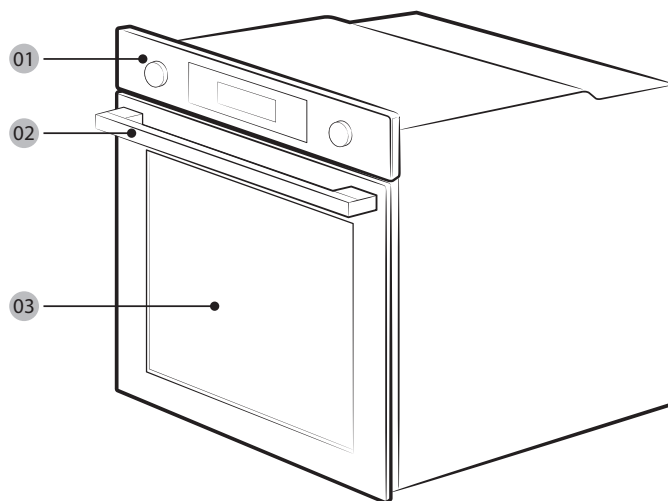
Ez a termék beépített termékekhez készült.

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 gondja akad a sütővel vagy annak tartozékaival, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy kereskedőjéhez.

A sütő áttekintése



01 Kezelőpanel

02 Ajtófogantyú

03 Ajtó

Tartozékok

A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.



Sütőrács



Sütőrácsbetét *



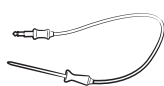
Tepsi *



Univerzális tepsi *



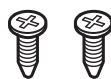
Extra mély tepsi *



Húshőmérő *



Gőztálca *

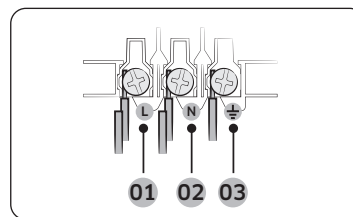


2 csavar (M4 L25)

MEGJEGYZÉS

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

Hálózati csatlakozás



01 BARNA vagy FEKETE

02 KÉK vagy FEHÉR

03 SÁRGA és ZÖLD

Csatlakoztassa a sütőt egy elektromos aljzathoz. Amennyiben a megengedhető áramerősség-korlátozások miatt nem elérhető a dugós aljzat, többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) 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 tápvezetéseket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez.

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

FIGYELEM!

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

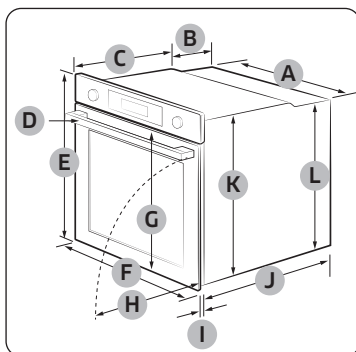
Üzembe helyezés

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 hő kibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért.

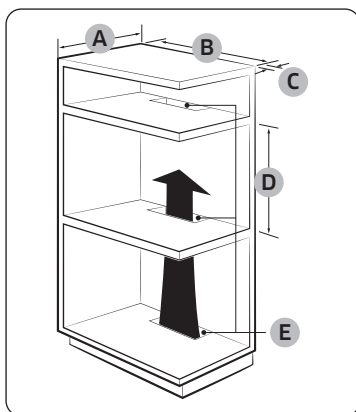
Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

A beszereléshez szükséges méretek



Sütő (mm)

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

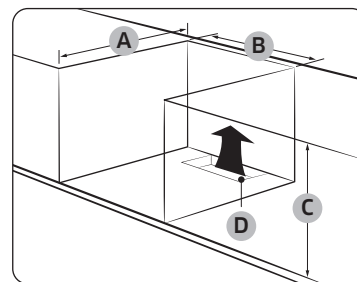


Beépített szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

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

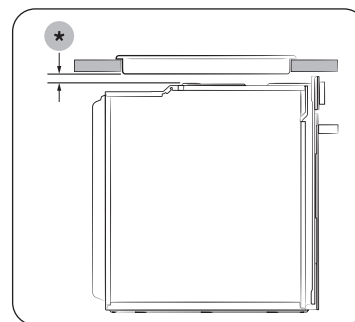


Mosogató alatti szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

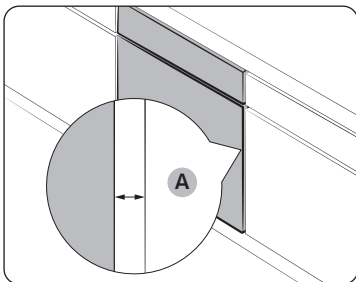
A beépített szekrényt a hő kivezetése és a levegő keringetése érdekében szellőzőnyílásokkal (D) kell ellátni.



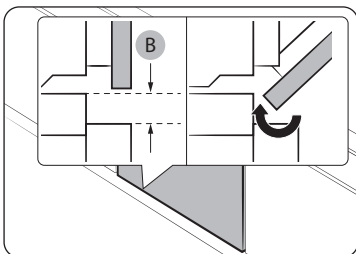
Beépítés főzőlappal együtt

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

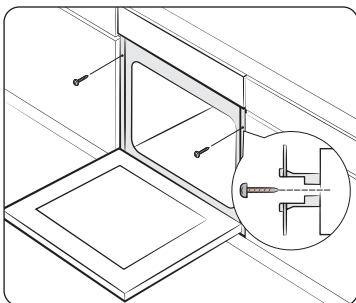
A sütő beszerelése



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)**.



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 kiszérésehez először csatlakoztassa le a sütő tápellátását, majd távolítsa el a 2 csavart a sütő mindkét oldaláról.

⚠ 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 helyezésékor 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.

MEGJEGYZÉS

- Az első használat során füstöt láthat a sütő belsejében annak működése közben. Ez azonban nem jelenti a termék meghibásodását.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törlőpapírral vagy semleges tisztítószerrel.
- Az is fontos, hogy a sütőt jól szellőző konyhai környezetben használja.

Intelligens biztonsági mechanizmus

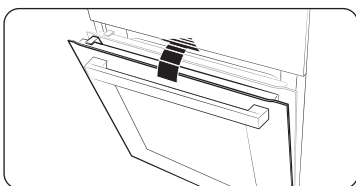
Ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót, a sütő világítása bekapcsol, a két ventilátor és a fűtőelemek működése pedig leáll. Ennek az a célja, hogy megakadályozza a fizikai sérüléseket (pl. égési sérülés) és a felesleges energiavesztést. Ilyen esetben egyszerűen csukja vissza az ajtót, a sütő pedig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

Lágyan záródó ajtó (csak egyes típusok esetén)

A Samsung beépített sütő lágyan záródó ajtóval rendelkezik, amely finoman, biztonságosan és hangtalanul záródik.

Az ajtó zárásakor a speciális kialakítású zsanérok néhány centiméterrel a végső helyzet előtt megfogják az ajtót. Ez a hozzáadott kényelmi funkció lehetővé teszi az ajtó csendes és finom becsukását.

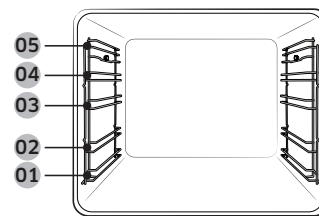
(A funkció elérhetősége a sütő típusától függ.)



Az ajtó körülbelül 15 fokos állásban kezd el lágyan becsukódni, és 5 másodpercen belül teljesen becsukódik.

Tartozékok

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



01 1. szint

02 2. szint

03 3. szint

04 4. szint

05 5. szint

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

Kezdés előtt

Alapszintű használat

A jobb sütési élményért ismerje meg az egyes kiegészítők használatát.

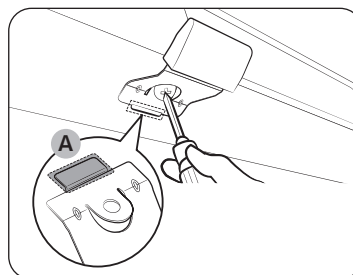
Sütőrács	A sütőrácsot grillezésre és sütésre tervezték. A sütőrácsot úgy helyezze be, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek.
Sütőrácsbetét *	A sütőrácsbetét a tepsivel együtt használva megakadályozza, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek.
Tepsi *	A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és egyéb tészták elkészítéséhez használhatja. A döntött részt helyezze előre.
Univerzális tepsí *	Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. A döntött részt helyezze előre.
Extra mély tepsí *	Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre.
Hűshőmérő *	A hűshőmérő az elkészítendő hús belső hőmérsékletét méri. Kizárólag a sütőhöz kapott hűshőmérőt használja.
Kihúzható vezetősínek *	A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a kihúzható vezetősínt használva: 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.
Gőztálca *	A gőztálcát csak Természetes gőz üzemmódban használja. Helyezze a tálcát a rekesz alsó részének közepére, és töltsé fel tiszta vízzel. Mivel a tálcát sütés közben vagy közvetlenül azt követően forró, feltétlenül használjon edényfogó kesztyűt, vagy a tálcát eltávolításához várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.

MEGJEGYZÉS

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

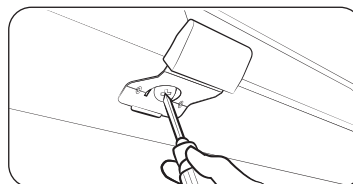
Mechanikus zár (csak egyes típusok esetén)

Üzembe helyezés



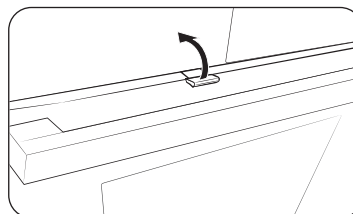
1. Az ábra szerint helyezze a mechanikus zár vékony részét (A) a zárfogantyú megfelelő nyílásába.
2. Húzza meg a zárfogantyún lévő csavart.

Leszerelés



- Lazítsa meg és szerelje ki a csavart a zárfogantyúból.

Bezárás/kinyitás

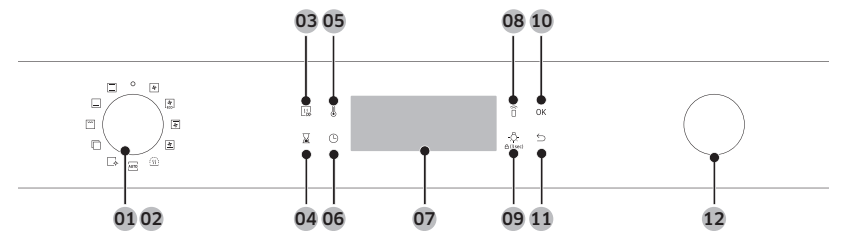


- Ha ki akarja nyitni az ajtót, a zár kinyitásához emelje fel kissé a zárfogantyút. Ezután nyissa ki az ajtót.
- Az ajtó bezárásához egyszerűen csukja be az ajtót. A mechanikus zár automatikusan bezárja az ajtót.

Műveletek

Kezelőpanel

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



01 Bekapcsolás	A sütő be-/kikapcsolásához forgassa el balra/jobbra.
02 Üzem módválasztó	Forgassa el balra/jobbra egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához.
03 Gyors előmelegítés	A Gyors előmelegítés funkció gyorsan felmelegíti a sütőt a beállított hőmérsékletre. • Érintse meg a Gyors előmelegítés funkció be- vagy kikapcsolásához. • Csak normál üzemmódban érhető el. (Légkeverés, Hagyományos, Felső fűtés + Légkeverés, Alsó fűtés + Légkeverés) • Le vna tiltva 100 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten.
04 Időzítő	Segítségével ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.
05 Hőmérséklet	A hőmérséklet beállítására szolgál.
06 Sütési idő	Használja a sütési idő beállításához.
07 Kijelző	Megjeleníti a kiválasztott móddal vagy beállításokkal kapcsolatos információkat.
08 Intelligens vezérlés	Nyomja meg 3 másodpercig az intelligens vezérlés funkció engedélyezéséhez/letiltásához.

09 Sütővilágítás (Gyermekzár)	Nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. A sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor az ajtó nyitva van, vagy a sütő működésbe lép. Egy bizonyos időtartamú tétlenség után azonban energiatakarékosság céljából automatikusan kikapcsol. Gyermekzár: A balesetek megelőzése érdekében a gyermekzár funkció minden kezelőszervet letilt. A kezelőpanel zárolásának aktiválásához tartsa lenyomva 3 másodpercig. A zárolás feloldásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig.
10 OK	A beállítások megerősítésére szolgál.
11 Vissza	Az aktuális beállítások törlése és visszatérés az alapértelmezett beállításokhoz.
12 Forgatógomb	A forgatógomb segítségével: • Beállíthatja a sütési időt vagy a hőmérsékletet. • Kiválaszthatja a felső menüszint almenüit: Tisztítás, Automatikus sütés, Különleges funkció vagy Grill. • Válasszon ki egy adagot a következőhöz: Automatikus sütési programok.

MEGJEGYZÉS

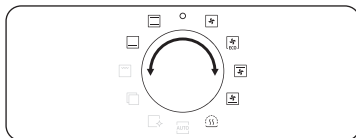
Előfordulhat, hogy a kijelző nem működik megfelelően, ha műanyag vagy edényfogó kesztyűben érinti meg.

Műveletek

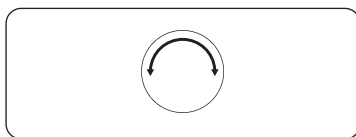
Általános beállítások

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.

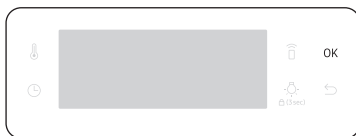
Hőmérséklet



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.

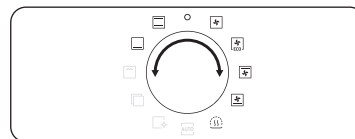


3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

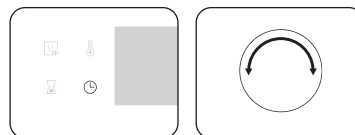
MEGJEGYZÉS

- A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.
- A sütőben lévő pontos hőmérséklet jóváhagyott hőmérővel, illetve jóváhagyott szervezet által elismert módszerekkel mérhető. Más hőmérők használata mérési hibát okozhat.

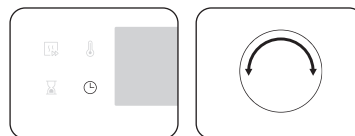
Sütési idő



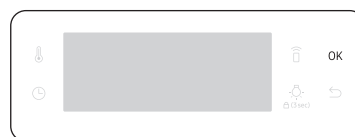
1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg az gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt időtartamot legfeljebb 23 óra 59 perc értékre.



3. Opcionálisan a sütés befejezési idejét egy kívánt időpontra halaszthatja el. Nyomja meg az gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt befejezési időt. További információért lásd: **Késleltetett befejezés**.

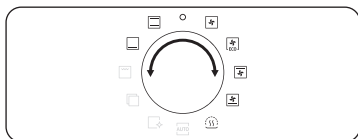


4. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

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

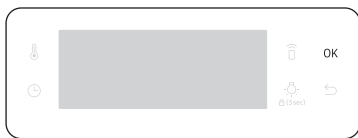
Befejezési idő



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



2. Nyomja meg kétszer az gombot, majd a forgatógombbal állítsa be a kívánt befejezési időt.



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

MEGJEGYZÉS

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

Késleltetett befejezés

A késleltetett befejezést a sütés kényelmesebbé tételére tervezték.

1. eset

Tegyük fel, hogy 14:00-kor választ ki egy egyórás receptet, és azt szeretné, hogy a sütő 18:00-kor fejezze be a sütést. A befejezési idő beállításához módosítsa az elkészítés idejét 18:00-ra. A sütő 17:00-kor kezdi el a sütést, és 18:00-kor befejezi, a beállításnak megfelelően.

Aktuális idő: 14:00

Beállított sütési idő: 1 óra

Beállított késleltetett befejezési idő: 18:00

A sütő 17:00-kor kezdi el a sütést, és 18:00-kor automatikusan befejezi.



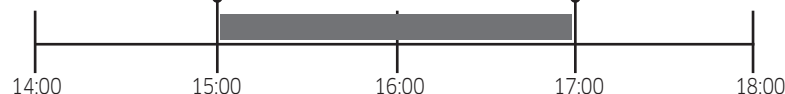
2. eset

Aktuális idő: 14:00

Beállított sütési idő: 2 óra

Beállított késleltetett befejezési idő: 17:00

A sütő 15:00-kor kezdi el a sütést, és 17:00-kor automatikusan befejezi.



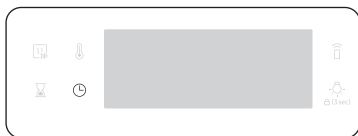
VIGYÁZAT!

A megsütött ételt ne tartsa túl hosszú ideig a sütőben. Az étel megromolhat.

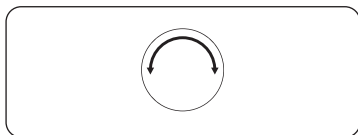
Műveletek

A sütési idő törlése

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



1. Az alapértelmezett sütési idő megjelenítéséhez nyomja meg sütés közben az  gombot.



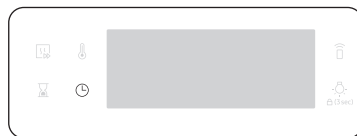
2. A forgógombbal állítsa be a sütési időt a „00:00” értékre. Másik lehetőségként egyszerűen nyomja meg a  gombot.



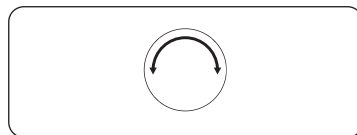
3. Nyomja meg az **OK** gombot.

A befejezési idő törlése

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



1. A beállított befejezési idő megjelenítéséhez nyomja meg sütés közben az  gombot.

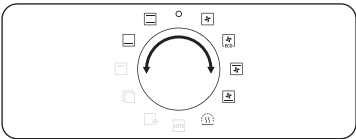


2. A forgógombbal állítsa be a befejezési időt az aktuális időre. Másik lehetőségként egyszerűen nyomja meg a  gombot.



3. Nyomja meg az **OK** gombot.

Sütési módok (kivéve a Grill üzemmód)



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt sütési mód kiválasztásához.
2. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt vagy hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.
3. Alternatív megoldásként akár gyorsan is előmelegítheti a sütőt. Ehhez nyomja meg a  gombot, és állítsa be a célhőmérsékletet. A megfelelő  ikon megjelenik a kijelzőn.

A sütő addig folytatja az előmelegítést, amíg belső hőmérséklete el nem éri a beállított hőmérsékletet. Eközben a  ikon látható a kijelzőn. Az előmelegítés befejezését követően az ikon egy hangjelzés kíséretében eltűnik. Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a Sütés okosan útmutató máshogy nem írja elő.

MEGJEGYZÉS

Sütés közben módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet.

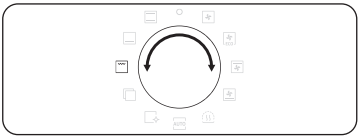
Sütési módok (kivéve a Grill üzemmód)

A csillaggal (*) jelölt sütési módok gyors előmelegítéshez érhetőek el, 100 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten pedig le vannak tiltva.

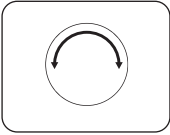
Üzemmód	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)
 Légkeverés	* 30-250	160
	A hátsó fűtőelem termeli a hőt, amelyet a légkeverő ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a sütési módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez.	
 Hagyományos	* 30-250	180
	A felső és az alsó fűtőelem termeli a hőt. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható.	
 Felső fűtés + 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.	
 Alsó sütés	100-230	150
	Az alsó fűtőelem termeli a hőt. Olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítéséhez használja ezt a módot a sütés végén, amelyeknek jó, ha az aljuk barnára sül.	

Üzem mód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)
	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.	
	Melegen tartás	40-100	60
		Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható.	

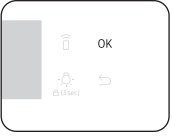
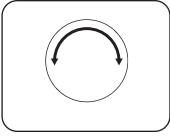
Sütési módok (Grill)



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot.



2. A forgatógomb segítségével válassza ki a **Nagyméretű grill (G 1)** vagy az **Energiatakarékos grill (G 2)** vagy a **Légkeveréses grill (G 3)** lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot.



3. A forgatógombbal állítsa be a hőmérsékletet, majd nyomja meg az **OK** gombot.

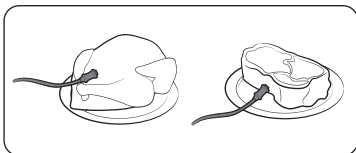
Sütési módok (Grill)

Üzem mód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)
G 1	Nagyméretű grill	100-270	220
		A nagyméretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya) tetejének pirításához használhatja.	
G 2	Energiatakarékos grill	100-270	220
		A ki méretű grill hőt bocsát ki. Használja ezt az üzemmódot olyan ételekhez, amelyek kevesebb hőt igényelnek, például halak és töltött bagettek.	
G 3	Légkeveréses grill	100-250	180
		Két felső fűtőelem termeli a hőt, amelyet a ventilátor oszlat el. Használja ezt az üzemmódot hús vagy hal grillezéséhez.	

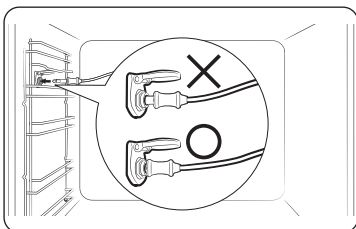
Sütés húshőmérővel (csak egyes típusok esetén)

A húshőmérő a hús belső hőmérsékletét méri sütés közben. Amikor a hőmérséklet eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő kikapcsol, és befejezi a sütést.

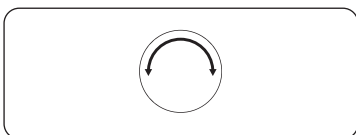
- Kizárólag a sütőhöz kapott húshőmérőt használja.
- Ha a húshőmérő be van dugva, a sütési időt nem lehet beállítani.



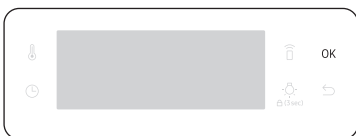
1. A funkció panelen nyomja meg a gombot a sütési mód és hőmérséklet kiválasztásához.
2. A húshőmérő hegyét szúrja bele a sütendő hús közepébe. Ügyeljen arra, hogy a gumifogantyút ne nyomja bele a húsba.



3. Dugja be a hőmérő csatlakozóját a bal oldali falon lévő aljzatba. Ellenőrizze, hogy a hőmérő csatlakozójának csatlakoztatását követően látja-e a húshőmérő behelyezését jelző ikont a kijelzőn.



4. Nyomja meg újból a  gombot, és forgassa el a forgatógombot (jobb oldalon található gomb) a hús hőmérsékletének beállításához.



5. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a hús belső hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő egy dallammal fejezi be a sütést.

⚠ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

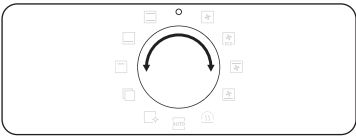
- A károsodás megelőzése érdekében a húshőmérőt ne használja a nyárstartozékkal együtt.
- A sütés befejezésére a húshőmérő nagyon forróvá válik. Az égési sérülések megelőzése érdekében az étel kiemeléséhez használjon edényfogó kesztyűt.

📖 MEGJEGYZÉS

A húshőmérő használata nem mindegyik sütési módban lehetséges. Ha nem megfelelő sütési móddal használja a húshőmérőt, villog az adott sütési mód ikonja. Ilyen esetben haladéktalanul távolítsa el a húshőmérőt.

Műveletek

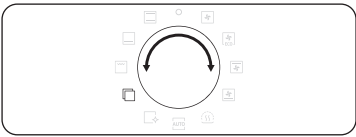
A sütés leállítása



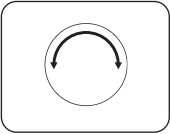
Sütés közben válassza ki az üzemmódválasztóval a „**○**” lehetőséget. A sütő néhány másodpercen belül kikapcsol. Ennek az az oka, hogy a felhasználók helytelen választásai elfogadásának elkerülése érdekében a sütő néhány másodpercet vár, hogy a felhasználó kijavíthassa a választását.

Különleges funkció

Különleges vagy kiegészítő funkciók hozzáadása, hogy még nagyobb élmény legyen a sütés.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot.



2. A forgatógombbal válasszon ki egy funkciót, majd nyomja meg az **OK** gombot. Ekkor megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.

3. Ha szükséges, állítsa be a hőmérsékletet. A részleteket lásd: **Általános beállítások**.

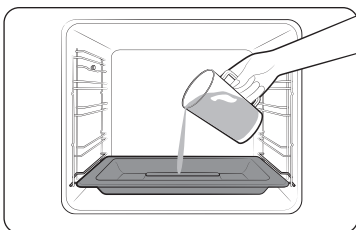


4. Nyomja meg az **OK** gombot a funkció elindításához.

Üzemmód		Hőmérséklet-tartomány (°C)	Ajánlott hőmérséklet (°C)	Utasítások
F 1	Tányér melegítése	30-80	50	Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja.
F 2	Kiolvasztás	30-60	30	Ez a mód fagyasztott termékek, pékáruk, gyümölcsök, sütemények, tejszín és csokoládé kiolvasztására szolgál. A kiolvasztási idő az élelmiszer típusától, méretétől és mennyiségétől függ.

Természetes gőz (csak egyes típusok esetén)

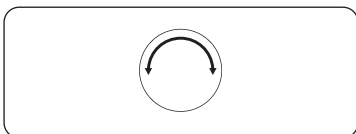
A Természetes gőz funkcióval kívül ropogós, belül lágy kenyeret süthet. A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.



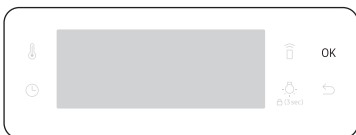
1. Helyezze be a gőztálcát a rekesz aljára.
2. Töltse fel a tálcát 250 ml vízzel, de csak akkor, amikor a sütő hideg.



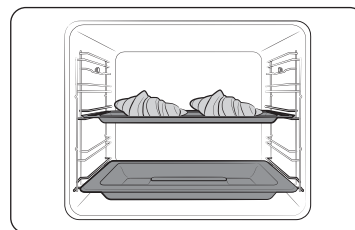
3. Állítsa be a **Légkeverés** üzemmódot, és válassza a **Természetes gőz** lehetőséget.



4. A forgatógomb elforgatásával állítsa a hőmérsékletet.



5. Az előmelegítés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.



6. Tegye az ételt a sütő bármely rácsára, és kezdje el a sütést.

MEGJEGYZÉS

- Ne töltsön hozzá vizet sütés közben, vagy ha a sütő forró.
- Miután a sütő teljesen lehűl a Természetes gőz funkció használatát követően, használjon egy nedves kendőt a rekesz áttörléséhez.
- A sütő huzamosabb ideig tartó használatát követően képződő vízkő eltávolításához használjon erre a célra szolgáló tisztítószerbe mártott puha kendőt.

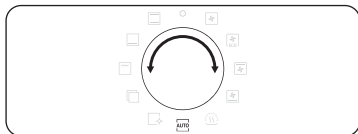
A **Természetes gőz** funkció csak **Légkeverés** üzemmódban működik.

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Croissant, 4-6 db	Univerzális tepsí	3	190	20-25
Almás leveles tészta	Univerzális tepsí	3	190	20-25
Dán péksütemény	Univerzális tepsí	3	190	20-30
Zsemle	Univerzális tepsí	3	180	20-30
Fehér kenyér	Sütőrács	2	180	30-40

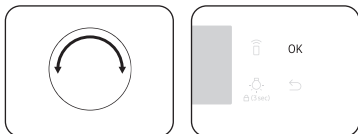
Műveletek

Automatikus sütés

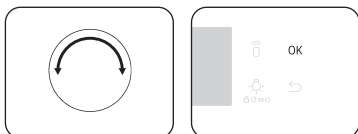
A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 20 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A sütési idő és hőmérséklet a kiválasztott receptnek megfelelően módosul.



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



2. A forgatógombbal válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az **OK** gombot.



3. Forgassa el a forgatógombot egy adag kiválasztásához. A súlytartomány a programtól függ.
4. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- Az **Automatikus sütési programok** néhány programja magában foglalja az előmelegítést is. Ezenél a programoknál az előmelegítési folyamat megjelenik a kijelzőn. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezután 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.

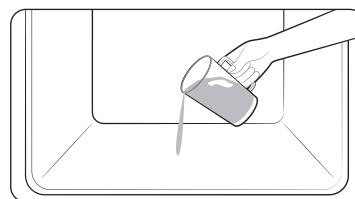
Funkció		Utasítások
C 1	Gőztisztítás	Ez a program a könnyű szennyeződések távolítja el gőzöléssel,
C 2	Pirolitikus *	A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat. 1 óra 50 perc (alapbeállítás) / 2 óra 10 perc / 2 óra 30 perc

MEGJEGYZÉS

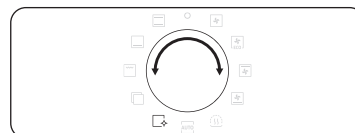
A csillaggal (*) jelölt funkció csak egyes típusok esetén érhető el.

Gőztisztítás

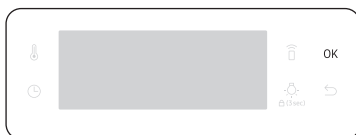
Ez a program a könnyű szennyeződések távolítja el gőzöléssel, így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.



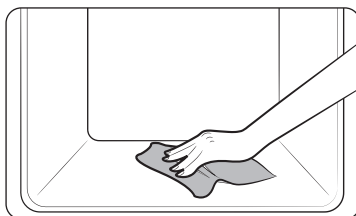
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és csukja be az ajtaját.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot.



3. A forgatógombbal válassza ki a **C 1** lehetőséget, majd 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

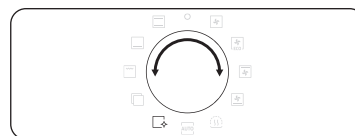
- Ha a sütő zsírral erősen szennyezett (pl. pirítás vagy grillezés után), a gőztisztítás elindítása előtt ajánlott kézzel, tisztítószer segítségével eltávolítani a makacs szennyeződések.
- A ciklus befejezése után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.
- A tisztítás 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 túlsordulhat a sütő eleje felé.

Pirolitikus

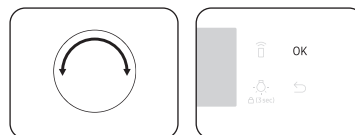
A hőbomlásos (pirolitikus) tisztítási funkció forró levegős tisztítást tesz lehetővé. A kézi tisztítás megkönnyítése érdekében elégeti a zsíros ételmaradékokat.

📖 MEGJEGYZÉS

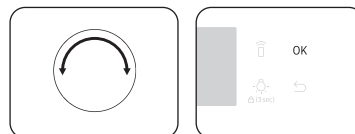
A pirolitikus funkció csak egyes típusok esetén érhető el.



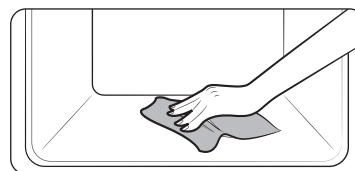
1. Távolítsa el minden tartozékot, az oldalsíneket is beleértve, és kézzel törölje le a nagyobb szennyeződések a sütő belsejéből. Ellenkező esetben azok meggyulladhatnak a tisztítási program közben, és tüzet okozhatnak.
2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot.



3. A forgatógombbal válassza ki a **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 (alapértelmezett beállítás), 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 lehűl, majd törölje le annak ajtaját és széleit nedves ruhával.

Műveletek

⚠ 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

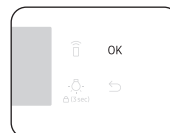
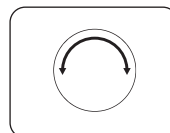
- A program elindulásával a sütő belseje felforrósodik. Ezt követően a sütő ajtaja biztonsági okokból bezáródik. A program befejezését és a sütő lehűlését követően az ajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy kiürítette a sütőt. A sütő belsejében a magas hőmérséklet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

Időzítő

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



1. Nyomja meg a gombot.



2. Forgassa el a forgatógombot az idő beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot. A beállítható legnagyobb időtartam 23 óra 59 perc.

📖 MEGJEGYZÉS

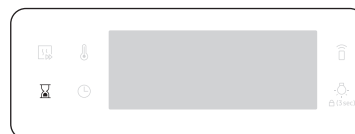
- Az idő letelte után a sütő sípol, és a kijelzőn a „0:00” villogó üzenet jelenik meg.
- Az időzítő beállításait bármikor módosíthatja.

Hang be/ki



1. A hang némitásához nyomja le 3 másodpercig a gombot. Az **1** villogni kezd.
2. Válassza ki a **1** lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot. Ezt követően forgassa el a forgatógombot az Be lehetőségre, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. A hang némitásának megszüntetéséhez ismételje meg az **1**, **2** lépést, válassza az Ki lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot.

Wi-Fi be/ki



1. A Wi-Fi bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. Az **1** villogni kezd.
2. Válassza ki a **2** lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot. Ezt követően forgassa el a forgatógombot az Be lehetőségre, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. A Wi-Fi kikapcsolásához ismételje meg az **1**, **2** lépést, válassza az Ki lehetőséget, és nyomja meg az **OK** gombot.

Sütés okosan

Manuális sütés

⚠️ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítőtartalmú ételek (pl. burgonyaszirom, 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 Sütés okosan 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 Sütés okosan útmutatóban bemutatunk, a már meglévő tartozékaival is elérheti ugyanazokat az eredményeket.

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

Sütés

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Piskótatészta	Sütőrács, 25-26 cm átmérőjű forma	2		160-170	35-40
Márványkuglóf	Sütőrács, kuglófforma	3		175-185	50-60
Gyümölcslepeny	Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepenyforma	3		190-200	50-60
Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény	Univerzális tepsi	2		160-180	40-50
Gyümölcsös morzsás sütemény	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

Sütés okosan

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Lepény	Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál	2		180-190	25-35
Almás pite	Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma	2		160-170	65-75
Mélyhűtött pizza	Univerzális tepsí	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 tepsí	3 1		160-180	50-70
Csontozott borjúhús, 1,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		160-180	90-120
Sertéssült, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		200-210	50-60
Sertéscsülök, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		160-180	100-120
Csontos báránycomb, 1 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		170-180	100-120
Szárnyas (Csirke/Kacsa/Pulyka)					
Csirke, egész, 1,2 kg *	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		205	80-100
Csirkedarabok	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		200-220	25-35

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Kacsamell	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		180-200	20-30
Kisebb pulyka, egész, 5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1		180-200	120-150
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

* Félidőnél fordítsa meg.

Grillezés

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

Étel	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Kenyér					
Pirítós	Sütőrács	5		240-250	2-4
Sajtos melegszendvics	Univerzális 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
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 sült húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

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

Sütés okosan

Energiatakarékos légkeverés

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

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

Étel	Tartozékok	Szint	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Gyümölcsös morzsa-sütemény, 0,8-1,2 kg	Sütőrács	2	160-180	40-60
Héjában sült burgonya, 0,4-0,8 kg	Univerzális tepsí	2	190-200	50-70
Kolbász, 0,3-0,5 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1	160-180	15-25
Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsí	3	180-200	20-30
Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3-0,5 kg	Univerzális tepsí	3	190-210	20-30
Halfilé, sült, 0,4-0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1	200-220	20-30
Ropogós halfilé, panírozott, 0,4-0,8 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	3 1	200-220	20-30
Sült marhahátszín, 0,8-1,2 kg	Sütőrács + Univerzális tepsí	2 1	180-200	50-70
Sült zöldségek, 0,4-0,6 kg	Univerzális tepsí	3	200-220	20-30

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 idők- az Ön kényelme érdekében- előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.

Az 1-8., 18. és 19. automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést, és kijelzi az előmelegítési folyamatot. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló 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.

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

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 5	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Sütőrács	2
		Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a tölteléket, és helyezze be az edényt a rács közepére.		
A 6	Piskótatészta	0,5-0,6	Sütőrács	3
		Készítse el 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 el a tésztát, majd öntse egy kerek fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére.		
A 8	Holland négyszögletes sütemény	0,7-0,8	Sütőrács	2
		Készítse el a tésztát, majd helyezze egy 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 + Univerzális tepsí	2
		1,1-1,3		1
		Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen.		
A 10	Fűszeres báránysült	0,4-0,6	Sütőrács + Univerzális tepsí	4
		0,6-0,8		1
		Pácolja be a báránszeleteket fűszerekkel, majd helyezze őket a sütőrácsra.		

Kód	Étel	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint
A 11	Csirke, egész	0,9-1,1	Sütőrács + Univerzális tepsí	2
		1,1-1,3		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 + Univerzális tepsí	4
		0,6-0,8		1
		Pácolja be a melleket, és helyezze őket a sütőrácsra.		
A 13	Pisztráng	0,3-0,5	Sütőrács + Univerzális tepsí	4
		0,5-0,7		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 + Univerzális tepsí	4
		0,6-0,8		1
		Mossa meg és tisztítsa meg a halszeleteket. A bőrs oldalal felfelé helyezze a szeleteket a sütőrácsra.		
A 15	Sült zöldség	0,4-0,6	Univerzális tepsí	4
		0,6-0,8		
		Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, a padlizsánt, a paprikát, a hagymát és a kocképaradicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen a tepsiben.		
A 16	Sült burgonya (félbe vágva)	0,6-0,8	Univerzális tepsí	3
		0,8-1,0		
		Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé a tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel.		

Sütés okosan

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

Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint

1. Sütés

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

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Aprósütemény	Univerzális tepsí	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Vajas tészta	Univerzális tepsí + Univerzális tepsí	1+4		140	28-33
Zsiradék 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)	1 Átlósan elhelyezve		160	70-80
	Univerzális tepsí + Sütőrács + 2 Szétnyitható tortaforma ** (Sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű)	1+3		160	80-90

* Ha hagyományos üzemmódban süt hóálló (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 elöl, jobb oldalon legyen.
*** A két tortaformát közepén, egymás fölött helyezze el.

2. Grillezés

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

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5		270 (max.)	1-2
Marhahúspogácsák * (12 db)	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	4 1		270 (max.)	1. 15-18 2. 5-8

* A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg.

3. Sütés (roston)

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítési típus	Hőm. (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke *	Sütőrács + Univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához)	3 1		205	80-100

* Félidőnél fordítsa meg.

Gyakori Automatikus sütési receptek gyűjteménye

Csőben sült burgonya

- Hozzávalók** 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt sajt, vaj, kakukkfű
- Utasítások** Hámozza meg a burgonyát, és vágja fel 3 mm-es vastagságú szeletekre. Kenje be vajjal a hőálló edény (22-24 cm) teljes felületét. Terítse ki a szeleteket egy tiszta kendőre, és tartsa letakarva a kendővel, amíg elkészíti a többi hozzávalót. Helyezze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével) egy nagy tálba, és keverje össze alaposan. Rétegezze a burgonyaszeleteket az edényben kissé átlapolva, és öntse a keveréket a burgonyára. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. A sütést követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

Csőben sült zöldség

- Hozzávalók** 800 g zöldség (cukkini, paradicsom, hagyma, sárgarépa, bors, előfőzött burgonya), 150 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 evőkanál só, fűszernövény (bors, petrezselyem vagy rozmarin), 150 g reszelt sajt, 3 evőkanál olívaolaj, néhány kakukkfű levél
- Utasítások** Mossa meg a zöldségeket, és vágja fel 3-5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze el rétegezve a szeleteket egy hőálló edényben (22-24 cm), és öntse rá az olajat a zöldségekre. Keverje össze a többi hozzávalót (a reszelt sajt kivételével), és öntse a zöldségekre. Szórja rá a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe. Ezt követően friss kakukkfűlevéllel megszórva tálalja.

Lasagne

- Hozzávalók** 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 500 ml paradicsomszósz, 100 ml marhaalaplé, 150 g szárított lasagne lap, 1 hagyma (apróra vágva), 200 g reszelt sajt, 1 teáskanál szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom
- Utasítások** Készítse elő a paradicsomos hússzósz. Forrósítsa fel az olajat egy serpenyőben, majd pirítsa meg a darált marhahúst és az apróra vágott hagymát körülbelül 10 perc, amíg teljesen meg nem pirul. Öntse rá a paradicsomszósz és a marhaalaplét, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Forralja fel, majd főzze 30 perc. Főzze meg a lasagne tésztát a csomagolás utasításai szerint. Rétegezze a lasagne tésztát, a hússzósz és a sajtot, majd ismétlje meg. Ezután szórja meg egyenletesen a maradék sajttal a tészta réteg tetejét, és süsse meg.

Almás pite

- Hozzávalók** • **Tészta:** 275 g liszt, $\frac{1}{2}$ evőkanál só, 125 g fehér ricinuscukor, 8 g vaníliás cukor, 175 g hideg vaj, 1 tojás (felvert)
• **Töltet:** 750 g kemény egész alma, 1 evőkanál citromlé, 40 g cukor, $\frac{1}{2}$ evőkanál fahéj, 50 g mag nélküli mazsola, 2 evőkanál zsemlemorzsa
- Utasítások** Szitálja át a lisztet a sóval egy nagy tál felett. Szitálja hozzá a ricinuscukrot és a vaníliás cukrot. Vágja a vajat 2 késsel a lisztben apró kockákra. Adja hozzá a felvert tojás $\frac{3}{4}$ -ét. Gyúrja össze az összes hozzávalót a konyhai robotgépben, amíg omlós masszát nem kap. Formázza golyóvá a tésztát a kezével. Csomagolja be műanyag fóliába, és hagyja hűlni körülbelül 30 perc.
Zsírozza be a szétnyitható sütőformát (24–26 cm átmérő), és szórja meg a felületet liszttel. Nyújtsa ki a tészta $\frac{3}{4}$ -ét 5 mm-es vastagságúra. Helyezze be a sütőformába (alul és oldalt).
Hámozza meg az almákat, és távolítsa el a torzsákat. Vágja fel őket körülbelül $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm-es kockákra. Locsolja meg az almákat citromlével, és keverje össze alaposan. Mossa meg és szárítsa meg a ribizlit és a mazsolát. Adja hozzá a cukrot, a fahéjat, a mazsolát és a ribizlit. Jól dolgozza össze, és szórja meg a tészta alját zsemlemorzásával. Nyomja meg enyhén.
Nyújtsa ki a tészta maradék részét. Vágja a tésztát kis csíkokra, és helyezze el kereszt alakban a töltelékre. Kenje meg a pitét egyenletesen a felvert tojás megmaradt részével.

Quiche Lorraine

- Hozzávalók**
- **Tészta:** 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás
 - **Töltet:** 75 g felkockázott zsírszegény bacon, 125 ml tejszín, 125 g tejföl, 2 felvert tojás, 100 g svájci reszelt sajt, só, bors
- Utasítások** A tészta elkészítéséhez helyezze a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze puha tésztává, majd tegye a hűtőbe 30 perc. Nyújtsa ki a tésztát és helyezze lepényhez használható, zsírral megkent kerámiatálba (25 cm átmérő). Szurkálja meg az alját villával. Keverje össze a tojást, a tejszínt, a tejfölt, a sajtot, a sót és a borsot. Öntse a tésztára közvetlenül a sütőbe helyezés előtt.

Gyümölcsös morzsa-sütemény

- Hozzávalók**
- **Feltét:** 200 g liszt, 100 g vaj, 100 g cukor, 2 g só, 2 g fahéjpor
 - **Gyümölcs:** 600 g vegyes gyümölcs
- Utasítások** Keverje össze az összes hozzávalót, amíg a feltétéhez szükséges morzsaállagú nem lesz. Szórja az összekevert gyümölcsöket egy sütőtálba, és szórja rá a morzsát.

Házi készítésű pizza

- Hozzávalók**
- **Pizzatészta:** 300 g liszt, 7 g szárított élesztő, 1 evőkanál olívaolaj, 200 ml meleg víz, 1 evőkanál cukor és só
 - **Feltét:** 400 g szeletelt zöldség (padlizsán, cukkini, hagyma, paradicsom), 100 g sonka vagy bacon (apróra vágva), 100 g reszelt sajt
- Utasítások** Helyezze egy tálba a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót, a cukrot és a meleg vizet, és keverje össze vizes állagú tésztává. Gyúrja össze robotgéppben vagy kézzel 5-10 perc. Fedje le fedővel, és tegye a sütőbe 30 perc 35 °C-on, hogy megkeljen. Nyújtsa ki a tésztát liszttel megszórta felületen téglalap alakúra, és helyezze a tálcára vagy pizzatepsire. Kenje rá a paradicsompürét a tésztára, és helyezze rá a sonkát, a gombát, az olivabogyót és a paradicsomot. Szórja rá egyenletesen a reszelt sajtot a tetejére, és tegye a sütőbe.

Sült marhahátszín

- Hozzávalók** 1 kg marhahátszín, 5 g só, 1 g bors, 3 g rozmaring, kakukkfű
- Utasítások** Fűszerezze be a marhahúst sóval, borssal és rozmaringgal, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Helyezze a sütőrácsra. Tegye be a sütőbe, és süsse meg.

Fűszeres báránysült

- Hozzávalók** 1 kg báránycaraj (6 darab), 4 nagy gerezd fokhagyma (kipréselve), 1 evőkanál friss kakukkfű (morzsolt), 1 evőkanál friss rozmaring (morzsolt), 2 evőkanál só, 2 evőkanál olívaolaj
- Utasítások** Keverje össze a sót, a fokhagymát, a fűszernövényeket és az olajat, és adja hozzá a bárányhúst. Forgassa meg a húst a pácban, és hagyja szobahőmérsékleten legalább 30 perc-1 óra ideig.

Sütés okosan

Rácson sült sertésborda

- Hozzávalók** 2 sertés oldalas, 1 evőkanál szemes fekete bors, 3 babérlevél, 1 hagyma (apróra vágva), 3 gerezd fokhagyma (aprítva), 85 g barna cukor, 3 evőkanál Worcestershire-szószt, 2 evőkanál paradicsompüré, 2 evőkanál olívaolaj
- Utasítások** Készítsen barbecue-szószt. Hevítsen fel olajat egy serpenyőben, és adja hozzá a hagymát. Addig pirítsa, amíg megpuhul, és adja hozzá a többi hozzávalót. Forralja fel, majd csökkentse a hőfokot, és főzze 30 perc, amíg besűrűsödik. Pácolja be az oldalast a barbecue-szósszal legalább 30 perc-1 óra ideig.

Karbantartás

Tisztítás

▲ FIGYELEM!

- Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően látson hozzá a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, kemény keféket, (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.
- Amint a sütőtér hőmérséklete a kezdeti időszakban emelkedik, előfordulhat, hogy az ajtó belső üvegén foltok jelennek meg. Ebben az esetben kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, amíg kihűl. Ezután törölje le a belső üveget konyhai törölpapírral vagy semleges tisztítószerrel.

A sütő külseje

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

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

Tartozékok

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

Katalitikus zománcfelület (csak a vonatkozó típusok)

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

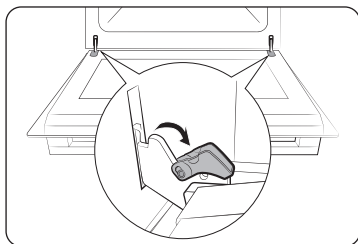
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét.
3. Válassza ki a légkeveréses módot maximális hőmérséklettel, és járassa a sütőt egy órán át.

Ajtó

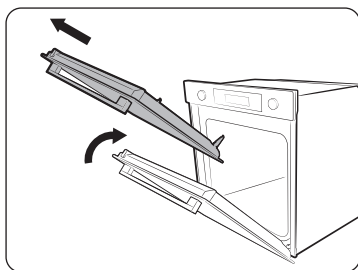
A sütő ajtaját csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtó tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.

▲ FIGYELEM!

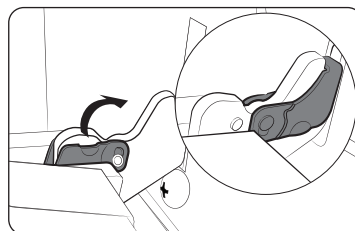
A sütő ajtaja nehéz.



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



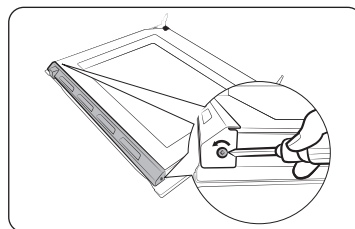
2. Csukja be az ajtót kb. 70°-ra. Fogja meg két kézzel a sütő ajtaját az oldalainál, majd emelje fel és húzza felfelé, amíg el nem távolítja a zsanérokat.
3. Tisztítsa meg az ajtót szappanos vízzel és tiszt kendővel.



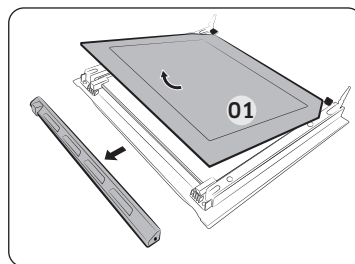
4. Ha elkészült, az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben. Győződjön meg arról, hogy a beakasztók mindkét oldalon csuklósan vannak rögzítve.

Ajtóüveg

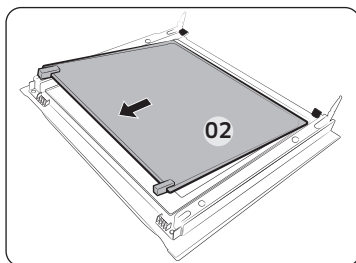
Típustól függően a sütőajtón három-négy réteg egymáshoz illesztett üveglap található. Az ajtóüveget csak tisztítási célból távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításhoz történő eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.



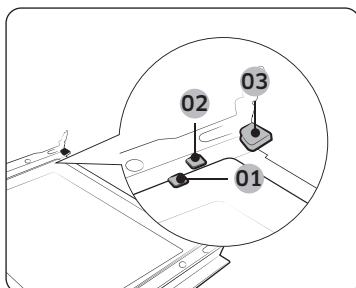
1. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el a csavarokat a bal és jobb oldalról.



2. Távolítsa el a burkolatokat a nyíl irányában.
3. Távolítsa el az első lapot az ajtóról.

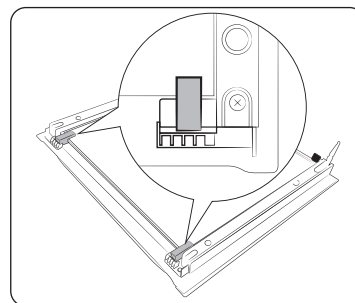


4. Távolítsa el a második lapot az ajtóról a nyíl irányában.
5. Tisztítsa meg az üveget szappanos vízzel és tiszta kendővel.



- 01 1. tartókapocs
02 2. tartókapocs
03 3. tartókapocs

6. Ha elkészült, helyezze vissza a lapokat az alábbiak szerint:
 - Helyezze be a 2. lapot az 1. és 2. tartókapocs közé, az 1. lapot pedig a 3. tartókapocsba, ebben a sorrendben.

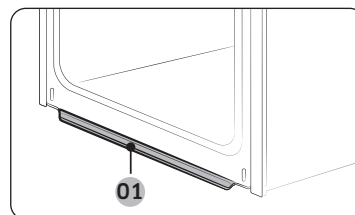


7. Ellenőrizze, hogy az üveggéderek megfelelően illeszkednek-e az üveglapba, és megfelelően rögzítik-e az üveglapot.
8. Az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben.

⚠ FIGYELEM!

A hőszivárgás elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy megfelelően helyezze vissza az üveglapokat.

Vízgyűjtő



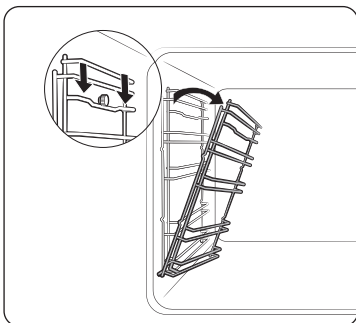
01 Vízugyűjtő

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

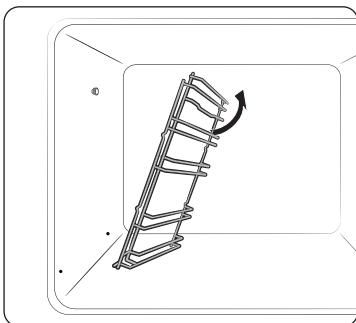
⚠ FIGYELEM!

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

Oldalsó vezetősinék (csak egyes típusok esetén)



1. Nyomja meg a bal oldali vezetősin felső végét, és engedje le hozzávetőlegesen 45°-kal.



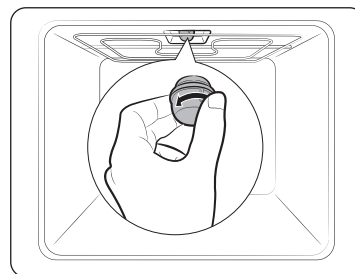
2. Húzza meg és távolítsa el a bal oldali vezetősin alsó végét.
3. Távolítsa el hasonló módon a jobb oldali vezetősint.
4. Tisztítsa meg mindkét vezetősint.
5. Ha elkészült, a vezetősinék visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben.

MEGJEGYZÉS

A sütő akkor is használható, ha a vezetősinék és a rácsok nincsenek a helyükön.

Csere

Izzók



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

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.

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 • Földelés nélküli aljzatot használ	• Ellenőrizze, hogy megfelelő-e az áramellátás földelése.
Vízcsepegés tapasztalható.	• Az élelmiszerből 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.		

Probléma	Ok	Teendő
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.
A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog.	A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét.	Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra.
A sütő nem melegít.	Nyitva van az ajtó	Csukja be az ajtót, és indítsa újra.
	A sütő kezelőgombjainak beállítása nem megfelelő	Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és nullázza a sütőt.
	Ha az egyik biztosíték kiégett vagy az áramkör-megszakító működésbe lépett.	Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkör-megszakítót. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Füst látható a működés közben.	A sütő első használata során	A sütő első használata során füst áramolhat ki a sütőből. Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie.
	Étel van a fűtőelemen	Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről.
A sütő használatakor égett vagy műanyagzag érezhető.	Nem hőálló műanyag vagy egyéb edényt használ	Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon.

Probléma	Ok	Teendő
A sütő nem süt megfelelően.	Gyakran kinyitják az ajtót sütés közben	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 gőztisztítás nem működik.	Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas.	Hagyja lehűlni a sütőt, majd ezután használja.
A normál sütés mód nem működik.	Ha az osztó be van helyezve a sütőbe.	Vegye ki az osztót, majd próbálja meg újra.

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 probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
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 probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a hiba nem szűnik meg, forduljon a szervizközponthoz.
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 egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

Kód	Jelentés	Teendő
S-01	Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig működött. • 100 °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	3500-3850 W	
Méret (szé. x ma. x mé.)	Főegység	595 x 596 x 570 mm
	Beépíthető rész	560 x 579 x 549 mm
Úrtartalom	76 liter	

* Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályba sorolt fényforrást tartalmaz.

Függelék

Termékadatlap

Samsung	Samsung	
A modell megjelölése	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI cavity)	81,6	
Energiatakarékossági osztály sütőterenként	A+	
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity)	1,05 kWh/ciklus	
A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity)	0,71 kWh/ciklus	
A sütőterek száma	1	
Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz)	villamos energia	
Térfogat sütőterenként (V)	76 l	
A sütő típusa	Beépíthető rész	
A készülék tömege (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 kg

Az EN 60350-1 és EN 50564 szabvány, valamint a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján, valamint az 1275/2008/EK rendelet alapján meghatározott adatok.

Függelék

Teljes készenléti energiafogyasztás (W) (Az összes hálózati port „be” állapotban)		1,9 W
Az energiagazdálkodás időtartama (perc.)		20 perc.
WIFI	Készenléti üzemmód energiafogyasztása (W)	1,9 W
	Az energiagazdálkodás időtartama (perc.)	20 perc.
Készenléti üzemmód	Energiafogyasztás	1,0 W
	Az energiagazdálkodás időtartama (perc.)	30 perc.

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.

MEGJEGYZÉS

A Samsung ezennel kijelenti, hogy ez a rádiós berendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és az Egyesült Királyság vonatkozó jogszabályi követelményeinek.

Az EU megfeleléségi nyilatkozat és az Egyesült Királyság megfeleléségi nyilatkozatának teljes szövege a következő internetes címen érhető el: A hivatalos megfeleléségi nyilatkozat a <http://www.samsung.com> címen található. Lépjen a Támogatás > Terméktámogatás keresése menüpontra, és írja be a modell nevét.

	Frekvenciatartomány	Adó teljesítménye (Max.)
Wi-Fi	2412-2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402-2480 MHz	10 dBm

Nyílt forráskódú szoftverrel kapcsolatos közlemény

A termékhez mellékelt szoftver nyílt forráskódú szoftvert tartalmaz.

A http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 URL a termékhez kapcsolódó nyílt forráskódú licencinformációkhoz vezet.



Jegyzet

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

North Macedonia	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) from mobile and land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support
MOLDOVA	+373-22-667-400	www.samsung.com/ua/support/moldova

