

Piekarnik z trybem łączonym i systemem parowym do zabudowy

Instrukcja obsługi

NQ50T8939**



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Inteligentne pieczenie	27
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole	3	Programy automatyczne Auto Cook	27
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Automatyczne rozmrażanie	32
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Pieczenie ręczne	33
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	9	Potrawy testowe	39
Instalacja	10	Konserwacja	40
Elementy	10	Czyszczenie	40
Instrukcje montażu	11	Wymiana (naprawa)	41
Montaż w szafce	11	Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	41
Przed rozpoczęciem	14	Rozwiązywanie problemów	41
Panel sterowania	14	Punkty kontrolne	41
Ustawienia początkowe	14	Kody informacyjne	45
Boczne prowadnice	15	Parametry techniczne	46
Zbiornik na wodę	16	Dodatek	46
Obsługa	17	Tabela z danymi produktu	46
Tryby piekarnika	17	Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	47
Tryby gotowania na parze	19		
Funkcja specjalna	21		
Programy automatyczne Auto Cook	22		
Automatyczne rozmrażanie	23		
Minutnik	23		
Czyszczenie	24		
Ustawienia	25		
Zablokuj	27		

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

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

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać piekarnika, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płynny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- w budynkach rolniczych;
- przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z niego wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie piekarnika może spowodować uszkodzenie jego powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do wbudowania. Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje gotowania w kuchence mikrofalowej.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową)

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej. Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

Jeżeli w urządzeniu zainstalowany jest przewód zasilający bez wtyczki, narzędzie do rozłączania należy zamontować w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory kuchenki i przycisków sterowania.

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy włączyć go na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą. Gdy z piekarnika dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

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

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

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

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

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

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

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania.

Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

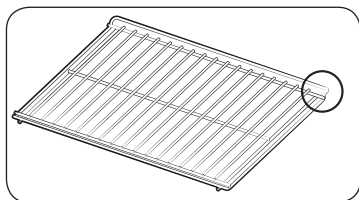
W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

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



Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy (w zależności od modelu).

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Korzystając z funkcji mikrofal, nie wolno podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.

Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itp.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy piekarnik jest włączony, nie należy go wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców lub substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do piekarnika, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.

Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęźników, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszать przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie wolno rozpylać na powierzchni piekarnika substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchenke mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.

Nie należy wykorzystywać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Należy trzymać przewód zasilający i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itp.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się piekarnika i jego automatyczne wyłączenie. Piekarnik pozostanie wyłączony do czasu, aż wystarczająco ostygnie.

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek piekarnika należy zachować od niego odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustego piekarnika. Piekarnik zostanie automatycznie wyłączony na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia piekarnika.

Piekarnik należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej).

Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwi). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami piekarnika a płytą czołową ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać piekarnika, gdy jest on uszkodzony. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki piekarnika. Drzwiczki nie mogą być zgięte; zawiasy drzwiczek nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwiczek i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.



Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub drucziana podstawa.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji.

Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z najbliższym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

Używaj piekarnika wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny ani poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.

W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni piekarnika i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w przypadku których energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

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

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii), odwiedź:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

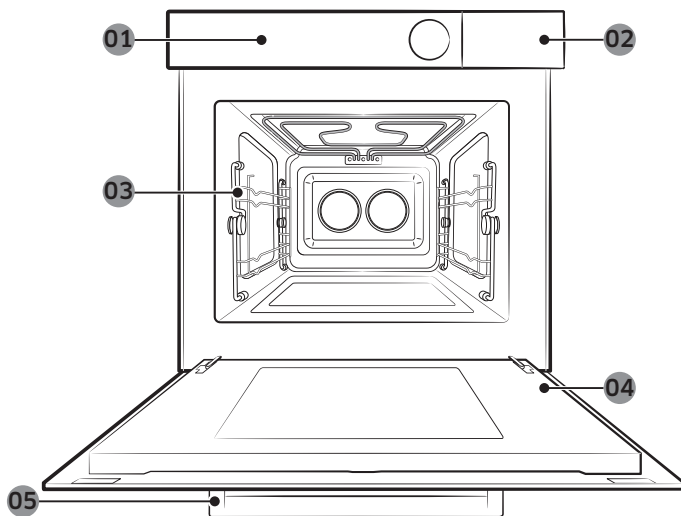


Instalacja

Elementy

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

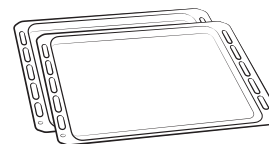
Przegląd informacji o piekarniku



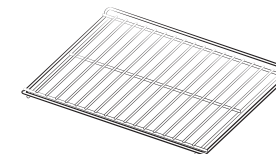
- | | | |
|---------------------|---------------------|----------------------|
| 01 Panel sterowania | 02 Zbiornik na wodę | 03 Boczne prowadnice |
| 04 Drzwiczki | 05 Uchwyt drzwiczek | |

Aksesoria

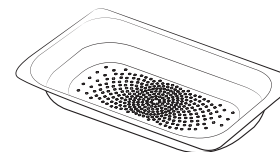
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Błachy do pieczenia



Ruszt piekarnika



Naczynie do gotowania na parze

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronie 27.



Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 × 456 × 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	560 × 446 × 549 mm

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.

Utylizacja opakowania i zużytego urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa niezawierająca CFC.

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

Bezpieczeństwo

- Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.
- Ten piekarnik NIE jest przeznaczony do zastosowań w gastronomii.
- Jest przeznaczona wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i może pozostać gorące przez pewien czas.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

Podłączenie do sieci elektrycznej

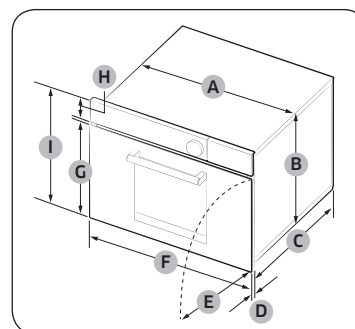
Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom.

Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Montaż w szafce

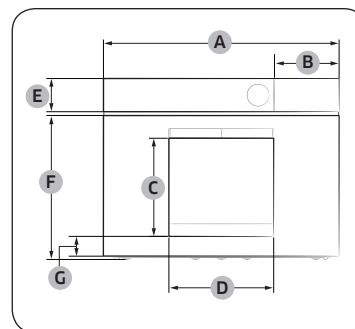
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do zamontowania



Piekarnik (mm)

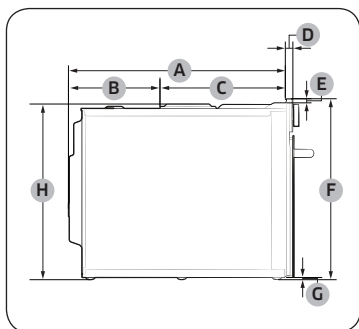
A	560	F	595
B	446	G	359,5
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



Piekarnik (mm)

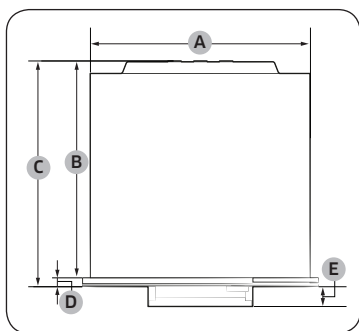
A	595	E	85
B	163	F	359,5
C	247	G	50
D	264		

Instalacja



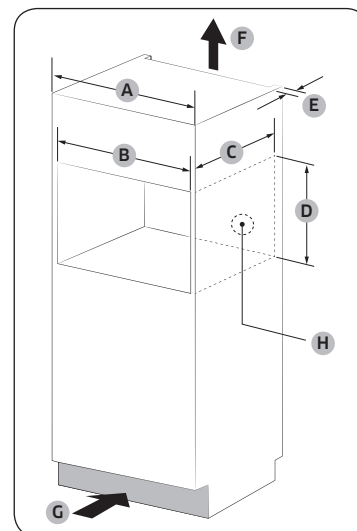
Piekarnik (mm)

A	549	E	10
B	233	F	456
C	316	G	6
D	21	H	446



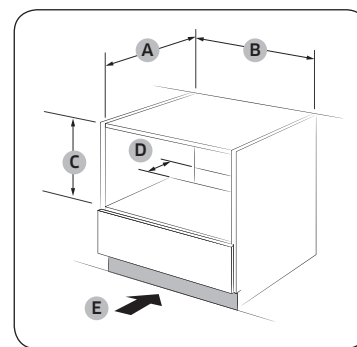
Piekarnik (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

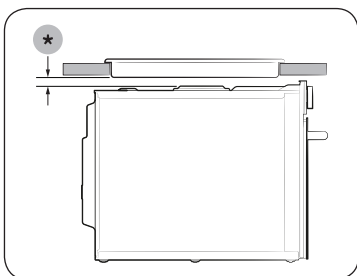


Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm ²

UWAGA

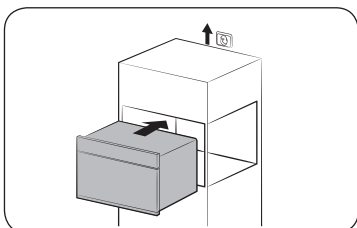
Minimalna wymagana wysokość (C) dotyczy samej zabudowy piekarnika.



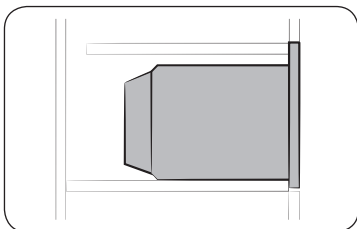
Montaż z płytą grzejącą

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

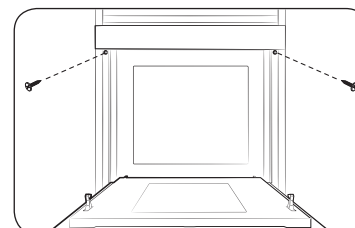
Montaż piekarnika



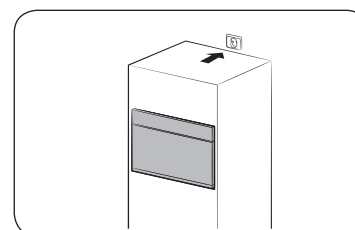
1. Wsunąć częściowo piekarnik w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.



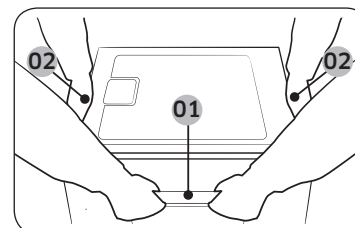
2. Wsunąć całkowicie piekarnik w otwór szafki.



3. Przytwierdzić piekarnik za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 × 25 mm).



4. Podłączyć do prądu. Sprawdzić, czy urządzenie działa.



- 01 Uchwyt drzwiczek
- 02 Uchwyt boczny

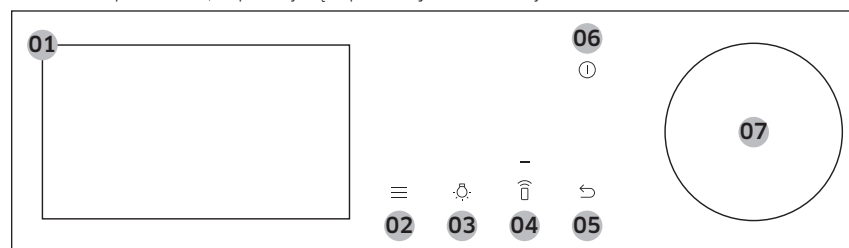
Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić 2 śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

Panel sterowania piekarnika zawiera wyświetlacz (bezdotykowy), pokrętko wielofunkcyjne i przyciski dotykowe do sterowania piekarnikiem. Aby dowiedzieć się więcej na temat panelu sterowania piekarnika, zapoznaj się z poniższymi informacjami.



01	Ekran	Wyświetla menu, informacje i przebieg gotowania.
02	Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę opcji.
03	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
04	Sterowanie Smart	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć funkcję Sterowanie Smart. UWAGA Przed użyciem tej funkcji należy ustawić opcję Łatwe połączenie.
05	Wstecz	Dotknij, aby powrócić do poprzedniego ekranu.
06	Zasilanie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran.
07	Pokrętko wielofunkcyjne	Obracaj w lewo i w prawo, aby poruszać się po menu i listach. Element zostanie podkreślony, aby wskazać miejsce, w którym się znajdujesz na ekranie. Naciśnij, aby wybrać podkreślony element.

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, zostanie wyświetlony ekran powitalny z logo firmy Samsung. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby wprowadzić ustawienia początkowe. Ustawienia początkowe będzie można zmienić później z poziomu ekranu Ustawienia.

1. Na ekranie powitalnym wybierz opcję **Rozpocznij konfigurację**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Ustaw język.
 - a. Wybierz język, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - b. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Zaakceptuj „**Zasady i warunki**” oraz „**Zasady zachowania prywatności**”.
4. Połącz urządzenie z aplikacją SmartThings.
 - a. Na ekranie wybierz opcję Obsługa przez urządzenia przenośne, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - b. Zeskanuj kod QR na ekranie smartfona i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie telefonu, aby sfinalizować połączenie.
 - Aby nie wykonywać tego kroku, wybierz opcję **Pomiń**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby przejść do następnego kroku.
 - c. Po uzyskaniu komunikatu o pomyślnym nawiązaniu połączenia, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

5. Ustaw strefę czasową.
 - a. Wybierz swoją strefę czasową, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - b. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
6. Ustaw datę.
 - a. Wybierz dzień, miesiąc i rok. Po wybraniu każdej pozycji, naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - b. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie jest połączone z aplikacją SmartThings.

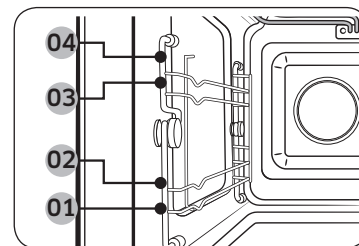
7. Wybierz opcję czas.
 - a. Ustaw godzinę i minuty. Po wybraniu każdej pozycji, naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - b. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie jest połączone z aplikacją SmartThings.

8. Aby zakończyć ustawianie, wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Pojawi się ekran z instrukcją pierwszego użycia. Możesz wybrać opcję **WIĘCEJ INFORMACJI**, a następnie nacisnąć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby wyświetlić instrukcję lub wybrać opcję **PÓŹNIEJ**, a następnie nacisnąć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby pominąć ten krok.

Boczne prowadnice



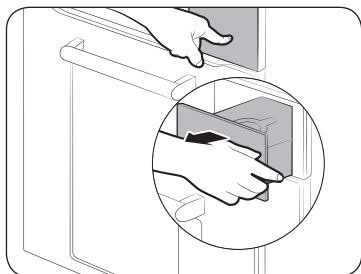
- 01 Poziom 1
- 02 Poziom 2
- 03 Poziom 3
- 04 Poziom 4

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/ lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.

Przed rozpoczęciem

Zbiornik na wodę

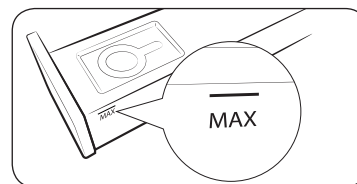
Zbiornik na wodę wykorzystywany jest do wytwarzania pary wodnej. Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy napełnić go wodą.



1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu urządzenia. Naciśnij zbiornik, aby go otworzyć i wyjąć.

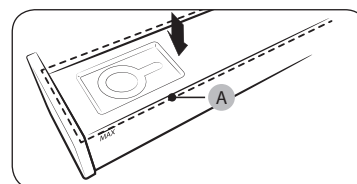


2. Otwórz korek zbiornika i wlej do zbiornika 1000 ml wody pitnej.
3. Zamknij korek i wóź zbiornik.



UWAGA

Nie wolno przekraczać linii maksimum.

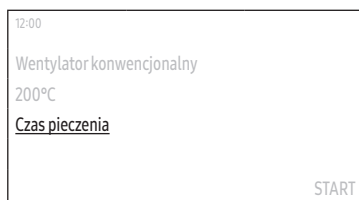
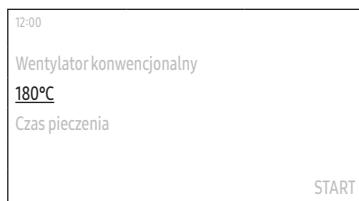
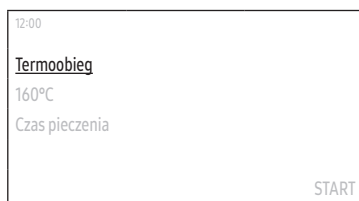


UWAGA

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika sprawdź, czy górna część obudowy (A) zbiornika na wodę jest zamknięta.

Obsługa

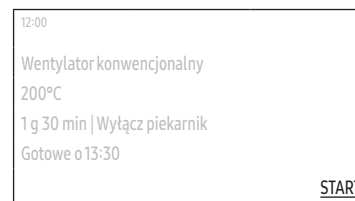
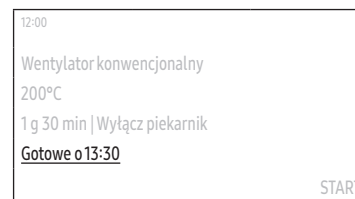
Tryby piekarnika



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz sekcję „Opis trybów piekarnika” na stronie 18).
3. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
4. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas gotowania to 10 godzin.
5. Po ustawieniu czasu gotowania, wybierz opcję, którą należy uruchomić pod koniec gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Możesz wybrać opcję **Wyłącz piekarnik**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryb Duży grill nie obsługuje opcji **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz gotowanie bez ustawienia czasu gotowania lub ustawienia funkcji **Utrzymuj temperaturę**, musisz wyłączyć piekarnik ręcznie.



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik wyświetla czas zakończenia gotowania. (Przykład: **Gotowe o 13:30**)
7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
 - Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.

UWAGA

- Możesz zmienić temperaturę i czas pieczenia podczas pracy piekarnika.
- Podczas gotowania wybierz opcję **Wstrzymaj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne** w celu wstrzymania pracy urządzenia. Po wstrzymaniu gotowania możesz zakończyć lub kontynuować gotowanie.
 - Aby zakończyć gotowanie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby kontynuować gotowanie, wybierz opcję **Kontynuuj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie zostanie wyświetlony komunikat **+5 min**.
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby przedłużyć gotowanie o 5 minut.

Obsługa

Opis trybów piekarnika

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Termoobieg	40-250	160
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	
Wentylator konwencjonalny	40-250	180
	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę oraz wentylatory. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.	
Duży grill	150-250	220
	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).	
Grill z wentylatorem	40-250	180
	Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.	
Górna grzałka + Termoobieg	40-250	180
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).	

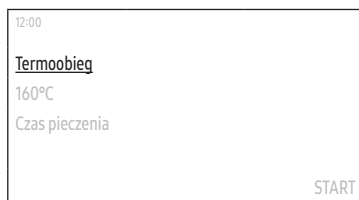
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Dolna grzałka + Termoobieg	40-250	200
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	
Pieczenie intensywne	40-250	220
	Podczas pieczenia intensywnego wszystkie grzałki są uruchamiane naprzemiennie, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w piekarniku. Ten tryb służy do przygotowywania dużych potraw, np. dużych zapiekanek lub ciast.	
Tryb Pro-Roasting	80-200	160
	W trybie Pieczenie wstępne urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwi smażyć potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.	
Termoobieg ekonomiczny	40-250	160
	Termoobieg Eco wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.	

UWAGA
Tryb Termoobieg Eco służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.

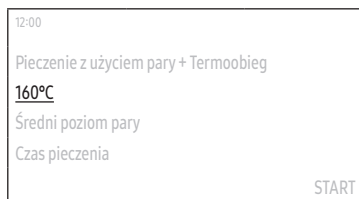
Tryby gotowania na parze

PRZESTROGA

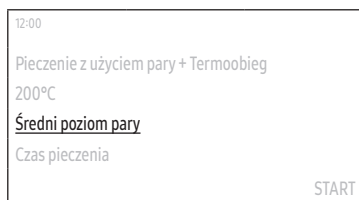
Przed rozpoczęciem korzystania z trybów gotowania na parze należy upewnić się, że zbiornik wody jest napełniony.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz sekcję „Opis trybów gotowania na parze” na stronie 20).
 - W przypadku wyboru funkcji **Pieczenie z użyciem pary**, przejdź do punktu 4. (Punkty 2~3 nie dotyczą funkcji **Pieczenie z użyciem pary**.)



3. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



4. Ustaw poziom pary.
 - Domyślne ustawienie to opcja „Średnia”.



5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas gotowania to 10 godzin.
6. Po ustawieniu czasu gotowania, wybierz opcję, którą należy uruchomić pod koniec gotowania, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
 - Możesz wybrać opcję **Wyłącz piekarnik**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz gotowanie bez ustawienia czasu gotowania lub ustawienia funkcji **Utrzymuj temperaturę**, musisz wyłączyć piekarnik ręcznie.

7. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik wyświetli czas zakończenia gotowania. (Przykład: **Gotowe o 13:30**)
8. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
 - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
 - Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.

Obsługa

UWAGA

- Możesz zmienić temperaturę i czas pieczenia podczas pracy piekarnika.
- Podczas gotowania wybierz opcję **Wstrzymaj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne** w celu wstrzymania pracy urządzenia. Po wstrzymaniu gotowania możesz zakończyć lub kontynuować gotowanie.
 - Aby zakończyć gotowanie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby kontynuować gotowanie, wybierz opcję **Kontynuuj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie zostanie wyświetlony komunikat **+5 min.**
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby przedłużyć gotowanie o 5 minut.

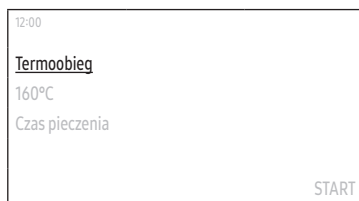
Opis trybów gotowania na parze

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Pieczenie z użyciem pary	–	–
	Gorąca para z wytwornicy pary jest wtryskiwana przez dysze parowe do piekarnika w celu gotowania potraw. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania żywności, takiej jak warzywa, ryby, jajka, owoce i ryż.	
Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	100-230	160
	Ciepło wytwarzane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Intensywność pary można ustawić jako niską, średnią lub wysoką. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba i pizzy oraz do pieczenia mięsa i ryb.	
Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg	100-230	180
	Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia kruchych potraw, np. mięsa, drobiu i ryb.	
Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg	100-230	200
	Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania kruchych wypieków, np. pizzy lub szarlotki.	

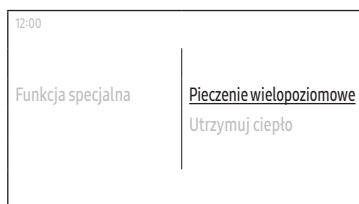
UWAGA

- Podczas gotowania w tych trybach należy zawsze napełniać zbiornik na wodę świeżą wodą.
- Po użyciu trybów gotowania parowego należy zawsze wycierać wilgoć z wnętrza piekarnika, aby zapobiec osadzeniu się kamienia.

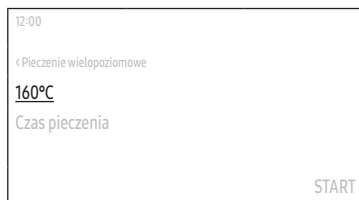
Funkcja specjalna



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.



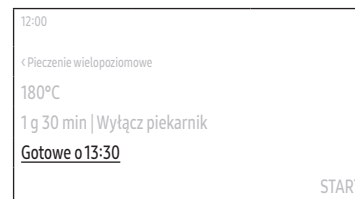
3. Wybierz żadaną funkcję, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdej funkcji, zobacz rozdział „Opisy funkcji specjalnych” na stronie 21).



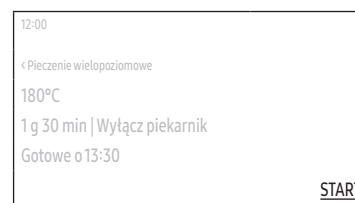
4. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i temperatura różnią się w zależności od trybu pieczenia.



5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas gotowania to 10 godzin.



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik wyświetla czas zakończenia gotowania. (Przykład: **Gotowe o 13:30**)



7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
 - Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.

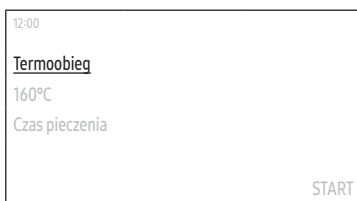
Opisy funkcji specjalnych

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Pieczenie wielopoziomowe	40-250	160
	Ten tryb służy do pieczenia na dwóch poziomach jednocześnie.	
Utrzymuj ciepło	60-100	60
	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.	

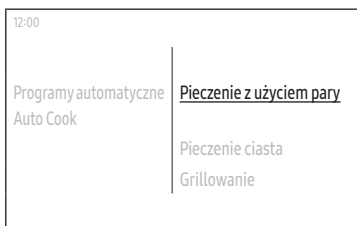
Obsługa

Programy automatyczne Auto Cook

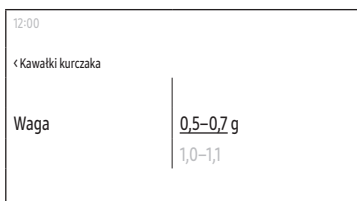
Piekarnik oferuje 35 programów automatycznego gotowania. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



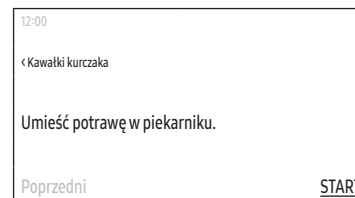
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz opcję **Programy automatyczne Auto Cook**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.



3. Wybierz kategorię, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Programy automatyczne Auto Cook” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 27).
5. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.



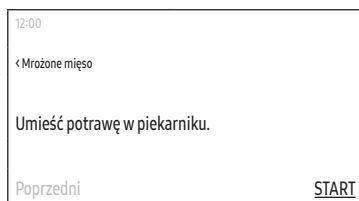
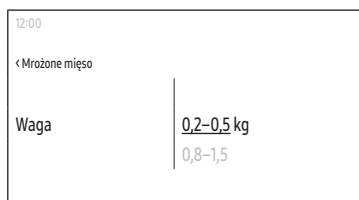
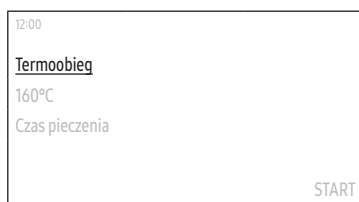
6. Wybierz wagę, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Ten krok może nie dotyczyć niektórych programów.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.



7. Wlej wodę do pojemnika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Ten krok może nie dotyczyć niektórych programów.
8. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
9. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Automatyczne rozmrażanie

Piekarnik zapewnia 5 programów automatycznego rozmrażania. To rozwiązanie pozwala wygodnie rozmrażać produkty. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne rozmrażanie**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Automatyczne rozmrażanie” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 32).
4. Wybierz wagę, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
6. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Minutnik

Dodawanie nowego minutnika

1. Naciśnij przycisk **≡** na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Na ekranie minutnika wybierz opcję **+**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Jeśli dodajesz minutnik po raz pierwszy, pomiń ten krok.
4. Ustaw czas.

Edycja istniejącego minutnika

1. Naciśnij przycisk **≡** na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Na ekranie minutnika wybierz minutnik, który należy edytować, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Zmień czas.

Usuwanie minutnika

1. Naciśnij przycisk **≡** na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Na ekranie minutnika wybierz opcję **≡**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Wybierz opcję **Usuń** po prawej stronie minutnika, który należy usunąć, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
5. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Korzystanie z minutnika

1. Naciśnij przycisk **≡** na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz opcję **START** po prawej stronie minutnika, którego zamierzasz użyć, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Po uruchomieniu minutnika możesz go wstrzymać lub anulować.

UWAGA

Gdy ustawiony czas upłynie, zostanie wyświetlony komunikat „Czas minął.” i odtworzona melodia. Aby odrzucić komunikat, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.




Obsługa

Czyszczenie

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

Ta automatyczna funkcja pomaga oszczędzać czas, usuwając konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

1. Naciśnij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz opcję **Czyszczenie parą**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
5. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA


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

Usuwanie kamienia

Aby zapewnić jakość i smak gotowanego jedzenia, należy czyścić wnętrze generatora pary.

UWAGA

- Piekarnik odlicza czas trwania cykli pieczenia parowego i w razie potrzeby powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Możesz korzystać z trybów pieczenia parowego przez następne dwie godziny bez uruchamiania funkcji odkamieniania. Jednak, jeśli po dwóch godzinach nie uruchomisz i nie ukończysz funkcji usuwania kamienia, używanie trybów pieczenia parowego nie będzie możliwe.
- Po wyświetleniu komunikatu wybierz opcję **Rozpocznij teraz**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby uruchomić funkcję odkamieniania, lub wybierz opcję **Później**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby odłożyć tę czynność.

1. Naciśnij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz opcję **Usuwanie kamienia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - W przypadku pojawienia się powiadomienia o niewystarczającej ilości wody, dodaj więcej wody do zbiornika, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
6. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie wykona odprowadzanie wody.
7. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
8. Napełnij zbiornik na wodę 1000 ml wody pitnej zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne, aby rozpocząć płukanie.
9. Po zakończeniu płukania, opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika, oczyść go i umieść z powrotem w piekarniku.

OSTRZEŻENIE

- Podczas korzystania ze zbiornika na wodę, noś rękawice kuchenne.
- Należy używać wyłącznie odkamieniaczy przeznaczonych do piekarników parowych lub ekspresów do kawy.




PRZESTROGA

- Nie wolno anulować odkamieniania podczas wykonywania. W przeciwnym razie w celu aktywowania trybów gotowania na parze konieczne będzie ponowne uruchomienie cyklu odkamieniania i zakończenie go w ciągu najbliższych trzech godzin.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Wodę i odkamieniacz należy łączyć w proporcjach wskazanych przez producenta odkamieniacza.

Odprowadzanie wody

Po zakończeniu korzystania z trybów gotowania na parze, odprowadź pozostałą wodę, aby nie miała wpływu na inne tryby pieczenia. Aby ponownie odprowadzić wodę w celu czyszczenia, użyj tej funkcji.

1. Naciśnij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz opcję **Odprowadzanie wody**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do zbiornika na wodę.
6. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika, oczyść go i umieść z powrotem w piekarniku.

OSTRZEŻENIE

- Podczas korzystania ze zbiornika na wodę, noś rękawice kuchenne.
- Nie wyjmuj zbiornika na wodę podczas odprowadzania wody.

UWAGA

Gdy proces odprowadzania wody się rozpocznie, poczekaj, aż się zakończy.

Ustawienia

Aby zmienić różne ustawienia piekarnika, dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**. Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby uzyskać szczegółowe opisy.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączenie Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Możesz połączyć piekarnik z serwerem SmartThings za pomocą łączności Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, możesz używać aplikacji SmartThings do sprawdzania stanu piekarnika i/lub sterowania nim za pomocą urządzenia mobilnego.
	Zarządzanie zdalne	Wybierz opcję Aktywuj , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby dział pomocy mógł uzyskać zdalny dostęp do piekarnika w celu sprawdzenia informacji wewnętrznych.

Obsługa



Menu	Podmenu	Opis
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności ekranu wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu. UWAGA <ul style="list-style-type: none"> Wygaszacz ekranu to funkcja, która wyświetla datę i godzinę na ekranie, jeśli przez określony czas w stanie gotowości nie zostaną wprowadzone żadne dane. Włącz wygaszacz ekranu, aby aktywować motyw zegara i koniec czasu.
	Motyw zegara	Umożliwia wybór motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym uruchomi się wygaszacz ekranu. UWAGA <ul style="list-style-type: none"> Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień. Gdy ustawieniem końca czasu jest „Zawsze włączony”, poziom jasności wyświetlacza automatycznie zmieni się na poziom 2, jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna czynność.

Menu	Podmenu	Opis
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji internetowych. Urządzenie musi być połączone z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Wybierz format godziny	Umożliwia zmianę formatu czasu z 12-godzinnego na 24-godzinny.
Język		Umożliwia wybór języka.
Głośność		Umożliwia regulację głośności piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia regulację twardości wody używanej w trybach gotowania na parze. <ul style="list-style-type: none"> Miękka: Do 120 ppm Średnia: 120-240 ppm Średnio twarda: 240-350 ppm Twarda: Ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązywania problemów.
	Instrukcja pierwszego użycia	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkowania piekarnika.

Menu	Podmenu	Opis
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego. Gdy dostępne jest nowe oprogramowanie, w tym menu zostanie wyświetlony przycisk Aktualizacja oprogramowania .
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.
Tryb demonstracyjny		Umożliwia włączanie i wyłączenie trybu demo.

Zablokuj

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu.

- Aby uruchomić funkcję Zablokuj, dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Zablokuj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
- Aby wyłączyć funkcję Zablokuj, dotknij i przytrzymaj przycisk  do wyświetlenia komunikatu „Sterowanie jest odblokowane.”.

Inteligentne pieczenie

Programy automatyczne Auto Cook

W poniższej tabeli przedstawiono 35 programów automatycznych do gotowania na parze, pieczenia ciast, grillowania, pieczenia potraw i gotowania oraz podgrzewania. Tabele przedstawiają ilości potraw oraz odpowiednie zalecenia.

Przed użyciem tych programów zbiornik na wodę musi być zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Inne programy działają w trybie wentylatora piekarnika lub trybie grilla. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

1. Pieczenie z użyciem pary

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Różyczki brokuła	0,2-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
Różyczki kalafiora	0,2-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
Filet rybny na parze, 2 cm	0,2-1,0	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
Stek rybny na parze, 3 cm	0,2-1,0	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2

Inteligentne pieczenie

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Krewetki na parze	0,2-0,5	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Umieść krewetki (surowe/nieugotowane, obrane lub nie) w naczyniu do gotowania na parze. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie. Możesz ustawić na dnie piekarnika blachę do pieczenia na kąpiący płyn.		
Pierś z kurczaka na parze	0,2-1,0	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Umieść pierś kurczaka w naczyniu do gotowania na parze i naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie. Możesz ustawić na dnie piekarnika blachę do pieczenia na kąpiący płyn.		
Jajko na półtwardo	0,1-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Umieść 2-10 jajek w naczyniu do gotowania na parze. Jeśli wolisz jajka na twardo, odstaw je na kilka minut.		
Połówki ziemniaków na parze	0,4-0,8	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Pokrój ziemniaki (150-200 g każdy) na połówki, umieść je w naczyniu do gotowania na parze i naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie.		
Biały ryż	0,2-0,4	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Rozmieść biały ryż (basmati lub pandan) równomiernie w płaskim naczyniu żaroodpornym. Na każde 100 g ryżu dodaj 200 ml zimnej wody. Zamieszaj po ugotowaniu.		

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Flan na parze	0,4-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wlej mieszankę do przygotowania budyniu do 6 miseczek deserowych (po 100 ml każda). Przykryj folią spożywczą. Umieść je w naczyniu do gotowania na parze.		
Namaczanie suszonych owoców	0,1-0,5	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Umieść suszone owoce (morele, śliwki, plastry jabłka) w naczyniu do gotowania na parze.		
Topienie czekolady	0,1-0,3	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Połam czekoladę (zwykłą lub do wypieków) na kawałki, umieść w małym naczyniu żaroodpornym i przykryj folią spożywczą lub przykrywką. Umieść naczynie w naczyniu do gotowania na parze. Naczynie musi być przykryte podczas działania programu. Po wyjęciu z piekarnika dobrze wymieszaj. (W przypadku czekolady białej lub mlecznej skróć czas gotowania o 5 minut).		

2. Pieczenie ciasta

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Szarlotka	1,2-1,4	Ruszt piekarnika	1
	Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Umieść na ruszcie piekarnika. Zakres wagi zależy od ilości jabłek itd.		
Spód do ciasta owocowego	0,3-0,5	Ruszt piekarnika	2
	Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu na ruszcie piekarnika.		
Brownie	0,5-0,7	Ruszt piekarnika	2
	Umieść surowe ciasto w szklanym naczyniu żaroodpornym lub naczyniu ceramicznym na ruszcie piekarnika.		
Holenderskie ciasto maślane	0,5-0,7	Ruszt piekarnika	1
	Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu na ruszcie piekarnika.		
Chleb holenderski	0,7-0,8	Ruszt piekarnika	2
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równoległe do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
Muffiny	0,5-0,6	Ruszt piekarnika	2
	Umieść ciasto na babeczki w metalowej blasze na 12 babeczek. Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
Biszkopt	0,3-0,6	Ruszt piekarnika	1
	Włóż surowe ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm dla 300 g ciasta, 24 cm dla 400 g ciasta lub 26 cm dla 500 g ciasta). Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
Domowa pizza	0,6-1,0	Blacha do pieczenia	1
	Połóż pizzę na blasze do pieczenia. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera.		

3. Grillowanie

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Stek wołowy, cienki	0,3-0,6	Ruszt / Blacha	4 / 1
	Umieść steki obok siebie na środku rusztu piekarnika i blachy do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
Kawałki kurczaka	0,5-0,7 1,0-1,2	Ruszt / Blacha	4 / 1
	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść je skórą w dół na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
Udka z kurczaka	0,5-0,7	Ruszt / Blacha	4 / 1
	Umieść marynowane udka kurczaka obok siebie na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
Grillowany stek rybny	0,3-0,6	Ruszt / Blacha	4 / 1
	Zamarynuj filety rybne (1 cm) i umieść je obok siebie na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		

Inteligentne pieczenie

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Grillowany filet rybny	0,3-0,6	Ruszt / Blacha	4 / 1
	Zamarynuj filety rybne (1 cm) i umieść je obok siebie na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
Kotlety jagnięce	0,3-0,6	Ruszt / Blacha	4 / 1
	Zamarynuj kotlety jagnięce. Umieść kotlety jagnięce na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		

4. Pieczenie mięsa/warzyw

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Kurczak w całości	1,0-1,1 1,2-1,3	Ruszt / Blacha	2 / 1
	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż piersią do dołu na środku rusztu piekarnika i blachy do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
Pieczeń wołowa średnio krwista	1,1-1,3	Ruszt / Blacha	2 / 1
	Posmaruj wołowinę olejem i posyp przyprawami (tylko pieprzem, sól należy dodać po upieczeniu). Umieść mięso na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia, układając je tłustszą stroną w dół. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Po upieczeniu mięso należy odstawić na 5-10 minut. Powinno być wtedy owinięte w folię aluminiową.		
Pieczeń wieprzowa	0,7-0,9	Ruszt / Blacha	2 / 1
	Połóż mięso posmarowane olejem i posypane przyprawami na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia, układając je tłustszą stroną w dół. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Ryba w całości	0,4-0,8	Ruszt / Blacha	2 / 1
	Posmaruj skórę całej ryby olejem i posyp ziołami oraz przyprawami. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb, takich jak pstrąg, sandacz lub dorada.		
Pieczone warzywa	0,2-0,5	Blacha do pieczenia	4
	Połóż warzywa: pokrojoną cukinię, kawałki papryki, pokrojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na blasze do pieczenia. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.		
Pieczony ziemniak	0,4-0,8	Blacha do pieczenia	2
	Wybierz średnie ziemniaki. Oplucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj skórę mieszanką oliwy, ziół, soli i pieprzu. Umieść ziemniaki obok siebie na blasze do pieczenia.		

5. Automatyczne podgrzewanie

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ruszt piekarnika	2
	Umieść mrożoną pizzę na środku rusztu piekarnika.		
Mrożone frytki	0,4-0,5	Blacha do pieczenia	2
	Rozłóż zamrożone frytki do pieczenia na blasze.		
Mrożone paluszki rybne	0,3-0,5	Blacha do pieczenia	2
	Rozłóż paluszki rybne równo na blasze do pieczenia. Obróć je po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, aby uzyskać lepsze rezultaty.		

Inteligentne pieczenie

Automatyczne rozmrażanie

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Czas oczekiwania (min)	Poziom
Mrożone mięso (-18 °C)	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Zawsze należy osłonić brzegi folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego. Postaw potrawę na ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę do pieczenia na półce 1.
Mrożony drób (-18 °C)	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Zawsze należy osłonić końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka. Umieść drób na ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę do pieczenia na półce 1.
Mrożone ryby (-18 °C)	0,3-0,8	10-30	Zawsze należy osłonić ogon ryby folią aluminiową. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych. Umieść rybę na ruszcie piekarnika. Umieść ruszt piekarnika na półce 2, a blachę do pieczenia na półce 1.

Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Czas oczekiwania (min)	Poziom
Mrożony chleb (-18 °C)	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Umieść chleb poziomo, równoległe do drzwiczek na blasze do pieczenia na półce 2. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego, a także bułek i bagietek.
Mrożone owoce (-18 °C)	0,2-0,6	5-10	Rozmieść równomiernie owoce na blasze do pieczenia na półce 2. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich pokrojonych owoców lub jagód.

⚠ PRZESTROGA

- Po rozmrożeniu mięsa (a w szczególności drobiu) pusty piekarnik powinien działać przez około 10 minut w trybie termoobiegu (200 °C), aby zabić bakterie w komorze.
- Rozmrożonej żywności nie wolno ponownie zamrażać.

📖 UWAGA

1. Po zakończeniu rozmrażania wylej wodę z tacki i opróżnij zbiornik.
2. Wytrzyj komorę piekarnika suchą szmatką, jeśli pozostała w niej woda.
3. Wentylator chłodzący zawsze działa przez 3-10 minut po zakończeniu automatycznego rozmrażania. Nie oznacza to jednak awarii i nie trzeba się tym martwić.

Pieczenie ręczne

Tryb gotowania na parze

Pieczenie z użyciem pary

Ustawienia i czas gotowania na parze zostały opisane w poniższej tabeli.

Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.

Czasami warto na dnie komory piekarnika umieścić blachę do pieczenia, aby ściekała do niej skroplona wilgoć, np. przy obróbce filetów rybnych.

Produkt żywnościowy	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Różyczki brokuła	12-14	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Marchew w całości	25-30	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Krojone warzywa (papryka, cukinia, marchew, cebula)	15-20	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Zielona fasolka	20-25	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Szparagi	10-15	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Warzywa w całości (karczochy, cały kalafior, kolba kukurydzy)	25-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Obrane ziemniaki (pokrojone na ćwiartki)	30-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Filet rybny (o grubości 2 cm)	15-20	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Krewetki (surowe/nieugotowane)	10-14	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)

Produkt żywnościowy	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Pierś z kurczaka	23-28	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Jajka gotowane (na twardo)	16-20	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Zamrożone pyzy drożdżowe (pampuchy)	25-30	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Biały ryż (basmati lub pandan) (Użyj płaskiego naczynia żaroodpornego, dodaj podwójną ilość wody)	30-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Ryż na mleku (użyj płaskiego naczynia żaroodpornego, dodaj podwójną lub poczwórną ilość mleka)	40-50	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Kompot owocowy (użyj płaskiego, okrągłego, szklanego naczynia żaroodpornego, dodaj 1 łyżeczkę cukru i 2 łyżki stołowe wody)	25-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Budyń/krem (6 miseczek deserowych, po 100 ml każda, przykrytych folią)	20-25	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Krem z mleka i jaj (użyj dużego, płaskiego, szklanego naczynia żaroodpornego przykrytego folią)	30-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)

Inteligentne pieczenie

Dwupoziomowe gotowanie na parze

Ustawienia i czas gotowania na parze zostały opisane w poniższej tabeli.

Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu. Jeśli chcesz przygotować dwa różne dania o podobnym czasie gotowania, możesz umieścić je w piekarniku i przygotować w tym samym czasie. Jeśli jednak któraś z potraw wymaga dłuższego czasu gotowania, umieść ją jako pierwszą.

Postaw naczynie do gotowania na parze na poziomie 2, a rusz na poziomie 4.

Produkt żywnościowy	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Gotowanie dwuetapowe: Dania dwuskładnikowe (filety rybne / pokrojone warzywa)	15-20	Ruszt piekarnika (4) / naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Gotowanie dwuetapowe: Dania dwuskładnikowe (piersi kurczaka / warzywa w całości)	25-30	Ruszt piekarnika (4) / naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)

Zalecamy umieszczenie ich w płaskim naczyniu żaroodpornym na ruszcie piekarnika. Temperaturę gotowania należy zwiększać o 20-30% w przypadku gotowania kilku różnych potraw w tym samym czasie.

Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg / Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg / Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg

Ustawienia i czas pieczenia i opiekania zostały opisane w poniższej tabeli.

Zalecamy, aby zbiornik na wodę był zawsze napełniony świeżą wodą do maksymalnego poziomu.

Produkt żywnościowy	Tryb łączony Tryb gotowania na parze	Temperatura (°C)	Podgrzewanie kuchenki	Poziom pary	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Paski z ciasta francuskiego (dodaj starty ser)	Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	200	0	Cichy	15-20	Błacha do pieczenia (1)
Rogaliki (z gotowego ciasta francuskiego)	Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	180	0	Cichy	20-25	Błacha do pieczenia (1)

Produkt żywnościowy	Tryb łączony Tryb gotowania na parze	Temperatura (°C)	Podgrzewanie kuchenki	Poziom pary	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Chleb domowy	Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg	180	0	Średnia	30-40	Ruszt piekarnika (1)
Zapiekanka warzywna/ziemniaczana	Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	160-180	0	Średnia	35-50	Ruszt piekarnika (2)
Wołowina pieczona, 1 kg Średnio/dobrze wysmażona	Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg	Pierwszy etap: 180 Drugi etap: 180	X	Wysoki	Pierwszy etap: 25-35 Drugi etap: 25-35	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Kurczak w całości	Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg	Pierwszy etap: 210 Drugi etap: 210	X	Wysoki	Pierwszy etap: 30-40 Drugi etap: 20-30	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Kawałki kurczaka	Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg	Pierwszy etap: 210 Drugi etap: 210	X	Wysoki	Pierwszy etap: 20-30 Drugi etap: 20-30	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)

UWAGA

- Zalecamy obrócenie jedzenia na pierwszym i drugim etapie.
- W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca piekarnika zostanie zatrzymana. Aby ponownie uruchomić piekarnik, zamknij drzwiczki, wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Przewodnik gotowania z termoobiegiem

Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

W trybie termoobiegu zalecamy wstępne podgrzanie kuchenki.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	160-170	60-70	Ruszt piekarnika (1)
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	150-160	50-60	Ruszt piekarnika (1)
Biszkopt	150-160	25-35	Ruszt piekarnika (1)
Spód do tarty owocowej	150-170	25-35	Ruszt piekarnika (1)
Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe)	150-170	30-40	Blacha do pieczenia (2)
Rogaliki	170-180	10-15	Blacha do pieczenia (1)
Bułki	180-190	10-15	Blacha do pieczenia (1)
Ciastka	160-180	10-20	Blacha do pieczenia (2)
Frytki z piekarnika	200-220	15-20	Blacha do pieczenia (2)

Górna grzałka + Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia.

W trybie Podgrzewanie od góry + termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Położ mięso na ruszcie na poziomie podanym w tabeli i podłóż blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 1.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Pieczeń wołowa (1 kg / średnia)	170-190	60-90	Ruszt piekarnika (2) / Blacha do pieczenia (1)
Łopatka wieprzowa / rolada (1 kg)	180-200	90-120	Ruszt piekarnika (2) / Blacha do pieczenia (1)
Udo jagnięce / pieczeń jagnięca (0,8 kg)	190-210	50-80	Ruszt piekarnika (2) / Blacha do pieczenia (1)
Kurczak w całości (1,2 kg)	200-220	50-70	Ruszt piekarnika (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pstrąg w całości (2 szt. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Ruszt piekarnika (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pierś z kaczki (0,3 kg)	180-200	25-35	Ruszt piekarnika (2) / Blacha do pieczenia (1)

Inteligentne pieczenie

Dolna grzałka + Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia ciast i innych produktów.

W trybie Dolna grzałka + Termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Domowa pizza	180-200	20-30	Blacha do pieczenia (1)
Upieczone wstępnie, schłodzone quiche / ciasto	180-200	10-15	Ruszt piekarnika (1)
Zamrożona pizza	180-200	15-20	Blacha do pieczenia (1)
Mrożona pizza	180-200	15-25	Blacha do pieczenia (1)
Schłodzona pizza	180-200	8-15	Blacha do pieczenia (1)
Szarlotka	160-180	60-70	Ruszt piekarnika (1)
Ciasto francuskie z jabłkami	180-200	10-15	Blacha do pieczenia (1)

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Duży grill

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.

Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

Produkt żywnościowy	Czas 1 (min)	Czas 2(min)	Akcesorium (półka)
Skrawki kebaba	8-10	6-8	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (1)
Steki wieprzowe	7-9	5-7	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (1)
Kiełbaski	6-8	6-8	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (1)
Kawałki kurczaka	20-25	15-20	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (1)
Steki z łososia	8-12	6-10	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (1)
Krojone warzywa	15-20	-	Blacha do pieczenia (4)
Tosty	2-3	1-2	Ruszt piekarnika (4)
Tosty z serem	3-5	-	Ruszt piekarnika (4)

Grill z wentylatorem

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania. Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

Produkt żywnościowy	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Kiełbaski	8-10	Ruszt piekarnika (3)
Kawałki ziemniaków	20-25	Ruszt piekarnika (3)
Mrożone frytki	15-20	Błacha do pieczenia (3)
Mrożone krokiety	20-25	Błacha do pieczenia (3)
Mrożone kawałki kurczaka	15-20	Błacha do pieczenia (3)
Stek z łososa	15-20	Ruszt piekarnika (3) / Błacha do pieczenia (1)
Filet rybny	12-17	Ruszt piekarnika (3) / Błacha do pieczenia (1)
Ryba w całości	15-20	Ruszt piekarnika (3) / Błacha do pieczenia (1)
Kawałki kurczaka	30-40	Ruszt piekarnika (3) / Błacha do pieczenia (1)

Zasady przygotowywania potraw z wentylatorem tradycyjnym

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia ciast i innych produktów.

W trybie Wentylator konwencjonalny zaleca się wstępne nagrzanie kuchenki.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Lasagne	200-220	20-25	Ruszt piekarnika (2)
Zapiekane warzywa	180-200	20-30	Ruszt piekarnika (2)
Zapiekanka ziemniaczana	180-200	40-60	Ruszt piekarnika (2)
Mrożone zapiekanki	160-180	10-15	Błacha do pieczenia (2)
Ciasto marmurkowe	160-180	50-70	Ruszt piekarnika (1)
Chleb	150-170	50-60	Ruszt piekarnika (1)
Muffiny	180-200	20-30	Ruszt piekarnika (1)
Ciastka	180-200	10-20	Błacha do pieczenia (2)

Zasady pieczenia intensywnego

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia. W trybie Intensywne (dolna grzałka + górna grzałka + termoobieg) zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Ruszt piekarnika (1)
Zapiekanka warzywna (2 kg)	160-180	40-60	Ruszt piekarnika (1)
Zapiekanka z ziemniaków (2 kg)	160-180	60-90	Ruszt piekarnika (1)
Pieczeń wołowa (2 kg / średnia)	160-180	60-90	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Kaczka w całości (2 kg)	180-200	60-90	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
2 kurczaki w całości (po 1,2 kg)	200-220	60-90	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)

Tryb Pro-Roasting

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury ponad 200 °C. Grzałka górna i wentylator termoobiegu są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu.

Ten tryb jest odpowiedni dla pieczonego mięsa, drobiu i ryb.

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Akcesorium (półka)
Pieczeń wołowa	80-100	3:30-4:30	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Pieczeń wieprzowa	90-110	3:30-4:00	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Pierś z kaczki	80-100	1:30-2:00	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Filet z wołowiny	80-100	1:30-2:00	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)
Filet z wieprzowiny	80-100	1:30-2:00	Ruszt piekarnika (2) / Błacha do pieczenia (1)

Inteligentne pieczenie

Termoobieg ekonomiczny

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kruszonka z owocami, 0,8-1,2 kg	Ruszt piekarnika	1	160-180	50-70
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha do pieczenia	2	190-200	60-70
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	2 1	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha do pieczenia	2	180-200	30-40
Mrożone łódeczki ziemniaczane, 0,3-0,5 kg	Blacha do pieczenia	2	190-210	30-40
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	2 1	200-220	25-35
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	2 1	200-220	30-40
Pieczona polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	2 1	180-200	60-70
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha do pieczenia	2	200-220	20-30

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Jeśli gotowanie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć piekarnik około 5-10 minut przed końcem czasu gotowania, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu gotowania.
- Nie należy zbyt często otwierać drzwiczek podczas gotowania, aby utrzymać temperaturę w komorze oraz zaoszczędzić czas i energię.

Pieczenie wielopoziomowe (specjalne)

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania. W trybie gotowania wielopoziomowego zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesorium (półka)
Małe ciasta	150-160	20-30	2 blachy do pieczenia (4+2)
Mini-ciasta	160-180	20-30	2 blachy do pieczenia (4+2)
Rogaliki	160-180	20-30	2 blachy do pieczenia (4+2)
Ciasto francuskie	180-200	30-40	2 blachy do pieczenia (4+2)
Ciastka	170-190	15-20	2 blachy do pieczenia (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (2)
Mrożone frytki	180-200	30-50	2 blachy do pieczenia (4+2)
Mrożone kawałki kurczaka	180-200	20-30	2 blachy do pieczenia (4+2)
Mrożona pizza	200-220	20-30	Ruszt piekarnika (4) / Blacha do pieczenia (2)

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350

1. Pieczenie ciasta

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Włóż blachę do gotowania tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Poziom	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	1	Wentylator konwencjonalny	150-160	20-30
		1	Termoobieg	150-160	20-25
	Blacha do pieczenia + Blacha do pieczenia	2 + 4	Pieczenie wielopoziomowe	150-160	20-30
Biszkopt beztfuszczy	Tortownica na dużej kratce (powlekane na czarno, Ø 26 cm)	1	Tryb konwencjonalny	150-160	20-30
		1	Termoobieg	150-160	30-35
Krucze ciasto	Blacha do pieczenia	1	Tryb konwencjonalny	150-160	20-30
		1	Termoobieg	150-160	20-30
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha do pieczenia	1	Tryb konwencjonalny	150-160	40-50
		1	Termoobieg	150-160	45-55
Szarlotka	Duży ruszt + 2 tortownice * (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1 ustawiona po przekątnej	Dolna grzałka + Termoobieg	170-190	70-90

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

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję grilla.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Poziom	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Ruszt piekarnika	4	Grill	250	1. 1-2 2. 1-2
Burgery wołowe (12 szt.)	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia (do gromadzenia ściekającego płynu)	4+2	Grill	250	1. 10-15 2. 10-15

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie piekarnika zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na powierzchnie uszczelniające drzwiczek (dotyczy wybranych modeli).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń. Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni piekarnika należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Jeśli na zewnątrz (np. powierzchnia drzwi, uchwyt lub wyświetlacz) znajdują się odciski palców, tłuszcz lub plamy, należy czyścić miękką ściereczką z dodatkiem środka do czyszczenia szkła lub neutralnego detergentu, a następnie wytrzeć do sucha miękką, czystą i suchą ściereczką.

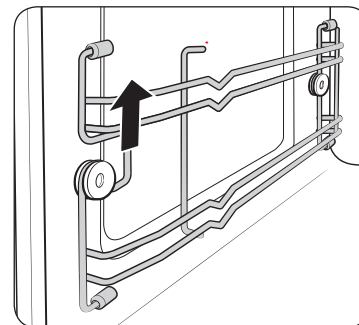
Usuwanie z wnętrza piekarnika uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustym piekarniku umieść szklankę rozcieńzonego soku cytrynowego.
2. Włącz piekarnik na 10 minut (maksymalna temperatura).
3. Po zakończeniu cyklu zaczekaj, aż piekarnik ostygnie. Następnie otwórz drzwiczki i wyczyść komorę.

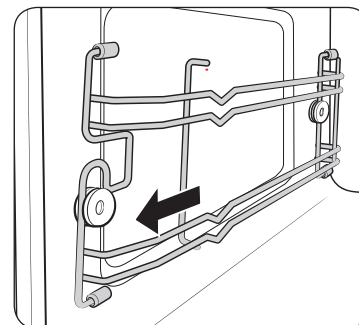
⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu użytkowania piekarnika.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych piekarnika.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę piekarnika należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, aż piekarnik ostygnie.

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



1. Unieś przednią część prowadnicy, aby wyjąć ją z uchwytu.



2. Wsuń prowadnicę, aby ją wyciągnąć.
3. Wyciągnij drugą prowadnicę w taki sam sposób.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować prowadnice.

📖 UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

Piekarnik nie zawiera żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna piekarnika ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

W przypadku nieużywania piekarnika przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść kuchenkę do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie piekarnika.

Rozwiązywanie problemów

Podczas korzystania z piekarnika może wystąpić problem. W takim przypadku należy najpierw zapoznać się z poniższą tabelą i sprawdzić proponowane rozwiązania. Jeśli problem nie ustąpi lub kod informacyjny ciągle pojawia się na wyświetlaczu, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Opcja wyświetlacza jest wyłączona.	Włącz opcję wyświetlacza. Bieżąca godzina zwykle znika po kilku minutach od włączenia opcji wyświetlacza.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Kuchenka została otwarta w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia wybierz opcję Kontynuuj , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne .
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Piekarnik pracował przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do piekarnika.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla piekarnika.

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania piekarnika.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Na piekarniku znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na piekarniku.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową piekarnika.	Wyczyść piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Oświetlenie wnętrza może się automatycznie wyłączyć, jeśli drzwiczki będą otwarte przez długi czas. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk Anuluj.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze piekarnika i spróbuj ponownie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Jeśli funkcja automatycznego gotowania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.
Piekarnik nie jest wypoziomowany.	Piekarnik jest zamontowany na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że piekarnik jest umieszczony na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji piekarnika używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania piekarnik natychmiast rozpocznie pracę.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na piekarniku można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii urządzenia.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
Para przecieka przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii urządzenia.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
W piekarniku pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii urządzenia.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii urządzenia.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać przez około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii urządzenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Dym wydobywa się podczas pracy.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu piekarnika usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik		
Piekarnik nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania kuchenki wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu piekarnika usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza piekarnika wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść kuchenkę suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz piekarnika i włączyć go, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki piekarnika nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Wyzeruj kontrolki urządzenia lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

Kody informacyjne

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

Kod	Opis	Działanie
C-20	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiła przerwa.	Odłącz przewód zasilający piekarnika i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiło zwarcie.	
C-70	W obwodzie czujnika pary nastąpiła przerwa.	
	W obwodzie czujnika pary nastąpiło zwarcie.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy MICOM głównym a podrzędnym.	
C-F1	Występuje tylko w przypadku błędu odczytu/zapisu EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. W przypadku, gdy temperatura przekroczy limit temperatury podczas pracy danym trybie (wykrycie pożaru).	Odłącz piekarnik od zasilania, aby mógł ostygnąć, a następnie uruchom go ponownie.
C-F2		Zatrzymaj piekarnik i spróbuj ponownie.
C-d0	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i wyczyść przycisk (kurz, woda). Po wystąpieniu tego samego problemu skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung.

Parametry techniczne

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

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2850 W
	Grill	2550 W
	Termoobieg	2500 W
	Para	2850 W
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. × Wys. × Głęb.)	Jednostka główna	595 × 456 × 570 mm
	Do zabudowy	560 × 446 × 549 mm
Pojemność		50 litrów
Waga	Netto	36,1 kg
	W opakowaniu transportowym	40,4 kg

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

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identyfikator modelu		NQ50T8939**
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI _{cavity})		80,3
Klasa wydajności energetycznej na komorę		A+
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})		-
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})		0,61 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)		50 l
Typ piekarnika		Do zabudowy
Masa urządzenia (M)		36,3 kg
Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min
Sieć Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	20 min
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	30 min

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

UWAGA

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

PRZESTROGA

Funkcja WLAN 5 GHz tego urządzenia może być używana tylko w pomieszczeniach zamkniętych we wszystkich krajach UE i w Wielkiej Brytanii.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Aby uzyskać jego kompletny kod źródłowy do upływu 3 lat od ostatniej dostawy tego produktu, należy wysłać wiadomość e-mail na adres oss.request@samsung.com.

Można także uzyskać kompletny kod źródłowy na nośniku fizycznym, takim jak płyta CD-ROM. Wówczas wymagana będzie minimalna opłata.

Następujące łącze http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 prowadzi na stronę pobierania udostępnionego kodu źródłowego i informacji o licencji typu open source związanej z tym produktem. Ta oferta dotyczy każdej osoby, która otrzymała tę informację.



Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/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



DG68-01261E-00