

Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofal

Instrukcja obsługi

NQ5B5763D**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	7
Środki ostrożności - działanie trybu mikrofal	8
Ograniczona gwarancja	9
Definicja grupy produktu	9
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	9
Instalacja	10
Elementy	10
Instrukcje montażu	11
Konserwacja	15
Czyszczenie	15
Wymiana (naprawa)	15
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	15
Przed rozpoczęciem	16
Panel sterowania	16
Zegar	16
Ruszty boczne	17
Informacje o energii mikrofalowej	17
Przybory kuchenne do trybu mikrofal	18

Obsługa	19
Omówienie funkcji	19
Tryb ręczny	20
Tryb automatyczny	25
Zasady programów automatycznych	25
Funkcja specjalna	28
Więcej funkcji	30
Ustawienia systemu	31
Smart Control	32
Inteligentne pieczenie	32
Gotowanie ręczne	32
Szybko i łatwo	41
Rozwiązywanie problemów	42
Punkty kontrolne	42
Kod informacyjny	46
Dane techniczne	46
Dodatek	47
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	47

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: Płyny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż może to spowodować ich wybuch.

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;
- w budynkach rolniczych;

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

W trybie mikrofal 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.

Piekarnik w trybie mikrofal jest przeznaczony 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 piekarnika należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki piekarnika zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w trybie mikrofal 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z niej 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 zabudowy. Urządzenia nie wolno umieszczać w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje do gotowania w trybie mikrofal.

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, aby 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 nie mogą samodzielnie czyścić ani naprawiać urządzenia.

Urządzenie nie może mieć możliwości odłączenia od zasilania elektrycznego po zamontowaniu. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

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 piekarnika 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.

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

Podczas używania urządzenie staje się gorące. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas czyszczenia powierzchnie mogą stawać się gorętsze niż zwykle, dlatego dzieci powinny przebywać w bezpiecznej odległości. Funkcja czyszczenia zależy od modelu.

OSTRZEŻENIE: Podczas używania elementy dostępne mogą stawać się gorące. Małe dzieci należy trzymać z dala od 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 wolno używać myjek parowych.

OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć porażenia elektrycznego, przed wymianą lampki należy pamiętać o wyłączeniu urządzenia.

Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno ustawiać za drzwiami ozdobnymi.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne elementy stają się gorące podczas używania.

Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych.

Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z dala od urządzenia, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces gotowania należy nadzorować. Proces gotowania krótkiego należy nadzorować stale.

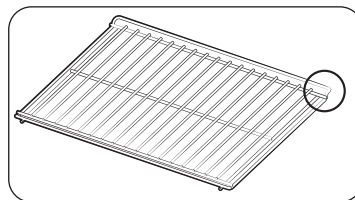
Drzwiczki lub powierzchnie zewnętrzne mogą stawać się gorące podczas działania urządzenia.

Kiedy urządzenie działa, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

Podczas używania urządzenia powierzchnie mogą stawać się gorące.

Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub systemu 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. Czyszczenie i czynności konserwacyjne wykonywane przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są one w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod nadzorem. Chronić urządzenie i jego przewód przed dziećmi w wieku poniżej 8 lat.



Zagiętą stronę ramy należy umieścić z tyłu, aby zapewnić podparcie pozycji spoczynkowej w przypadku gotowania dużej ilości potraw (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 ani 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.

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.

Tryb mikrofal – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w trybie mikrofal 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 piekarnika. 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Środki ostrożności dotyczące trybu mikrofal

W trybie mikrofal należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchence mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itp.

Należy usunąć druczane 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 należy 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 wystarczającego jej ostygnięcia.

Zawsze należy używać rękawic kuchennych podczas wyciągania naczynia.

Płyny należy zamieszać w czasie podgrzewania lub po zakończeniu. 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 piekarnika).

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

Środki ostrożności - działanie trybu mikrofal

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 drzwiczek). 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 piekarnika należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a następnie suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać piekarnika, gdy jest on uszkodzona. Należy korzystać z piekarnika 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 druciana podstawka.

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 zakupionego piekarnika 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 lokalnym 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 należy 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 piekarnik nadaje się do użytku w gospodarstwach domowych i lokalach 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.

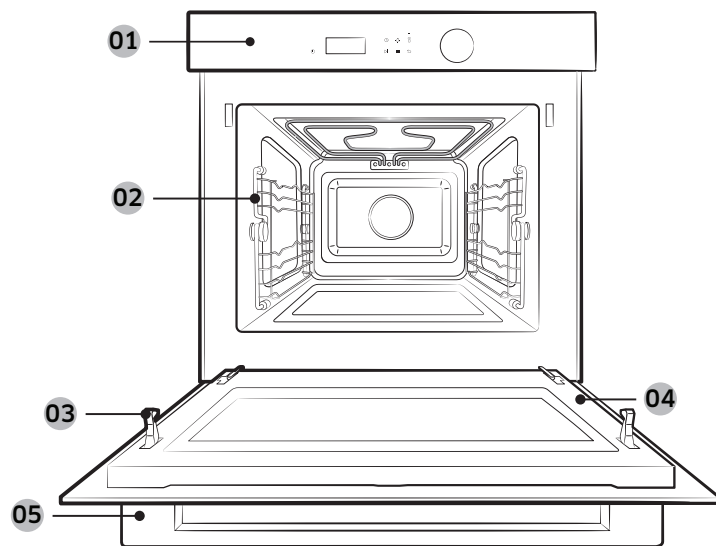
Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępna za pośrednictwem witryny www.samsung.com

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 Ruszty boczne

03 Zamek zabezpieczający
drzwiczki

04 Drzwiczki

05 Uchwyt drzwiczek

Akcesoria

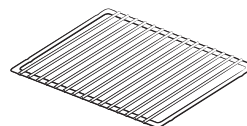
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie kucharki
mikrofalowej).



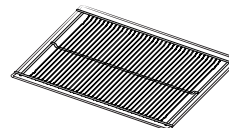
Taca do pieczenia
(Nie używać w trybie kucharki
mikrofalowej).



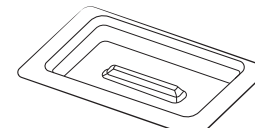
Żeberkowa wkładka tacy
(Przydatna w menu szybkiego gotowania i
w trybie grilla).



Naczynie do gotowania na parze
(Przydatne do pracy w trybie kucharki
mikrofalowej podczas gotowania na parze).



Ruszt do smażenia Air Fry
(Przydatny do gotowania w trybie Air Fry).



Taca do parowania
(Przydatna w trybie naturalnej pary).



3 śruby (M4 L25)

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronach **32 – 41**.

Naczynie do gotowania na parze

Naczynie do gotowania na parze to zestaw składający się z miski, tacy wkładanej i pokrywki, które są przystosowane do gotowania na parze. Naczynia do gotowania na parze można używać do przygotowania potraw takich jak ryż, makaron i warzywa, aby zachować ich wartości odżywcze.

- Części naczynia do gotowania na parze mogą wytrzymać temperatury od -10 °C do 130 °C.
- Podczas rozmrażania umieść zamrożoną żywność w misce do gotowania na parze bez przykrywki. Płyn pozostanie na dnie garnka i nie zaszkodzi potrawom.
- Patrz **Poradnik dotyczący gotowania na parze** na stronie 40.

PRZESTROGA

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone do tego modelu produktu. Nie używaj naczynia do gotowania na parze z innymi modelami ani produktami. Może dojść do pożaru lub uszkodzenia mienia.
- Nie używaj z innymi trybami gotowania, poza trybem kuchenki mikrofalowej.
- Nie używaj naczynia do gotowania na parze z potrawami zawierającymi dużo cukru lub tłuszczu.
- Podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze używaj rękawic kuchennych, ponieważ naczynie do gotowania na parze staje się bardzo gorące podczas gotowania.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywki, ponieważ para uciekająca z naczynia może być bardzo gorąca.
- Przed gotowaniem upewnij się, że naczynie do gotowania na parze zostało prawidłowo zmontowane, razem z pokrywką.

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

Urządzenie spełnia wymagania określone w przepisach UE.

Usuwanie opakowania i urządzenia.

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton,
- folia polietylenowa (PE),
- polistyren niezawierający CFC (sztywna pianka PS).

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 przeznaczony wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Podczas używania i po użyciu urządzenie jest gorące.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

Instalacja

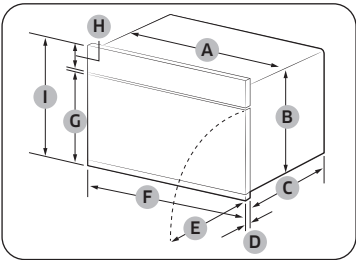
Podłączenie do prądu

Domowa instalacja elektryczna, do której podłączane jest urządzenie musi być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi. Urządzenie należy ustawiać w taki sposób, aby zawsze można go było odłączyć od zasilania. Odłączanie może się odbywać poprzez pozostawienie dostępnej wtyczki lub instalację wyłącznika w instalacji stałej zgodnie z zasadami wykonywania instalacji elektrycznych.

Instalowanie w szafce

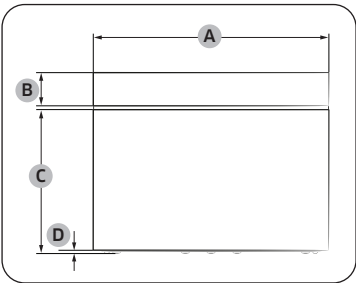
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100°C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymagane wymiary do montażu (produkt jest przeznaczony do zabudowy).



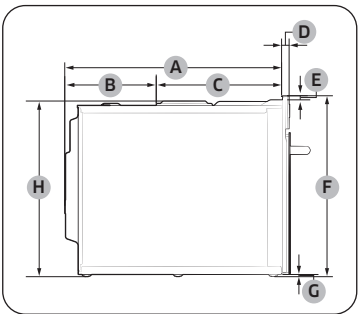
Piekarnik (mm)

A	560	F	595
B	446	G	354
C	549	H	85
D	21	I	456
E	341		



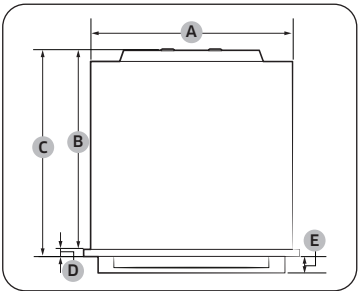
Piekarnik (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



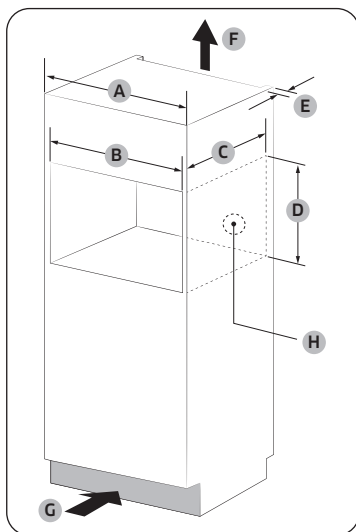
Piekarnik (mm)

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



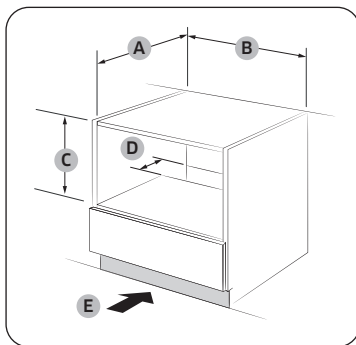
Piekarnik (mm)

A	560	D	21
B	549	E	45
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 cm²
G	200 cm²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

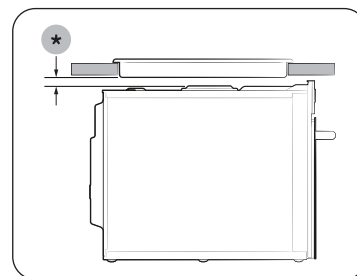


Szafka pod zlewozmywak (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / maks. 568
C	Min. 446 / maks. 450
D	50
E	200 cm²

UWAGA

Wysokość minimalna (C) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.

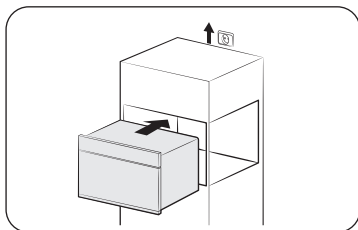


Instalacja z płytą grzejną

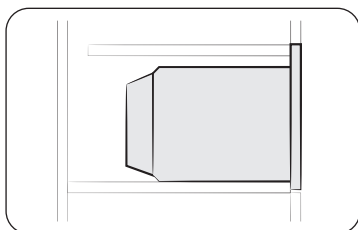
Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejną, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (*).

Instalacja

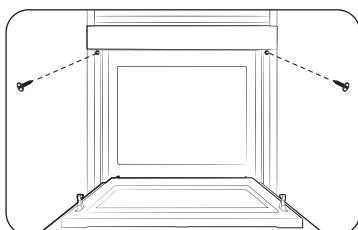
Montaż piekarnika



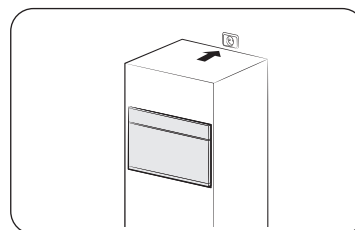
1. Wsuń częściowo piekarnik w otwór szafki. Kabel poprowadź do źródła zasilania.



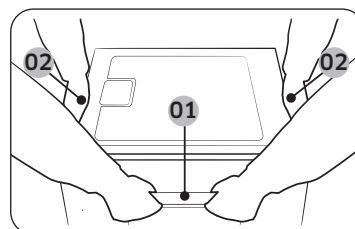
2. Wsuń całkowicie piekarnik w otwór szafki.



3. Przytwierdź piekarnik za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłącz do prądu. Sprawdź, czy urządzenie działa.



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

01 Uchwyt drzwiczek

02 Uchwyt boczny

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowaniowe, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć kuchenkę z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od kuchenki, a następnie odkręć 2 wkręty po obu stronach piekarnika.

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie piekarnika zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki i ich uszczelki (w odpowiednich modelach).

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.

Usuwanie z wnętrza piekarnika uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustym piekarniku na tacy obrotowej należy umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu poczekać do ostygnięcia piekarnika. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić 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 używania 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.

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

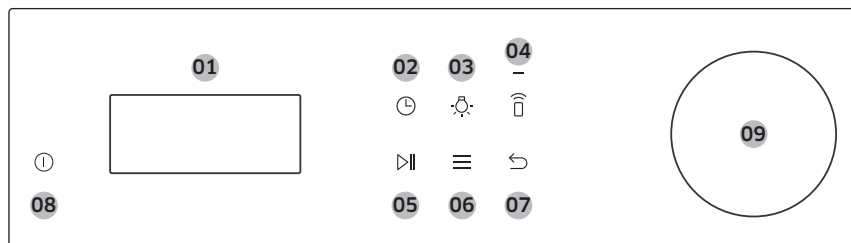
W przypadku nieużywania piekarnika przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść piekarnik do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami.

Panel sterowania

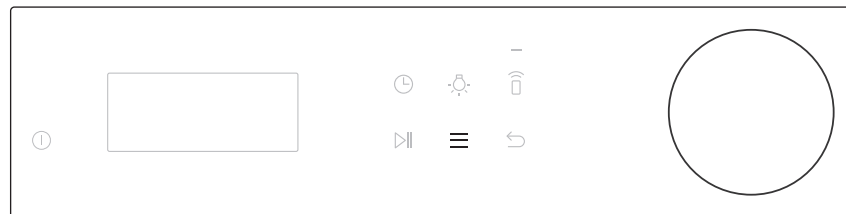
Panel przedni jest dostępny w wielu różnych materiałach i kolorach. W celu poprawy jakości rzeczywisty wygląd piekarnika może ulec zmianie bez uprzedzenia.



01 Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
02 Czas gotowania	Dotknij, aby ustawić czas gotowania.
03 Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza piekarnika.
04 Smart Control	Włączenie lub wyłączenie funkcji Smart Control. UWAGA Przed użyciem tej funkcji należy skonfigurować łatwe połączenie.
05 Start/Stop	Dotknij, aby rozpocząć lub zakończyć pracę piekarnika. Aby anulować, dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy.
06 Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę opcji. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyświetlić ustawienia systemu.
07 Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
08 Moc	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran.
09 Pokrętko	Obrót w lewo i w prawo umożliwia nawigowanie po menu i listach. Dana pozycja zostanie podkreślona, aby pokazać użytkownikowi miejsce na ekranie. Naciśnij pokrętko, aby wybrać podkreśloną pozycję.

Zegar

Ważne jest, aby ustawić prawidłowy czas w celu zapewnienia prawidłowości przebiegu operacji automatycznych.



Ustawianie czasu zegara

1. Dotknij **Menu** i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Set time (Ustaw godzinę)** przy użyciu **pokrętła**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Ustaw bieżący czas przy użyciu **pokrętła**, a następnie naciśnij **pokrętko**. (godzina, minuta i pora dnia, jeżeli trzeba)

Ustawianie daty

1. Dotknij **Menu** i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Set date (Ustaw datę)** przy użyciu **pokrętła**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Ustaw bieżącą datę przy użyciu **pokrętła**, a następnie naciśnij **pokrętko**. (miesiąc, dzień i rok)

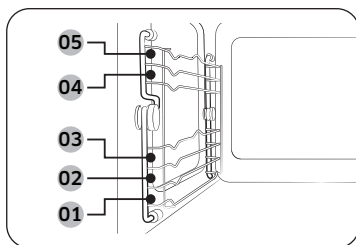
Ustawianie formatu godziny

1. Dotknij **Menu** i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Time format (Format godziny)** przy użyciu **pokrętła**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Obróć **pokrętko**, aby wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny, a następnie naciśnij **pokrętko**.

UWAGA

Nie można zmienić czasu zegara w trakcie pracy piekarnika.

Rusztzy boczne

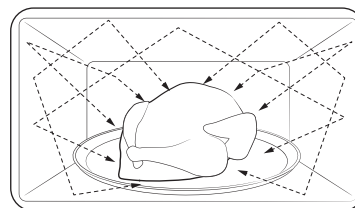


- Włóż akcesorium na odpowiednie miejsce wewnątrz piekarnika.
- Zachowaj ostrożność podczas wyciągania przyborów kuchennych i/ lub akcesoriów z piekarnika. Ciepłe posiłki i akcesoria mogą powodować oparzenia.

01 Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
02 Poziom 2	Funkcja piekarnika
03 Poziom 3	
04 Poziom 4	
05 Poziom 5	

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Kuchenka wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofałe wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofałe są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia:
 - ilość i gęstość,
 - zawartość wilgoci;
 - temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej).

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

Przed rozpoczęciem

Przybory kuchenne do trybu mikrofal

Przybory kuchenne używane w trybie Mikrofala muszą umożliwiać przenikanie mikrofal przez ich ścianki oraz penetrację żywności. Metale takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź odbijają mikrofałę. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory kuchenne oznaczone jako nadające się do kuchenek mikrofalowych są zawsze bezpieczne. Dodatkowe informacje na temat odpowiednich naczyń kuchennych zawierają podane niżej wskazówki; ponadto w piekarniku należy umieścić szklankę z wodą lub jakiś produkt spożywczy.

Wymagania

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał		Możliwość użycia w trybie mikrofal	Opis
Folia aluminiowa		△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki piekarnika lub użyto go zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy		○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane		○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i wyroby z porcelany kostnej zwykle mogą być używane w trybie mikrofal pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe		○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	×	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	×	Mogą one doprowadzić do iskrzenia.

Materiał		Możliwość użycia w trybie mikrofal	Opis
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w trybie mikrofal pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Słoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	×	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	×	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	×	Powoduje iskrzenie.
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Możliwość użycia w trybie mikrofal

△ : Używać ostrożnie

× : Brak możliwości użycia w trybie mikrofal

Omówienie funkcji

Funkcja			Zakres temperatury (poziom mocy)	Temperatura domyślna (poziom mocy)
Tryb ręczny		Termoobieg	40-230 °C	160°C
			Element grzewczy wytwarza ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania wypieków i pieczenia na różnych poziomach jednocześnie.	
		Fan Conventional (Tryb konwencji. + wentylator)	40-230 °C	180°C
			Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzewczych z wentylatorami. To ustawienie jest odpowiednie do przygotowania wypieków i pieczenia.	
		Large Grill (Duży grill)	150-230 °C	220°C
			Duży grill emituje ciepło. Użyj tego trybu, aby zarumienić górną część potrawy (np. mięsa, lasagni lub zapiekanki).	
		Fan Grill (Grill z wentylatorem)	40-230 °C	180°C
			Dwa górne elementy grzewcze generują ciepło, które jest rozprowadzane przez wentylator. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.	
		Natural Steam (Naturalna para)	120-230 °C	160°C
			Funkcja naturalnej pary umożliwia przygotowanie wypieków kruchych na zewnątrz i wilgotnych w środku. Najlepsze rezultaty zapewni wstępne rozgrzanie piekarnika.	
		Microwave (Mikrofala)	100-800 W	800 W
			Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	

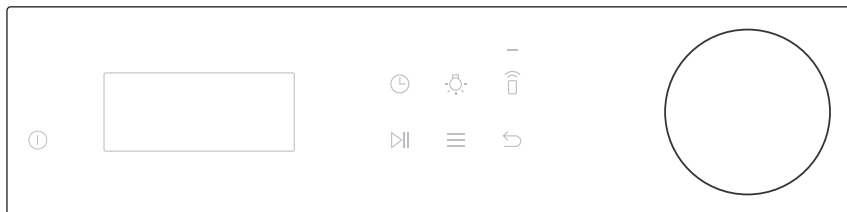
Funkcja			Zakres temperatury (poziom mocy)	Temperatura domyślna (poziom mocy)
Tryb ręczny		Microwave (Mikrofala) + Grill	40-200 °C 100 W-600 W	200°C 300 W
			Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową.	
		Microwave + Convection (Mikrofala + konwekcja)	40-200 °C 100 W-600 W	180°C 300 W
			Elementy grzejne generują ciepło, a wentylator konwekcyjny rozprowadza wysoką temperaturę wewnątrz piekarnika, ze wzmocnieniem przez energię mikrofalową.	
		Air Fry	150-230 °C	220°C
			Tryb Air Fry korzysta z gorącego powietrza, aby umożliwić przygotowanie bardziej kruchych i zdrowszych posiłków z produktów zamrożonych lub świeżych, bez oleju lub przy zastosowaniu mniejszej ilości oleju niż w przypadku normalnych trybów konwekcyjnych. Aby zapewnić najlepsze rezultaty, należy używać tego trybu z tacą do smażenia Air Fry. Skorzystaj z przepisu lub instrukcji na opakowaniu, aby odpowiednio ustawić temperaturę, czas i ilość.	
Tryb automatyczny		Programy automatyczne	Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych.	
		Automatyczne rozmrażanie	Piekarnik oferuje 5 programów rozmrażania.	
Funkcja specjalna		Keep Warm (Utrzymanie ciepła)	60-100 °C	60°C
		Czyszczenie	Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane. Piekarnik oferuje funkcję czyszczenia parą i deodoryzacją. Funkcja Steam Clean (Czyszczenie parą) służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja Deodorisation (Deodoryzacja) służy do usuwania zapachów z piekarnika.	

Obsługa

Tryb ręczny

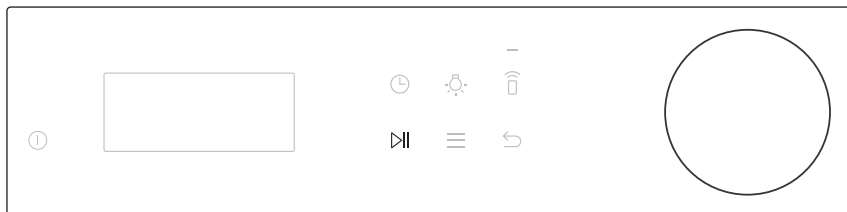
Domyślna temperatura (poziom mocy) zmienia się zgodnie z najczęściej używanym ustawieniem dla ostatnich 10 operacji.

Krok 1. Wybór trybu



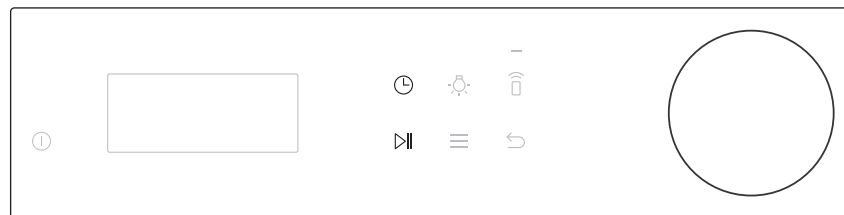
1. Za pomocą **pokrętki** aktywuj panel sterowania i wybierz tryb ręczny.
2. Naciśnij **pokrętkę**, aby potwierdzić.

Krok 2. Ustawianie temperatury



1. Przekręć **pokrętkę**, aby wybrać żądaną temperaturę.
2. Po zakończeniu naciśnij **pokrętkę**.
3. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij **▶▶**. Piekarnik zacznie gotować.
(Funkcja dostępna w trybach Convection (Termoobieg), Fan Conventional (Tryb konwencji. + wentylator), Large Grill (Duży grill), Fan Grill (Grill z wentylatorem), Air Fry (Smażenie beztłuszczowe), Natural Steam (Naturalna para)).

Krok 3. Ustawienie czasu gotowania (i poziomu mocy)



1. Użyj **pokrętki**, aby wybrać opcję „Set Cook Time” (Ustaw czas pieczenia) i zmień czas gotowania.
Jeśli naciśniesz **🕒**, możesz ustawić czas gotowania.
2. Aby ustawić czas zakończenia, wybierz opcję „Ready at 12:00” (Gotowe o 12:00) i ustaw żądany czas zakończenia przy użyciu **pokrętki**.
3. Aby zmienić poziom mocy, wybierz opcję „Cook at 800W” (Piec z mocą 800 W) i użyj **pokrętki**, aby zmienić ustawienie.
4. Po zakończeniu naciśnij **▶▶**, aby rozpocząć gotowanie.

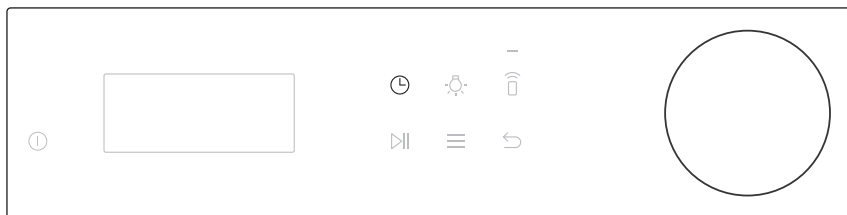
⚠ PRZESTROGA

Nie trzymaj przygotowanej potrawy zbyt długo w piekarniku. Może się on zepsuć.

Krok 4. Wstępne rozgrzewanie (tylko w trybie Convection (Termoobieg), Fan Conventional (Tryb konwencji. + wentylator), Large Grill (Duży grill), Fan Grill (Grill z wentylatorem), Natural Steam (Naturalna para))

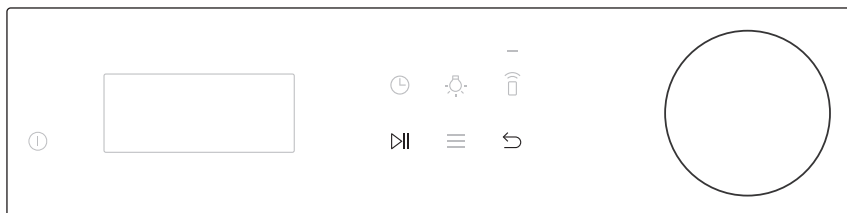
Piekarnik rozpocznie wstępne rozgrzewanie do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Po zakończeniu piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik wstępnego rozgrzewania zniknie.

Zmiana temperatury (lub poziomu mocy) i czasu pieczenia w trakcie gotowania



1. Użyj **pokrętła**, aby wybrać temperaturę/poziom mocy/czas gotowania na wyświetlaczu i naciśnij **pokrętło**.
2. Zmień wartość przy użyciu **pokrętła** i naciśnij **pokrętło**, aby potwierdzić.
3. W celu zmiany jedynie czasu gotowania dotknij . Następnie zmień czas gotowania zależnie od potrzeb.

Zatrzymanie pracy

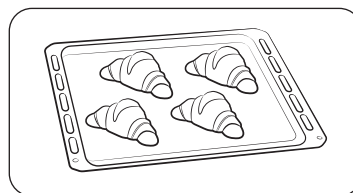


1. Dotknij .
 - Piekarnik wstrzyma pracę. Naciśnij ponownie, aby wznowić pracę piekarnika.
 - Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby anulować tryb gotowania.
2. Naciśnij , wybierz **Yes (Tak)** przy użyciu **pokrętła**.

Termoobieg

Elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprawdane równomiernie wewnątrz peikarnika przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania biskoptów, pojedynczych bułeczek scone, bułek i ciast, a także ciast owocowych, ciast parzonych i sufletów.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Termoobieg	> Temperatura	> Czas gotowania	> Podgrzewanie wstępne

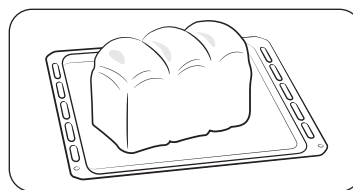


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-24.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **Add 5 min** (Dodaj 5 min) przy użyciu **pokrętła**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Fan Conventional (Tryb konwencj. + wentylator)

Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami. Ta funkcja służy do standardowego pieczenia i przygotowania wypieków w przypadku większości potraw.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Fan Conventional (Tryb konwencj. + wentylator)	> Temperatura	> Czas gotowania	> Podgrzewanie wstępne

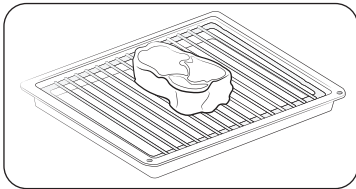


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-24.
3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **Add 5 min** (Dodaj 5 min) przy użyciu **pokrętła**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Obsługa

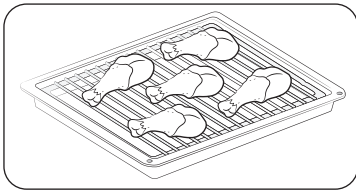
Large Grill (Duży grill)

Elementy grzejne generują ciepło. Upewnij się, że znajdują się w położeniu poziomym.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Grill	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne
						
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki. 2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części Tryb ręczny na stronach 20-24. 3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję Add 5 min (Dodaj 5 min) przy użyciu pokrętki. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.						

Fan Grill (Grill z wentylatorem)

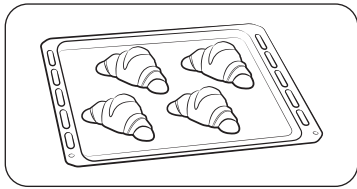
Elementy grzejne generują ciepło. Upewnij się, że znajdują się w położeniu poziomym.

Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Grill	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne
						
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki. 2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części Tryb ręczny na stronach 20-24. 3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję Add 5 min (Dodaj 5 min) przy użyciu pokrętki. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.						

Natural Steam (Naturalna para)

Ciepło jest generowane w górnych i dolnych elementach grzejnych z wentylatorami.

Ta funkcja służy do standardowego pieczenia i przygotowania wypieków w przypadku większości potraw.

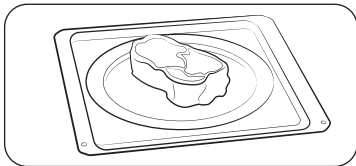
Krok 1		Krok 2		Krok 3		Krok 4
Natural Steam (Naturalna para)	>	Temperatura	>	Czas gotowania	>	Podgrzewanie wstępne
						
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki. 2. Wykonaj czynności 1-4 opisane w części Tryb ręczny na stronach 20-24. 3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję Add 5 min (Dodaj 5 min) przy użyciu pokrętki. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.						

Microwave (Mikrofala)

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Microwave (Mikrofala)	-	Czas gotowania (poziom mocy)	-



- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w trybie mikrofal, następnie postaw pojemnik na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-24. Piekarnik zostanie włączony po ustawieniu czasu gotowania.
- Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **Add 30 sec** (Dodaj 30 sek) przy użyciu **pokrętła**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

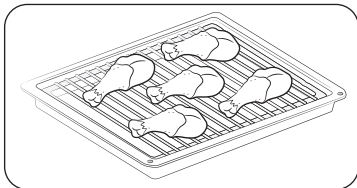
Poziom mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	88	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	75	600	
ŚREDNI	56	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	38	300	
ROZMRAŻANIE	22	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	13	100	Do rozmrażania warzyw.

Microwave (Mikrofala) + Grill

Elementy grzejne generują ciepło, które jest wzmacniane energią mikrofalową. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w trybie mikrofal, takich jak przybory szklane lub ceramiczne.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Microwave (Mikrofala) + Grill	Temperatura	Czas gotowania (poziom mocy)	-



- Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb ręczny** na stronach 20-24. Piekarnik zostanie włączony po ustawieniu czasu gotowania.
- Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję **Add 30 sec** (Dodaj 30 sek) przy użyciu **pokrętła**.
Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

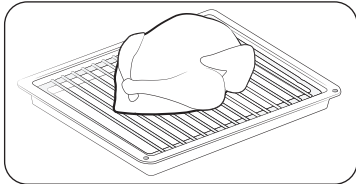
PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Obsługa

Microwave + Convection (Mikrofala + konwekcja)

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruchą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, bułeczek scone i pieczywa.

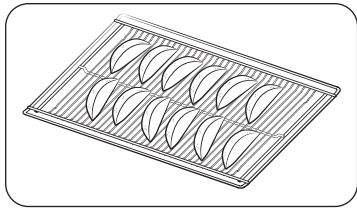
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Microwave + Convection (Mikrofala + konwekcja)	> Temperatura	> Czas gotowania (poziom mocy)	> -
			
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na ruszcie i zamknij drzwiczki. 2. Wykonaj czynności 1–3 opisane w części Tryb ręczny na stronach 20–24. Piekarnik zostanie włączony po ustawieniu czasu gotowania. 3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję Add 30 sec (Dodaj 30 sek) przy użyciu pokrętła. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.			

PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

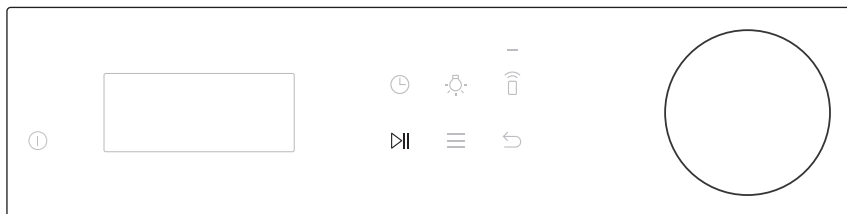
Air Fry

Elementy grzejne generują ciepło, które jest rozprowadzane równomiernie wewnątrz piekarnika przez wentylator konwekcyjny. Użyj tego trybu do przygotowania biszkoptów, pojedynczych bułeczek scone, bułek i ciast, a także ciast owocowych, ciast parzonych i sufletów.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Air Fry	> Temperatura	> Czas gotowania	> -
			
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanych akcesoriach i zamknij drzwiczki. 2. Wykonaj czynności 1–4 opisane w części Tryb ręczny na stronach 20–24. 3. Po zakończeniu gotowania możesz wybrać opcję Add 5 min (Dodaj 5 min) przy użyciu pokrętła. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.			

Tryb automatyczny

Piekarnik oferuje 2 różne tryby automatyczne: Automatyczne rozmrażanie i Programy automatyczne. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.



1. Użyj **pokrętki**, aby wybudzić panel sterowania, wybierz **Auto Mode** (Tryb automatyczny) i naciśnij **pokrętkę**, aby potwierdzić.
 - Auto Cook (AUTO) (Automatyczne gotowanie), Auto Defrost (⊗) (Automatyczne rozmrażanie).
2. Obróć **pokrętkę**, aby wybrać preferowany program i naciśnij **pokrętkę**, aby potwierdzić.
3. Obróć **pokrętkę**, aby wybrać żadaną wagę, a następnie naciśnij **pokrętkę**, aby potwierdzić.
4. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlone menu i przewodnik po akcesoriach. (Naciśnij **pokrętkę**).
5. Dotknij **▶||** lub naciśnij **pokrętkę**, aby rozpocząć gotowanie.

⚠ PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

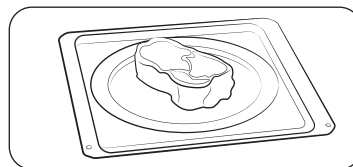
📖 UWAGA

Czas gotowania jest wstępnie zaprogramowany dla każdego menu i nie można go zmienić.

AUTO Programy automatyczne

Niedoświadczeni kucharze mogą korzystać z 20 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Programy automatyczne	Menu	Waga



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronach 25.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Zasady programów automatycznych

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Potrawa na talerzu	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		
Mrożona pizza	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2
	Połóż mrożoną pizzę w piekarniku.		

Obsługa

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Mrożona lasagne	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2
	Połóż zamrożoną lasagne w odpowiedniej misce ze szkła żaroodpornego lub w naczyniu ceramicznym. Po podgrzaniu odstaw na 2-3 minuty.		
Kurczak w całości	1,1 - 1,2 1,2 - 1,3	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2
	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż go piersią do dołu, na środku żeberkowej wkładki tacy z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 5 minut.		
Kawałki kurczaka	0,6 - 0,7 0,9 - 1,0	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4
	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na żeberkowej wkładce tacy na płycie ceramicznej, skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2 - 3 minuty.		
Pieczona jagnięcina	0,8 - 0,9 1,1 - 1,2	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3
	Umieść marynowaną jagnięcinę na żeberkowej wkładce tacy z płytą ceramiczną. Gdy piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, obróć na drugą stronę i rozpocznij gotowanie ponownie.		
Mrożone frytki	0,3 - 0,4 0,4 - 0,5	Taca do pieczenia	3
	Rozłóż mrożone frytki na metalowej tacy do pieczenia.		
Pieczone półówki ziemniaków	0,4 - 0,5 0,6 - 0,7	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4
	Pokrój ziemniaki na półówki. Ułóż je w kóło na tacy stroną przeciętą skierowaną do grilla. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2 - 3 minuty.		

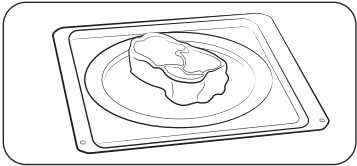
Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Szarlotka	1,2 - 1,4	Taca do pieczenia	2
	Umieść szarlotkę w metalowym, okrągłym naczyniu. Włóż na tacę do pieczenia. Zakresy wag uwzględniają wagę jabłek itp.		
Chleb holenderski	0,7 - 0,8	Taca do pieczenia	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnej blachy do pieczenia (długość 25 cm). Umieść blachę długim bokiem do drzwiczek.		
Różyczki brokuła	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Płyta ceramiczna	1
	Pokrój brokuły na plasterki lub półówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Różyczki kalafiora	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Płyta ceramiczna	1
	Opłucz i oczyść świeże kalafiora i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2 - 0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,3 - 0,4 kg dodaj 45 - 60 ml (3 - 4 łyżki stołowe). Umieść miskę w środku komory. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Krojone marchewki	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 0,2 - 0,3 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 0,4-0,5 kg dodaj 45 - 60 ml (3-4 łyżki stołowe). Umieść miskę w środku komory. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Ziemniaki w mundurkach	0,3 - 0,4 0,7 - 0,8	Płyta ceramiczna	1
	Wyplucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj oliwą z oliwek i ponaktuwaj skórę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3 - 5 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Obrane ziemniaki	0,4 - 0,5 0,7 - 0,8	Płyta ceramiczna	1
	Wypłucz i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej miski żaroodpornej z pokrywką. Dodaj 15 - 30 ml (1 - 2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3 - 5 min.		
Cukinie	0,2 - 0,3 0,3 - 0,4	Płyta ceramiczna	1
	Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Rozłóż je równomiernie w szklanej misce z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Gotuj tylko do zmięknięcia.		
Krojone bakłażany	0,1 - 0,2 0,3 - 0,4	Płyta ceramiczna	1
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny (15 ml). Rozłóż je równomiernie w szklanej misce z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Krojone cebule	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misce z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Mieszane warzywa	0,2 - 0,3 0,4 - 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wypłucz i oczyść świeże warzywa. Rozłóż je równomiernie w szklanej misce z przykrywką. W przypadku porcji 0,2-0,3 kg dodaj 15 ml (1 łyżka stołowa) wody, a w przypadku porcji 0,4-0,5 kg dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe). Umieść miskę w środku komory. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
Biały ryż	0,2 - 0,3	Płyta ceramiczna	1
	Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.		

⚙ Automatyczne rozmrażanie

Piekarnik oferuje 5 programów rozmrażania. Czas i poziom mocy są ustawiane automatycznie zgodnie z wybranym programem.

Krok 1		Krok 2		Krok 3
Automatyczne rozmrażanie	>	Menu	>	Waga



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, ustaw naczynie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj czynności 1-3 opisane w części **Tryb automatyczny** na stronach 25.
3. Po zakończeniu gotowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Obsługa

Poradnik dotyczący rozmrażania

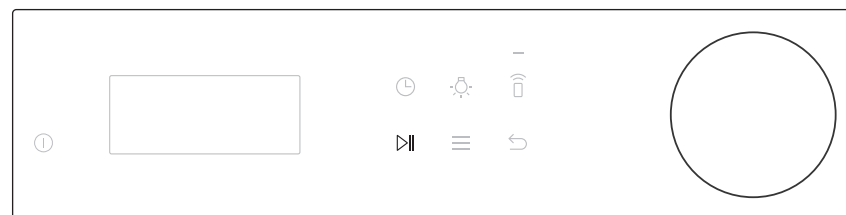
Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
Mięso	0,2 - 1,5	Płyta ceramiczna	1
	Osłoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.		
Drób	0,2 - 1,5	Płyta ceramiczna	1
	Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.		
Ryby	0,2 - 1,5	Płyta ceramiczna	1
	Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.		
Chleb/ Ciasto	0,1 - 0,8	Płyta ceramiczna	1
	Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Piekarnik działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.		
Owoce	0,1 - 0,6	Płyta ceramiczna	1
	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.		

Funkcja specjalna

Keep Warm (Utrzymanie ciepła)

Przy użyciu tej funkcji tylko konwekcyjny element grzewczy pracuje – jest włączany i wyłączany, aby utrzymać temperaturę potrawy.

Po zakończeniu gotowania



1. Za pomocą **pokrętła** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Keep Warm** ( (Utrzymanie ciepła).
2. Naciśnij **pokrętło**, aby potwierdzić.
3. Przekręć **pokrętło**, aby wybrać żadaną temperaturę (60 – 100 °C).
4. Po zakończeniu naciśnij **pokrętło**. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij . Piekarnik zacznie się rozgrzewać.
5. Obróć **pokrętło**, aby wybrać czas pracy urządzenia.
6. Po zakończeniu naciśnij **pokrętło** lub dotknij , aby rozpocząć.

PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez godzinę. W przeciwnym razie może to wpłynąć na jakość jedzenia.
- Aby potrawa była chrupiąca, nie przykrywaj potrawy w czasie, gdy jest włączona funkcja utrzymywania temperatury.

Poradnik dotyczący funkcji utrzymania ciepła

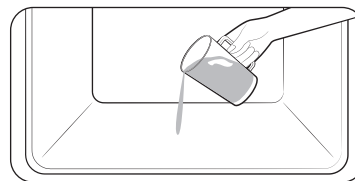
Potrawa	Temperatura (°C)	Czas oczekiwania (min)	Wskazówki
Posiłki	80	30	Utrzymywanie temperatury mięs, drobiu, zapiekanek, pizzy, ziemniaków i posiłków na talerzach.
Napoje	80	30	Utrzymywanie temperatury wody, mleka i kawy.
Chleb/ pieczywo	60	30	Utrzymywanie temperatury chleba, tostów, bułek, muffinów i ciast.
Naczynia/ porcelana	70	30	Wstępne podgrzewanie naczyń i porcelany. Umieść naczynia w komorze. Nie przeciążaj piekarnika (maksymalne obciążenie: 7 kg)

Czyszczenie

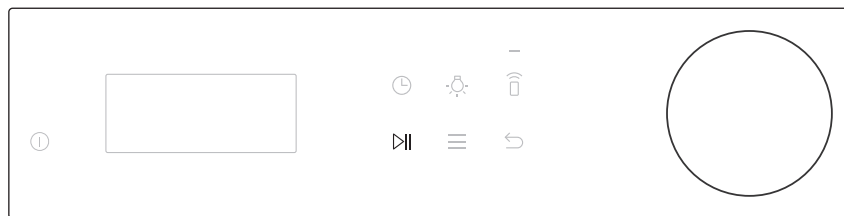
W ramach czyszczenia dostępne są funkcje Steam Clean () (Czyszczenie parą) oraz Deodorisation () (Deodoryzacja).

Czyszczenie parą

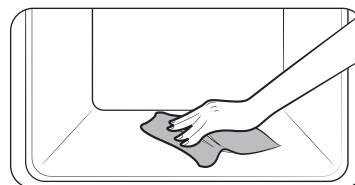
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Wlej około 100 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.



2. Za pomocą **pokrętła** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Cleaning** () (Czyszczenie).
3. Użyj **pokrętła**, aby wybrać opcję **Steam Clean** () (Czyszczenie parą).
4. Po zakończeniu naciśnij **pokrętło**. Jeśli chcesz użyć szybkiego uruchomienia, naciśnij **▶||**. Piekarnik zacznie proces czyszczenia.
5. Naciśnij **pokrętło**, aby odczytać komunikat.
6. Po zakończeniu naciśnij **pokrętło** lub dotknij **▶||**, aby rozpocząć.



7. Po zakończeniu funkcji **Czyszczenie parą** wyczyść wnętrze piekarnika za pomocą suchej ściereczki.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE

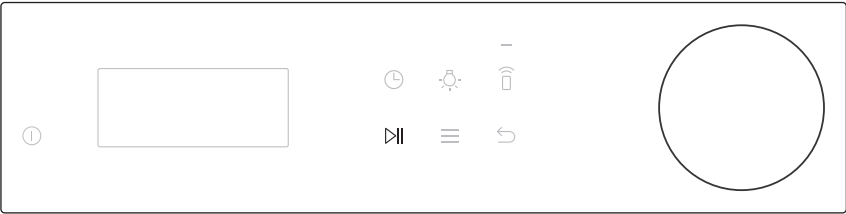
Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

📖 UWAGA

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.
- NIE WOLNO stosować do czyszczenia piekarnika myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Jeśli wewnątrz piekarnika jest gorąco, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik ostygnie, 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.

🔄 Deodorization (Deodoryzacja)

Ta funkcja służy do usuwania przykrych zapachów z wnętrza piekarnika. Regularne korzystanie z tej funkcji pomaga usuwać nieprzyjemny zapach w piekarniku.



1. Za pomocą **pokrętki** aktywuj panel sterowania i wybierz opcję **Cleaning** (🧼) (Czyszczenie).
2. Użyj **pokrętki**, aby wybrać opcję **Deodorisation** (🔄) (Deodoryzacja).
3. Obróć **pokrętkę**, aby ustawić czas, a następnie naciśnij **pokrętło**. (Domyślnie ustawiony czas to 5 minut).
4. Po zakończeniu naciśnij **pokrętło** lub dotknij **▶||**, aby rozpocząć.

Więcej funkcji

Menu	Opis
Minutnik	Umożliwia ustawienie minutnika.
Zablokuj	Pozwala na blokadę panelu sterowania.
Moje tryby	Zapewnia możliwość edycji listy trybów gotowania.
Screen timeout (Limit czasu ekranu)	Umożliwia ustawienie czasu wygaśnięcia wyświetlacza. 📖 UWAGA Zużycie energii może się zwiększyć w zależności od ustawienia.
Ustaw godzinę	Umożliwia ustawienie aktualnego czasu. 📖 UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 16.
Ustaw datę	Umożliwia ustawienie aktualnej daty. 📖 UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 16.
Format godziny	Możesz ustawić format 12- lub 24-godzinny. 📖 UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 16.
Dźwięk	Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięków (sygnałów akustycznych) piekarnika.

Minutnik

1. Dotknij  i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Timer** (Minutnik) przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Ustaw minutnik (godziny i minuty) przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
4. Naciśnij **pokrętko**, aby uruchomić minutnik.
5. Jeśli chcesz wstrzymać odliczanie, anulować lub edytować minutnik, naciśnij **pokrętko** lub obróć **pokrętko**.

Zablokuj

1. Dotknij  i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Lock** (Zablokuj) przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Aby odblokować panel sterowania, dotknij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy.

Moje tryby

1. Dotknij  i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **My Modes** (Moje tryby) przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Obróć **pokrętko**, a następnie naciśnij **pokrętko**, aby wybrać lub usunąć wybór trybów.
4. Wybierz opcję **Zapisz**, aby zapisać zmiany.

Screen timeout (Limit czasu ekranu)

1. Dotknij  i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Screen timeout** (Limit czasu ekranu) przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Obróć **pokrętko**, aby wybrać żądany czas.
4. Naciśnij **pokrętko**, aby zapisać zmiany.

Dźwięk

1. Dotknij  i naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Sound** (Dźwięk) przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Obróć **pokrętko**, aby wybrać opcję **On** (Wł.) lub **Off** (Wył.).
4. Naciśnij **pokrętko**, aby zapisać zmiany.

Ustawienia systemu

Dotknij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aby przejść do menu **System Settings** (Ustawienia systemu), a następnie obróć **pokrętko**, aby zmienić różne ustawienia piekarnika.

Szczegółowe opisy podano w poniższej tabeli.

Ustawienia systemu	Opis
Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączanie Wi-Fi.
Język	Umożliwia wybór języka.
Moje wzory	Ta funkcja zapamiętuje i przechowuje ustawienia gotowania.
Resetuj	Pozwala na wyzerowanie ustawień. (Więcej funkcji, Ustawienia systemu)

1. Dotknij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, aby przejść do menu **System Settings** (Ustawienia systemu), a następnie naciśnij **pokrętko**.
2. Wybierz żądane menu przy użyciu **pokrętki**, a następnie naciśnij **pokrętko**.
3. Obróć **pokrętko**, aby wybrać żadaną opcję.
4. Naciśnij **pokrętko**, aby potwierdzić.

Obsługa

Smart Control

Aby korzystać z funkcji Smart Control piekarnika, należy pobrać aplikację SmartThings do urządzenia mobilnego. Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli piekarnik został zainstalowany w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

Łączenie piekarnika

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na urządzeniu mobilnym.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji widocznymi na ekranie, aby połączyć piekarnik z aplikacją.
3. Po ukończeniu procesu ikona  znajdująca się na wyświetlaczu piekarnika oraz w aplikacji potwierdzi połączenie.
4. Jeśli ikona  nie pojawi się, należy postąpić zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby połączyć się ponownie.

Zdalne sterowanie piekarnikiem

Ze względów bezpieczeństwa funkcja zdalnego sterowania nie jest dostępna w trybie kuchenki mikrofalowej.

1. Naciśnij Smart Control  na wyświetlaczu. Piekarnik można teraz kontrolować zdalnie przy użyciu podłączonego urządzenia przenośnego.
2. Wybierz ikonę piekarnika w aplikacji SmartThings, aby otworzyć aplikację Oven Control. Kiedy aplikacja nawiąże połączenie z piekarnikiem, możesz użyć następujących funkcji za pośrednictwem aplikacji:

Zdalne sterowanie piekarnikiem przy użyciu aplikacji SmartThings	
Oven monitoring (Monitorowanie piekarnika)	• Kontrola stanu piekarnika.
Oven Remote control (Zdalne sterowanie piekarnikiem)	• Zdalna konfiguracja lub regulacja ustawień piekarnika. (Niedostępne w trybie kuchenki mikrofalowej).
My Cooking (Moje gotowanie)	• Zdalne wyłączenie piekarnika. • Po rozpoczęciu gotowania można zdalnie zmienić zadany czas gotowania i temperaturę.
Error Check (Kontrola błędów)	• Automatyczne rozpoznawanie błędów.

UWAGA

Jeśli ikona  nie jest wyświetlana na wyświetlaczu, nadal można monitorować stan piekarnika i wyłączyć piekarnik.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie wolno używać naczyń metalowych. Zawsze umieszczaj pojemniki z potrawą na płycie ceramicznej.
- Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zalecamy przykrycie potrawy.
- Po zakończeniu gotowania na chwilę pozostawić potrawę, aby „odpoczęła” w swojej własnej parze.

Mrożone warzywa

- Użyj szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Podczas gotowania zamieszaj warzywa dwukrotnie, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
- Po gotowaniu dodaj przyprawy.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Szpinak	150	600	5 - 6	2 - 3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Brokuły	300	600	8 - 9	2 - 3
	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.			
Groch	300	600	7 - 8	2 - 3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½-8½	2 - 3
	Dodaj 30 ml (2 łyżka) wody.			
Mieszane warzywa (marchewka/groszek/kukurydza)	300	600	7 - 8	2 - 3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			
Mieszane warzywa (dania chińskie)	300	600	7½-8½	2 - 3
	Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.			

Świeże warzywa

- Użyj szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30–45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Podczas gotowania zamieszaj raz, a następnie po ugotowaniu jeszcze jeden raz.
- Po gotowaniu dodaj przyprawy.
- Aby ugotować szybciej, należy pokroić warzywa na mniejsze, równe części.
- Gotować wszystkie świeże warzywa przy pełnej mocy w trybie mikrofal (800 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250	4 - 5	3
	500	5 - 6	
	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Ułóż łydgi w kierunku środka		
Brukselki	250	5 - 6	3
	500	7 - 8	
	Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki) wody.		
Marchew	250	5 - 6	3
	Pokrój marchew na jednakowe plastry.		
Kalafior	250	5 - 6	3
	500	7 - 8	
	Przygotuj różyczki o takich samych wielkościach. Przekrój większe różyczki na połówki. Ułóż łydgi w kierunku środka.		
Cukinie	250	3 - 4	3
	Pokrój cukinie na plastry. Dodaj 30 ml (2 łyżki) wody lub kawałek masła. Gotuj tylko do zmięknienia.		

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Bakłażany	250	3 - 4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Pory	250	3 - 4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		
Grzyby	125	1 - 2	3
	250	2 - 3	
	Przygotuj małe grzyby w całości lub pokrojone na plasterki. Nie dodawaj wody. Skrop sokiem z cytryny. Przypraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.		
Cebula	250	4 - 5	3
	Pokrój cebule na plastry lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżka) wody.		
Papryka	250	4 - 5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250	4 - 5	3
	500	7 - 8	
	Zważ obrane ziemniaki i pokrój je na połówki lub ćwiartki o podobnych wielkościach.		
Rzepa	250	5 - 6	3
	Pokrój kalarepę na małe kostki.		

Inteligentne pieczenie

Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu podczas gotowania i po ugotowaniu. Gotuj bez przykrycia. Załóż pokrywkę podczas „odpoczywania” po ugotowaniu. Następnie dokładnie odcedź.

- Ryż:** Użyj dużego szklanego pojemnika żaroodpornego z pokrywką, pamiętając, że ryż podwoi swoją objętość.
- Makaron:** Użyj dużego szklanego pojemnika żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Wskazówki
Biały ryż (parboiled)	250	800	17 - 18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18 - 20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	800	20 - 22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22 - 24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	800	17 - 19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanaka zbóż (ryż + zboża)	250	800	18 - 20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	800	10 - 11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Odgrzewanie

- Nie odgrzewaj dużych porcji potraw, np. dużych kawałków mięsa, które z łatwością można przegotować.
- Potrawę bezpieczniej jest odgrzewać z mniejszą mocą.
- Mieszaj dokładnie lub obracaj podczas gotowania i po ugotowaniu.
- Zachowaj ostrożność w przypadku płynów i jedzenia dla dzieci. Mieszaj dokładnie przed, w trakcie i po gotowaniu przy użyciu plastikowej łyżki lub szklanego przyrządu do mieszania, aby zapobiegać burzliwemu gotowaniu i wrzeniu. Na czas odstawienia pozostaw je w piekarniku. Zapewnij dłuższy czas odgrzewania niż w przypadku innego rodzaju jedzenia.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut. Poniższa tabela zawiera informacje referencyjne.

Płynny i potrawy

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	800	1 ½-2 2 - 3	1 - 2
	Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800	3 - 4	2 - 3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Gulasz (schłodzony)	350 g	600	5 - 6	2 - 3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600	5 - 6	2 - 3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Potrawa na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g	600	5 - 6 6 - 7	3
	Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj piekarnik folią do kuchenek mikrofalowych.			

Potrawy dla niemowląt i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min)
Jedzenie dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600	30 - 40	2 - 3
	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600	20 - 30	2 - 3
	Włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 min. Przed podaniem dokładnie wymieszaj i uważnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla niemowląt	100 ml 200 ml	300	30 - 40 50 - 60	2 - 3
	Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Dobrze wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

rozmarzania,

Umieść zamrożone potrawy w pojemniku przystosowanym do kuchenek mikrofalowych bez pokrywki. Obracaj podczas rozmrażania, a następnie usuń płyn i wszelkie podroby po rozmrażaniu. Aby przyspieszyć rozmrażanie, można pokroić potrawę na mniejsze kawałki i zawinąć je w folię aluminiową przed rozmrażaniem. Kiedy zewnętrzna powierzchnia zamrożonej żywności zacznie się roztopiać, zatrzymaj rozmrażanie i pozostaw potrawę na czas określony w tabeli poniżej. Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) podczas rozmrażania.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Mięso	Mięso mielone	250	6 - 7	15 - 30
		500	8 - 12	
	Steki wieprzowe	250	7 - 8	
	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzozy folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Drób	Kawałki kurczaka	500 g (2 szt.)	12 - 14	15 - 60
	Kurczak w całości	1200	28 - 32	
	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórka do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze fragmenty, takie jak skrzydełka i końce udek folią aluminiową. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
	Ryby	Filety rybne	200	6 - 7
Cała ryba		400	11 - 13	
Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Umieść fragmenty cieńsze pod grubszymi. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				

Inteligentne pieczenie

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Owoce	Jagody	300	6 - 7	5 - 10
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			
Pieczywo	Butki	2 szt.	1 - 1 ½	5 - 20
	(każda ok. 50 g)	4 szt.	2 ½ - 3	
	Pieczywo tostowe/	250	4 - 4 ½	
	kanapkowe	500	7 - 9	
Ułóż butki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!				

Poradnik dotyczący grillowania

Elementy grzejne grilla znajdują się w suficie komory piekarnika. Te elementy pracują tylko przy zamkniętych drzwiczkach. Podczas grillowania należy umieszczać potrawy na wysokim ruszcie, chyba że w instrukcjach podane są inne informacje. Wstępnie podgrzewać grill przez 2 - 3 minuty w trybie grillowania i, chyba że w instrukcjach podane są inne informacje, grillować potrawy na wysokim ruszcie. Po zakończeniu grillowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Przybory kuchenne

Grill i Fan Grill (Grill z wentylatorem): Używaj ognioodpornych pojemników, które mogą zawierać części metalowe. Nie używaj plastikowych przyborów kuchennych żadnego rodzaju.

Microwave (Mikrofalą) + Grill: Nie używaj przyborów kuchennych wykonanych z metalu ani z tworzyw sztucznych.

Typ posiłku

kotlety, kiełbasa, steki, hamburgery, plastry bekonu i szynki, cienkie porcje ryby, sandwiche i wszelkie rodzaje tostów z dodatkami.

Grillowanie

Ustaw temperaturę grilla na 220°C, podgrzewaj wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Kawałki kebaba	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	8 - 10	6 - 8
Steki wieprzowe	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	7 - 9	5 - 7
Kiełbaski	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	6 - 8	6 - 8
Kawałki kurczaka	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	20 - 25	15 - 20
Steki z łososia	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	8 - 12	6 - 10
Krojone warzywa	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	15 - 20	-
Tost	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	2 - 3	1 - 2
Tosty z serem	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	5	3 - 5	-

Fan Grill (Grill z wentylatorem)

Ustawić temperaturę zgodnie z tabelą i podgrzewać wstępnie przez 5 minut.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Kliny ziemniaczane	200 - 220	Taca do pieczenia	4	25 - 30	-
Zamrożone krokiety	210 - 220	Taca do pieczenia	4	15 - 20	-
Zamrożone nuggetsy z kurczaka	210 - 220	Taca do pieczenia	4	15 - 20	-
Cała ryba	200 - 220	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10 - 15	10 - 15
Kawałki kurczaka	200 - 210	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	20 - 25	15 - 20
Kurczak w całości	200 - 210	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	30 - 35	25 - 30

Microwave (Mikrofala) + Grill

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Pieczone ziemniaki	1. strona: 450 2nd: -	1. strona: 180 - 200 2nd: 220	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10 - 15	2 - 4
Pomidory z grilla	180	160 - 180	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10 - 15	-
Zapiekanka warzywna	450	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	10 - 15	-
Pieczona ryba	300	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	5 - 8	6 - 10
Kawałki kurczaka	300	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	4	13 - 17	13 - 17

Poradnik dotyczący termoobiegu

Convection (Termoobieg) i Fan Conventional (Tryb konwencji. + wentylator)

W trybach termoobiegu i pieczenia konwekcyjnego z wentylatorem element grzejny i wentylator na ścianie bocznej pracują razem, aby zapewnić cyrkulację ciepła w komorze gotowania.

Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Microwave + Convection (Mikrofala + konwekcja)

Ten tryb łączony wykorzystuje energię mikrofalową i ciepłe powietrze, co prowadzi do skrócenia czasu gotowania i zapewnia brązową, kruchą powierzchnię przygotowywanej potrawy. Piekarnik oferuje 5 różnych trybów łączonych. Tryb jest odpowiedni do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, pieczonych warzyw, bułeczek scone i pieczywa. Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Inteligentne pieczenie

Termoobieg

Podgrzewanie wstępne piekarnika z trybem termoobiegu.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Kwadratowe ciasto orzechowe	160 - 170	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	60 - 70
Ciasto cytrynowe w kształcie pierścienia lub miski	150 - 160	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	50 - 60
Biszkopt	150 - 160	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	25 - 35
Spód do tarty owocowej	150 - 170	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	2	25 - 35
Płaskie ciasto struclowe z owocami (ciasto drożdżowe)	150 - 170	Taca do pieczenia	3	30 - 40
Croissanty	170 - 180	Taca do pieczenia	2	10 - 15
Bułki	180 - 190	Taca do pieczenia	2	10 - 15
Ciasteczka	160 - 180	Taca do pieczenia	3	10 - 20
Frytki z piekarnika	200 - 220	Taca do pieczenia	3	15 - 20

Fan Conventional (Tryb konwencj. + wentylator)

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia. Zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika w trybie Fan Conventional (Tryb konwencj. + wentylator).

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Lasagne	180 - 190	Taca do pieczenia	3	25 - 30
Zapiekanka ziemniaczana	170 - 180	Taca do pieczenia	2	45 - 50
Biszkopt	150 - 160	Taca do pieczenia	2	35 - 40
Ciasto w kształcie bochenka chleba	150 - 160	Taca do pieczenia	2	50 - 60
Chleb jasny	170 - 180	Taca do pieczenia	2	20 - 25
Domowa pizza	180 - 200	Taca do pieczenia	2	20 - 30
Zamrożona pizza wyrastająca	180 - 200	Taca do pieczenia	2	15 - 20
Tarta Quiche Lorraine	180 - 190	Taca do pieczenia	2	40 - 50
Szarlotka	160 - 170	Taca do pieczenia	2	60 - 80
Ciasto francuskie, nadzienie jabłkowe	180 - 190	Taca do pieczenia	3	15 - 20

Microwave + Convection (Mikrofala + konwekcja)

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (1. strona) (min)	Czas gotowania (2. strona) (min)
Kurczak w całości, 1,2 kg	1. strona: 450 2nd: 300	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	20 - 25	23 - 27
Pieczeń wołowa / pieczona jagnięcina (średnia)	300	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	17 - 22	18 - 25
Mrożona lasagne / zapiekanka makaronowa	450	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	30 - 35	-
Zapiekanka ziemniaczana	450	180 - 200	Żeberkowa wkładka tacy + płyta ceramiczna	3	15 - 20	-
Świeża tarta owocowa	100	160 - 180	Płyta ceramiczna	3	45 - 50	-

Air Fry

Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących smażenia Air Fry. Nie jest wymagane wstępne podgrzewanie.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Ziemniaki			
Mrożone frytki	500 - 1000	210 - 220	20 - 25
Mrożone frytki z piekarnika, przyprawione	500 - 1000	210 - 220	15 - 20
Mrożone tater tots	500 - 1000	210 - 220	15 - 20
Mrożone placki ziemniaczane*	500 - 1000	210 - 220	15 - 20
Mrożone łódeczki ziemniaczane	500 - 1000	210 - 220	15 - 20
Frytki domowe z piekarnika	500 - 1000	190 - 200	20 - 25
Domowe kliny ziemniaczane*	500 - 1000	200 - 210	20 - 25
Mrożone			
Zamrożone nuggetsy z kurczaka	300 - 500	210 - 220	15 - 20
Mrożone skrzydełka z kurczaka*	500 - 1000	210 - 220	25 - 30
Zamrożone krążki cebulowe	300 - 500	210 - 220	10 - 15
Mrożone paluszki rybne	300 - 500	210 - 220	15 - 20
Mrożone stripsy z kurczaka	500 - 1000	210 - 220	20 - 25
Mrożone churros	300 - 500	190 - 200	10 - 15
Drób			
Świeże pałki z kurczaka*	500 - 1000	200 - 210	30 - 35
Świeże skrzydełka z kurczaka*	300 - 500	200 - 210	27 - 32
Piersi z kurczaka, panierowane*	300 - 500	200 - 210	25 - 30
Warzywa			
Szparagi, panierowane	100 - 300	200	15 - 20
Bakłażany, panierowane	200 - 400	200	15 - 20
Grzyby, panierowane	100 - 300	200	15 - 20
Cebule, panierowane	100 - 300	200	15 - 20
Kalafiory, panierowane	300 - 500	190 - 200	15 - 20

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Mieszanka warzyw panierowanych	300 - 500	200	15 - 20

* Obrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.

UWAGA

- Umieść blachę do pieczenia lub tacę na ruszcie poniżej tacy do smażenia Air Fry, aby zbierać skapujący tłuszcz i wilgoć. W ten sposób zredukujesz rozpryskiwanie się płynów i zadymienie.
- Przed użyciem blachy do pieczenia sprawdź maksymalną dopuszczalną temperaturę blachy.
- W przypadku gotowania świeżych lub domowych potraw rozprowadź olej równomiernie na większej powierzchni, dokładniej pokrywając jedzenie.

Poradnik dotyczący gotowania na parze

Użyj naczynia do gotowania na parze w przypadku gotowania na parze.

Przenosząc potrawę po ugotowaniu, używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesoria
Karczochy	300 g (1-2 szt.)	800	5 - 6	Miska + wkładana taca + pokrywka
	Opłucz i oczyść karczochy. Włóż tacę do miski. Ułóż karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę kuchenną soku z cytryny. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1 - 2 min.			
Świeże warzywa	300	800	4 - 5	Miska + wkładana taca + pokrywka
	Zważ warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, paprykę) po umyciu, oczyszczeniu i pokrojeniu na kawałki podobnej wielkości. Włóż tacę do miski. Rozłóż warzywa na wkładanej tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 1 - 2 min.			

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesoria
Mrożone warzywa	300	600	8 - 9	Miska + wkładana taca + pokrywka
	Włóż mrożone warzywa do miski do gotowania na parze. Włóż tacę do miski. Dodaj 1 łyżki stołowe wody. Nałóż przykrywkę. Po ugotowaniu i odstaniu dobrze wymieszaj. Odstaw na 2 - 3 min.			
Ryż	250	800	15 - 18	Miska + przykrywka
	Wsyp ryż do miski do gotowania na parze. Dodaj 500 ml zimnej wody. Nałóż przykrywkę. Po ugotowaniu powinno się odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5 - 10 min.			
Ziemniaki w mundurkach	500	800	7 - 8	Miska + przykrywka
	Zważ i opłucz ziemniaki; włóż je do miski do gotowania na parze. Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2 - 3 min.			
Gulasz (schłodzony)	400	600	5 ½ - 6 ½	Miska + przykrywka
	Wlej gulasz do miski do gotowania na parze. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 1 - 2 min.			
Zupa (schłodzona)	400	800	3 - 4	Miska + przykrywka
	Wlej do miski do gotowania na parze. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 1 - 2 min.			
Zupa mrożona	400	800	8 - 10	Miska + przykrywka
	Umieść zamrożoną zupę w misce do gotowania na parze. Nałóż przykrywkę. Dobrze wymieszaj przed odstawieniem. Odstaw na 2 - 3 min.			
Mrożony pieróg drożdżowy z nadzieniem dżemowym	150	600	1 ½ - 2 ½	Miska + przykrywka
	Zwilż wierzch pierogów z nadzieniem zimną wodą. Włóż do miski do gotowania na parze 1-2 zamrożonych pierogów. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2 - 3 min.			
Kompot owocowy	250	800	3 - 4	Miska + przykrywka
	Zważ świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) po obraniu, umyciu i pokrojeniu na kawałki podobnej wielkości lub w kostkę. Wrzuć do miski do gotowania na parze. Dodaj 1 - 2 łyżek stołowych wody i 1 - 2 łyżek stołowych cukru. Nałóż przykrywkę. Odstaw na 2 - 3 min.			

Natural Steam (Naturalna para)

Funkcja naturalnej pary umożliwia przygotowanie wypieków i ciastek, które zawsze będą chrupiące i brązowe na zewnątrz i jednocześnie delikatne i puszyste wewnątrz. Wlej ½ kubka (125 ml) wody do tacy do parowania i umieść ją na spodzie piekarnika. Użyj temperatur i czasów podanych w tej tabeli jako wytycznych dotyczących pieczenia. Najlepsze rezultaty w trybie naturalnej pary zapewni wstępne rozgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Woda	Czas gotowania (min)
Croissanty	190	Taca do pieczenia	3	125 ml	20 - 25
Ciasto duńskie	180	Taca do pieczenia	3	125 ml	25 - 30
Pain au chocolat	180	Taca do pieczenia	3	125 ml	25 - 30
Ciasto duńskie Montblanc	180	Taca do pieczenia	3	125 ml	25 - 30
Chlebek duński	180	Taca do pieczenia	3	125 ml	30 - 35

OSTRZEŻENIE

Nie uzupełniać wodą podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.

UWAGA

- Użyć akcesorium tacy do parowania, które jest dołączone do piekarnika.
- Taca może być gorąca podczas pracy piekarnika lub po gotowaniu. Można ją wyjąć przy użyciu rękawic kuchennych lub po całkowitym wystygnięciu.

Szybko i łatwo

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30 - 40 sekund, używając mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3 - 5 minut przy użyciu mocy 450 W aż do roztopienia czekolady. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Roztapianie skrzystalizowanego miodu

Włóż 20 g skrzystalizowanego miodu do małego głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20 - 30 sekund z mocą 300 W do momentu roztopienia się miodu.

Topienie żelatyny

Włóż suche kawałki żelatyny (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Ułóż odsączoną żelatynę do małej miski ze szkła żaroodpornego. Podgrzewaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Gotowanie polewy (do tortów i ciast)

Wymieszaj polewę błyskawiczną (około 14 g) z 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w misce ze szkła żaroodpornego przez 3 ½ - 4 ½ minuty z mocą 800 W do momentu, aż polewa stanie się przezroczysta. Podczas gotowania wymieszaj dwa razy.

Przygotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. mieszanych jagód) do odpowiednio dużej miski ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 300 g cukru i dobrze wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10 - 12 minut, używając mocy 800 W. Kilkakrotnie wymieszaj podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Ustaw na wieczkach na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Wymieszaj budyń w proszku z cukrem i mlekiem (500 ml) zgodnie z przepisem producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj miski o odpowiedniej wielkości ze szkła żaroodpornego z pokrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6 ½ - 7 ½ minuty, używając mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj w czasie gotowania.

Zrumienianie płatków migdałowych

Równomiernie rozsyp 30 g płatków migdałowych na średniej wielkości talerz ceramiczny. Kilkakrotnie wymieszaj podczas prażenia przez 3½-4½ min, używając mocy 600 W. Pozostaw na 2 - 3 minuty w piekarniku. Podczas wyjmowania, używaj rękawic kuchennych!

Rozwiązywanie problemów

Może wystąpić problem z użytkowaniem piekarnika. W takim przypadku należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie. Jeśli problem nie ustępuje lub na wyświetlaczu wyświetlany jest kod informacyjny, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie problemu z piekarnikiem najpierw należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

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 piekarnik jest podłączony do gniazda zasilania.
	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Piekarnik został otwarty w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy naciśnij ponownie przycisk  aby uruchomić piekarnik.
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 dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla piekarnika.
Brak zasilania piekarnika.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodny 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.
Piekarnik w trybie mikrofal nie podgrzewa.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w trybie mikrofal i włącz ją na 1 – 2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić piekarnik. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Grzanie jest słabe lub powolne.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w trybie mikrofal i włącz ją na 1 – 2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić piekarnik. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Funkcja podgrzewania nie działa.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1 – 2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić piekarnik. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w trybie mikrofal i włącz ją na 1 – 2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić piekarnik. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Light” (Lampka).
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze piekarnika i spróbuj ponownie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja programów automatycznych jest włączona. Sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.
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.	Piekarnik nie jest prawidłowo zamknięty.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na kuchence można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Para wodna przedostaje się przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.

Problem	Przyczyna	Działanie
W piekarniku pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	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 piekarnika. Nie oznacza to awarii piekarnika.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii piekarnika.
Naciśnięcie przycisku +30 sek powoduje włączenie piekarnika.	Dzieje się tak, gdy piekarnik nie był używany.	Piekarnik został zaprojektowany tak, aby zadziałał po naciśnięciu przycisku +30 sek, jeśli nie był używany.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas działania z piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych piekarnika.	Nie jest to oznaką wadliwego działania piekarnika. Po pierwszych 2 – 3 użyciach piekarnika to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu piekarnika mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Na czas gotowania oddal potrawę od grilla.
	Potrawa nie jest prawidłowo przygotowana lub ułożona.	Upewnij się, że potrawa jest prawidłowo przygotowana i ułożona.
Piekarnik komaktowy		
Piekarnik w trybie mikrofal nie podgrzewa.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych piekarnika.	Nie jest to oznaką wadliwego działania piekarnika. Po pierwszych 2 – 3 użyciach piekarnika to zjawisko powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przytrzymało się jedzenie.	Po ostygnięciu piekarnika mikrofalowej usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika w trybie mikrofal.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.

Problem	Przyczyna	Działanie
Z wnętrza piekarnika wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji pary, a następnie wyczyść piekarnik suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz piekarnika i włączyć go, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki piekarnika mikrofalowej są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotuje się coś, co wymaga obracania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki piekarnika mikrofalowej nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki piekarnika i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria nie są prawidłowo włożone.	Umieść akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Należy zresetować elementy sterujące piekarnika lub użyć odpowiednich naczyń z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów

Kod informacyjny

Jeśli piekarnik nie działa, na wyświetlaczu może pojawić się kod informacyjny. Należy sprawdzić poniższą tabelę i wypróbować sugestie.

Kod	Opis	Działanie
C-20	Czujnik temperatury jest otwarty.	
	Czujnik temperatury uległ zwarciu.	
C-F0	Jeśli nie występuje komunikacja pomiędzy głównym i podrzędnym modułem MICOM.	Należy odłączyć przewód zasilający piekarnik i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy nie działa odczyt lub zapis pamięci EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest wysoka. W przypadku wzrostu temperatury powyżej temperatury granicznej podczas pracy w każdym trybie. (Wykrycie pożaru).	Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie ponownie uruchomić piekarnik.
C-F2		Nacisnąć ► aby ponowić próbę.
C-d0	Przycisk dotykowy działa nieprawidłowo.	Należy odłączyć przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia, a następnie wyczyścić przycisk. (Pył, woda) W przypadku wystąpienia tego samego problemu należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Dane 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	2700 W
	Microwave (Mikrofala)	1600 W
	Grill	2600 W
	Termoobieg	2600 W
Moc wyjściowa		100 W / 800 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (szer. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 × 456 × 570 mm
	Model do zabudowy	560 × 446 × 549 mm
Pojemność		50 litrów
Waga	Netto	38,9 kg
	W opakowaniu transportowym	46,9 kg

* Urządzenie jest wyposażone w źródło światła o efektywności energetycznej „G”.

Dodatek

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 z normą EN 50564 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

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 Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

	Zakres częstotliwości	Moc nadajnika (maks.)
Wi-Fi	2412 – 2472 MHz	20 dBm
Bluetooth	2402 – 2480 MHz	10 dBm

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source.

Pod następującym adresem URL: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0 znajdują się informacje dotyczące licencji w odniesieniu do niniejszego produktu.



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

PYTANIA LUB UWAGI?

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

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

