

Kombinacyjny piekarnik mikrofalowy do zabudowy

Instrukcja obsługi

NQ50T8539**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa	7
Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej	8
Ograniczona gwarancja	9
Definicja grupy produktu	9
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	9
Instalacja	10
Elementy	10
Instrukcje montażu	11
Montaż w szafce	11
Przed rozpoczęciem	14
Panel sterowania	14
Ustawienia początkowe	14
Boczne prowadnice	15
Informacje o energii mikrofalowej	16
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	16
Obsługa	18
Tryby piekarnika	18
Tryby Mikrofale	20
Funkcja specjalna	21
Programy automatyczne Auto Cook	23
Automatyczne rozmrażanie	23
Szybkie pieczenie	24
Minutnik	24

Czyszczenie	25
Ustawienia	26
Zablokuj	27
Inteligentne pieczenie	28
Programy automatyczne Auto Cook	28
Automatyczne rozmrażanie	31
Szybkie pieczenie	31
Pieczenie ręczne	32
Szybkie i łatwe	41
Konserwacja	42
Czyszczenie	42
Wymiana (naprawa)	43
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	43
Rozwiązywanie problemów	44
Punkty kontrolne	44
Kody informacyjne	49
Parametry techniczne	49
Dodatek	50
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	50

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 grozi to wybuchem.

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

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

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- Przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

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

Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

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

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

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy włączyć go na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z piekarnika dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

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

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

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

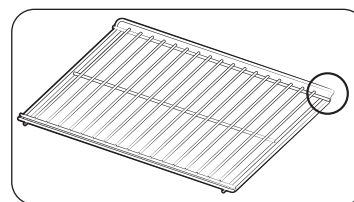
Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.



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

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

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

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

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

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

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

Nie wolno zawieszać 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.

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

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

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

- Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
- Załóż czysty, suchy opatrunek.
- 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 kuchenki mikrofalowej

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 druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

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

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

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

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

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

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

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

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

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

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

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

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

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

Ograniczona gwarancja

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

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub 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 Twojej kuchenki mikrofalowej mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji.

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

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

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

Definicja grupy produktu

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

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

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

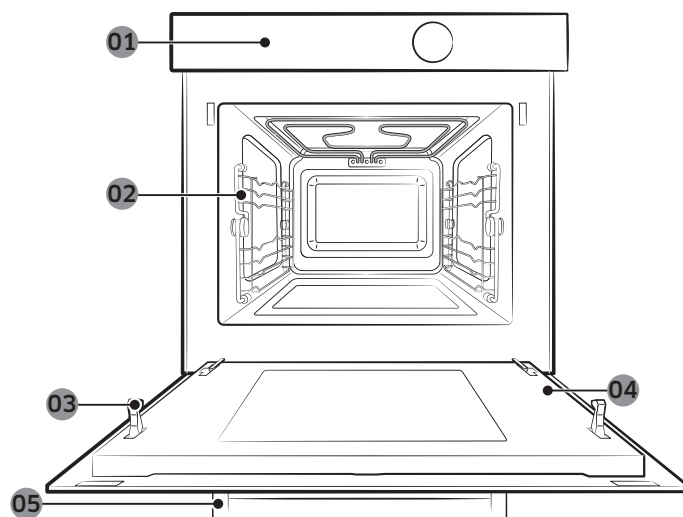
Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępną za pośrednictwem witryny www.samsung.com

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.

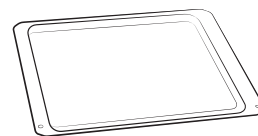
Przegląd informacji o piekarniku



- | | | |
|---------------------|----------------------|------------------------------------|
| 01 Panel sterowania | 02 Boczne prowadnice | 03 Zamek zabezpieczający drzwiczki |
| 04 Drzwiczki | 05 Uchwyt drzwiczek | |

Akcesoria

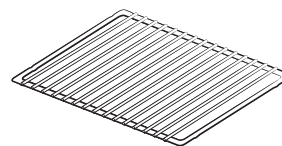
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



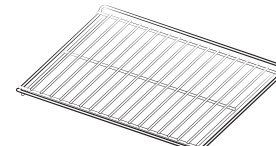
Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie kuchenki mikrofalowej).



Blachy do pieczenia
(Nie wolno używać ich w trybie kuchenki mikrofalowej).



Wkładka grilla
(Przydatna do pracy w trybie przyspieszonej pracy i grillowania).



Ruszt piekarnika
(Nie wolno używać ich w trybie kuchenki mikrofalowej).

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronie 28.

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

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

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.

Utylizacja opakowania i zużytego urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

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

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

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

Bezpieczeństwo

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

Podłączenie do sieci elektrycznej

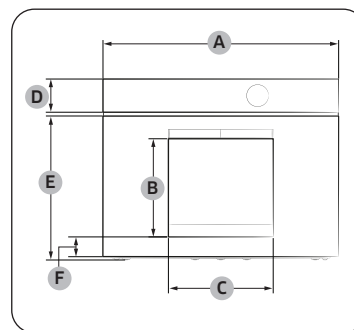
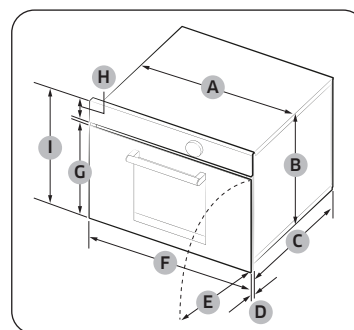
Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom.

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

Montaż w szafce

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

Wymiary wymagane do zamontowania



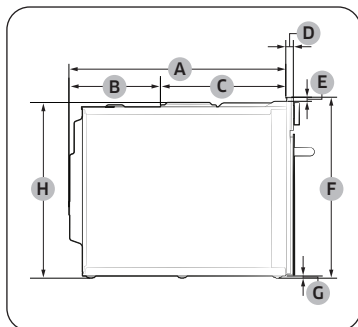
Piekarnik (mm)

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

Piekarnik (mm)

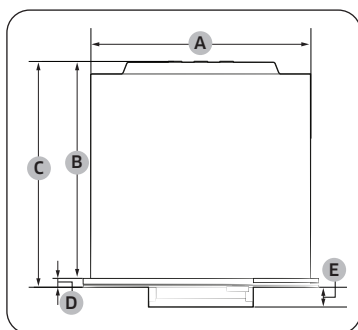
A	595	D	85
B	247	E	359,5
C	264	F	50

Instalacja



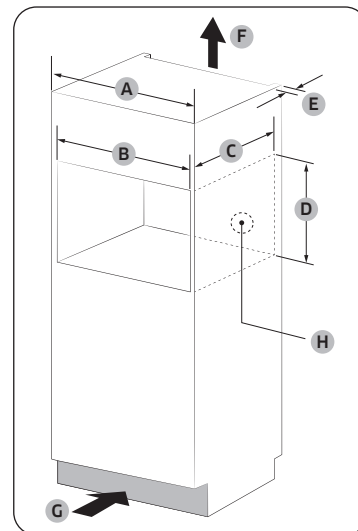
Piekarnik (mm)

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



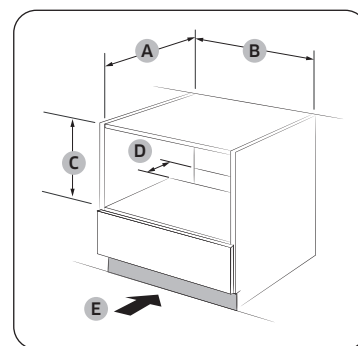
Piekarnik (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

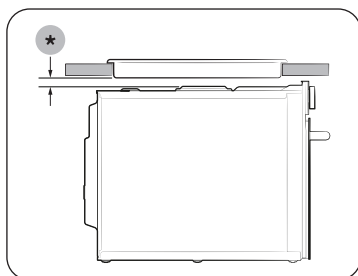


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

UWAGA

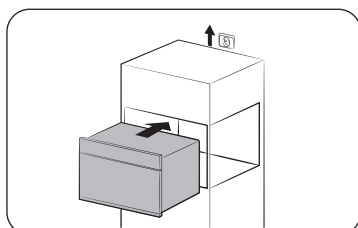
Minimalna wymagana wysokość (C) dotyczy samej zabudowy piekarnika.



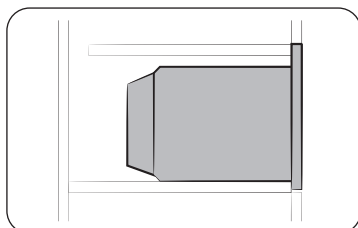
Montaż z płytą grzejną

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

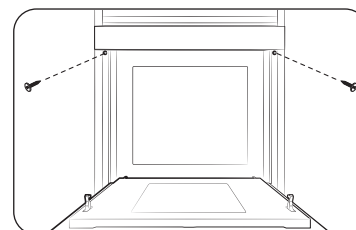
Montaż piekarnika



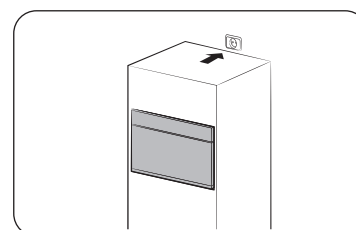
1. Wsunąć częściowo piekarnik w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.



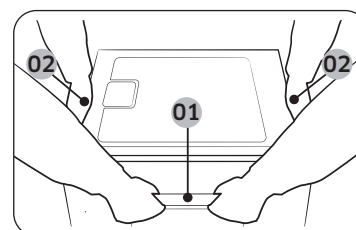
2. Wsunąć całkowicie piekarnik w otwór szafki.



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



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



- 01 Uchwyt drzwiczek
02 Uchwyt boczny

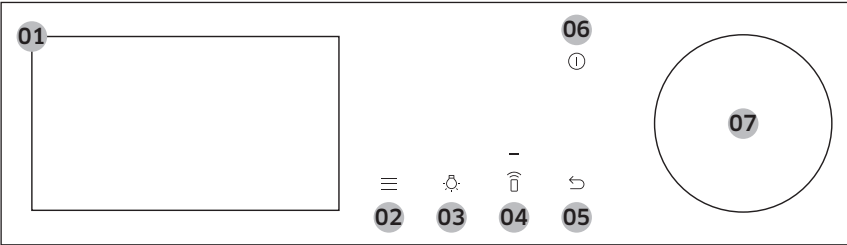
Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

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

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

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



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

Ustawienia początkowe

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

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

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

UWAGA

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

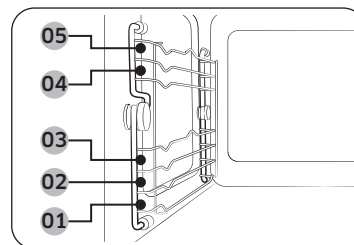
7. Wybierz opcję czas.
 - a. Ustaw godzinę i minuty. Po wybraniu każdej pozycji, naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - b. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

UWAGA

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

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

Boczne prowadnice



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

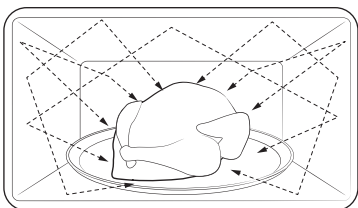
01	Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
02	Poziom 2	Funkcja piekarnika
03	Poziom 3	
04	Poziom 4	
05	Poziom 5	

Przed rozpoczęciem

Przed rozpoczęciem

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Piekarnik 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.

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne wykorzystywane w trybie mikrofal muszą pozwalać mikrofalom na przepływ i przenikanie pożywienia. Metale takie, jak stal nierdzewna, aluminium, czy miedź odbijają mikrofałe. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory z oznaczeniem kuchenki mikrofalowej są zawsze bezpieczne w użytku. Dodatkowe informacje o stosownych przyborach znajdują się w poniższym przewodniku.

Wymagania

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

Materiał	Możliwość użycia w kuchenke mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa	△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki piekarnika lub użyto jej 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 porcelana kostna mogą być używane w kuchenke mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
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 powodować iskrzenie.
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej 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	✗	

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
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.

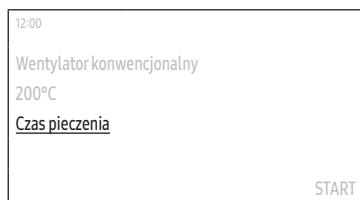
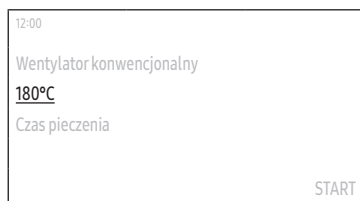
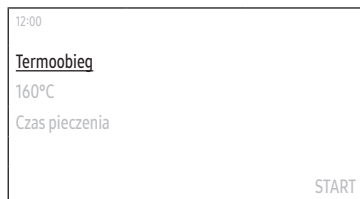
○ : Bezpieczne

△ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

Obsługa

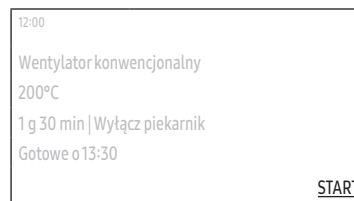
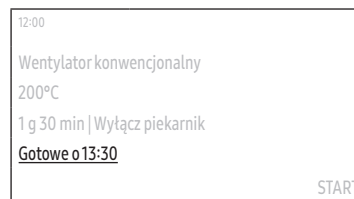
Tryby piekarnika



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz sekcję „Opis trybów piekarnika” na stronie 19).
3. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
4. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas gotowania to 10 godzin.
5. Po ustawieniu czasu gotowania, wybierz opcję, którą należy uruchomić pod koniec gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Możesz wybrać opcję **Wyłącz piekarnik**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryb Duży grill nie obsługuje opcji **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

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



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

UWAGA

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

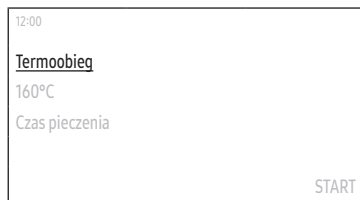
Opis trybów piekarnika

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Termoobieg	40-250	160
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	
Wentylator konwencjonalny	40-250	180
	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę oraz wentylatory. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.	
Duży grill	150-250	220
	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekane).	
Grill z wentylatorem	40-250	180
	Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.	
Górna grzałka + Termoobieg	40-250	180
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).	
Dolna grzałka + Termoobieg	40-250	200
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Pieczenie intensywne	40-250	220
	Podczas pieczenia intensywnego wszystkie grzałki są uruchamiane naprzemiennie, co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła w piekarniku. Ten tryb służy do przygotowywania dużych potraw, np. dużych zapiekane lub ciast.	
Tryb Pro-Roasting	80-200	160
	W trybie Pieczenie wstępne urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.	

Obsługa

Tryby Mikrofale



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
(Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz sekcję „Opis trybów Mikrofale” na stronie 21).
3. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Tryb mikrofale nie wymaga ustawiania temperatury.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
4. Ustaw poziom mocy.
 - Domyślny poziom mocy i zakres poziomu mocy różnią się w zależności od trybu pieczenia.



5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**, aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas pieczenia to 1 godzina i 30 minut.
 - Możesz wybrać opcję **+30 sek**, a następnie nacisnąć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby dodać 30 sekund czasu gotowania.
6. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Piekarnik zostanie natychmiast uruchomiony.

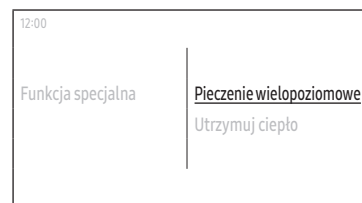
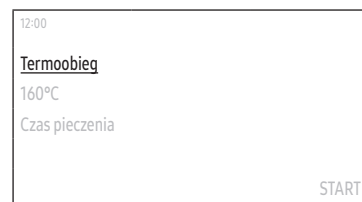
UWAGA

- Możesz zmienić temperaturę i czas pieczenia podczas pracy piekarnika.
- Podczas gotowania wybierz opcję **Wstrzymaj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne** w celu wstrzymania pracy urządzenia. Po wstrzymaniu gotowania możesz zakończyć lub kontynuować gotowanie.
 - Aby zakończyć gotowanie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby kontynuować gotowanie, wybierz opcję **Kontynuuj**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie zostanie wyświetlony komunikat **+30 sek**. (Komunikat **+30 sek** nie pojawi się, jeśli ustawiono czas gotowania krótszy niż 5 sekund).
 - Możesz wybrać opcję **+30 sek**, a następnie nacisnąć **pokrętko wielofunkcyjne**, aby przedłużyć gotowanie o kolejne 30 sekund.

Opis trybów Mikrofal

Tryb	Zakres temperatury (°C) / poziomu mocy (W)	Domyślna temperatura (°C) / poziom mocy (W)
Mikrofale	- / 100-850	850
	Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
Mikrofale + Grill	40-200 / 100-600	200 / 300
	Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.	
Mikrofale + Termoobieg	40-200 / 100-600	180 / 300
	Elementy grzejne generują ciepło, wentylator termoobiegu rozprowadza je wewnątrz piekarnika, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.	
Mikrofale + Pieczenie	40-200 / 100-600	180 / 300
	Tryb ten umożliwia połączenie użycia grilla wentylatora i mikrofal, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię.	

Funkcja specjalna

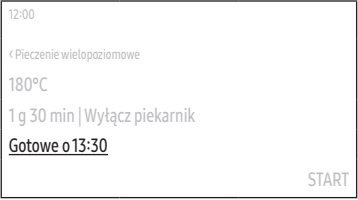


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
2. Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
3. Wybierz żądaną funkcję, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
(Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdej funkcji, zobacz rozdział „Opisy funkcji specjalnych” na stronie 22).
4. Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i temperatura różnią się w zależności od trybu pieczenia.

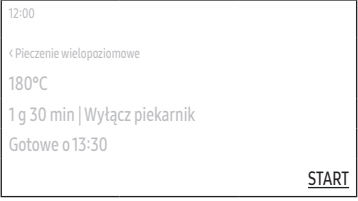
Obsługa



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



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



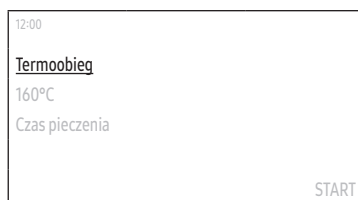
7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętkę wielofunkcyjną**.
- Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
 - Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.

Opisy funkcji specjalnych

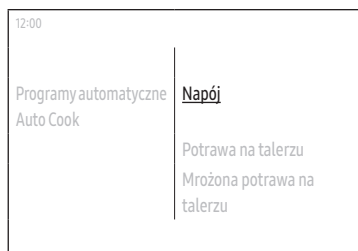
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)
Pieczenie wielopoziomowe	40-250	160
	Ten tryb służy do pieczenia na dwóch poziomach jednocześnie.	
Utrzymuj ciepło	60-100	60
	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.	

Programy automatyczne Auto Cook

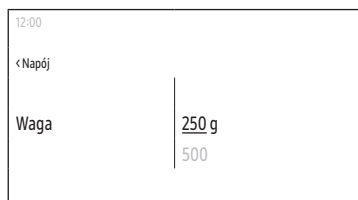
Piekarnik oferuje 31 programów automatycznego gotowania. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



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



3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Programy automatyczne Auto Cook” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 28).



4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
5. Wybierz wagę, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
 - Ten krok może nie dotyczyć niektórych programów.
6. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.

Automatyczne rozmrażanie

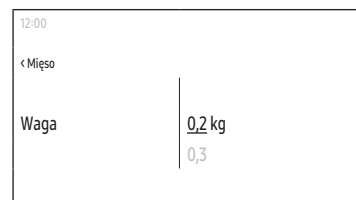
Piekarnik zapewnia 5 programów automatycznego rozmrażania. To rozwiązanie pozwala wygodnie rozmrażać produkty. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne rozmrażanie**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.



3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Automatyczne rozmrażanie” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 31).

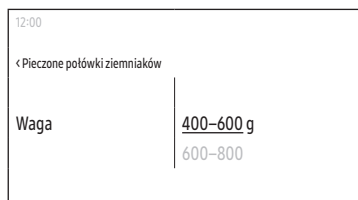
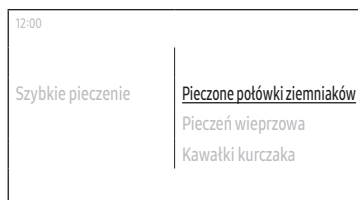
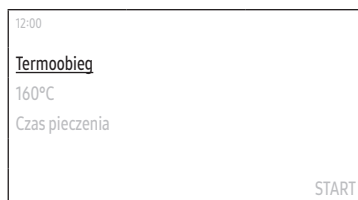


4. Wybierz wagę, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.
6. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **okrętko wielofunkcyjne**.

Obsługa

Szybkie pieczenie

Piekarnik zapewnia programy szybkiego gotowania. To rozwiązanie pozwala wygodnie rozmrażać produkty. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym programem.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
2. Wybierz opcję **Szybkie pieczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Szybkie pieczenie” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 31).
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
5. Wybierz wagę, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
6. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Minutnik

Dodawanie nowego minutnika

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

Edycja istniejącego minutnika

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

Usuwanie minutnika

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

Korzystanie z minutnika

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

UWAGA

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

Czyszczenie

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

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

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

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

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

Dezodoryzacja

Funkcja ta jest przydatna do odświeżania zapachu. Funkcji tej należy używać regularnie, aby usunąć nieprzyjemny zapach z piekarnika.

1. Naciśnij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
3. Wybierz opcję **Dezodoryzacja**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.
4. Ustaw czas.
 - Można ustawić maksymalnie 15 minut.
5. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Obsługa

Ustawienia

Aby zmienić różne ustawienia piekarnika, dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **pokrętko wielofunkcyjne**.

Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby uzyskać szczegółowe opisy.

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

Menu	Podmenu	Opis
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności ekranu wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu.  UWAGA - Wygaszacz ekranu to funkcja, która wyświetla datę i godzinę na ekranie, jeśli przez określony czas w stanie gotowości nie zostaną wprowadzone żadne dane. - Włącz wygaszcz ekranu, aby aktywować motyw zegara i koniec czasu.
	Motyw zegara	Umożliwia wybór motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym uruchomi się wygaszcz ekranu.  UWAGA - Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień. - Gdy ustawieniem końca czasu jest „Zawsze włączony”, poziom jasności wyświetlacza automatycznie zmieni się na poziom 2, jeśli w ciągu 3 minut nie zostanie wykonana żadna czynność.

Menu	Podmenu	Opis
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji internetowych. Urządzenie musi być połączone z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę).
	Wybierz format godziny	Umożliwia zmianę formatu czasu z 12-godzinnego na 24-godzinny.
Język		Umożliwia wybór języka.
Głośność		Umożliwia regulację głośności piekarnika.
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązywania problemów.
	Instrukcja pierwszego użycia	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkownika piekarnika.

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

Zablokuj

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu.

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

Inteligentne pieczenie

Programy automatyczne Auto Cook

Poniższa tabela przedstawia 31 programów automatycznych do podgrzewania, gotowania, przypiekania i wypiekania. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. W tych programach dostępne są specjalne tryby gotowania, które zostały opracowane z myślą o wygodzie użytkownika.

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
1. Napój	0,25 0,5	Płyta ceramiczna	1
	Przelej napój do kubków ceramicznych i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść kubek na środku, umieść 2 kubki obok siebie na płycie ceramicznej. Pozostaw je w wnętrzu kuchenki mikrofalowej. Odstaw na 1-2 minuty i dokładnie wymieszaj. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczynia z napojem (patrz instrukcje bezpieczeństwa dotyczące podgrzewania płynów).		
2. 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.		
3. Mrożona potrawa na talerzu	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Sprawdź, czy pojemnika, w którym znajduje się gotowe danie, można używać w kuchenke mikrofalowej. Ponakłuwaj foliowe opakowanie produktu. Mrożone danie umieść na środku kuchenki. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych dań zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki – ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
4. Zupa	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).		
5. Gulasz	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Wyłóż potrawę na głęboki talerz ceramiczny lub do ceramicznej miski i przykryj plastikową pokrywką na czas podgrzewania. Umieść zupę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania (wynoszącego 2-3 minuty).		
6. Mrożona zapiekanka rybna	0,4-0,6	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	3
	Umieść mrożone danie rybne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu przyrządzania odstaw na 2-3 minuty. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania gotowych mrożonych dań z filetów rybnych z warzywami i sosem.		
7. Mrożona lasagne	0,4-0,6	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	3
	Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2-3 minuty.		
8. Mrożone frytki	0,4-0,5	Blacha do pieczenia	3
	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
9. Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Ruszt piekarnika	2
	Umieść mrożoną pizzę na ruszcie piekarnika.		
10. Mrożone krokiety	0,4-0,6	Blacha do pieczenia	3
	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na metalowej blasze do pieczenia.		
11. Mrożone warzywa	0,3-0,4 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
	Umieść mrożone warzywa, takie jak brokuły, kawałki marchewki, kalafior lub groszek do szklanej misie z przykrywką. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
12. Szarlotka	1,2-1,4	Ruszt piekarnika	1
	Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Umieść na ruszcie piekarnika. Zakres wagi zależy od ilości jabłek itd.		
13. Spód do ciasta owocowego	0,3-0,5	Ruszt piekarnika	3
	Umieść surowe ciasto w metalowym naczyniu na ruszcie piekarnika.		
14. Brownie	0,5-0,7	Ruszt piekarnika	3
	Umieść surowe ciasto w szklanym naczyniu żaroodpornym i naczyniu ceramicznym na ruszcie piekarnika.		
15. Croissanty	0,2-0,4	Ruszt piekarnika	3
	Użyj papieru do pieczenia. Umieść rogaliki na ruszcie piekarnika.		
16. Holenderskie ciasto maślane	0,5-0,7	Ruszt piekarnika	2
	Umieść świeże surowe ciasto w okrągłym metalowym naczyniu do pieczenia o średnicy 22 cm. Umieść na ruszcie.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
17. Chleb holenderski	0,7-0,8	Ruszt piekarnika	3
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równoległe do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
18. Muffiny	0,5-0,6	Ruszt piekarnika	2
	Umieść ciasto na babeczki w metalowej blasze na 12 babeczek. Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
19. Wyrastające ciasto drożdżowe	0,3-0,6	Ruszt piekarnika	3
	Przygotuj surowe ciasto drożdżowe na pizzę, ciasto lub chleb. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną.		
20. Biskopt	0,3-0,6	Ruszt piekarnika	2
	Włóż surowe ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu (średnica 18 cm dla 300 g ciasta, 24 cm dla 400 g ciasta lub 26 cm dla 500 g ciasta). Umieść naczynie na środku rusztu piekarnika.		
21. Biały chleb	0,7-0,8	Ruszt piekarnika	2
	Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Umieść naczynie równoległe do drzwiczek na ruszcie piekarnika.		
22. Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,5	Blacha do pieczenia	2
	Użyj papieru do pieczenia. Umieść 4 sztuki na blasze do pieczenia.		
23. Filet rybny, 2 cm	0,3-0,6	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2
	Zamarynuj filety rybne (2 cm) i umieść na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
24. Stek z łososia	0,3-0,6	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2
	Zamarynuj filety z łososia i umieść na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
25. Krewetki	0,3-0,4 0,4-0,5	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2
	Ułóż równomiernie surowe krewetki na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
26. Stek wołowy, cienki	0,3-0,6	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2
	Umieść steki obok siebie na środku rusztu piekarnika i blachy do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
27. Kotlety jagnięce	0,3-0,6	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2
	Zamarynuj kotlety jagnięce. Umieść kotlety jagnięce na ruszcie piekarnika i blasze do pieczenia. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
28. Świeże warzywa	0,3-0,4 0,5-0,6	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ warzywa. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45 ml (3 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
29. Obrany ziemniak	0,5-0,6 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważ ziemniaki. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 2-3 minuty.		
30. Biały ryż	0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
	Użyj białego ryżu parboiled i dodaj podwójną ilość zimnej wody. Na przykład: podczas gotowania 0,3 kg ryżu dodaj 600 ml zimnej wody. Użyj szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Umieść miskę na środku płyty ceramicznej. Gotuj pod przykryciem. Wymieszaj po ugotowaniu i odczekaj 5 minut.		
31. Domowa pizza	0,6-1,0	Blacha do pieczenia	1
	Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera.		

Automatyczne rozmrażanie

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. W tych programach jest używana wyłącznie energia mikrofal. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, rybę, chleb, ciasto lub owoce na talerzu ceramicznym.

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom	Czas oczekiwania (min)
Mięso	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Ostoń brzegi folią aluminiową. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.			
Drób	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.			
Ryby	0,2-2,0	Płyta ceramiczna	1	10-30
	Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.			

Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom	Czas oczekiwania (min)
Chleb lub ciasto	0,1-1,0	Płyta ceramiczna	1	5-10
	Połóż chleb na papierowym ręczniku. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Piekarnik pracuje do momentu otwarcia drzwi w celu obrócenia jedzenia. 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	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1	5-10
	Rozprowadź zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.			

Szybkie pieczenie

Poniższa tabela przedstawia 4 programów szybkiego gotowania i pieczenia.

Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia.

W tych programach dostępne są specjalne tryby gotowania, które zostały opracowane z myślą o wygodzie użytkownika.

Produkt żywnościowy	Waga	Akcesoria	Poziom
Pieczone połówki ziemniaków	400-600 g 600-800 g	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	3
	Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na podstawie, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.		

Inteligentne pieczenie

Produkt żywnościowy	Waga	Akcesoria	Poziom
Pieczeń wieprzowa	0,8-1,0 kg	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	3
	Umieść marynowaną pieczeń wieprzową na ruszcie z nałożoną płytą ceramiczną. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.		
Kawałki kurczaka	0,5-0,7 kg	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	5
	1,0-1,2 kg	Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na ruszcie z płytą ceramiczną skórą do dołu. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.	
Kurczak w całości	1,0-1,1 kg	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	3
	1,2-1,3 kg	Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż go piersią do dołu na środku wkładki grilla z płytą ceramiczną na poziomie 3. Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.	

※ Tryb szybkiego gotowania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z urządzeń emitujących mikrofałe muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Pieczenie ręczne

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników. Zawsze należy umieszczać pojemniki z żywnością w komorze piekarnika.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się przykrycie jedzenia.
- Po zakończeniu pieczenia zaczekaj, aż pożywienie ostygnie we własnej parze.

Mrożone warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu 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 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Brokuły	300	600	8-9	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Groszek	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/kukurydza)	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			

Świeże warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Zamieszaj raz podczas gotowania i po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawę.
- W celu przyspieszenia przygotowania zaleca się krojenie na mniejsze, równe kawałki.
- Wszystkie świeże warzywa należy gotować przy użyciu maksymalnej mocy energii mikrofalowej (850 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250	4-5	3
	500	5-6	
Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka.			
Brukselka	250	5-6	3
	500	7-8	
Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody.			
Marchew	250	5-6	3
Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.			
Kalafior	250	5-6	3
	500	7-8	
Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łodygami do środka.			
Cukinie	250	3-4	3
Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.			
Bakłażany	250	3-4	3
Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.			
Por	250	3-4	3
Pokrój pory na grube plastry.			

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Pieczarki	125	1-2	3
	250	2-3	
Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			
Cebula	250	4-5	3
Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) 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 w kostkę o równej wielkości.			
Rzepa	250	5-6	3
Pokrój rzepę w małą kostkę.			

Inteligentne pieczenie

Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu w trakcie i po zakończeniu gotowania.

Gotuj bez przykrycia i zamknij pokrywę podczas stygnięcia. Następnie dokładnie odcedź.

- **Ryż:** Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania.
- **Makaron:** Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250	850	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18-20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	850	20-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22-24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	850	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszananka zbóż (ryż + zboża)	250	850	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	850	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Podgrzewanie

- Nie podgrzewaj dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać.
- Bezpieczniej jest podgrzewać jedzenie przy niższych poziomach mocy.
- Podczas i po zakończeniu podgrzewania należy dokładnie mieszać lub obracać jedzenie.
- W przypadku płynów lub odżywek dla dzieci należy zachować ostrożność. Dokładnie mieszać plastikową łyżeczką lub szklaną pałeczką przed rozpoczęciem, podczas i po zakończeniu gotowania, aby uniknąć gwałtownego wrzenia i poparzenia. Pozostawić wewnątrz piekarnika na czas oczekiwania. Zastosuj dłuższy czas podgrzewania niż dla innych rodzajów żywności.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to 2-4 minuty. Więcej informacji znajduje się w tabeli poniżej.

Płyny i jedzenie

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	850	1½-2 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	850	3-4	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawy duszone (schłodzone)	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 na talerzu (schłodzone)	350 g 450 g	600	5-6 6-7	3
	Umieścić danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.			

Odżywki dla dzieci i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600	30-40	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600	20-30	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	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. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

Rozmrażanie

Umieść zamrożone jedzenie w pojemniku do kuchenek mikrofalowych bez pokrywy. Obrócić na drugą stronę podczas rozmrażania, aby odlać płyn i usunąć podroby po rozmrożeniu. Aby szybciej rozmrozić, pokrój jedzenie na małe kawałki i owiń je folią aluminiową przed rozmrożeniem. Gdy zewnętrzna powierzchnia zamrożonego jedzenia zacznie się topić, zatrzymaj rozmrażanie i odstaw zgodnie z instrukcją w poniższej tabeli. Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) do rozmrażania. Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, a następnie połóż płytę ceramiczną na poziomie 1.

Potrawa		Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Mięso	Mięso mielone	250 500	6-7 8-12	15-30
	Steki wieprzowe	250	7-8	
	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60
	Kurczak w całości	1200	28-32	
	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórą do dołu, a całego kurczaka pierśmi do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Ryby	Filety rybne	200	6-7	10-25
	Całe ryby	400	11-13	
	Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Owoce	Jagody	300	6-7	5-10
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).			
Chleb	Butki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20
	Tosty/kanapki	250 500	4-4½ 7-9	
	Utłóź butki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

Inteligentne pieczenie

Przewodnik gotowania z termoobiegiem

Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

W trybie termoobiegu zalecamy wstępne podgrzanie kuchni.

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	160-170	Ruszt piekarnika	2	60-70
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	150-160	Ruszt piekarnika	2	50-60
Biszkopt	150-160	Ruszt piekarnika	2	25-35
Spód do tarty owocowej	150-170	Ruszt piekarnika	2	25-35
Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe)	150-170	Blacha do pieczenia	3	30-40
Croissanty	170-180	Blacha do pieczenia	2	10-15
Bułki	180-190	Blacha do pieczenia	2	10-15
Ciastka	160-180	Blacha do pieczenia	3	10-20
Frytki z piekarnika	200-220	Blacha do pieczenia	3	15-20

Górna grzałka + Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia.

W trybie Górna grzałka + Termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Położ mięso na ruszcie na poziomie podanym w tabeli i podłóż blachę na ściekający tłuszcz na poziomie 2.

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Pieczeń wołowa (1 kg / średnia)	170-190	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	60-90
Łopatką wieprzową / rolada (1 kg)	180-200	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	90-120
Pieczeń jagnięca / udziec jagnięcy (0,8 kg)	190-210	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	50-80
Kurczak w całości (1,2 kg)	200-220	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	50-70
Pstrąg w całości (2 szt. / 0,5 kg)	180-200	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	30-40
Pierś z kaczki (0,3 kg)	180-200	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	25-35

Dolna grzałka + Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania.

W trybie Dolna grzałka + Termoobieg zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Domowa pizza	180-200	Blacha do pieczenia	1	20-30
Upieczone wstępnie, schłodzone quiche / ciasto	180-200	Ruszt piekarnika	2	10-15
Zamrożona pizza	180-200	Blacha do pieczenia	2	15-20
Mrożona pizza	180-200	Blacha do pieczenia	2	15-25
Schłodzona pizza	180-200	Blacha do pieczenia	2	8-15
Szarlotka	160-180	Ruszt piekarnika	1	60-70
Ciasto francuskie z jabłkami	180-200	Blacha do pieczenia	2	10-15

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Duży grill

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania z jednej strony (min)	Czas gotowania z obu stron (min)
Skrawki kebaba	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2	8-10	6-8
Steki wieprzowe	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2	7-9	5-7
Kiełbaski	Ruszt piekarnika	5+2	6-8	6-8
Kawałki kurczaka	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2	20-25	15-20
Steki z łososia	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	5+2	8-12	6-10
Krojone warzywa	Blacha do pieczenia	5	15-20	–
Tosty	Ruszt piekarnika	5	2-3	1-2
Tosty z serem	Ruszt piekarnika	5	3-5	–

Inteligentne pieczenie

Grill z wentylatorem

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania.

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Kiełbaski	Ruszt piekarnika	4	8-10
Kawałki ziemniaków	Ruszt piekarnika	4	20-25
Mrożone frytki	Blacha do pieczenia	4	15-20
Mrożone krokiety	Blacha do pieczenia	4	20-25
Mrożone kawałki kurczaka	Blacha do pieczenia	4	15-20
Stek z łososia	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	4+2	15-20
Filet rybny	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	4+2	12-17
Całe ryby	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	4+2	15-20
Kawałki kurczaka	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	4+2	30-40

Zasady przygotowywania potraw w trybie łączonym

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników. Zawsze należy umieszczać pojemniki z żywnością w komorze piekarnika.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się przykrycie jedzenia.
- Po zakończeniu pieczenia zaczekaj, aż pożywienie ostygnie we własnej parze.

Mikrofale + Grill

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania. Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania z jednej strony (min)	Czas gotowania z obu stron (min)
Pieczone ziemniaki	600	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	10-15	–
Pomidory z grilla	300	160-180	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	5-10	–
Zapiekanka warzywna	450	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	10-20	–
Pieczona ryba	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	4-8	4-6
Kawałki kurczaka	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	10-15	10-15

Mikrofałe + Termoobieg

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania. Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania z jednej strony (min)	Czas gotowania z obu stron (min)
Kurczak w całości (1,2 kg)	450	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	3	25-30	15-25
Pieczeń wołowa / jagnięca (średnia)	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	3	15-20	15-20
Mrożona lasagne / zapiekanka makaronowa	450	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	3	20-25	–
Zapiekanka ziemniaczana	450	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	3	10-15	–
Świeże ciasto owocowe	100	160-180	Płyta ceramiczna	3	40-50	–

Mikrofałe + Pieczenie

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania. Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Kawałki kurczaka	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	20-30
Kawałki ziemniaków	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	15-20
Całe ryby	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	15-20
Filet rybny	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	10-15
Mrożone kawałki kurczaka	450	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	10-15
Mrożone sajgonki	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	5-10
Mrożone paluszki rybne	300	180-200	Płyta ceramiczna + Wkładka grilla	4	15-20

Inteligentne pieczenie

Zasady przygotowywania potraw z wentylatorem tradycyjnym

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania. W trybie Wentylator konwencjonalny zaleca się wstępne nagrzanie kuchenki.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Lasagne	200-220	Ruszt piekarnika	3	20-25
Zapiekane warzywa	180-200	Ruszt piekarnika	3	20-30
Zapiekanka ziemniaczana	180-200	Ruszt piekarnika	3	40-60
Mrożone zapiekanki	160-180	Blacha do pieczenia	3	10-15
Ciasto marmurkowe	160-180	Ruszt piekarnika	2	50-70
Chleb	150-170	Ruszt piekarnika	2	50-60
Muffiny	180-200	Ruszt piekarnika	2	20-30
Ciastka	180-200	Blacha do pieczenia	3	10-20

Zasady pieczenia intensywnego

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

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Lasagne (2 kg)	180-200	Ruszt piekarnika	2	20-30
Zapiekanka warzywna (2 kg)	160-180	Ruszt piekarnika	2	40-60
Zapiekanka z ziemniaków (2 kg)	160-180	Ruszt piekarnika	2	60-90
Pieczeń wołowa (2 kg)	160-180	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	60-90
Cała kaczka (2 kg)	180-200	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	60-90
2 całe kurczaki (1,2 kg każdy)	200-220	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	60-90

Tryb Pro-Roasting

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury ponad 200 °C. Grzałka górna i wentylator termoobiegu są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni dla pieczonego mięsa, drobiu i ryb. W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy pieczenia.

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (godz.)
Pieczeń wołowa	80-100	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	3:30-4:30
Pieczeń wieprzowa	80-110	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	3:30-4:00
Pierś z kaczki	80-100	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	1:30-2:00
Filet z wołowiny	80-110	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	1:30-2:00
Filet z wieprzowiny	80-110	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	3+2	1:30-2:00

Pieczenie wielopoziomowe (specjalne)

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

Potrawa	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	150-160	2 blachy do pieczenia	2+4	20-30
Mini-ciasta	160-180	2 blachy do pieczenia	2+4	20-30
Croissanty	160-180	2 blachy do pieczenia	2+4	20-30
Ciasto francuskie	180-200	2 blachy do pieczenia	2+4	30-40
Ciastka	170-190	2 blachy do pieczenia	2+4	15-20
Lasagne	160-180	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	2+4	30-45
Mrożone frytki	180-200	2 blachy do pieczenia	2+4	30-50
Mrożone kawałki kurczaka	180-200	2 blachy do pieczenia	2+4	20-30
Mrożona pizza	200-220	Ruszt piekarnika + Blacha do pieczenia	2+4	20-30

Szybkie i łatwe

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30-40 sekund z mocą 850 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. Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20-30 sekund z mocą 300 W, aż do roztopienia miodu.

Topienie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½-4½ minuty z mocą 850 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Inteligentne pieczenie

Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 min przy użyciu mocy 850 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 850 W. Wielokrotnie wymieszaj po gotowaniu.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas przypiekania przez 3½–4½ min przy użyciu mocy 600 W. Pozostaw na 2–3 minuty w piekarniku. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Konserwacja

Czyszczenie

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

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

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

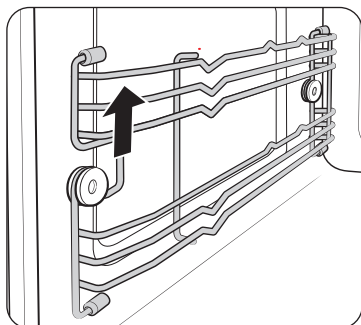
Usuwanie z wnętrza piekarnika uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

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

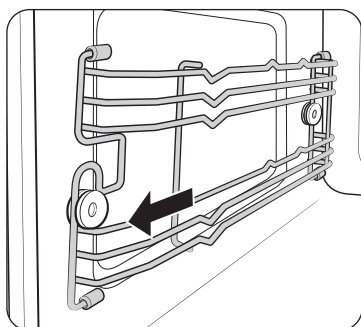
⚠ PRZESTROGA

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

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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



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



UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Wymiana (naprawa)

⚠ OSTRZEŻENIE

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

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

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

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

Rozwiązywanie problemów

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

Punkty kontrolne

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

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania piekarnika.	Brak zasilania.	Upewnij się, że kuchenka jest podłączona do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dysze wentylacyjne. Zachowaj 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik 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 kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Kuchenka słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1–2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów

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 jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. 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 kuchence mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Problem	Przyczyna	Działanie
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Oświetlenie wnętrza może się automatycznie wyłączyć, jeśli drzwiczki będą otwarte przez długi czas. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk Anuluj.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze piekarnika i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Jeśli funkcja automatycznego gotowania lub automatycznego rozmrażania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Obróć jedzenie, gdy zostanie wyświetlone powiadomienie, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij pokrętko wielofunkcyjne . Następnie wybierz opcję Kontynuuj , a potem naciśnij pokrętko wielofunkcyjne , aby wznowić proces.
Piekarnik nie jest wypoziomowany.	Piekarnik jest zamontowany na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że piekarnik jest umieszczony na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji piekarnika używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania piekarnik natychmiast rozpocznie pracę.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na piekarniku można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.

Problem	Przyczyna	Działanie
Skrapla się woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii urządzenia.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Para przecieka przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii urządzenia.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
W piekarniku pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii urządzenia.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej kuchenki. Nie oznacza to awarii urządzenia.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać przez około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii urządzenia.
Naciśnięcie przycisku +30 sek powoduje włączenie kuchenki.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk +30 sek umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie zostało uruchomione.

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

Rozwiązywanie problemów

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

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

Kody informacyjne

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

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

Parametry techniczne

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

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	2800 W
	Mikrofales	1650 W
	Grill	2550 W
	Termoobieg	2500 W
Moc wyjściowa		100 W / 850 W (IEC-705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. × Wys. × Głęb.)	Jednostka główna	595 × 456 × 570 mm
	Do zabudowy	560 × 446 × 549 mm
Pojemność		50 litrów
Waga	Netto	38,7 kg
	W opakowaniu transportowym	46,7 kg

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

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		2,0 W
Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości sieciowej (min)		20 min
Wi-Fi	Pobór prądu w trybie sieciowym (W)	2,0 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości Wi-Fi (min)	20 min
Tryb gotowości (z wyświetlaczem)	Pobór prądu w trybie gotowości (W)	0,8 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb gotowości (min)	20 min
Tryb wyłączony	Pobór prądu w trybie wyłączonym (W)	0,5 W
	Domyślny czas przejścia zarządzania energią w tryb wyłączony (min)	20 min

Dane ustalone zgodnie z normą EN 50564 oraz Rozporządzeniem Komisji (UE) 2023/826.

Dodatek

UWAGA

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

PRZESTROGA

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

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

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

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

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

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

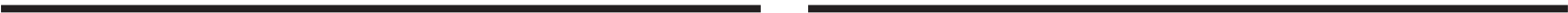


Informacje na temat aktualizacji zabezpieczeń

Aktualizacje zabezpieczeń są dostarczane w celu zwiększenia bezpieczeństwa urządzenia i ochrony danych osobowych użytkownika. Więcej informacji na temat aktualizacji zabezpieczeń można znaleźć na stronie <https://security.samsungda.com>.

* Na stronie dostępna jest obsługa tylko niektórych języków.

Notatki



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

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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



DG68-01262D-01