



BQ1VD6T131

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

SAMSUNG



korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

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

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:



OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA



Ważne



Notatka

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

- Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie. (dotyczy wyłącznie urządzeń o stałym okablowaniu)
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (dotyczy wyłącznie urządzeń z przewodem zasilającym)
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony drzwiczek.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.
- 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.
- Powinno to pozwolić odłączenie urządzenia od źródła zasilania po instalacji. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony.

- Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem.
- W przeciwnym wypadku może dojść do poparzenia.



OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.



OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.



OSTRZEŻENIE: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

2_korzystanie z instrukcji



BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRACY

- Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
- Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
- Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
- Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie wolno wyłładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Należy pilnować, aby małe dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- 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 popękania szyby
- 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.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczeniem, a w czasie samooczyszczenia w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.

⚠ OSTRZEŻENIE: Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

INSTRUKCJA UTYLIZACJI

Utylizacja opakowania

- Materiał wykorzystany do zapakowania urządzenia podlega recyklingowi.
- Materiał opakowania należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Utylizacja starych urządzeń

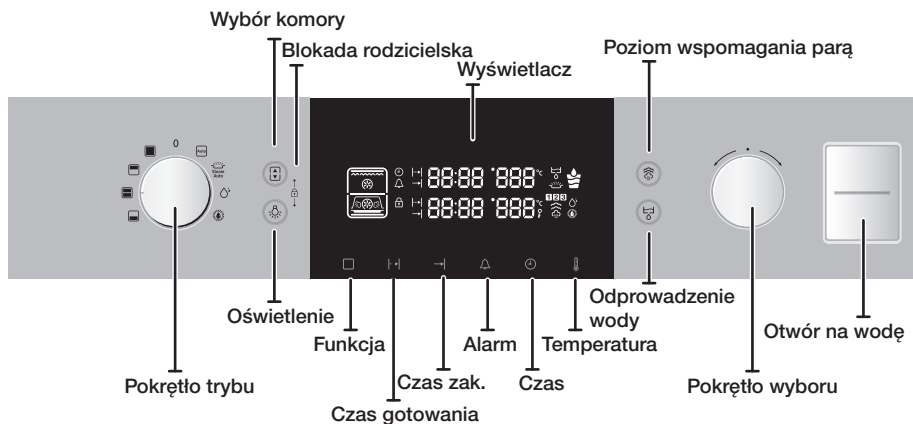
⚠ OSTRZEŻENIE: Przed utylizacją starych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia.

Abymy zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.

- W celu ochrony środowiska konieczne jest, aby stare urządzenia były utylizowane we właściwy sposób.
- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
 - Informacje o datach zbiórek oraz o publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub od władz lokalnych.



przyciski sterowania piekarnikiem



Panel przedni

Panel przedni jest dostępny w wielu odmianach materiałowych i kolorystycznych, w tym: ze stali nierdzewnej, czarny, biały i szklany. W celu poprawy jakości, wygląd panelu może ulec zmianie.

akcesoria

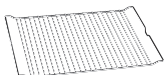
Nowy piekarnik firmy Samsung posiada w komplecie wiele akcesoriów, które są pomocne podczas przygotowywania różnych posiłków.

- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Piekarnik pracuje bez włożonych przewodnic bocznych i podstaw.



Separator

Aby gotować w trybie dwukomorowym należy zastosować separator. Dzięki niemu górna komora jest oddzielona od dolnej. Separator należy użyć na półce 3.



Mała siatka (opcjonalna)

Małej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z tacką odprowadzającą wodę w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.



Duży ruszt

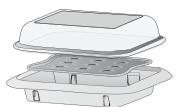
Dużej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z naczyniem żaroodpornym lub innymi naczyniami do pieczenia.

**Taca odprowadzającą wodę (opcjonalna)**

Tacka odprowadzająca wodę (głęboka) jest przydatna podczas pieczenia. Można jej używać w połączeniu z małą siatką, w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.

**Blacha do pieczenia**

Blacha (płaska) do pieczenia przydaje się podczas przygotowywania ciast, pasztecików i innych ciastek.

**Pojemnik do gotowania na parze**

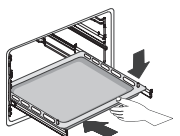
Pojemnik do gotowania na parze jest przeznaczony wyłącznie do funkcji gotowania na parze.

Pojemnik do gotowania na parze należy ustawić wyłącznie na poziomie 1 i sprawdzić, czy jest on ustawiony tak, że dotyka tylnej ściany piekarnika. Zestaw składa się z 4 części: Szklanej pokrywki, metalowej blachy, tacy i naczynia do gotowania na parze.

Szklana pokrywka może służyć za naczynie do pieczenia.

⚠ Ostrzeżenie: podczas przenoszenia pojemnika do gotowania na parę należy uważać, aby go nie upuścić.

⚠ Ostrzeżenie: gwałtowne zmiany temperatury mogą spowodować popękanie szkła.

**Prowadnice teleskopowe (opcjonalne)**

- W celu wstawienia ruszta albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika. Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

potrawy testowe

Zgodnie z normami EN 60350 i DIN44547

1. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla ustawioną na najwyższą temperaturę.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Duży ruszt	5	Duży grill	270 °C	1-szy: 1-2 2-gi: 1-1½
Burgery wołowe	Mała siatka + Tacka na wodę (w celu zebrania ściekających kropel)	4/3	Duży grill	270 °C	1-szy: 14-16 2-gi: 4-6

*Burgery wołowe: Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 15 minut funkcję Duży grill.



2. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Krucze ciasto	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	150-170	20-30
		2	Konwekcja	150-170	35-45
	Tacka na wodę i blacha do pieczenia	1 + 4	Konwekcja	150-170	35-45
Małe ciasto	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
		2	Konwekcja	150-170	30-35
	Tacka na wodę i blacha do pieczenia	1 + 4	Konwekcja	150-170	30-40
Biszkopt beztłuszczowy	sprężynowe formy do ciasta na Duża siatka (powlekane na czarno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	25-35
		2	Konwekcja	150-170	40-50
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	150-170	65-75
		2	Konwekcja	150-170	70-80
	Blacha do pieczenia + Tacka na wodę	1 + 4	Konwekcja	150-170	75-85
Szarlotka	Duża siatka + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustawić po przekątnej	Tryb konwencjonalny	170-190	70-90
	Blacha do pieczenia + Duża siatka + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 + 3	Konwekcja	170-190	80-100

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

** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.

funkcje

Piekarnik oferuje funkcje przedstawione poniżej. W zależności od trybu działania - gotowania dwu- lub jednokomorowego - dostępne są następujące funkcje:



Tryb konwencjonalny

Ciepło jest emitowane z górnej i dolnej części systemu grzewczego. Funkcji tej należy używać podczas standardowego wypiekania i pieczenia większości rodzajów dań.
Sugerowana temperatura: 200 °C



Konwekcja

Ciepło generowane przez konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać do wypiekania i w przypadku potraw zamrożonych.
Sugerowana temperatura: 170 °C

6_potrawy testowe



Podgrzewanie od góry + Konwekcja

Ciepło generowane przez podgrzewanie od góry i konwekcję jest rozprawdane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas pieczenia kruchych potraw, np. mięsa.

Sugerowana temperatura: 190 °C



Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Ciepło generowane przez podgrzewanie od dołu i konwekcję jest rozprawdane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas wypiekania pizzy, chleba i ciast.

Sugerowana temperatura: 190 °C



Mały grill

Ciepło jest emitowane z powierzchni małego grilla. Funkcji tej należy używać dla mniejszych potraw, wymagających mniejszej ilości ciepła, np. ryb lub nadziewanych bagietek.

Sugerowana temperatura: 240 °C



Duży grill

Ciepło jest emitowane z powierzchni dużego grilla. Funkcji tej należy używać do potraw panierowanych jak lasagne lub do grillowania mięsa.

Sugerowana temperatura: 240 °C



Gotowanie na parze

Do pojemnika jest wprowadzana przez odpowiedni otwór czysta para, natomiast ciepło konwekcyjne otacza pojemnik do gotowania na prze. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania warzyw, ryb, kurczaków i jajek.



Gotowanie ze wspomaganie pary

Ciepło generowane przez grzejniki konwekcyjne i wiatraki jest wspomagane przez parę wydychaną z otworu z tyłu kuchenki. Intensywność pary można ustawić na niską, średnią i wysoką. Tryb ten jest przeznaczony do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba i pizzy oraz pieczenia mięsa i ryb.

tryb pojedynczej komory

W trybie pojedynczej komory, piekarnik pracuje identycznie do piekarników tradycyjnych. W trybie pojedynczej komory, w przypadku większych ilości jedzenia, należy użyć wszystkich funkcji piekarnika.

Wybieranie tryb pojedynczej komory | 01

Aby skorzystać z trybu **jednej** komory, wyjmij separator z piekarnika.



W trybie **jednej** komory dostępne są wszystkie funkcje piekarnika.

TRYB POJEDYNCZEJ KOMORY

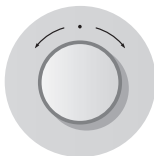


W tym trybie dostępne są wszystkie funkcje. Tryb pojedynczej komory umożliwia tradycyjne wykorzystanie piekarnika.



Ustawianie funkcji | 02

Naciśnij przycisk **Funkcja**, ikona funkcji zacznie migać.



Przekręć **Pokrętkę wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.



03 | Ustawianie temperatury

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury zacznie mrugać.

tryb pojedynczej komory_7



gotowanie dwukomorowe

Piekarnik jest wyposażony w unikalny system gotowania dwukomorowego. Tryb ten umożliwia przygotowanie dwóch różnych posiłków w tym samym czasie, z wykorzystaniem różnych temperatur w dolnej i górnej komorze. Możliwe jest także gotowanie w jednej komorze, co oszczędza czas i energię.

Wybieranie trybu dwukomorowego | 01

Wsuń separator na półkę 3, aby skorzystać z trybu dwukomorowego.

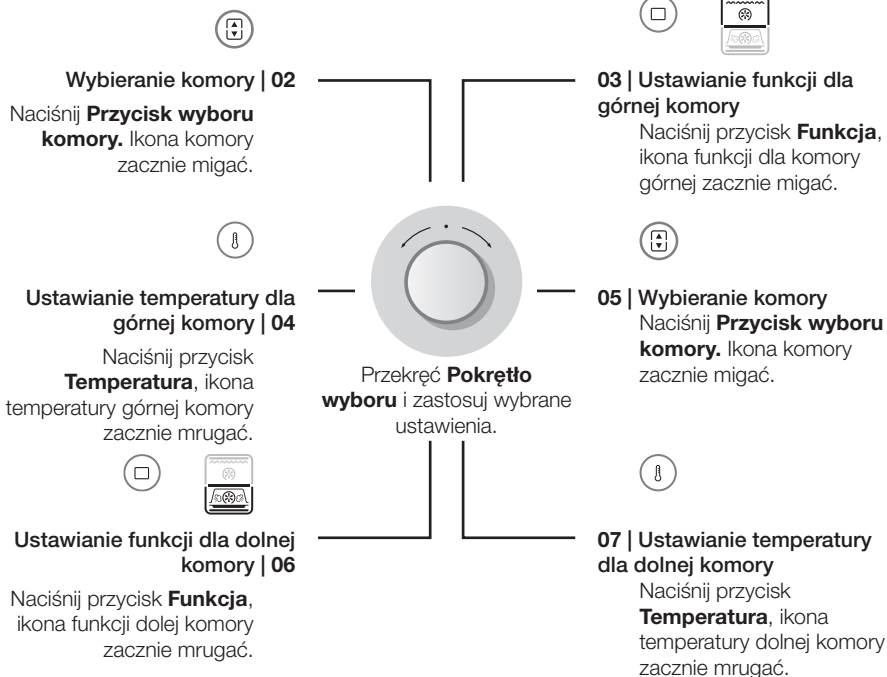


W zależności od wybranego trybu gotowania dwukomorowego, dostępne są poniższe funkcje:

TRYB GÓRNEJ KOMORY		Konwekcja Podgrzewanie od góry + Konwekcja Duży grill Tryb górnej komory zaoszczędza czas i energię podczas gotowania małych ilości jedzenia.
GOTOWANIE DWUKOMOROWE		Funkcje komory górnej i dolnej Gotowanie dwukomorowe umożliwia przygotowanie dwóch posiłków z wykorzystaniem odmiennych funkcji i przy innej temperaturze.
TRYB DOLNEJ KOMORY		Konwekcja Podgrzewanie od dołu + konwekcja Gotowanie ze wspomaganie pary Gotowanie na parze Tryb dolnej komory zaoszczędza czas i energię podczas gotowania małych ilości jedzenia.

UWAGA: Punkty 03/04 należy wykorzystywać dla górnej komory, a punkty 06/07 wyłącznie dla dolnej.

UWAGA: wybierz komorę, naciskając przycisk wyboru podziału komór.



8_gotowanie dwukomorowe

gotowanie na parze

Piekarnik jest wyposażony w funkcję gotowania na parze. Przy jej użyciu można przygotować wiele różnych potraw.

„Po użyciu funkcji gotowania na parze należy odprowadzić z piekarnika wodę. Po wykonaniu tej funkcji należy upewnić się, że nie ma już wody w piekarniku.”

Dostępne tryby

Funkcja gotowania na parze może być używana w trybie **jednej** komory, **dwukomorowym** oraz dolnej komory.



⚠ Ostrzeżenie: Jeśli woda nie zostanie odprowadzona, mogą rozwinąć się w niej bakterie i inne niebezpieczne związki. Po gotowaniu na parze należy odprowadzić z piekarnika całą parę.

GOTOWANIE NA PARZE		Podczas gotowania na parze należy pamiętać o używaniu pojemnika do gotowania na parze. Pojemnik do gotowania na parze należy położyć na półce 1.
GOTOWANIE ZE WSPOMAGANIEM PARY		Nie wolno używać pojemnika do gotowania na parze w celu gotowania ze wspomaganie pary. Wybierz poziom wspomagania od 1 do 3.

⚠ Ostrzeżenie: pojemnik do gotowania na parze może być używany wyłącznie podczas gotowania na parze. Nie należy go używać przy innych funkcjach.




⚠ Ostrzeżenie: Nie wolno funkcji gotowania na parze bez pojemnika do gotowania na parze.

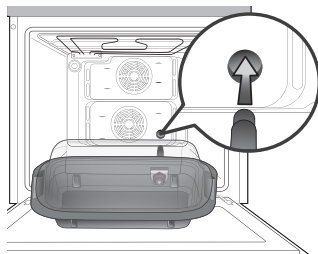
IKONY INFORMACYJNE WYŚWIETLACZA

IKONY wyświetlane w okienku piekarnika wyświetlają informacje pomagające podczas gotowania ze wspomaganie pary.

POZIOM WODY		Miga: Brak wody w piekarniku. <ul style="list-style-type: none">• Poziom 1: Niski• Poziom 2: Średni• Poziom 3: Wysoki
INTENSYWNOŚĆ PARY (poziom 1-3)		Wybierz poziom wspomagania parą odpowiednio do swojego gustu lub do przepisów dotyczących funkcji gotowania ze wspomaganie pary. <ul style="list-style-type: none">• Poziom 1: Niski• Poziom 2: Średni• Poziom 3: Wysoki
ODPROWADZANIE WODY		Miga: Przypomina, aby po zakończeniu gotowania na parze odprowadzić całą wodę z piekarnika. Odprowadzenie gorącej wody bezpośrednio po zakończeniu gotowania na parze pozwala na zachowanie bezpieczeństwa. Gdy odprowadzana woda jest gorąca, w okienku będzie mrugało słowo „Hot”. UWAGA: Aby mrugająca IKONA zniknęła, funkcja odprowadzania wody musi być włączona przynajmniej na minutę.
CZAS ODKAMIENIANIA		Miga: Należy wykonać odkamienianie. Procedura odkamieniania składa się z 6 kroków. Dokładniejsze informacje znajdują się w części „Odkamienianie” niniejszej instrukcji.
AUTOMATYCZNE GOTOWANIE ZE WSPOMAGANIEM PARY		Podczas używania funkcji automatycznego gotowania ze wspomaganie pary pojawi się odpowiednia IKONA.

POSTĘP GOTOWANIA NA PARZE

-  Gdy działa funkcja gotowania na parze, dochodzi do kondensacji wody. Jest to normalne zjawisko.
-  Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy pamiętać o odprowadzeniu starej wody. Do gotowania na parze należy używać wody pitnej.
-  **UWAGA:** Informacje o sposobie działania klawiszy znajdują się w tej instrukcji w części „Ustawienia”.



1. Włóż pojemnik do gotowania na parze.

Pojemnik do gotowania na parze należy ustawić wyłącznie na poziomie 1 i sprawdzić, czy jest on ustawiony tak, że dotyka tylnej ściany piekarnika.



Ostrzeżenie: pojemnik do gotowania na parze może być używany wyłącznie podczas gotowania na parze. Nie należy go używać przy innych funkcjach.

2. Wybierz funkcję gotowania na parze.

Gotowanie na parze może być używane w trybie jednej komory, trybie gotowania dwukomorowego i trybie dolnej komory.

3. Nalej wodę pitną do otworu na wodę.

Otwórz otwór na wodę, przyciskając go, i wlej do otworu wodę pitną.

Aby sprawdzić poziom wody, odczytaj odpowiednią ikonę z okienka piekarnika.

Aby zamknąć otwór na wodę, naciśnij go ponownie.



Ostrzeżenie: Gdy pojemnik na wodę jest pełny i rozlegnie się dźwięk alarmu, należy przerwać dolewanie wody.



Czas gotowania



Czas zak.



Poziom wspomaganie parą

4. Ustaw czas gotowania lub czas zakończenia.

Gdy używasz funkcji gotowania ze wspomaganie pary, ustaw odpowiedni poziom wspomaganie (od 1 do 3). W tym celu naciśnij klawisz poziomu wspomaganie.

5. Po zakończeniu gotowania na parze pamiętaj o odprowadzeniu całej wody.

Po zakończeniu gotowania na parze pamiętaj o odprowadzeniu całej wody z piekarnika. W tym celu naciśnij klawisz odprowadzania wody. Sprawdź, czy z piekarnika została usunięta cała woda.



UWAGA: Odprowadzenie gorącej wody bezpośrednio po zakończeniu gotowania na parze pozwala na zachowanie bezpieczeństwa. Gdy odprowadzana woda jest gorąca, w okienku będzie mrugało słowo „Hot”.



Ostrzeżenie: Podczas odprowadzania wody nie należy zamykać otworu na wodę.



Ostrzeżenie: Po zakończeniu gotowania na parze należy powoli otwierać drzwiczki piekarnika. Para, która jest wewnątrz piekarnika, jest gorąca i może spowodować poparzenia.



UWAGA: Po zakończeniu gotowania na parze należy pozostawić piekarnik otwarty. Pozwoli to na wyschnięcie komory.

10_gotowanie na parze

ZASADY GOTOWANIA NA PARZE



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

Należy użyć pojemnika do gotowania na parze. Najpierw należy włożyć perforowaną tacę metalową. Jedzenie należy rozłożyć równomiernie na tacę.

Jajka należy ułożyć w małych otworach na tacę. Następnie należy przykryć naczynie pokrywką. Należy włożyć pojemnik do gotowania na parze 1 tak, aby otwór na parę przylegał do tylnej ściany piekarnika. Należy zwrócić uwagę na odpowiednie ustawienie otworu na parę. Zalecamy, aby zawsze nalewać świeżą wodę. Przed dodaniem świeżej wody należy odprowadzić starszą wodę. W tym trybie gotowanie jest wykonywane przy użyciu pary oraz ciepła konwekcyjnego. Podczas wyjmowania pojemnika należy zawsze używać rękawic kuchennych.

Produkt żywnościowy	Półka	Aksesoria	Czas (min)
Różyczki brokułów	1	Pojemnik do gotowania na parze	10-15
Krojone warzywa (papryka, cukinia, koper)	1	Pojemnik do gotowania na parze	8-13
Zielona fasolka	1	Pojemnik do gotowania na parze	15-20
Białe szparagi	1	Pojemnik do gotowania na parze	17-22
Całe warzywa (cały kalafior, kolba kukurydzy)	1	Pojemnik do gotowania na parze	28-33
Obrane ziemniaki pocięte na półowki	1	Pojemnik do gotowania na parze	27-32
Filet rybny (czarniak, dorsz, karmazyn)	1	Pojemnik do gotowania na parze	13-18
Filet z łososia	1	Pojemnik do gotowania na parze	15-20
Całe ryby (pstrąg, okoń, dorada)	1	Pojemnik do gotowania na parze	23-28
Muszelki	1	Pojemnik do gotowania na parze	10-15
Pierś z kurczaka	1	Pojemnik do gotowania na parze	23-28
Ugotowane jajka	1	Pojemnik do gotowania na parze	15-20

ZASADY GOTOWANIA ZE WSPOMAGANIEM PARY




Ustawienia i czas gotowania ze wspomaganiem pary w trybie jednej komory zostały opisane w poniższej tabeli. Zalecamy, aby zawsze nalewać świeżą wodę. Przed dodaniem świeżej wody należy odprowadzić starszą wodę.


Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Tryb gotowania na parze (°C)	Czas (min)
Bułki	2	Błacha do pieczenia	Tryb 3 / 180 °C	15-20
Paluszki z ciasta francuskiego z serem	2	Błacha do pieczenia	Tryb 1 / 190 °C	15-20
Chleb domowy	2	Błacha do pieczenia	Tryb 3 / 180 °C	40-50
Pizza domowa	2	Błacha do pieczenia	Tryb 2 / 200 °C	35-45
Zapiekane warzywa	2	Błacha do pieczenia	Tryb 2 / 180 °C	25-35
Zamrożona pizza	2	Błacha do pieczenia	Tryb 2 / 205°C	15-20
Pieczona jagnięcina (1,0-1,2 kg)	2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	Tryb 1 / 160 °C	1. etap: 40-50 2. etap: 35-45
Pieczeń wołowa (1,0-1,2 kg)	2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	Tryb 3 / 160 °C	1. etap: 30-35 2. etap: 20-25
Pieczony kurczak (1,0-1,2 kg)	2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	Tryb 3 / 190 °C	1. etap: 35-40 2. etap: 25-30
Ryba pieczona (pstrąg, okoń, dorada)	2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	Tryb 2 / 220 °C	20-25
Małe ciasteczka samolotowe	2	Błacha do pieczenia	Tryb 1 / 160 °C	25-30
Rolka mrożonej szarlotki	2	Błacha do pieczenia	Tryb 2 / 200 °C	35-40



ustawienia

 Tryb dwukomorowy umożliwia wykorzystanie różnych ustawień dla dolnej i górnej komory, m.in. odmienny czas zakończenia, czas gotowania, temperaturę i ustawienia alarmu. Aby wprowadzić lub zmienić ustawienia w danej komorze, naciśnij odpowiedni przycisk:

 Górna komora
Dolna komora

 Wybierz komorę przed wprowadzeniem lub modyfikacją ustawień w trybie gotowania dwukomorowego.

USTAWIANIE CZASU

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

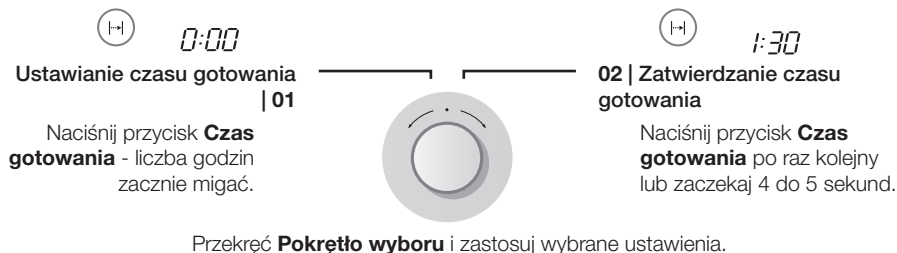


Ustawianie godzin | 01
Naciśnij przycisk **Czas** - liczba godzin zacznie migać.

Ustawianie minut | 02
Naciśnij przycisk **Czas** - liczba minut zacznie migać.

03 | Zatwierdzanie czasu
Naciśnij ponownie przycisk **Czas**, aby zatwierdzić bieżące ustawienia.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA



Ustawianie czasu gotowania | 01
Naciśnij przycisk **Czas gotowania** - liczba godzin zacznie migać.

02 | Zatwierdzanie czasu gotowania
Naciśnij przycisk **Czas gotowania** po raz kolejny lub zaczekaj 4 do 5 sekund.

Przekręć **Pokrętko wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA



Ustawianie czasu zakończenia | 01
Naciśnij przycisk **Czas zakończenia**. Czas zakończenia zacznie migać.

02 | Zatwierdzanie czasu zakończenia
Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** po raz kolejny lub zaczekaj 3 sekundy.

Przekręć **Pokrętko wyboru** i ustaw żądany czas.

USTAWIANIE OPÓŹNIONEGO STARTU

Jeżeli czas gotowania zostanie wprowadzony po zaprogramowaniu czasu zakończenia, piekarnik automatycznie rozpocznie i zakończy pracę w odpowiednim czasie.

Przykład



1. Naciśnij przycisk **Czas zakończenia**, aby zaprogramować żądaną godzinę zakończenia gotowania.
2. Naciśnij przycisk **Czas gotowania**, aby zaprogramować żądany czas gotowania. Opóźniony punkt startu zostanie automatycznie obliczony, a piekarnik będzie oczekiwać do czasu jego osiągnięcia.



UWAGA! Funkcja opóźnionego startu nie jest dostępna w trybie dwukomorowym.

Po wybraniu funkcji gotowania można zaprogramować czas gotowania, czas zakończenia i opóźnienie startu.



Ostrzeżenie: w przypadku korzystania z funkcji opóźnienia startu nie należy pozostawiać jedzenia na zbyt długo w piekarniku, ponieważ może się zepsuć. Ponieważ funkcja opóźnienia startu nie obejmuje wstępnego podgrzania piekarnika, uzyskane rezultaty mogą się różnić od efektów gotowania obejmującego wstępne podgrzanie piekarnika.

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Wybieranie wartości czasu do zmiany | 01
Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** lub **Czas gotowania**. Wartość godziny zacznie migać.

Przekręć **Pokrętko wyboru**.

02 | Zatwierdzanie zmienionego czasu
Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** lub **Czas gotowania**. Wartość godziny zacznie migać.

ZMIANA TEMPERATURY

Ustawianie temperatury | 01
Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętko wyboru** i ustaw nową temperaturę.

02 | Zatwierdzanie temperatury
Zaczekaj 4 do 5 sekund, nowa wartość temperatury zostanie ustawiona.

USTAWIANIE ALARMU

Ustawianie alarmu | 01
Naciśnij przycisk **Alarm**, dioda alarmu zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętko wyboru** i ustaw czas odliczania.

02 | **Zatwierdzanie alarmu**
Naciśnij ponownie przycisk **Alarm** lub poczekaj 3 sekundy. Alarm zostanie zatwierdzony.

WYŁĄCZANIE ALARMU

Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk **Alarm** - ikona alarmu zgaśnie i zostanie wyświetlony czas.

WYŚWIETLACZ ZEGAROWY

Podczas procesu gotowania naciśnij przycisk **Czas**, aby wyświetlić czas zegara.

SYGNAŁ TONOWY

W celu włączenia lub wyłączenia sygnału tonowego, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski **Czas** oraz **Wyłącznik**.

OŚWIETLENIE

Aby włączyć lub wyłączyć lampę w komorze piekarnika (w trybie jednokomorowym lub trybie komory górnej/dolnej), naciśnij przycisk **Oświetlenie**. W trybie dwukomorowym lampy zapalają się w następującej kolejności.

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1x aby włączyć, 2x aby wyłączyć oświetlenie.

Dolna żarówka jest opcjonalna.

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1x aby włączyć oświetlenie w całym piekarniku, 2x by włączyć w górnej komorze, 3x by włączyć w dolnej, 4x by wyłączyć oświetlenie.

BLOKADA RODZICIELSKA

Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski **Wybór komory** i **Oświetlenie**. Ikona blokady zaświeci się, wskazując, że funkcja blokady rodzicielskiej została włączona.

POZIOM WSPOMAGANIA PARĄ

Aby sterować poziomem intensywności pary podczas gotowania ze wspomaganiami pary, naciśnij przycisk **Poziom wspomagania parą** i wybierz poziom intensywności od 1 do 3.

ODPROWADZENIE WODY

Aby rozpocząć odprowadzanie wody, naciśnij przycisk **Odprowadzanie** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Aby zakończyć odprowadzanie, naciśnij ponownie przycisk **Odprowadzanie**. Aby mrugająca IKONA zniknęła, funkcja odprowadzania wody musi być włączona przynajmniej na minutę.

UWAGA: Jeśli odprowadzanie nie zostanie zatrzymane przez użytkownika, wykona to w odpowiednim momencie piekarnik.

gotowanie automatyczne_15

gotowanie automatyczne

Przy automatycznym gotowaniu można wybrać programy gotowania, pieczenia i opiekania.

Wybieranie funkcji automatycznego gotowania | 01

Wybierz tryb automatycznego gotowania, obracając **pokrętko trybu**.

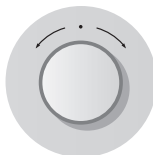


Auto | Tryb gotowania automatycznego

Auto Steam | Tryb gotowania automatycznego ze wspomaganie pary



Ustaw tryb | 02 Aby wybrać tryb, naciśnij klawisz funkcyjny.



Ustaw przepis | 03

Ustaw pożądany przepis obracając **pokrętko wyboru**.

04 | Ustawianie wagi

Ustaw pożadaną wagę obracając **pokrętko wyboru**.

⚠️ Ostrzeżenie: Nie wolno używać pojemnika do gotowania na parze w celu automatycznego gotowania ze wspomaganie pary.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE DLA TRYBU POJEDYNCZEJ KOMORY

Poniższa tabela przedstawia 25 programów gotowania, pieczenia i opiekania. Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
A-01	Mrożona pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Duży ruszt	2	Umieść mrożoną pizzę na środku dużej siatki.
A-02	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Blacha do pieczenia	2	Równomiernie rozpróżdź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.
A-03	Mrożone krokiety	0,3-0,5 0,6-0,8	Blacha do pieczenia	2	Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze.
A-04	Domowe lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Duży ruszt	3	Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.
A-05	Steki wołowe	0,3-0,6 0,6-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Położ marynowane steki wołowe obok siebie na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
A-06	Pieczeń wołowa	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Położ marynowaną pieczeń wołową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A-07	Pieczeń wieprzowa	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Położ marynowaną pieczeń wieprzową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.

16_gotowanie automatyczne



Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
A-08	Kotlety z baraniny	0,3-0,4 0,5-0,6	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.
A-09	Kawałki kurczaka	0,5-0,7 1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kawałki kurczaka obok siebie na małej siatce.
A-10	Cały kurczak	1,0-1,1 1,2-1,3	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A-11	Pierś z kaczki	0,3-0,5 0,6-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej piersi z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych piersi z kaczki.
A-12	Zraz z indyka	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Ułóż zraz z indyka na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A-13	Ryba na parze	0,5-0,7 0,8-1,0	Duży ruszt	2	Wypłucz i wyczyść całą rybę, np. całego pstrąga, okonia lub strzępiała. Ułóż rybę na owalnym szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodaj 2-3 łyżki stołowe soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką.
A-14	Pieczona ryba	0,5-0,7 0,8-1,0	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na małej siatce. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.
A-15	Steki z łososia	0,3-0,4 0,7-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Ułóż steki z łososia na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
A-16	Pieczone ziemniaki	0,4-0,5 0,8-1,0	Blacha do pieczenia	2	Oplucz ziemniaki i potnij je na połówki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze. Pierwsze ustawienie jest dla małych ziemniaków (100 g każdy); ustawienie drugie jest dla dużych ziemniaków do pieczenia (200 g każdy).
A-17	Pieczone warzywa	0,4-0,5 0,8-1,0	Tacka na wodę	4	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na tacę odprowadzającą wodę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
A-18	Zapiekane warzywa	0,4-0,6 0,8-1,0	Duży ruszt	2	Przygotuj zapiekankę warzywną w okrągłym żaroodpornym naczyniu. Umieść talerz na środku piekarnika.
A-19	Babki	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.
A-20	Podstawa do ciasta owocowego	0,3-0,4 (duże) 0,2-0,3 (placki)	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie do 5-6 małych placków.





Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
A-21	Biszkopt	0,4-0,5 (średni) 0,2-0,3 (małe)	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest dla blachy o średnicy Ø 26 cm, a drugie - Ø 18 cm.
A-22	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Duży ruszt	2	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek.
A-23	Pieczywo	0,7-0,8 (białe) 0,8-0,9 (pełnoziarniste)	Duży ruszt	2	Przygotuj ciasto zgodnie z przepisem i włóż je do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla chleba białego (0,7-0,8 kg), a drugie dla razowego (0,8-0,9 kg).
A-24	Pizza domowa	1,0-1,2 1,3-1,5	Blacha do pieczenia	2	Położ pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.
A-25	Ciasto drożdżowe Fermentacja	0,3-0,5 0,6-0,8	Duży ruszt	2	Pierwsze ustawienie jest zalecane do przygotowywania ciasta drożdżowego na pizzę. Drugie ustawienie jest przewidziane do ciasta drożdżowego na ciasto lub ciasto chlebowe. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną.

AUTOMATYCZNE PROGRAMY DO GOTOWANIA NA PARZE W JEDNEJ KOMORZE

Poniższa tabela przedstawia 15 programów pieczenia ze wspomaganiami parą i opiekaniem. Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator. Zostały w niej przedstawione informacje o wadze, akcesoriach, półce i inne zalecenia. Temperatury, tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Kod	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
S-01	Przygotowywanie ciasta	0,3-0,8	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do misy.
S-02	Bułki	0,2-0,4	Blacha do pieczenia	2	Ułóż 4-8 rołek ciasta drożdżowego obok siebie na papierze do pieczenia.
S-03	Rogale	0,2-0,4	Blacha do pieczenia	2	Postępuj zgodnie z przepisem producenta i przygotuj 4-8 rogali z ciasta gotowego do pieczenia. Umieść rogale obok siebie na papierze do pieczenia.
S-04	Bagietki	0,4-0,8	Blacha do pieczenia	2	Przygotuj 2-3 bagietki i ulóż je w poprzek na papierze do pieczenia.
S-05	Biały chleb	0,7-0,8	Duży ruszt	2	Włóż ciasto na chleb do formy z czarnego metalu o długości 25 cm. Włóż formę do kuchenki, ustawiając ją w poprzek.
S-06	Chleb z różnych ziaren / słone ciasto francuskie	0,7-0,8	Duży ruszt	2	Włóż ciasto na chleb lub ciastka do formy z czarnego metalu o długości 25 cm. Włóż formę do kuchenki, ustawiając ją w poprzek.
S-07	Chleb razowy	0,7-0,8	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do formy z czarnego metalu o długości 25 cm. Włóż formę do kuchenki, ustawiając ją w poprzek.
S-08	Focaccia	0,4-0,8	Blacha do pieczenia	2	Przygotuj chleb (focaccia lub pite lub płaski chleb) o wadze ok. 400 g. Umieść rogale obok siebie na papierze do pieczenia.
S-09	Pizza domowa	1,0-1,2	Blacha do pieczenia	2	Przygotuj prostokątne ciasto na pizzę i użyj papieru do pieczenia. Połóż na pizzę wybrane dodatki.

18_gotowanie automatyczne





Kod	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
S-10	Zamrożona pizza	0,3-0,5	Duży ruszt	3	Położ pizzę na środku tacy.
S-11	Zapiekane warzywa	0,8-1,0	Duży ruszt	2	Użyj okrągłego, żaroodpornego naczynia o średnicy 25 cm. Włóż do naczynia np. wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów, dodaj śmietaną, sól i pieprz. Dodaj starty ser.
S-12	Pieczeń wołowa	1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Kotlety o grubości 4-6 cm posmarowane olejem i przyprawami. Położ na małej siatce tłuszczem do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
S-13	Pieczeń wieprzowa	1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Posmaruj mięso olejem i posyp przyprawami. Położ na małej siatce tłuszczem do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
S-14	Pieczony kurczak	1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Posmaruj mięso olejem i posyp przyprawami. Położ na małej siatce piersią do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
S-15	Pieczona ryba	0,6-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Ułóż 2-3 ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na małej siatce. Program ten jest odpowiedni do takich ryb, jak pstrąg, dorada lub sandacz.

AUTOMATYCZNE PROGRAMY DO GOTOWANIA NA PARZE W DOLNEJ KOMORZE

Przed użyciem automatycznej funkcji gotowania ze wspomaganie parą w dolnej komorze do kuchenki należy włożyć separator.

Poniższa tabela przedstawia 5 automatycznych programów pieczenia i opiekania ze wspomaganie parą.

Zostały w niej przedstawione informacje o wadze, akcesoriach, półce i inne zalecenia.

Temperatury, tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy wkładać do dolnej komory zimnej kuchenki.

Kod	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
S-01	Małe ciasteczka czekoladowe	0,4-0,8	Blacha do pieczenia	1	Wlej 100 g ciasta do każdej z kokilek o średnicy 8 cm. Użyj 4-8 naczyń.
S-02	Danie z makaronu	0,4-0,6	Duży ruszt	1	Włóż schłodzone danie z makaronu do naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości.
S-03	Pieczona jagnięcina	1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	-	Posmaruj mięso olejem i posyp przyprawami. Położ na małej siatce tłuszczem do dołu. Na dnie kuchenki umieść tackę odprowadzającą wodę z małą siatką. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę.
S-04	Pieczona pierś z kaczki	0,3-0,4	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	1	Położ kaczkę na małej siatce tłuszczem do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
S-05	Pieczone filety z łososia	0,5-0,6	Blacha do pieczenia	1	Położ filety z łososia na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Umieszczenie ich skórą do góry spowoduje, że będzie ona chrupiąca.

gotowanie automatyczne_19



AUTOMATYCZNE PROGRAMY DO GOTOWANIA NA PARZE DLA DWÓCH KOMÓR

Przed użyciem funkcji gotowania ze wspomaganie parą w dwóch komorach, do kuchenki należy włożyć separator.

Poniższa tabela przedstawia 5 automatycznych programów pieczenia i opiekania ze wspomaganie parą w dwóch komorach.

Użycie tych programów pozwala na jednoczesne przygotowanie głównej potrawy oraz przystawki lub deseru.

Tabela przedstawia informacje o wadze, akcesoriach, półce i inne zalecenia.

Temperatury, tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Należy zapoznać się z tymi wskazówkami. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Kod	Dwie komory	Produkt żywnościowy	Waga/ kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
S-01	górna	Ćwiartki ziemniaka	0,4-0,5	Blacha do pieczenia	4	Pokrój ziemniaki na ćwiartki i połóż je na tacy.
	dolna	Pierś z kaczki	0,3-0,4	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	1	Położ pierś z kaczki skórą do góry na małej siatce.
S-02	górna	Pieczone filety rybne	0,4-0,6	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Położ pieczone filety rybne, np. z sandacza, barweny, miruny nowozelandzkiej lub zębaczka smugowego, na małej siatce skórą do góry.
	dolna	Małe ciasteczka czekoladowe	0,4-0,6	Blacha do pieczenia	1	Wlej 100 g ciasta do każdej z kokilek o średnicy 8 cm. Użyj 4-6 naczyń.
S-03	górna	Tarta warzywna	0,4-0,6	Duży ruszt	5	Położ ciasto na płaskie naczynie ceramiczne o średnicy 25 cm. Dodaj warzywa, sól i pieprz. Położ na górze trochę tartego sera.
	dolna	Crème	0,4-0,6	Blacha do pieczenia	1	Wlej mieszaninę śmietanową do 4-6 kokilek o średnicy 8 cm. Nie wlewaj więcej niż 100g do naczynia.
S-04	górna	Mrożone skrzydełka z kurczaka	0,4-0,6	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Rozłóż mrożone skrzydełka z kurczaka równomiernie na małej siatce.
	dolna	Mrożone przekąski z ciasta francuskiego	0,4-0,6	Blacha do pieczenia	1	Równomiernie rozłóż na tacy przekąski z ciasta francuskiego.
S-05	górna	Kawałki kurczaka	0,4-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Natrzyj kawałki kurczaka oliwą i przyprawami, następnie połóż na małej siatce
	dolna	Ciafoutis	0,8-1,0	Duży ruszt	1	Położ surowe ciasto na płaskie naczynie ceramiczne na quiche o średnicy 25 cm. Na górze równomiernie rozłóż wiśnie. Program jest odpowiedni dla słodkich zapiekaneek z owocami w stylu francuskim.

instalowanie i konserwacja

INSTALOWANIE

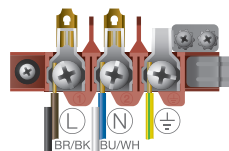
Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci, a tym samym za przestrzeganie odpowiednich instrukcji bezpieczeństwa.

- Upewnij się, że podczas instalacji piekarnika zapewniona jest ochrona przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.
- Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

Zasilanie

Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5-2,5 mm²) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowane. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.



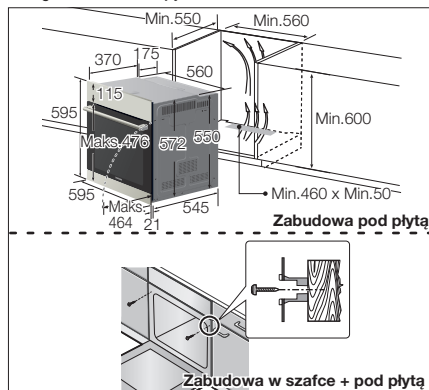
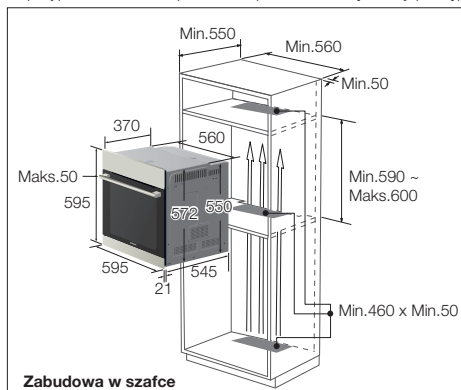
Instalowanie w szafce

Plastikowe i klejone powierzchnie muszą być odporne na temperaturę 90 °C wewnątrz szafki, w której piekarnik jest montowany i na temperaturę 75 °C w przypadku przylegających mebli. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powierzchni plastikowych i klejonych spowodowane wysoką temperaturą.

W podstawie szafki, w której jest montowany piekarnik powinien znajdować się otwór wentylacyjny.

Otwór wentylacyjny powinien mieć 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną.

W przypadku montażu piekarnika pod kuchenką należy postępować zgodnie z instrukcją montażu kuchenki.





Wsuń urządzenie do szafki i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

Upewnij się, że odstęp pomiędzy urządzeniem a szafką nie jest mniejszy niż 5 mm.

Po zakończeniu montażu usuń winylową błonę ochronną, taśmę, papier i akcesoria z drzwiczek i wnętrza piekarnika.

Przed wyjęciem piekarnika z szafki odłącz go od prądu i odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

 **OSTRZEŻENIE:** Szafka, w której jest montowany piekarnik musi mieć otwór wentylacyjny do przepływu powietrza (jak pokazano na rysunku). Nie należy go zakrywać, ponieważ służy on do wentylacji.

 Elementy znajdujące się na zewnątrz piekarnika, jak uchwyt, mogą różnić się w zależności od modelu. Na rysunku przedstawiono rzeczywisty rozmiar piekarnika.

KONFIGURACJA POCZĄTKOWA

Pierwsze czyszczenie

Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy dokładnie wyczyścić. Nie wolno używać środków, szmatek lub substancji zawierających składniki ściernie, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. Do czyszczenia blachy do pieczenia, tacy na wodę, siatek i innych akcesoriów, a także wewnętrznej komory i przewodnic po bokach piekarnika należy używać czystej, miękkiej szmatki nasączonej wodą lub detergentem. Panel przedni należy wyczyścić za pomocą wilgotnej, miękkiej i czystej szmatki.

Należy sprawdzić, czy zegar piekarnika jest poprawnie ustawiony i usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza.

Uruchomić piekarnik w trybie jednokomorowym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji. Proces wywoła też charakterystyczny zapach. Jest to normalne, ale należy upewnić się, że podczas tego procesu pomieszczenie kuchenne jest dobrze wietrzone.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?	<ul style="list-style-type: none">• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.• Zegar może być nieustawiony. Ustaw zegar.• Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia.• Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.
Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa nawet po ustawieniu funkcji i temperatury?	<ul style="list-style-type: none">• Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?	<ul style="list-style-type: none">• Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?	<ul style="list-style-type: none">• Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar.
Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?	<ul style="list-style-type: none">• Lampka piekarnika jest uszkodzona. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?	<ul style="list-style-type: none">• Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

KODY INFORMACYJNE

KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
5-01	Wyłącznik bezpieczeństwa. Piekarnik pracuje przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Poczekaj aż piekarnik się ochłodzi przed kontynuowaniem użytkowania.
5E	Przycisk jest przyciśnięty przez ponad 10 sekund.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
-dE-	Brak separatora. Separator użyty nieodpowiednio.	Umieść separator dla trybu górnej lub dolnej komory i dla trybu dwukomorowego. Wyjmij separator w trybie pojedynczej komory.
E-** ¹⁾	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

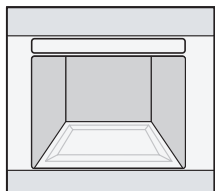
1) ** dotyczy wszystkich numerów.

22 instalowanie i konserwacja

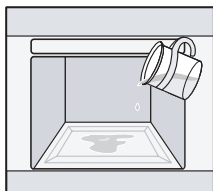
czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE PARĄ (OPCJA)

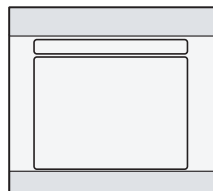
Jeżeli piekarnik jest zabrudzony i wymaga czyszczenia, można skorzystać z wbudowanego systemu czyszczenia parą. Funkcja czyszczenia parą będzie dostępna po schłodzeniu piekarnika.



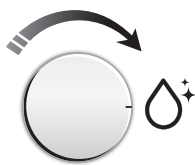
1. Wymij wszystkie akcesoria z piekarnika.



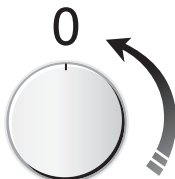
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika.



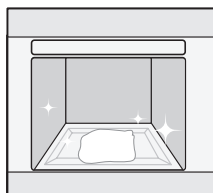
3. Zamknij drzwiczki.



4. Ustaw pokrętkę trybu na czyszczenia parą. Po zakończeniu operacji rozlegnie się dźwięk, a wyświetlacz zacznie migać.



5. Ustaw pokrętkę trybu na opcję Wył., aby zakończyć czyszczenie parą.



6. Następnie wyczyść wnętrze piekarnika przy użyciu czystej, miękkiej szmatki.

! Uwagi dotyczące czyszczenia parą

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostałą wodę gąbką.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Wnętrze piekarnika czyścić za pomocą gąbki z detergentem lub miękkiej szczotki. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady z kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Do czyszczenia wnętrza należy użyć miękkiej szmatki nasączonej czystą wodą. Nie należy zapominać o wyczyszczeniu uszczelnień drzwiczek piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o 15 ° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emalowanych.


ODKAMIENIANIE

Przy użyciu funkcji gotowania na parze należy wykonywać okresowe odkamienianie. Piekarnik mierzy czas gotowania i informuje o odpowiednim momencie na wykonanie odkamieniania.


01 | Wybierz tryb odkamieniania

Gdy miga IKONA , wykonaj 6-cio stopniowe odkamienianie.



Po zakończeniu 6 kroków odkamieniania mrugająca IKONA  zniknie.



Ostrzeżenie: Gdy mruga IKONA , funkcja gotowania na parze może być używana jeszcze przez maksymalnie dwie godziny. Jeśli nie zostanie wykonane odkamienianie, dalsze gotowanie na parze nie będzie możliwe.



Ostrzeżenie: Odkładanie się kamienia jest normalnym zjawiskiem, ale może mieć wpływ na prawidłowe działanie piekarnika.

Płyn do odkamieniania



125 ml płynu do odkamieniania + 1 l pitnej wody



Ostrzeżenie

- Użyj płynu do odkamieniania przeznaczonego do kuchenek parowych lub ekspresów do kawy.
- Nie używaj preparatów do innych urządzeń, takich jak pralki.

02 | 6 kroków odkamieniania

d-1		Odprowadź pozostałą wodę z wnętrza piekarnika. Naciśnij i przytrzymaj przycisk odprowadzania wody przez 3 sekundy, aby rozpocząć odprowadzanie wody i poczekaj na automatyczne rozpoczęcie kroku d-2.
d-2		Napełnij pojemnik na wodę płynem do odkamieniania tak, aby został osiągnięty poziom 3 napełnienia. Krok d-3 zostanie automatycznie rozpoczęty.
d-3		Krok d-3 (odkamienianie) trwa 3 godziny. Po upływie tego czasu nastąpi automatyczne rozpoczęcie kroku d-4.
d-4		Odprowadź cały płyn do odkamieniania z kuchenki. Naciśnij przycisk odprowadzania wody i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Krok d-5 zostanie automatycznie wywołany.
d-5		Napełnij zbiornik na wodę czystą wodą w celu przepłukania go. Gdy poziom napełnienia wodą osiągnie poziom 3 napełnienia, zostanie automatycznie wywołany krok d-6.
d-6		Przepłucz piekarnik, odprowadzając całą wodę. Naciśnij przycisk odprowadzania wody i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Rozpocznie się odprowadzanie wody. Poczekaj na zakończenie odkamieniania.



Ważne: Po rozpoczęciu odkamieniania należy wykonać wszystkie 6 kroków. Przerwanie procesu odkamieniania wymaga rozpoczęcia go od początku. W przeciwnym razie używanie funkcji gotowania na parze nie będzie możliwe.

24_czyszczenie i konserwacja



SZYBKIE SUSZENIE

1. Drzwi piekarnika otworzyć i zostawić odchylone o 30 °.
2. Ustawić pokrętkę trybu na tryb pojedynczej komory.
3. Nacisnąć przycisk funkcji.
4. Za pomocą pokrętki wyboru ustawić tryb konwekcji.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę 50 °C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

KATALITYCZNA POWIERZCHNIA EMALIOWANA (OPCJA)

Wymienna osłona jest pokryta emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprzodzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osady te zostaną spalone w temperaturze 200 °C i wyżej, na przykład podczas wypiekania lub pieczenia. Wyższa temperatura spowoduje szybsze spalanie.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść całe wnętrze piekarnika zgodnie z opisem w sekcji Czyszczenie ręczne.
3. Ustaw temperaturę grzania górnego i dolnego.
4. Ustaw temperaturę na 250 °C.
5. Uruchom piekarnik na około godzinę. Długość zależy od stopnia zabrudzenia. Wszystkie pozostałe zanieczyszczenia znikną z czasem, przy każdym użyciu piekarnika w wysokiej temperaturze.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

 **PRZESTROGA:** UPEWNIJ SIĘ, ŻE PIEKARNIK I AKCESORIA SĄ ZIMNE PRZED CZYSZCZENIEM

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

- Aby oczyścić część zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ściereki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub innych środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrofibry oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

Akcesoria

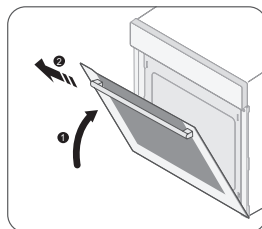
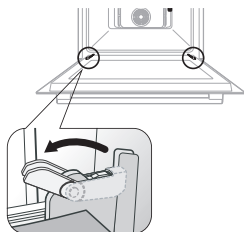
Umyj akcesorium po każdym użyciu i wysusz za pomocą ręcznika kuchennego. W razie potrzeby, zanurz je w wodzie z mydłem na około 30 minut w celu łatwiejszego oczyszczenia.



ZDEJMOWANIE DRZWICZEK

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ PRZESTROGA: Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

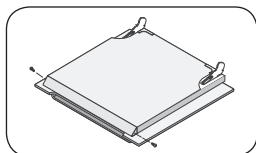


1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Za pomocą obu rąk złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.

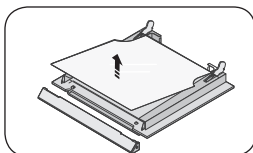
👉 MOCOWANIE: Powtórzyć kroki 1 i 2 w odwróconej kolejności.

USUWANIE SZKLANYCH DRZWICZEK

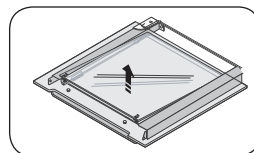
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w od 2 do 4 szyb umieszczonych obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



1. Wykręcić dwa wkręty z lewej i prawej strony drzwiczek.



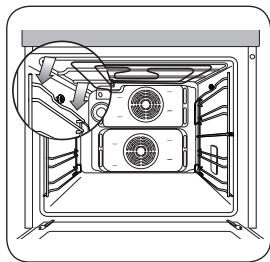
2. Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.



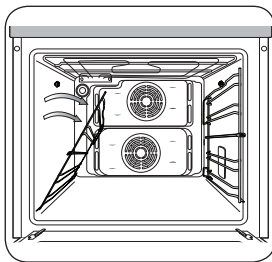
3. Podnieść szybę 2 i usunąć dwie gumy mocujące szybę z wierzchu płyty. Szyby czyścić ciepłą wodą lub płynem do czyszczenia i polerować na sucho za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

👉 MOCOWANIE: Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności. Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt.). Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.

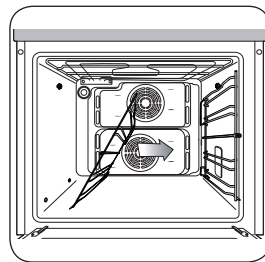
ZDEJMOWANIE PROWADNIC BOCZNYCH (OPCJONALNE)



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części przewodnicy.



2. Obrócić przewodnicę o około 45°.



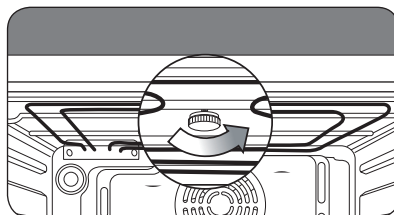
3. Pociągnąć i wyjąć przewodnicę z dwóch dolnych otworów.



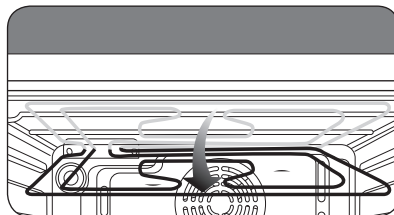
MOCOWANIE: Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.

CZYSZCZENIE GRZAŁKI GÓRNEJ (OPCJONALNE)

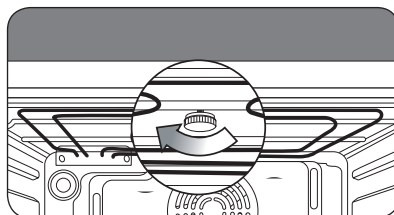
1. Usunąć górną okrągłą nakrętkę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, jednocześnie trzymając za grzałkę górną.



Przód grzałki będzie opadać.



2. Po zakończeniu czyszczenia podnieść górną grzałkę do pierwotnego poziomu i przekręcić okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



MOCOWANIE: Powtórzyć kroki 1 i 2 w odwróconej kolejności.

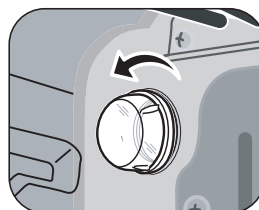
WYMIANA ŻARÓWKI

⚠ Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Przed wymianą żarówki w piekarniku należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć piekarnik.
- Odłączyć piekarnik od prądu.
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany, kładąc szmatkę na dole piekarnika.
- Żarówki mogą zostać zakupione w Centrum obsługi firmy SAMSUNG.

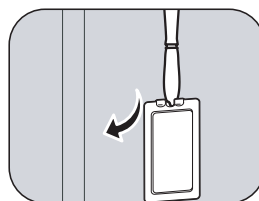
Tylna lampka piekarnika.

1. Usunąć osłonę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara. Usunąć metalowy pierścień i uszczelkę, wyczyścić szklaną osłonę. Jeżeli jest to konieczne, wymień żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300 °C (25 W, 230 V).
2. Jeżeli to konieczne wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.
3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



Boczne oświetlenie piekarnika (opcja)

1. Aby zdjąć klosz, należy przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaokrąglony element, np. nóż kuchenny, między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.
2. Odłączyć klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 40- ~ 25 W, 230 V, 300 °C.



🔧 Wskazówka: Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia potu z palców na jej powierzchni.

4. Zamontować klosz z powrotem.



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.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie:

samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

28_czyszczenie i konserwacja

tabela z danymi produktu

TABELA Z DANymi PRODUKTU

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identyfikator modelu	BQ1VD6T131		
Typ komory	Pojedyncza	Górna	Dolna
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)	103,6	98,5	98,5
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A	A	A
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	0,89 kWh/cykl	-	-
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	0,87 kWh/cykl	0,67 kWh/cykl	0,67 kWh/cykl
Liczba komór	3 (pojedyncza, górna, dolna)		
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Elektryczność		
Objętość dla każdej komory (V)	70 L	30 L	32 L
Typ piekarnika	Do zabudowy		
Masa urządzenia (M)	44,2 kg		

TABELA Z DANymi PRODUKTU

Podane dane są zgodne ze standardem EN 60350-1 i przepisami NR 65/2014 i 66/2014 Komisji Unii Europejskiej (EU).

■ Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

tabela z danymi produktu_29



NOTATKI





NOTATKI



SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-786) 0680PREMIUM (0680-773-648)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si

DG68-00069U-06

