

Piekarnik parowy combi do zabudowy

Instrukcja obsługi

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z tej instrukcji	3
W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole	3
Instrukcje bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6
Montaż	7
Elementy zestawu	7
Instrukcja montażu	8
Montaż w szafce	8
Przed rozpoczęciem	11
Panel sterowania	11
Ustawienia początkowe	11
Prowadnice boczne	12
Zbiornik na wodę	13
Operacje	14
Tryby pracy piekarnika	14
Drzwiczki automatyczne	14
Tryby wspomagane parą	16
Funkcja specjalna	18
Automatyczne pieczenie	19
Automatyczne odmrażanie	20
Minutnik	21
Czyszczenie	21
Ustawienia	23
Blokada	24

Inteligentne gotowanie	25
Automatyczne pieczenie	25
Automatyczne odmrażanie	29
Pieczenie ręczne	30
Potrawy testowe	36
Konserwacja	37
Czyszczenie	37
Ręczne otwieranie drzwiczek	38
Wymiana (naprawa)	39
Zabezpieczenie piekarnika przed dłuższym okresem nieużywania	39
Rozwiązywanie problemów	39
Punkty kontrolne	39
Kody informacyjne	43
Dane techniczne	43
Dodatek	44
Tabela z danymi dotyczącymi produktu	44
Informacje dotyczące oprogramowania Open Source	45

Korzystanie z tej instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy marki SAMSUNG.

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

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed rozpoczęciem użytkowania piekarnika i zachowanie tej książki do użytku w przyszłości.

W niniejszej instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne praktyki, które mogą skutkować **ciężkimi obrażeniami ciała, śmiercią i/lub stratami materialnymi**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne praktyki, które mogą skutkować **obrażeniami ciała i/lub stratami materialnymi**.

UWAGA

Przydatne wskazówki, zalecenia lub informacje, które pomagają użytkownikom w użytkowaniu produktu.

Instrukcje bezpieczeństwa

Montaż tego piekarnika może wykonać jedynie elektryk mający stosowne uprawnienia.

Instalator jest odpowiedzialny za podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej z zachowaniem odpowiednich zaleceń dotyczących bezpieczeństwa.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nie posiadających doświadczenia i wiedzy, chyba że użytkują je pod nadzorem lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem.

Środki umożliwiające odłączenie od zasilania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami kablowania.

Po zamontowaniu urządzenia należy umożliwić jego odłączenie od zasilania. Odłączenie może być umożliwione poprzez udostępnienie wtyczki lub włączenie wyłącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami kablowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożenia.

Instrukcje bezpieczeństwa

Podany sposób mocowania nie może być uzależniony od użycia klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodne mocowanie.

Tego urządzenia mogą używać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nie mające doświadczenia i wiedzy, o ile są pod nadzorem lub otrzymały instrukcje bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji, za które odpowiedzialny jest użytkownik nie mogą wykonywać dzieci bez nadzoru. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

Podczas użytkowania urządzenie staje się gorące. Należy uważać, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.

OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

Do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika nie wolno używać ostrych ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może skutkować rozbiciem szyby.

Jeśli urządzenie ma funkcję czyszczenia, przed czyszczeniem należy usunąć nadmiar rozlanych płynów, a na czas czyszczenia parowego lub samoczyszczenia nie należy pozostawiać w piekarniku żadnych naczyń ani przyborów. Funkcja czyszczenia zależy od modelu.

Jeśli urządzenie ma funkcję czyszczenia, podczas czyszczenia powierzchnie mogą być gorętsze niż zwykle i dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Funkcja czyszczenia zależy od modelu.

Należy używać jedynie sondy temperatury zalecanej do tego piekarnika. (Tylko model z sondą do mięsa)

Nie używać myjki parowej.

OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.

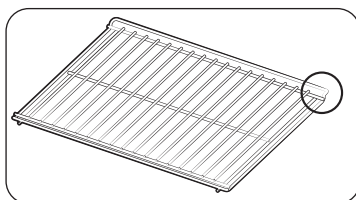
Aby uniknąć przegrzania, urządzenia nie wolno montować za ozdobnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy nie powinny zbliżać się do urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.

PRZESTROGA: Proces pieczenia musi być nadzorowany. Krótki proces pieczenia musi być stale nadzorowany.

Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą nagrzewać się podczas pracy urządzenia.

Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.



Wygiętą stronę ramy należy umieścić z tyłu w celu podparcia pozycji spoczynkowej podczas pieczenia potraw o dużym ciężarze. (W zależności od modelu)

⚠ PRZESTROGA

Jeśli piekarnik został uszkodzony w transporcie, nie wolno go podłączyć.

To urządzenie może podłączyć do sieci elektrycznej jedynie elektryk posiadający specjalne uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie należy podejmować prób jego użycia. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez technika posiadającego odpowiednie uprawnienia. Nieprawidłowa naprawa może spowodować poważne zagrożenie dla użytkownika i innych osób. Jeśli piekarnik wymaga naprawy, należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie powinny stykać się z piekarnikiem.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej z użyciem zatwierdzonego wyłącznika automatycznego lub bezpiecznika. Nie wolno używać wielu adapterów wtyczek ani przedłużaczy.

Na czas naprawy lub czyszczenia urządzenia należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

Podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek w pobliżu piekarnika należy zachować ostrożność.

Jeśli to urządzenie ma funkcję gotowania na parze, nie należy go używać, gdy wkład doprowadzający wodę jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy wkład jest pęknięty lub złamany, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym centrum serwisowym. (Tylko model z funkcją pary)

Ten piekarnik jest przeznaczony wyłącznie do przyrządzania potraw w warunkach domowych.

Podczas użytkowania powierzchnie wewnętrzne piekarnika nagrzewają się do tego stopnia, że mogą powodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych ani wewnętrznych powierzchni piekarnika, dopóki nie ostygną.

W piekarniku nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych.

Powierzchnie piekarnika nagrzewają się, gdy urządzenie pracuje przez dłuższy czas w wysokiej temperaturze.

Podczas pieczenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwiczek piekarnika, ponieważ gorące powietrze i para mogą się szybko ulatniać.

Podczas pieczenia potraw zawierających alkohol może on wyparować z powodu wysokich temperatur, a opary mogą się zapalić, jeśli wejdą w kontakt z gorącą częścią piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie należy używać wysokociśnieniowych myjek wodnych ani myjek parowych.

Dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika, gdy jest on w użyciu.

Mrożonki takie jak pizze należy piec na dużym ruszcie. W przypadku użycia blachy do pieczenia może ona ulec deformacji ze względu na dużą zmienność temperatur.

Nie należy wlewać wody na dno piekarnika, gdy jest on gorący. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni szklanej.

Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową ani umieszczać na nim żadnych blach lub foremek. Folia aluminiowa blokuje ciepło, co może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni emaliowanych i złych wyników pieczenia.

Soki owocowe pozostawiają plamy, które mogą się utrwalić na emaliowanych powierzchniach piekarnika.

Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy używać głębokiej formy.

Nie wolno opierać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Instrukcje bezpieczeństwa

Dzieci powinny znajdować się z dala od drzwiczek podczas ich otwierania i zamykania, ponieważ mogą się o nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie w nich palce.

Nie wolno stawać na drzwiczkach, opierać się o nie, siadać na nich ani umieszczać na nich ciężkich przedmiotów.

Nie wolno otwierać drzwiczek z niepotrzebnie dużą siłą.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno odłączać urządzenia od głównego źródła zasilania nawet po zakończeniu procesu pieczenia.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno pozostawiać otwartych drzwiczek podczas pieczenia w piekarniku.

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwiczki otworzą się automatycznie, mogą uderzyć w dzieci lub zwierzęta domowe. Należy upewnić się, że w zasięgu drzwiczek nie ma dzieci ani zwierząt domowych. (Tylko model z automatycznymi drzwiczkami (bez uchwytu))

OSTRZEŻENIE: Do zamykania lub otwierania drzwiczek podczas pracy produktu należy założyć rękawice kuchenne lub użyć uchwytów do garnków. Dotknięcie drzwiczek gołymi dłońmi może skutkować poparzeniem, ponieważ powierzchnia drzwiczek jest gorąca. (Tylko model z automatycznymi drzwiczkami (bez uchwytu))

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.

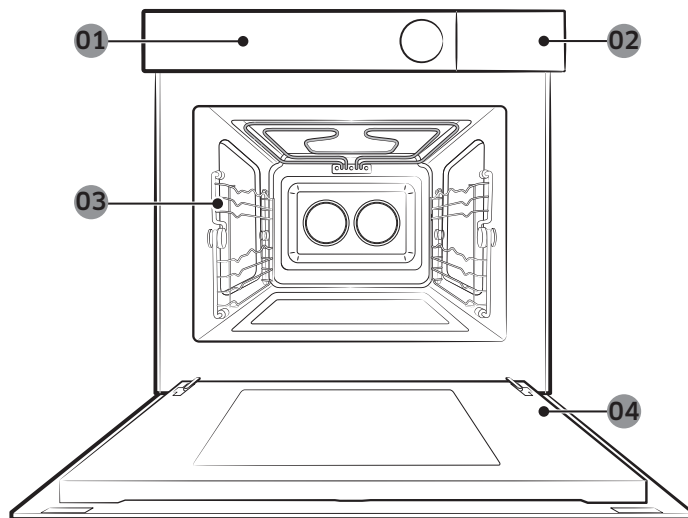
Informacje na temat zobowiązań firmy Samsung w zakresie ochrony środowiska oraz obowiązków regulacyjnych dotyczących poszczególnych produktów, np. dyrektywy REACH, WEEE lub w sprawie baterii można znaleźć na stronie:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Montaż

Elementy zestawu

Należy upewnić się, że w opakowaniu produktu znajdują się wszystkie części i akcesoria. W przypadku problemów z piekarnikiem lub akcesoriami należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klienta firmy Samsung lub ze sprzedawcą.

Piekarnik w skrócie



01 Panel sterowania

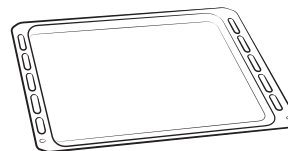
02 Zbiornik na wodę

03 Prowadnice boczne

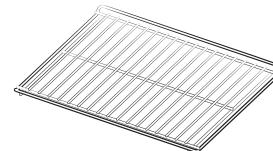
04 Drzwiczki

Akcesoria

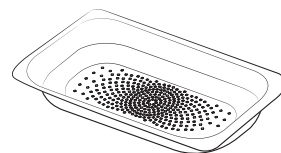
Do piekarnika dołączone są różne akcesoria, ułatwiające przygotowanie różnych typów potraw.



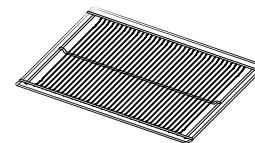
Blacha do pieczenia



Druciana podstawka



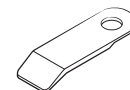
Naczynie do gotowania na parze



Blacha do smażenia powietrzem
(Przydatna w przypadku korzystania z trybu smażenia powietrzem.)



3 śruby (M4 L25)



Otwieracz do drzwiczek

UWAGA

Patrz **Inteligentne gotowanie** na stronie 25, aby określić odpowiednie akcesorium dla swoich naczyń.

Montaż

Instrukcja montażu

Ogólne informacje techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V~ 50 Hz	
Wymiary (S × W × G)	Wielkość zestawu	595 x 456 x 570 mm
	Wielkość do zabudowy	560 x 446 x 549 mm

To urządzenie jest zgodne z przepisami UE.

Utylizacja opakowania i urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może składać się z następujących materiałów:

- karton;
- folia polietylenowa (PE);
- polistyren bezfreonowy (pianka sztywna z PS).

Prosimy o pozbycie się tych materiałów w sposób odpowiedzialny, zgodnie z przepisami państwowymi.

Władze mogą udzielić informacji na temat odpowiedzialnej utylizacji sprzętu AGD.

Bezpieczeństwo

- To urządzenie może podłączać tylko wykwalifikowany technik.
- Piekarnik NIE jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Należy go używać jedynie do gotowania potraw w warunkach domowych.
- Urządzenie jest gorące podczas i po użyciu.
- Zachować ostrożność w przypadku obecności małych dzieci.

Przyłącze elektryczne

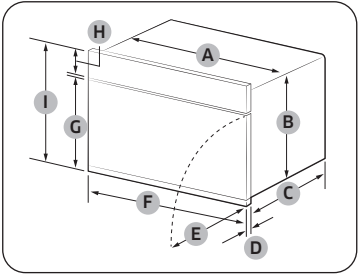
Sieć domowa, do której podłączone jest urządzenie, powinna być zgodna z przepisami krajowymi i lokalnymi.

Powinno być możliwe odłączenie urządzenia od zasilania po zakończeniu montażu. Odłączenie może być umożliwione poprzez udostępnienie wtyczki lub włączenie wyłącznika do stałego okablowania zgodnie z zasadami kablowania.

Montaż w szafce

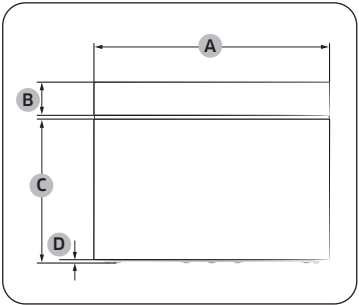
Szafki kuchenne mające kontakt z piekarnikiem muszą być odporne na działanie ciepła do 100°C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do montażu (Ten produkt jest przeznaczony dla produktów do zabudowy).



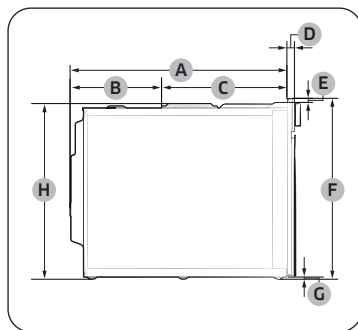
Piekarnik (mm)

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



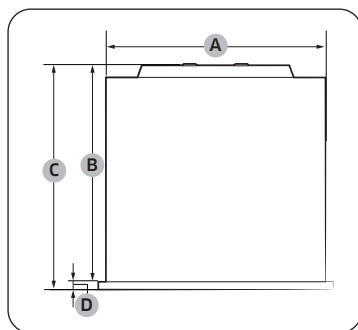
Piekarnik (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



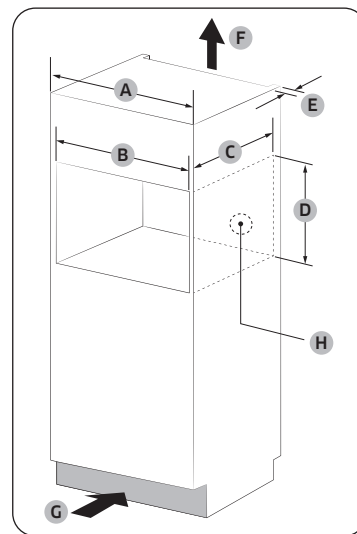
Piekarnik (mm)

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



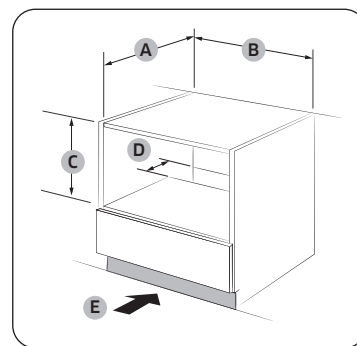
Piekarnik (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



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 elektryczne (Otwór Ø 30)



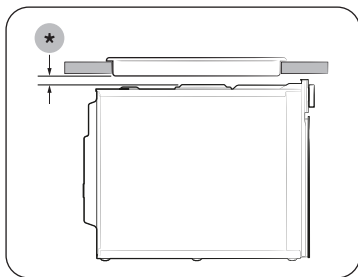
Szafka pod zlew (mm)

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

UWAGA

Wymagana wysokość minimalna (C) dotyczy jedynie montażu piekarnika.

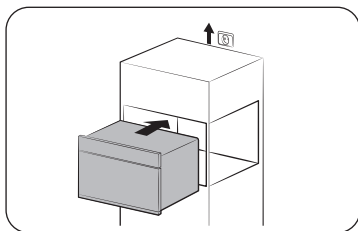
Montaż



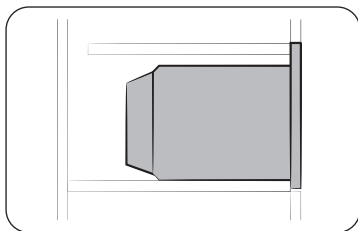
Montaż z płytą grzewczą

Aby zamontować płytę grzewczą na wierzchu piekarnika, sprawdź w instrukcji montażu płyty grzewczej wymagania dotyczące przestrzeni montażowej (*).

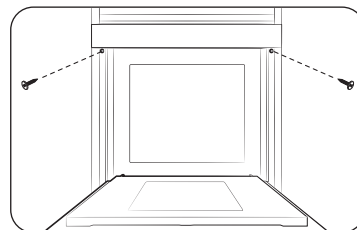
Montaż piekarnika



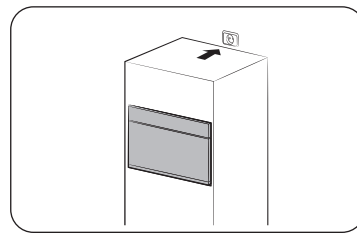
1. Wsunąć piekarnik częściowo do wnęki. Doprowadzić kabel przyłączeniowy do źródła zasilania.



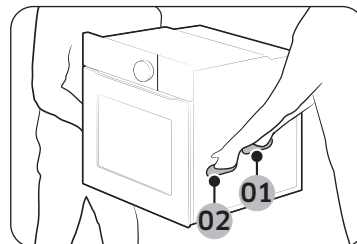
2. Wsunąć piekarnik całkowicie do wnęki.



3. Przymocować piekarnik za pomocą dwóch dostarczonych śrub (4 x 25 mm).



4. Wykonać podłączenie elektryczne. Sprawdzić, czy urządzenie działa.



Należy pamiętać, aby podczas rozpakowywania urządzenia trzymać je za 2 uchwyty boczne.

01 Uchwyt boczny 1

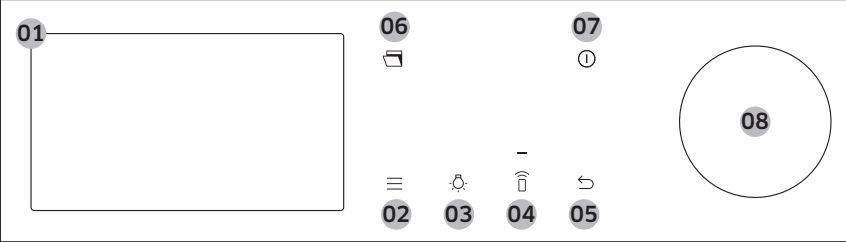
02 Uchwyt boczny 2

Po zakończeniu instalacji należy usunąć folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowaniowe, a następnie wyjąć dostarczone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć zasilanie piekarnika, a następnie odkręcić 2 śruby po obu stronach piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

Panel sterowania piekarnika zawiera wyświetlacz (niedotykowy), pokrętkę i przyciski dotykowe do sterowania piekarnikiem. Przeczytaj poniższe informacje, aby dowiedzieć się więcej o panelu sterowania piekarnika.



01	Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp pieczenia.
02	Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę Opcje.
03	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
04	Smart Control	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć funkcję Smart Control.  UWAGA Przed użyciem tej funkcji należy ustawić funkcję Łatwe połączenie.
05	Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu.
06	Otwarte drzwiczki	Dotknij, aby automatycznie otworzyć drzwiczki.
07	Zasilanie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran.
08	Pokrętko	Obracaj w lewo i w prawo, aby poruszać się po menu i listach. Element zostanie podkreślony, aby pokazać, gdzie jesteś na ekranie. Naciśnij, aby wybrać podkreślony element.

Ustawienia początkowe

Gdy włączysz piekarnik po raz pierwszy, wyświetlony zostanie ekran powitalny z logotypem firmy Samsung. Wykonaj wyświetlane na ekranie instrukcje dotyczące wprowadzania ustawień początkowych. Ustawienia początkowe można zmienić później, przechodząc do ekranu Ustawienia.

1. Na ekranie powitalnym wybierz opcję **Rozpocznij konfigurację**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Ustaw język.
 - a. Wybierz żądany język, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Zaakceptuj „**Warunki umowy**” i „**Politykę prywatności**”.
4. Połącz urządzenie AGD z aplikacją SmartThings.
 - a. Na ekranie Doświadczenie mobilne wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Zeskanuj smartfonem kod QR znajdujący się na ekranie i wykonaj wyświetlane na ekranie telefonu instrukcje dotyczące nawiązywania połączenia.
 - Jeśli nie chcesz wykonywać tego kroku, wybierz opcję **Pomiń**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby przejść do następnego kroku.
 - c. Gdy wyświetlony zostanie komunikat o udanym połączeniu, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Przed rozpoczęciem

5. Ustaw strefę czasową.
 - a. Wybierz żadaną strefę czasową, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Ustaw datę.
 - a. Wybierz dzień, miesiąc i rok. Po wybraniu każdego elementu naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

UWAGA

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

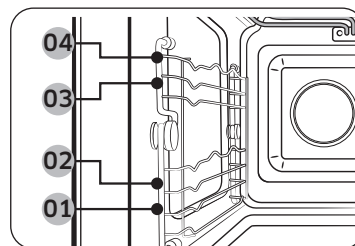
7. Wybierz godzinę.
 - a. Ustaw godzinę i minutę. Po wybraniu każdego elementu naciśnij **Pokrętko**.
 - b. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

UWAGA

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

8. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zakończyć ustawianie.
 - Wyświetlony zostanie ekran Przewodnik po pierwszym użyciu. Możesz albo wybrać opcję **DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby zobaczyć przewodnik, albo wybrać opcję **PÓŹNIEJ**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby pominąć ten krok.

Prowadnice boczne



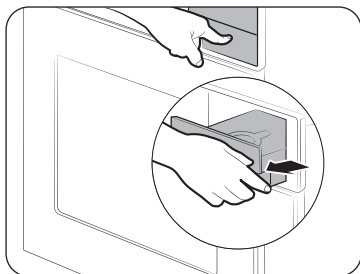
- 01 Poziom 1
- 02 Poziom 2
- 03 Poziom 3
- 04 Poziom 4

- Włóż akcesorium do piekarnika we właściwej pozycji.
- Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu naczyń i/lub akcesoriów z piekarnika. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować oparzenia.

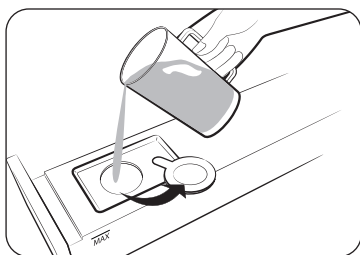
Przed rozpoczęciem

Zbiornik na wodę

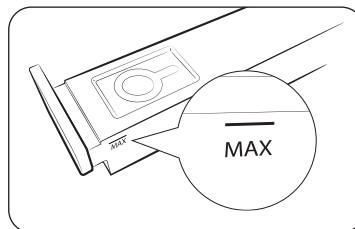
Zbiornik na wodę jest używany z funkcjami pary. Napełnij go wodą przed gotowaniem na parze.



1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu. Naciśnij pokrywę, aby ją otworzyć i wyciągnij zbiornik.

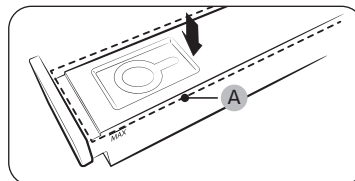


2. Otwórz pokrywę zbiornika i wlej do niego 600 ml wody pitnej.
3. Zamknij pokrywę zbiornika, a następnie włóż zbiornik z powrotem i zamknij pokrywę piekarnika.



UWAGA

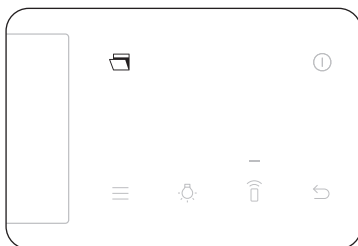
Nie przekraczaj linii MAX.



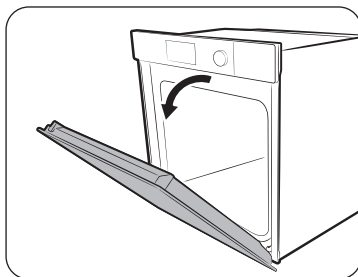
UWAGA

Przed użyciem piekarnika upewnij się, że górna pokrywa (A) zbiornika na wodę jest zamknięta.

Drzwiczki automatyczne



1. Naciśnij przycisk **Drzwiczki automatyczne**.



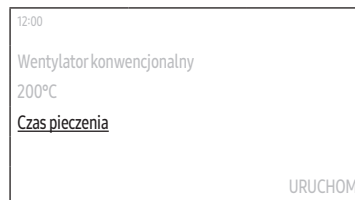
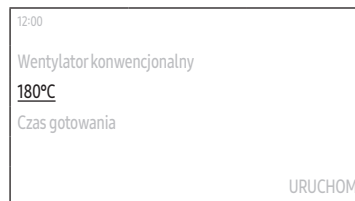
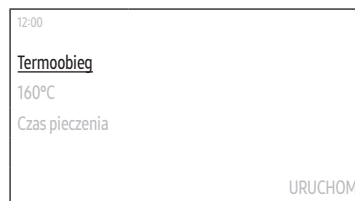
2. Drzwiczki otworzą się automatycznie.

⚠ PRZESTROGA

Jeśli drzwiczki otworzą się automatycznie, mogą uderzyć w dzieci lub zwierzęta domowe. Należy upewnić się, że w zasięgu drzwiczek nie ma dzieci ani zwierząt domowych.

Operacje

Tryby pracy piekarnika

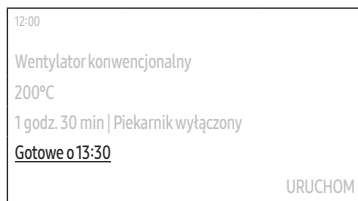


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
(Szczegółowe informacje na temat poszczególnych trybów zawiera sekcja „Opisy trybów pracy piekarnika” na stronie 15).
3. Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
4. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 10 godzin.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryb Duży grill nie obsługuje opcji **Utrzymuj ciepło**.

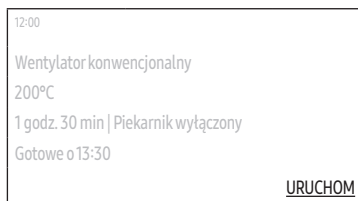
📖 UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji lub w razie ustawienia opcji **Utrzymuj temperaturę**, trzeba będzie ręcznie zatrzymać piekarnik.

Operacje



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia (np. **Gotowe o 13:30**).



7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
 - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

UWAGA

- Temperaturę i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia wybierz opcję **Pauza**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby wstrzymać pieczenie. Wstrzymane pieczenie można zakończyć albo kontynuować.
 - Wybierz opcję **WYŁ.**, a następnie naciśnij **Pokrętko** aby zakończyć pieczenie.
 - Wybierz opcję **Kontynuuj**, a następnie naciśnij **Pokrętko** aby kontynuować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min**.
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Opisy trybów pracy piekarnika

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)
Termoobieg	40-250	160
	Tylny element grzejny wytwarza ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator termoobiegu. Użyj tego trybu do jednoczesnego pieczenia i zapiekania na różnych poziomach.	
Wentylator konwencjonalny	40-250	180
	Ciepło wytwarzane jest z górnych i dolnych elementów grzejnych i jest rozprowadzane wentylatorami. To ustawienie nadaje się do pieczenia i zapiekania.	
Termoobieg eko	40-250	160
	Tryb Termoobieg eko wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same. Tryb ten nie wymaga podgrzewania.  UWAGA Tryb Termoobieg eko używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1.	
Duży grill	150-250	220
	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Użyj tego trybu do przyrumienienia potraw (np. mięsa, łazanii lub zapiekanek).	
Grill z nawiewem	40-250	180
	Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.	

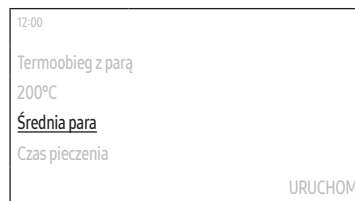
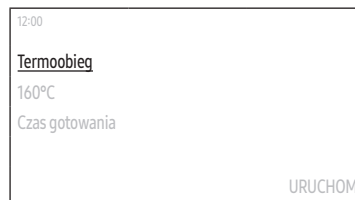
Operacje

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)
Górna grzałka + Termoobieg	40-250	180
	Górny element grzejny wytwarza ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator termoobiegu. Użyj tego trybu do pieczenia potraw, które powinny mieć chrupiący wierzch (na przykład mięsa lub lasanii).	
Dolna grzałka + Termoobieg	40-250	200
	Dolny element grzejny wytwarza ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane przez wentylator termoobiegu. Użyj tego trybu do pieczenia pizzy, chleba lub ciasta.	
Pieczenie intensywne	40-250	220
	Pieczenie intensywne na przemian włącza wszystkie elementy grzejne, aby równomiernie rozprowadzić ciepło wewnątrz piekarnika. Tryb ten należy stosować w przypadku dużych potraw, takich jak duże zapiekanki lub ciasta.	
Pieczenie Pro	80-200	160
	Tryb Pieczenie Pro uruchamia automatyczny cykl nagrzewania do momentu, aż temperatura piekarnika osiągnie 220°C. Następnie górny element grzejny i wentylator termoobiegu zaczynają działać, aby opieką potrawy takie jak mięso. Po opieczieniu mięso będzie pieczone w niskiej temperaturze. Użyj tego trybu do pieczenia wołowiny, drobiu lub ryb.	
Smażenie powietrzem	150-250	220
	Smażenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze do uzyskania bardziej chrupiącej i zdrowszej mrożonej lub świeżej żywności bez oleju lub z mniejszą jego ilością niż w przypadku normalnych trybów z termoobiegami. Aby uzyskać najlepsze wyniki, używaj tego trybu z blachą do smażenia powietrzem. Postępuj zgodnie z przepisami lub wskazówkami z opakowania dotyczącymi temperatury, czasu i ilości.	

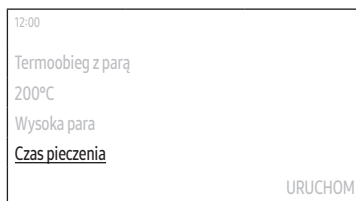
Tryby wspomagane parą

⚠ PRZESTROGA

Przed użyciem trybów wspomaganych parą upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony.



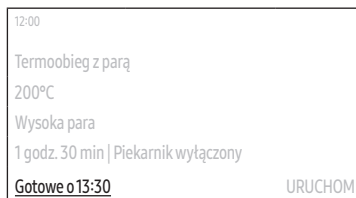
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
(Szczegółowe informacje na temat poszczególnych trybów zawiera sekcja „Opisy trybów wspomaganych parą” na stronie 18.)
 - W przypadku wybrania trybu **Gotowanie na parze** przejdź do kroku 4. (Kroki 2-3 nie dotyczą trybu **Gotowanie na parze**.)
3. Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
4. Ustaw poziom pary.
 - Domyślnym ustawieniem jest „Średni”.



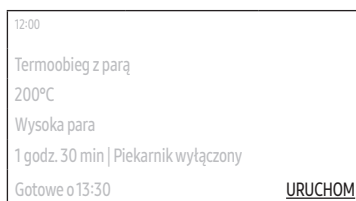
5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 10 godzin.
6. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji lub w razie ustawienia opcji **Utrzymuj temperaturę**, trzeba będzie ręcznie zatrzymać piekarnik.



7. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia (np. **Gotowe o 13:30**).



8. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
 - Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

UWAGA

- Temperaturę i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia wybierz opcję **Pauza**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby wstrzymać pieczenie. Wstrzymane pieczenie można zakończyć albo kontynuować.
 - Wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko** aby zakończyć pieczenie.
 - Wybierz opcję **Kontynuuj**, a następnie naciśnij **Pokrętko** aby kontynuować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min**.
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Operacje

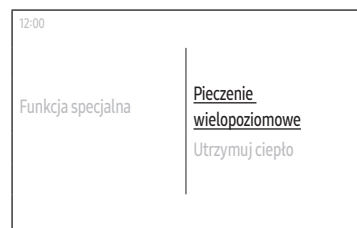
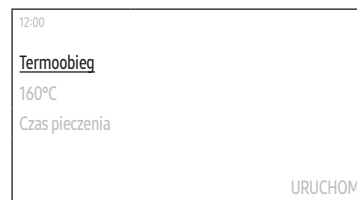
Opisy trybów wspomaganych parą

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)
Gotowanie na parze	-	-
	Gorąca para z generatora pary jest wprowadzana przez kilka dysz do piekarnika w celu ugotowania potrawy. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania warzyw, ryb, jajek, owoców i ryżu.	
Termoobieg z parą	100-230	160
	Ciepło generowane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Można ustawić niską, średnią lub wysoką intensywność pary. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba, pizzy oraz mięsa i ryb.	
Górna grzałka pary + Termoobieg	100-230	180
	Ciepło generowane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących potraw, takich jak mięso, drób lub ryby.	
Dolna grzałka pary + Termoobieg	100-230	200
	Ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących wypieków, takich jak pizza czy szarlotka.	

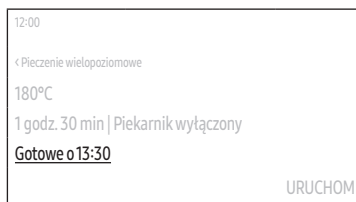
UWAGA

- Podczas pieczenia w tych trybach zawsze napełniaj zbiornik wody świeżą wodą.
- Po użyciu trybów wspomaganych parą zawsze należy wytrzeć wilgoć wewnątrz piekarnika, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.

Funkcja specjalna

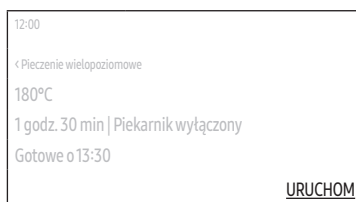


- Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Wybierz żadaną funkcję, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
(Szczegółowe informacje na temat poszczególnych funkcji zawiera sekcja „Opisy funkcji specjalnych” na stronie 19).
- Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.
- Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 10 godzin.



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas zakończenia.

- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia (np. **Gotowe o 13:30**).



7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

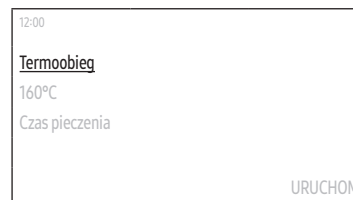
- Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
- Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.

Opisy funkcji specjalnych

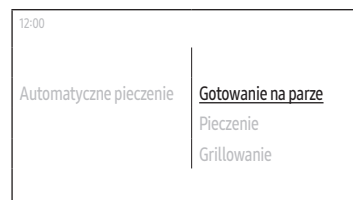
Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)
Pieczenie wielopoziomowe	40-250	160
	Użyj go do pieczenia na dwóch poziomach naraz.	
Utrzymuj ciepło	60-100	60
	Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw, które zostały właśnie upieczone.	

Automatyczne pieczenie

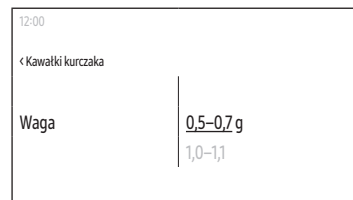
Piekarnik oferuje 35 programów automatycznego pieczenia. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas i temperatura pieczenia zostaną dostosowane do wybranego programu.

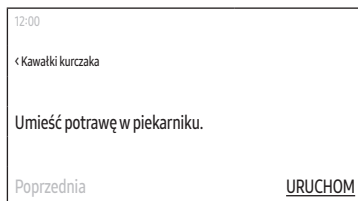


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne pieczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.



3. Wybierz żądaną kategorię, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „Automatyczne pieczenie” w sekcji „Inteligentne gotowanie” na stronie 25.)
5. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wybierz żądaną wagę, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.

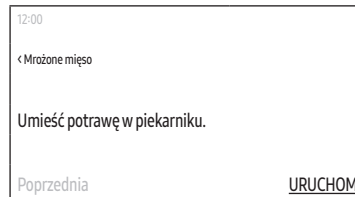
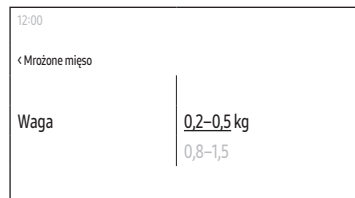
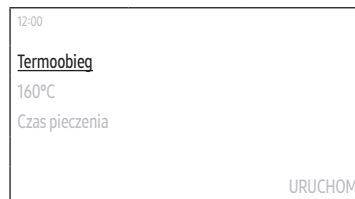




7. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
8. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
9. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Automatyczne odmrażanie

Piekarnik oferuje 5 programów automatycznego odmrażania. Użyj tej funkcji, aby wygodnie rozmrażać produkty. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura zostaną dostosowane do wybranego programu.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne odmrażanie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „Automatyczne odmrażanie” w sekcji „Inteligentne gotowanie” na stronie 29.)
4. Wybierz żądaną wagę, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
5. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Minutnik

Dodawanie nowego minutnika

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

Edycja istniejącego minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Na ekranie Minutnik wybierz minutnik, który chcesz edytować, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Zmień czas.

Usuwanie minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Na ekranie Minutnik wybierz opcję , a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Po prawej stronie minutnika, który chcesz usunąć wybierz opcję **Usuń**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Używanie minutnika

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Po prawej stronie minutnika, którego chcesz użyć wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Uruchomiony minutnik można wstrzymać lub anulować.

UWAGA

Gdy upłynie wyznaczony czas, wyświetlony zostanie komunikat „**Czas minął**” i odtworzona zostanie melodia. Wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zamknąć komunikat.

Czyszczenie

Czyszczenie parą

Przydatne do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

Ta automatyczna funkcja oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **Czyszczenie parą**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

- Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, przed włączeniem czyszczenia parowego zalecane jest ręczne usunięcie uporczywych zabrudzeń za pomocą środka czyszczącego.
- Po zakończeniu cyklu pozostaw drzwiczki piekarnika uchylone. Pozwoli to na wyschnięcie całej wewnętrznej powierzchni emaliowanej.
- Automatyczne czyszczenie nie zostanie aktywowane, dopóki piekarnik jest gorący w środku. Zaczekaj aż piekarnik ostygnie i spróbuj ponownie.
- Nie wylewaj wody na dno przy użyciu siły. Zrób to delikatnie. W przeciwnym razie woda przeleje się na przód.

Operacje

Odkamienianie

Wyczyść wnętrze generatora pary, aby zapobiec wpływaniu zabrudzeń na jakość i smak potraw.

UWAGA

- Piekarnik zlicza czas działania trybów wspomaganych parą i powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Bez uruchomienia funkcji odkamieniania można nadal korzystać z trybów wspomaganych parą przez kolejne dwie godziny. Po dwóch godzinach nie można już jednak korzystać z trybów wspomaganych parą, dopóki nie uruchomisz odkamieniania i nie zostanie ono ukończone.
 - Gdy wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, wybierz opcję **Uruchom teraz**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby uruchomić funkcję odkamieniania lub wybierz opcję **Później**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby odłożyć odkamienianie na później.
 -  : Wymagane odkamienianie.
- Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
 - Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Wybierz opcję **Odkamienianie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, że masz za mało wody, dolej wody do zbiornika, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie odprowadza wodę.
 - Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 - Napełnij zbiornik na wodę 1000 ml wody pitnej zgodnie z instrukcjami podanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij pokrętko, aby rozpocząć płukanie.
 - Po zakończeniu płukania opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE

- Na czas obsługi zbiornika na wodę należy zakładać rękawice kuchenne.
- Używaj jedynie środków przeznaczonych do odkamieniania piekarników parowych lub ekspresów do kawy.

PRZESTROGA

- Nie przerywaj procesu odkamieniania. W przeciwnym razie trzeba będzie ponownie uruchomić cykl odkamieniania i ukończyć go w ciągu kolejnych trzech godzin, aby umożliwić ponowne korzystanie z trybów wspomaganych parą.
- Aby uniknąć wypadków, dbaj o to, aby dzieci przebywały z dala od piekarnika.
- Jeśli chodzi o proporcje mieszanki wody i środka do usuwania kamienia, postępuj zgodnie z instrukcją producenta środka.

Odprowadź

Po użyciu trybów wspomaganych parą należy odprowadzić pozostałą wodę, aby nie wptynęła ona na inne tryby gotowania. Użyj tej funkcji także wtedy, gdy chcesz ponownie odprowadzić wodę w celu wyczyszczenia.

- Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Wybierz opcję **Odprowadź**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do zbiornika na wodę.
- Po zakończeniu odprowadzania opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE

- Na czas obsługi zbiornika na wodę należy zakładać rękawice kuchenne.
- Podczas odprowadzania wody nie wyjmuj zbiornika na wodę.

UWAGA

Gdy piekarnik rozpocznie odprowadzanie wody, zaczekaj aż cykl odprowadzania zostanie ukończony.

Ustawienia

Dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zmienić różne ustawienia piekarnika.

Szczegółowe opisy znajdują się w poniższej tabeli.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia połączenie z lub odłączenie od sieci Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Umożliwia połączenie piekarnika z serwerem SmartThings za pomocą Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, można użyć aplikacji SmartThings, aby sprawdzić stan piekarnika i/ lub sterować nim z urządzenia mobilnego.
	Zdalne zarządzanie	Wybierz opcję Aktywuj , a następnie naciśnij Pokrętko , aby umożliwić centrum telefonicznemu 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 pewien czas jest on w stanie czuwania nie zostanie wykonane żadne wprowadzanie danych. - Włącz wygaszacz ekranu, aby aktywować motyw zegara i limit czasu.
	Motyw zegara	Umożliwia wybranie motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym włączany będzie wygaszacz ekranu.  UWAGA - Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia. - Gdy ustawiony jest limit czasu „Zawsze włączony”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.

Operacje

Menu	Podmenu	Opis
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji czasu z Internetu. Musisz mieć połączenie z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny).
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny).
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny).
	Wybierz format godziny	Można wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny.
Język		Umożliwia wybór języka.
Pojemność		Umożliwia dostosowanie objętości piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia dostosowanie twardości wody, której używasz w trybach wspomaganych parą. - Miękka: do 120 ppm - Średnia: 120-240 ppm - Średnio twarda: 240-350 ppm - Twarda: Ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązania problemu.
	Przewodnik po pierwszym użyciu	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstaw użytkowania piekarnika.

Menu	Podmenu	Opis
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu posiadanego piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie bieżącej wersji oprogramowania firmware. Gdy dostępne będzie nowe oprogramowanie, w menu tym pojawi się przycisk Aktualizacja oprogramowania .
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.

Blokada

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu piekarnika.

- Aby aktywować funkcję Blokada, dotknij przycisku  w panelu sterowania, wybierz opcję **Blokada**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Aby wyłączyć funkcję Blokada, dotknij przycisku  i przytrzymaj go do chwili wyświetlenia komunikatu „Sterowanie jest odblokowane”.

Inteligentne gotowanie

Automatyczne pieczenie

Poniższa tabela przedstawia 35 automatycznych programów gotowania na parze, pieczenia, grillowania, zapiekania i odgrzewania. Tabela zawiera odpowiednie ilości wagowe i stosowne zalecenia. Przed użyciem tych programów należy zawsze napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą do poziomu maksymalnego. Pozostałe programy działają w trybie piekarnika z nawiewem lub w trybie grilla. Do wyjmowania jedzenia z piekarnika używaj rękawic kuchennych!

1. Gotowanie na parze

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Różyczki brokuła	0,2-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wyłóż różyczki brokuła na naczynie do gotowania na parze i naciśnij przycisk uruchomienia gotowania.		
Różyczki kalafiora	0,2-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wyłóż różyczki kalafiora na naczynie do gotowania na parze i naciśnij przycisk uruchomienia gotowania.		
Filet rybny gotowany na parze	0,2-1,0	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wyłóż filet rybny (2 cm) na naczynie do gotowania na parze. Naciśnij przycisk uruchomienia gotowania. Do zbierania ściekającego płynu można użyć blachy do pieczenia na spodzie piekarnika.		
Stek rybny gotowany na parze	0,2-1,0	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wyłóż stek rybny (3 cm) na naczynie do gotowania na parze. Naciśnij przycisk uruchomienia gotowania. Do zbierania ściekającego płynu można użyć blachy do pieczenia na spodzie piekarnika.		
Krewetki gotowane na parze	0,2-0,5	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wyłóż krewetki (surowe/niegotowane – obrane lub nieobrane) na naczynie do gotowania na parze. Naciśnij przycisk uruchomienia gotowania. Do zbierania ściekającego płynu można użyć blachy do pieczenia na spodzie piekarnika.		

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Pierś z kurczaka gotowana na parze	0,2-1,0	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Wyłóż pierś z kurczaka na naczynie do gotowania na parze i naciśnij przycisk uruchomienia gotowania. Do zbierania ściekającego płynu można użyć blachy do pieczenia na spodzie piekarnika.		
Jajko, na półmiękko	0,1-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Umieść 2-10 jaj w naczyniu do gotowania na parze. Jeśli wolisz bardziej dogotowane jajka, pozostaw je na kilka minut.		
Połówka ziemniaka gotowana na parze	0,4-0,8	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Ziemniaki (150-200 g każdy) przekrój na pół i wyłóż na naczynie do gotowania na parze, a następnie naciśnij przycisk uruchomienia gotowania.		
Biały ryż	0,2-0,4	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Biały ryż (basmati lub pandan) rozłóż równomiernie na płaskim naczyniu żaroodpornym. Na każde 100 g ryżu dodaj 200 ml zimnej wody. Po ugotowaniu na parze wymieszaj.		
Flan, gotowany na parze	0,4-0,6	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Przełóż ciasto do 6 małych naczyń na flan (po 100 ml w każdym). Przykryj je folią spożywczą. Włóż naczynia do gotowania na parze.		
Namaczanie suszonych owoców	0,1-0,5	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Umieść suszone owoce (morele, śliwki, jabłka) w naczyniu do gotowania na parze.		
Topienie czekolady	0,1-0,3	Naczynie do gotowania na parze, perforowane	2
	Czekoladę (czystą lub do pieczenia) połam na kawałki, umieść w małym szklanym naczyniu żaroodpornym i przykryj folią spożywczą lub pokrywką. Umieść naczynie w naczyniu do gotowania na parze. W czasie trwania programu trzymaj pod przykryciem. Po wyjęciu dobrze wymieszaj. (W przypadku czekolady białej lub mlecznej skróć czas o 5 minut.)		

2. Pieczenie

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	1
	Przełóż szarlotkę do okrągłego metalowego naczynia. Umieść na drucianej podstawce. Do przedziałów wagowych zalicza się masę jabłkową itd.		
Baza do ciasta owocowego	0,3-0,5	Druciana podstawka	2
	Przełóż ciasto do naczynia z metalową podstawą i umieść na drucianej podstawce.		
Brownie	0,5-0,7	Druciana podstawka	2
	Przełóż ciasto do okrągłego szklanego naczynia żaroodpornego lub ceramicznego i umieść na drucianej podstawce.		
Holenderski placek maślany	0,5-0,7	Druciana podstawka	1
	Przełóż ciasto do naczynia z metalową podstawą i umieść na drucianej podstawce.		
Holenderskie ciasto w bochenku	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
	Przełóż świeże ciasto do prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia odpowiedniej wielkości (długość 25 cm). Ustaw naczynie wzdłuż drzwiczek na drucianej podstawce.		
Muffiny	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
	Przełóż ciasto na muffiny do metalowego naczynia na muffiny, odpowiedniego na 12 muffinów. Ustaw naczynie pośrodku drucianej podstawki.		
Ciasto biszkoptowe	0,3-0,6	Druciana podstawka	1
	Przełóż ciasto do okrągłego czarnego metalowego naczynia do pieczenia (300 g – o średnicy 18 cm, 400 g – 24 cm, 500 g – 26 cm). Ustaw naczynie pośrodku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,6-1,0	Blacha do pieczenia	1
	Przełóż pizzę na blachę do pieczenia. Waga przedziałów wagowych obejmuje dodatki, na przykład sos, warzywa, szynkę i ser.		

3. Grillowanie

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Stek wołowy, cienki	0,3-0,6	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	4 / 1
	Ułóż steki wołowe sąsiadując pośrodku drucianej podstawki i blachy do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokręćło . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokręćło aby wznowić proces.		
Kawałki kurczaka	0,5-0,7 1,0-1,2	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	4 / 1
	Posmaruj schłodzone kawałki kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż skórką do dołu na drucianej podstawce i na blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokręćło . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokręćło aby wznowić proces.		
Pałki z kurczaka	0,5-0,7	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	4 / 1
	Ułóż zamarynowane pałki z kurczaka sąsiadując na drucianej podstawce i blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokręćło . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokręćło aby wznowić proces.		
Grillowany stek rybny	0,3-0,6	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	4 / 1
	Zamarynuj filety rybne (1 cm) i ułóż sąsiadując na drucianej podstawce i blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokręćło . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokręćło aby wznowić proces.		

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Grillowany filet rybny	0,3-0,6	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	4 / 1
	Zamarynuj filety rybne (1 cm) i ułóż sąsiadującą na drucianej podstawce i blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokrętko . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokrętko aby wznowić proces.		
Kotlety jagnięce	0,3-0,6	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	4 / 1
	Zamarynuj kotlety jagnięce. Ułóż kotlety jagnięce na drucianej podstawce i na blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokrętko . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokrętko aby wznowić proces.		

4. Pieczenie

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Cały kurczak	1,0-1,1 1,2-1,3	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	2 / 1
	Posmaruj schłodzonego kurczaka olejem i przyprawami. Ułóż go piersią w dół pośrodku drucianej podstawki i blachy do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokrętko . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokrętko aby wznowić proces.		
Pieczeń wołowa, średnio wysmażona	1,1-1,3	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	2 / 1
	Posmaruj wołowinę olejem i przyprawami (po upieczeniu należy dodać tylko pieprz i sól). Umieść ją stroną z tłuszczem do dołu na drucianej podstawce i blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokrętko . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokrętko aby wznowić proces. Po upieczeniu na 5-10 minut należy zawinąć ją w folię aluminiową, aby odpoczęła.		
Pieczeń wieprzowa	0,7-0,9	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	2 / 1
	Umieść pieczeń wieprzową posmarowaną olejem i przyprawami stroną z tłuszczem do dołu na drucianej podstawce i blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokrętko . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokrętko aby wznowić proces.		

Inteligentne gotowanie

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Cała ryba	0,4-0,8	Druciana podstawka / Blacha do pieczenia	2 / 1
	Skórę całej ryby posmaruj olejem oraz ziołami i przyprawami. Ułóż ryby sąsiadującą głową do ogona na drucianej podstawce i blasze do pieczenia. Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK , a następnie naciśnij Pokrętle . Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij Pokrętle aby wznowić proces. Program nadaje się do pieczenia całych ryb, takich jak pstrąg, sandacz lub dorada.		
Pieczone warzywa	0,2-0,5	Blacha do pieczenia	4
	Do blachy do pieczenia włóż warzywa, takie jak pokrojona w plastry cukinia, kawałki papryki, pokrojony w plastry bakłażan, pieczarki i pomidory koktajlowe. Posmaruj mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.		
Pieczony ziemniak	0,4-0,8	Blacha do pieczenia	2
	Użyj ziemniaków o średniej wielkości. Opłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj skórę mieszaniną oliwy, soli, pieprzu i ziół. Ułóż ziemniaki sąsiadującą na blasze do pieczenia.		

5. Automatyczne odgrzewanie

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Akcesorium	Poziom półki
Mrożona pizza	0,3-0,4 0,4-0,5	Druciana podstawka	2
	Umieść zamrożoną pizzę pośrodku podstawki drucianej.		
Mrożone frytki z piekarnika	0,4-0,5	Blacha do pieczenia	2
	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika na blasze do pieczenia.		
Mrożone paluszki rybne	0,3-0,5	Blacha do pieczenia	2
	Zamrożone paluszki rybne rozłóż równomiernie na blasze do pieczenia. Jeśli po sygnałach dźwiękowych obrócisz je, możesz uzyskać lepszy rezultat.		

Automatyczne odmrażanie

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Czas odstania (min.)	Poziom półki
Mrożone mięso	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Zawsze osłaniaj krawędzie folią aluminiową. Program ten nadaje się do pieczenia wołowiny, jagnięciny, wieprzowiny, steków, kotletów i mięsa mielonego. Umieść mięso na drucianej podstawce. Włóż drucianą podstawkę na poziom półki 2, a blachę do pieczenia na poziom półki 1.
Drób mrożony	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Zawsze osłaniaj końcówki nóg i skrzydełek folią aluminiową. Program ten nadaje się zarówno do całych kurczaków, jak i do porcji kurczaka. Umieść drób na drucianej podstawce. Włóż drucianą podstawkę na poziom półki 2, a blachę do pieczenia na poziom półki 1.
Ryba mrożona	0,3-0,8	10-30	Ogon całej ryby zawsze osłaniaj folią aluminiową. Program ten nadaje się zarówno do pieczenia całych ryb, jak i do filetów rybnych. Umieść rybę na drucianej podstawce. Włóż drucianą podstawkę na poziom półki 2, a blachę do pieczenia na poziom półki 1.
Chleb mrożony	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Ułóż chleb poziomo wzdłuż drzwiczek na blasze do pieczenia, na poziomie półki 2. Program ten nadaje się do wszystkich rodzajów chleba krojonego, a także do bułek i bagietek.

Artykuł żywnościowy	Waga (kg)	Czas odstania (min.)	Poziom półki
Mrożone owoce	0,2-0,6	5-10	Rozłóż owoce równomiernie na blasze do pieczenia, poziom półki 2. Program ten nadaje się do wszystkich rodzajów krojonych owoców lub jagód.

PRZESTROGA

- Po rozmrożeniu mięsa (szczególnie drobiu), uruchomić pusty piekarnik na około 10 minut w trybie termoobieg (200°C), aby zabić bakterie w komorze.
- Nie wolno ponownie zamrażać żywności po jej rozmrożeniu.

UWAGA

1. Po zakończeniu rozmrażania wylej wodę z blachy i wymyj zbiornik.
2. W przypadku pozostałości wody wytrzyj komorę piekarnika suchą ścierką.
3. Wentylator chłodzący działa zawsze przez 3-10 minut po zakończeniu trybu automatycznego odmrażania. Nie jest to jednak usterka i nie należy się tym martwić.

Pieczenie ręczne

Tryb wspomagany parą

Gotowanie na parze

Ustawienia i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla gotowania na parze.
Zalecamy, aby zawsze napełniać zbiornik na wodę świeżą wodą do poziomu maksymalnego. Czasami można wykorzystać blachę do pieczenia na spodzie do zbierania skroplin, na przykład z filetów rybnych.

Artykuł żywnościowy	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Różyczki brokuła	12-14	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Marchew cała	25-30	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Pokrojone warzywa (papryka, cukinia, marchew, cebula)	15-20	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Zielona fasolka	20-25	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Szparagi	10-15	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Całe warzywa (karczochy, cały kalafior, kolba kukurydzy)	25-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Obrane ziemniaki (pokrojone na ćwiartki)	30-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Filet rybny (grubość 2 cm)	15-20	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Krewetki (surowe/niegotowane)	10-14	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Pierś z kurczaka	23-28	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Jajka gotowane (na twardo)	16-20	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Mrożone pierogi drożdżowe	25-30	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)

Artykuł żywnościowy	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Biały ryż (basmati lub pandan) (Użyj płaskiego naczynia żaroodpornego, dodaj podwójną ilość wody)	30-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Ryż na mleku (Użyj płaskiego naczynia żaroodpornego, dodaj podwójną lub czterokrotną ilość mleka)	40-50	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Kompot owocowy (Użyj płaskiego okrągłego szklanego naczynia żaroodpornego, dodaj 1 łyżeczkę cukru i 2 łyżki wody)	25-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Flan/Crème (6 naczyń deserowych, 100 ml każde, przykryć naczynia folią)	20-25	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Krem jajeczny (Użyj dużego płaskiego szklanego naczynia żaroodpornego, przykryj naczynie folią)	30-35	Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)

Dwupoziomowe gotowanie na parze

Ustawienia i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla gotowania na parze. Zalecamy, aby zawsze napełniać zbiornik na wodę świeżą wodą do poziomu maksymalnego. Jeśli masz różne potrawy o podobnym czasie przygotowania, możesz włożyć wszystkie produkty do piekarnika naraz. W przeciwnym razie umieść w pierwszej kolejności produkty o najdłuższym czasie przygotowania.

Umieść naczynie do gotowania na parze na poziomie 2, a drucianą podstawkę na poziomie 4.

Artykuł żywnościowy	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Pieczenie dwupoziomowe Podwójne potrawy (filety rybne / pokrojone warzywa)	15-20	Druciana podstawka (4) / Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)
Pieczenie dwupoziomowe Podwójne potrawy (piersi z kurczaka / warzywa w całości)	25-30	Druciana podstawka (4) / Naczynie do gotowania na parze, perforowane (2)

Zalecamy użycie płaskiego naczynia żaroodpornego i ustawienie go na drucianej podstawie.

Jeśli chcesz gotować wiele różnych potraw naraz, wydłuż czas gotowania poszczególnych potraw odpowiednio o 20-30%.

Termoobieg z parą / Górna grzałka pary + Termoobieg / Dolna grzałka pary + Termoobieg

Ustawienia i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia i zapiekania.

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

Artykuł żywnościowy	Combi. Tryb pary	Temperatura (°C)	Podgrzewanie	Poziom pary	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Paski ciasta francuskiego (dodaj tarty ser)	Termoobieg z parą	200	0	Niski	15-20	Blacha do pieczenia (1)
Croissanty (gotowe ciasto na croissanty)	Termoobieg z parą	180	0	Niski	20-25	Blacha do pieczenia (1)
Domowy chleb	Dolna grzałka pary + Termoobieg	180	0	Średni	30-40	Druciana podstawka (1)
Zapiekanka warzywna / Zapiekanka ziemniaczana	Termoobieg z parą	160-180	0	Średni	35-50	Druciana podstawka (2)
Rostbef, 1 kg Średnio wypieczony	Górna grzałka pary + Termoobieg	1. etap: 180 2. etap: 180	X	Wysoki	1. etap: 25-35 2. etap: 25-35	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Cały kurczak	Górna grzałka pary + Termoobieg	1. etap: 210 2. etap: 210	X	Wysoki	1. etap: 30-40 2. etap: 20-30	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Kawałki kurczaka	Górna grzałka pary + Termoobieg	1. etap: 210 2. etap: 210	X	Wysoki	1. etap: 20-30 2. etap: 20-30	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)

UWAGA

- Zalecamy obracanie potraw po 1 i 2 etapie.
- Jeśli otworzysz drzwiczki podczas pieczenia, piekarnik wyłączy się. Aby ponownie uruchomić piekarnik, zamknij drzwiczki, wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Inteligentne gotowanie

Poradnik dotyczący korzystania z termoobiegu

Termoobieg

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia. Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie termoobiegu.

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Kwadratowa forma do ciasta z orzechami laskowymi	160-170	60-70	Druciana podstawka (1)
Forma do ciasta cytrynowego w kształcie pierścienia lub czaszy	150-160	50-60	Druciana podstawka (1)
Ciasto biszkoptowe	150-160	25-35	Druciana podstawka (1)
Spód flanu owocowego	150-170	25-35	Druciana podstawka (1)
Płaski placek z owocami i kruszonką (ciasto drożdżowe)	150-170	30-40	Blacha do pieczenia (2)
Croissanty	170-180	10-15	Blacha do pieczenia (1)
Bułki	180-190	10-15	Blacha do pieczenia (1)
Ciastka	160-180	10-20	Blacha do pieczenia (2)
Frytki z piekarnika	200-220	15-20	Blacha do pieczenia (2)

Górna grzałka + Termoobieg

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia mięs. Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie Górna Grzałka + Termoobieg. Umieść mięso na drucianej podstawce, kieruj się podanymi w tabeli wskazówkami dotyczącymi poziomu półki i użyj blachy do pieczenia jako patelni na olej na poziomie 1.

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Rostbef (1 kg / średnio wypieczony)	170-190	60-90	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Łopatka wieprzowa, porcja dla wielu osób / Rolowana (1 kg)	180-200	90-120	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pieczeń jagnięca / Udziec jagnięcy (0,8 kg)	190-210	50-80	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Cały kurczak (1,2 kg)	200-220	50-70	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pstrągi całe (2 szt. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pierś z kaczki (0,3 kg)	180-200	25-35	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)

Dolna grzałka + Termoobieg

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia i zapiekania.

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie Dolna grzałka + Termoobieg.

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Domowa pizza	180-200	20-30	Blacha do pieczenia (1)
Schłodzony, wstępnie upieczony quiche / Placek	180-200	10-15	Druciana podstawka (1)
Mrożona pizza samorosnąca	180-200	15-20	Blacha do pieczenia (1)
Mrożona pizza	180-200	15-25	Blacha do pieczenia (1)
Schłodzona pizza	180-200	8-15	Blacha do pieczenia (1)
Szarlotka	160-180	60-70	Druciana podstawka (1)
Ciasto francuskie, nadzienie jabłkowe	180-200	10-15	Blacha do pieczenia (1)

Poradnik dotyczący grillowania

Duży grill

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla grillowania.

Ustaw temperaturę grilla 220°C, rozgrzewaj piekarnik przez 5 minut.

Artykuł żywnościowy	1. czas (min.)	2. czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Szpikulce do kebaba	8-10	6-8	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (1)
Steki wieprzowe	7-9	5-7	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (1)
Kiełbaski	6-8	6-8	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (1)
Kawałki kurczaka	20-25	15-20	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (1)
Steki z łososia	8-12	6-10	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (1)
Warzywa pokrojone w plasterki	15-20	-	Blacha do pieczenia (4)
Tosty	2-3	1-2	Druciana podstawka (4)
Tosty z serem	3-5	-	Druciana podstawka (4)

Inteligentne gotowanie

Grill z nawiewem

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla grillowania. Ustaw temperaturę grilla 220°C, rozgrzewaj piekarnik przez 5 minut.

Artykuł żywnościowy	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Kiełbaski	8-10	Druciana podstawka (3)
Łódeczki ziemniaczane	20-25	Druciana podstawka (3)
Mrożone frytki z piekarnika	15-20	Blacha do pieczenia (3)
Mrożone krokiety	20-25	Blacha do pieczenia (3)
Mrożone nuggetsy	15-20	Blacha do pieczenia (3)
Stek z łososia	15-20	Druciana podstawka (3) / Blacha do pieczenia (1)
Filet rybny	12-17	Druciana podstawka (3) / Blacha do pieczenia (1)
Cała ryba	15-20	Druciana podstawka (3) / Blacha do pieczenia (1)
Kawałki kurczaka	30-40	Druciana podstawka (3) / Blacha do pieczenia (1)

Poradnik dotyczący korzystania z wentylatora konwencjonalnego

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia i zapiekania.

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie wentylatora konwencjonalnego.

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Lazanie	200-220	20-25	Druciana podstawka (2)
Zapiekanka warzywna	180-200	20-30	Druciana podstawka (2)
Zapiekanka ziemniaczana	180-200	40-60	Druciana podstawka (2)
Mrożone pizze z bagietki	160-180	10-15	Blacha do pieczenia (2)
Ciasto marmurkowe	160-180	50-70	Druciana podstawka (1)
Ciasto w bochenku	150-170	50-60	Druciana podstawka (1)
Muffiny	180-200	20-30	Druciana podstawka (1)
Ciastka	180-200	10-20	Blacha do pieczenia (2)

Termoobieg eko

Ten tryb wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, dzięki czemu oszczędzasz energię podczas przygotowywania potraw. Czasy sugerowane w tej kategorii nie obejmują rozgrzewania przed pieczeniem, co pozwala zaoszczędzić więcej energii.

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

Wskazówka dotycząca oszczędzania energii

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

Poradnik dotyczący pieczenia intensywnego

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia mięs. Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie intensywnym (Górna grzałka + Dolna grzałka + Termoobiegi).

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Lazanie (2 kg)	180-200	20-30	Druciana podstawka (1)
Zapiekanka warzywna (2 kg)	160-180	40-60	Druciana podstawka (1)
Zapiekanka ziemniaczana (2 kg)	160-180	60-90	Druciana podstawka (1)
Rostbef (2 kg / średnio wypieczony)	160-180	60-90	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Cała kaczka (2 kg)	180-200	60-90	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
2 całe kurczaki (1,2 kg każdy)	200-220	60-90	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)

Pieczenie Pro

Tryb ten obejmuje automatyczny cykl nagrzewania powyżej 200°C.

Podczas procesu opiekania mięsa działa górna grzałka oraz wentylator termoobiegu. W następnej fazie potrawa jest delikatnie pieczona w wybranej niskiej temperaturze.

Podczas tego procesu działa grzałka górna i dolna.

Tryb ten jest odpowiedni do przyrządzania pieczeni mięsnych, drobiu i ryb.

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia mięs.

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (godz.)	Akcesorium (poziom półki)
Rostbef	80-100	3:30-4:30	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pieczeń wieprzowa	90-110	3:30-4:00	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Pierś z kaczki	80-100	1:30-2:00	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Filet wołowy	80-100	1:30-2:00	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)
Filet wieprzowy	80-100	1:30-2:00	Druciana podstawka (2) / Blacha do pieczenia (1)

Smażenie powietrzem

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla smażenia powietrzem.

Rozgrzanie piekarnika nie jest wymagane.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom półki
Ziemniaki				
Mrożone frytki z piekarnika	500-1000	210-220	20-25	3
Mrożone frytki z piekarnika, przyprawione	500-1000	210-220	15-20	3
Mrożone tater tots	500-1000	210-220	15-20	3
Mrożone hash browns*	500-1000	210-220	15-20	3
Mrożone tódeczki ziemniaczane	500-1000	210-220	15-20	3
Domowe frytki z piekarnika	500-1000	190-200	20-25	3
Domowe tódeczki ziemniaczane*	500-1000	200-210	20-25	3
Produkty mrożone				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	300-500	210-220	15-20	3
Mrożone skrzydełka z kurczaka*	500-1000	210-220	25-30	3
Mrożone krążki cebulowe	300-500	210-220	10-15	3
Mrożone paluszki rybne	300-500	210-220	15-20	3
Mrożone paski z kurczaka	500-1000	210-220	20-25	3
Mrożone churros	300-500	190-200	10-15	3
Drob				
Świeże pałki*	500-1000	200-210	30-35	3
Świeże skrzydełka z kurczaka*	300-500	200-210	27-32	3
Piersi z kurczaka, panierowane*	300-500	200-210	25-30	3

Inteligentne gotowanie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Poziom półki
Warzywa				
Szparagi, panierowane	100-300	200	15-20	3
Bakłażany, panierowane	200-400	200	15-20	3
Grzyby, panierowane	100-300	200	15-20	3
Cebula, panierowana	100-300	200	15-20	3
Kalafior, panierowany	300-500	190-200	15-20	3
Mieszanka warzywna, panierowana	300-500	200	15-20	3

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 czasu pieczenia.

UWAGA

- Umieść blachę do pieczenia na podstawie pod blachą do smażenia powietrzem, aby zbierać ściekające krople. Pomoże to ograniczyć rozpryski i dymienie.
- Przed użyciem blachy do pieczenia należy sprawdzić maksymalną dopuszczalną temperaturę blachy do pieczenia.
- W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw olej należy rozprzecznić na większej powierzchni, dzięki czemu potrawy będą równomierniej wypieczone.

Pieczenie wielopoziomowe (Specjalne)

Temperatury i czasy podane w tej tabeli należy traktować jako orientacyjne dla pieczenia.

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pieczenia wielopoziomowego.

Artykuł żywnościowy	Temperatura (°C)	Czas (min.)	Akcesorium (poziom półki)
Małe ciasta	150-160	20-30	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Minipłacki	160-180	20-30	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Croissanty	160-180	20-30	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Ciasto francuskie	180-200	30-40	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Ciastka	170-190	15-20	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Lazanie	160-180	30-45	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (2)
Mrożone frytki z piekarnika	180-200	30-50	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Mrożone nuggetsy	180-200	20-30	2 blachy do pieczenia (4 + 2)
Mrożona pizza	200-220	20-30	Druciana podstawka (4) / Blacha do pieczenia (2)

Potrawy testowe

Zgodne z normą EN 60350

1. Pieczenie

Zalecenia dotyczące wypiekania mają zastosowanie w przypadku rozgrzanego piekarnika. Blachę do pieczenia należy wkładać do piekarnika tak, aby jej pochyła część zwrócona była w stronę drzwiczek.

Typ potrawy	Dania i uwagi	Poziom półki	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	1	Wentylator konwencjonalny	150-160	20-30
		1	Termoobieg	150-160	20-25
	Blacha do pieczenia + Blacha do pieczenia	2 + 4	Pieczenie wielopoziomowe	150-160	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Tortownica umieszczona na dużym ruszcie (Z ciemną powłoką, Ø 26 cm)	1	Konwencjonalny	150-160	20-30
		1	Termoobieg	150-160	30-35
Krucze ciasto	Blacha do pieczenia	1	Konwencjonalny	150-160	20-30
		1	Termoobieg	150-160	20-30
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha do pieczenia	1	Konwencjonalny	150-160	40-50
		1	Termoobieg	150-160	45-55
Szarlotka	Duży ruszt + 2 tortownice* (Z ciemną powłoką, Ø 20 cm)	1, po przekątnej	Dolna grzałka + Termoobieg	170-190	70-90

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

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję grilla.

Typ potrawy	Dania i uwagi	Poziom półki	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	4	Grillowanie	250	1. 1-2 2. 1-2
Burgery wołowe (12 szt.)	Druciana podstawka + Blacha do pieczenia (do zbierania ściekających kropel)	4+2	Grillowanie	250	1. 10-15 2. 10-15

Konserwacja

Czyszczenie

Piekarnik należy regularnie czyścić, aby zapobiec gromadzeniu się zanieczyszczeń na piekarniku lub w jego wnętrzu. Szczególną uwagę należy zwrócić na drzwiczki i uszczelnienie drzwiczek (dotyczy tylko odpowiednich modeli).

Jeśli drzwiczki nie otwierają się lub nie zamykają płynnie, najpierw należy sprawdzić, czy w uszczelkach drzwiczek nie nagromadziły się zanieczyszczenia. Do czyszczenia zarówno wewnętrznej, jak i zewnętrznej strony piekarnika należy używać miękkiej ścierki zwilżonej w wodzie ze środkiem myjącym. Spłukać i dobrze wysuszyć.

Jeśli na zewnętrznych powierzchniach (takich jak powierzchnia drzwiczek lub wyświetlacz) znajdują się odciski palców, tłuszcz lub plamy, należy je wyczyścić miękką ścierką z dodatkiem płynu do mycia szyb lub neutralnego detergentu, a następnie wytrzeć do sucha miękką, czystą i suchą ścierką.

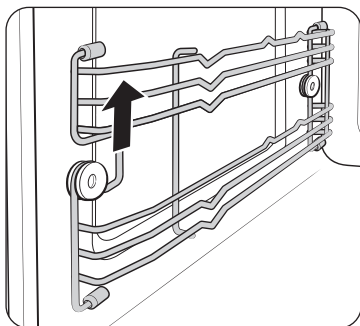
Usuwanie uporczywych zanieczyszczeń o nieprzyjemnym zapachu z wnętrza piekarnika

1. Na środku komory pustego piekarnika umieść filiżankę rozcieńczonego soku z cytryny.
2. Rozgrzewaj piekarnik przez 10 minut w maksymalnej temperaturze trybu piekarnika.
3. Po zakończeniu cyklu zaczekaj, aż piekarnik ostygnie. Następnie otwórz drzwiczki i wyczyść komorę piekarnika.

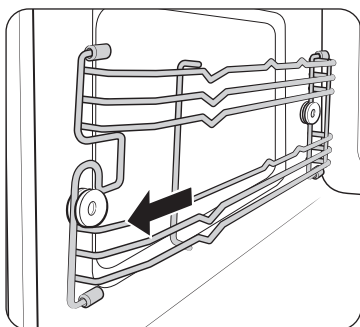
PRZESTROGA

- Utrzymuj drzwi i uszczelnienie drzwi w czystości i upewnij się, że drzwiczki otwierają się i zamykają płynnie. W przeciwnym razie może dojść do skrócenia czasu eksploatacji piekarnika.
- Należy uważać, aby nie wlać wody do otworów wentylacyjnych piekarnika.
- Do czyszczenia nie wolno używać żadnych substancji ściernych ani agresywnych chemicznie.
- Po każdym użyciu piekarnika i oczekaniu, aż piekarnik ostygnie należy wyczyścić komorę piekarnika za pomocą łagodnego detergentu.

Prowadnice boczne (tylko w odpowiednich modelach)



1. Podnieś przód prowadnicy, aby uwolnić ją z uchwytu.



2. Pociągnij prowadnicę do przodu, aby ją wyjąć.
3. W ten sam sposób wyjmij drugą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować prowadnice.

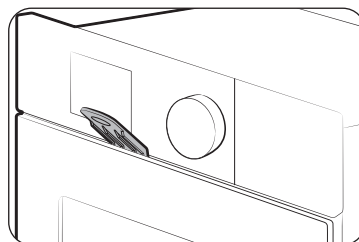


UWAGA

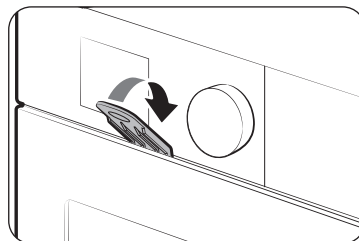
Piekarnik działa również bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Ręczne otwieranie drzwiczek

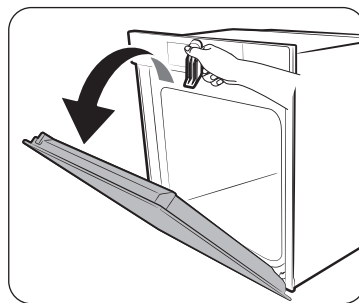
Jeśli drzwiczki nie otwierają się automatycznie i chcesz je otworzyć ręcznie, możesz je otworzyć za pomocą otwieracza drzwiczek.



1. Włóż otwieracz drzwiczek w szczelinę między drzwiczkami a panelem sterowania.



2. Pociągnij otwieracz drzwiczek w górę.



3. Drzwiczki otworzą się.

OSTRZEŻENIE

- Drzwiczki mogą się nagrzewać. Podczas ręcznego otwierania drzwiczek należy używać rękawic kuchennych.
- Przy ręcznym otwieraniu drzwiczek może wydostać się duża ilość pary. Para może spowodować oparzenia. Przed wyjęciem potrawy z piekarnika cofnij się i zaczekaj, aż para się ulotni.

UWAGA

Jeśli drzwiczki nie otwierają się automatycznie, odłącz przewód zasilający na czas chłodzenia. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Wymiana (naprawa)

OSTRZEŻENIE

Ten piekarnik nie ma w środku części wymienianych przez użytkownika. Nie należy próbować samodzielnie wymieniać ani naprawiać piekarnika.

- W przypadku napotkania problemu z zawiasami, uszczelnieniem i/lub drzwiczkami należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy technicznej.
- Jeśli chcesz wymienić żarówkę, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wymieniaj jej samodzielnie.
- Jeśli napotkasz problem z zewnętrzną obudową piekarnika, najpierw odłącz przewód zasilający od źródła zasilania, a następnie skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Zabezpieczenie piekarnika przed dłuższym okresem nieużywania

Jeśli nie będziesz używać piekarnika przez dłuższy czas, odłącz przewód zasilający i przenieś go w suche, wolne od kurzu miejsce. Kurz i wilgoć gromadzące się wewnątrz piekarnika mogą niekorzystnie wpływać na jego działanie.

Rozwiązywanie problemów

Podczas używania piekarnika możesz napotkać problem. W takim przypadku najpierw sprawdź poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany lub na wyświetlaczu wciąż pojawia się kod informacyjny, 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
Ogólny		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami mogły znaleźć się ciała obce.	Usuń ciała obce i spróbuj ponownie.
	W przypadku modeli dotykowych: Na zewnątrz zebrała się wilgoć.	Wytrzyj wilgoć z zewnątrz.
	Włączona blokada dostępu dzieci.	Wyłącz blokadę dostępu dzieci.
Nie jest wyświetlany czas.	Brak zasilania.	Upewnij się, że zasilanie jest podłączone.
	Opcja wyświetlania jest wyłączona.	Włącz opcję wyświetlania. Zniknięcie bieżącego czasu po kilku minutach od włączenia opcji wyświetlania jest normalnym zjawiskiem.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że zasilanie jest podłączone.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Mechanizmy zabezpieczające drzwiczki przed otwarciem są pokryte ciałami obcymi.	Usuń ciała obce i spróbuj ponownie.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Użytkownik otworzył drzwiczki, aby obrócić potrawę na drugą stronę.	Po odwróceniu potrawy wybierz opcję Kontynuuj, a następnie naciśnij pokrętko.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Piekarnik pracował przez dłuższy czas.	Po długim czasie pieczenia zaczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba włączenia piekarnika bez potrawy w środku.	Włóż potrawę do piekarnika.
	Za mało przestrzeni wentylacyjnej dla piekarnika.	Z przodu i z tyłu piekarnika znajdują się wlotowe/wylotowe otwory wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	Do tego samego gniazdka podłączonych jest kilka wtyczek zasilania.	Wydziel tylko jedno gniazdo, które ma być używane dla piekarnika.
Brak zasilania piekarnika.	Brak zasilania.	Upewnij się, że zasilanie jest podłączone.
Podczas pracy słychać trzaski, a piekarnik nie działa.	Pieczenie szczelnie zamkniętej żywności lub używanie pojemnika z pokrywką może powodować odgłosy trzasków.	Nie wolno używać szczelnie zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one pęknąć podczas pieczenia z powodu rozszerzenia się zawartości.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Za mało przestrzeni wentylacyjnej dla piekarnika.	Z przodu i z tyłu piekarnika znajdują się wlotowe/wylotowe otwory wentylacyjne. Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	Na piekarniku znajdują się przedmioty.	Zdejmij wszystkie przedmioty z piekarnika.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia utknęły między drzwiczkami a wnętrzem piekarnika.	Wyczyść piekarnik, a następnie otwórz drzwiczki.
Nie można zamknąć drzwiczek.	Niezainicjowany silnik drzwiczek automatycznych.	Naciśnij drzwiczki ręką, aby je zamknąć, a następnie dotknij przycisku automatycznego otwierania drzwiczek, aby zainicjować funkcję.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	Drzwiczki przez długi czas pozostawały otwarte.	Oświetlenie wewnętrzne może się automatycznie wyłączyć, gdy drzwiczki pozostają otwarte przez dłuższy czas. Zamknij i ponownie otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk oświetlenia.
	Oświetlenie wewnętrzne zasłaniają ciała obce.	Wyczyść wnętrze piekarnika i sprawdź ponownie.
Podczas pieczenia słychać krótki sygnał dźwiękowy.	Jeśli używana jest funkcja automatycznego pieczenia, ten krótki sygnał dźwiękowy oznacza, że nadszedł czas, aby przewrócić jedzenie na drugą stronę podczas rozmrażania.	Gdy wyświetlone zostanie powiadomienie, obróć potrawę, wybierz opcję OK, a następnie naciśnij pokrętko. Następnie wybierz opcję Kontynuuj i naciśnij pokrętko, aby wznowić proces.
Piekarnik nie jest wypoziomowany.	Piekarnik jest ustawiony na nierównej powierzchni.	Ustaw piekarnik na płaskiej, stabilnej powierzchni.

Problem	Przyczyna	Działanie
Podczas gotowania widać iskry.	Podczas działania funkcji piekarnika/rozmrzania używane są metalowe pojemniki.	Nie wolno używać metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania piekarnik natychmiast zaczyna pracować.	Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte.	Zamknij drzwiczki i sprawdź ponownie.
Przez piekarnik płynie prąd elektryczny.	Zasilanie lub gniazdko elektryczne nie są prawidłowo uziemione.	Upewnij się, że zasilanie i gniazdko elektryczne są prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ścierką do naczyń.
Z drzwiczek wydobywa się para wodna.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ścierką do naczyń.
W piekarniku jest woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ścierką do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy związanych z funkcjami.	Zmiany mocy podczas pieczenia nie są usterkami. Nie oznacza to awarii piekarnika.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby wywietrzyć piekarnik, wentylator chłodzący pracuje jeszcze przez około 5 minut po zakończeniu pieczenia.	Nie oznacza to awarii piekarnika.

Problem	Przyczyna	Działanie
Grillowanie		
Podczas pracy z piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia piekarnika elementy grzejne mogą emitować dym.	Nie oznacza to awarii. Zjawisko to powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.
	Na elementach grzejnych jest żywność.	Zaczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Potrawa znajduje się zbyt blisko grilla.	Odsuń pieczoną potrawę na odpowiednią odległość.
	Potrawa jest nieodpowiednio przygotowana i/lub ułożona.	Odpowiednio przygotuj i ułóż potrawę.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik		
Piekarnik nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas rozgrzewania z piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia piekarnika elementy grzejne mogą emitować dym.	Nie oznacza to awarii. Zjawisko to powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.
	Na elementach grzejnych jest żywność.	Zaczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	Używane są plastikowe lub nieżaroodporne naczynia kuchenne.	Należy używać szklanych naczyń odpornych na wysokie temperatury.
Z wnętrza piekarnika wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastik stopiły się i przywarły do wnętrza.	Użyj funkcji pary, a następnie wytrzyj wnętrze suchą ścierką. Aby szybciej usunąć zapach, można włożyć do środka plasterki cytryny i uruchomić piekarnik.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas pieczenia.	Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
	Przyciski sterowania piekarnikiem są ustawione nieprawidłowo.	Ustaw prawidłowo sterowanie piekarnika i spróbuj ponownie.
	Grill lub inne akcesoria są nieprawidłowo włożone.	Włóż akcesoria prawidłowo.
	Używany jest niewłaściwy typ lub rozmiar naczyń kuchennych.	Zresetuj przyciski sterowania piekarnikiem lub użyj odpowiednich naczyń do pieczenia 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	Czujnik temperatury jest otwarty.	Odłącz przewód zasilający piekarnika i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	Czujnik temperatury jest zwarty.	
C-70	Czujnik pary jest otwarty.	
	Czujnik pary jest zwarty.	
C-F0	Brak komunikacji między główny a podrzędnym przełącznikiem MICOM.	
C-F1	Występuje tylko wtedy, gdy nie działa odczyt lub zapis układu EEPROM.	
C-d4	Usterka silnika automatycznych drzwiczek.	Odłącz przewód zasilający na czas wystarczającego chłodzenia i ponownie uruchom piekarnik.
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. Jest wyświetlany w przypadku wzrostu temperatury powyżej temperatury granicznej podczas pracy w każdym trybie. (Wykrywany jest ogień).	
C-F2		
C-d0	Usterka przycisku dotykowego.	Odłącz przewód zasilający na czas wystarczający do schłodzenia i wyczyść przycisk. (Kurz, Woda) Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Dane techniczne

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

Źródło zasilania		230 V~ 50 Hz
Zużycie energii	Maksymalne zużycie energii	2850 W
	Grillowanie	2550 W
	Termoobieg	2500 W
	Para	2850 W
Metoda chłodzenia		Silnik wentylatora chłodzącego
Wymiary (S x W x G)	Urządzenie główne	595 X 456 X 570 mm
	Do zabudowy	560 X 446 X 549 mm
Pojemność		50 litrów
Masa	Netto	33,4 Kg
	Wysyłka	41,1 Kg

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

Tabela z danymi dotyczącymi produktu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identyfikator modelu		NQ5B7993A**
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)		80,3
Klasa wydajności energetycznej na komorę		A+
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie konwencjonalnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)		-
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)		0,61 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii komór (energia elektryczna lub gaz)		Energia elektryczna
Objętość komory (V)		50 L
Typ piekarnika		Do zabudowy
Masa urządzenia (M)		33,4 Kg
Całkowite zużycie energii w trybie czuwania (W) (Wszystkie porty sieciowe włączone)		1,9 W
Okres czasu do zarządzania energią (min)		20 min.
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie czuwania (W)	1,9 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	20 min.
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	30 min.

Dane są podane zgodnie z normą EN 60350-1, EN 50564, rozporządzeniami Komisji (UE) nr 65/2014 i (UE) nr 66/2014 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1275/2008.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas pieczenia 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 pieczenia.
- Jeśli pieczenie trwa dłużej niż 30 minut, można wyłączyć kuchenkę około 5-10 minut przed końcem czasu pieczenia, aby oszczędzić energię. Pozostałe ciepło zostanie wykorzystane do dokończenia procesu pieczenia lub gotowania.
- Należy zaplanować proces pieczenia większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączenia piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Kiedy tylko jest to możliwe, należy piec więcej niż jedną potrawę naraz.

UWAGA

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

PRZESTROGA

Funkcji WLAN 5 GHz tego urządzenia można używać we wszystkich krajach Unii Europejskiej i w Wielkiej Brytanii tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

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

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie typu open source.

Odpowiedni kompletny kod źródłowy można otrzymać przez okres trzech lat od ostatniej wysyłki tego produktu, kontaktując się z naszym zespołem ds. wsparcia poprzez stronę <http://opensource.samsung.com> (Użyj menu „Zapytanie”).

Możliwe jest również otrzymanie kompletnego kodu źródłowego na nośniku fizycznym, takim jak dysk CD-ROM; wymagana będzie minimalna opłata.

Następujący adres URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 prowadzi do informacji o licencji open source związanej z tym produktem. Ta oferta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację.



Informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, skorygowanie nieprawidłowej instalacji lub wykonanie normalnego czyszczenia lub konserwacji.

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/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) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Парна фурна за вграждане комби

Ръководство за потребителя

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Съдържание

Използване на това ръководство	3
В ръководството за потребителя са използвани следните символи	3
Инструкции за безопасност	3
Важни инструкции за безопасност	3
Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот	6
Монтиране	7
Какво е включено	7
Инструкции за монтиране	8
Монтиране в шкаф	8
Преди да започнете	11
Командно табло	11
Първоначални настройки	11
Странични плъзгачи	12
Резервоар за вода	13
Операции	14
Режими на фурната	14
Автоматична врата	14
Режими за готвене на пара	16
Специална функция	18
Автоматично готвене	19
Автоматично размразяване	20
Таймер	21
Почистване	21
Настройки	23
Заклучване	24

Интелигентно готвене	25
Автоматично готвене	25
Автоматично размразяване	29
Ръчно готвене	30
Съдове за изпитване	36
Поддръжка	37
Почистване	37
Ръчно отваряне на вратата	38
Смяна (ремонт)	39
Грижа при продължително време на неизползване	39
Отстраняване на неизправности	39
Точки за проверка	39
Информационни кодове	43
Технически данни	43
Приложение	44
Технически данни за продукта	44
Информация за отворен код	45

Използване на това ръководство

Благодарим ви, че избрахте фурна за вграждане на SAMSUNG.

Ръководството за потребителя съдържа важна информация за безопасността и инструкции, предназначени да ви помогнат при използването и поддръжката на вашия уред.

Намерете време да прочетете това ръководство за потребителя, преди да използвате вашата фурна, и пазете тази книжка за бъдещи справки.

В ръководството за потребителя са използвани следните символи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **тежка телесна повреда, смърт и/или повреда на имущество**.

ВНИМАНИЕ

Рискове или небезопасни практики, които може да доведат до **телесна повреда и/или повреда на имущество**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Полезни съвети, препоръки или информация, които помагат на потребителя да управлява продукта

Инструкции за безопасност

Монтирането на тази фурна трябва да бъде извършено само от правоспособен електротехник.

Монтиращото лице носи отговорност за свързването на уреда към електрозахранващата мрежа при спазване на съответните препоръки за безопасност.

Важни инструкции за безопасност

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания освен ако не се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.

Децата трябва да се надзират, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

Прекъсването на връзката трябва да бъде вградено във фиксираното окабеляване според правилата за окабеляване.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател във фиксираното окабеляване съобразно правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервизен представител или лице със сходна квалификация, за да се избегне риск.

Инструкции за безопасност

За фиксиране не трябва да се използват адхезивни материали, тъй като те не се считат за надеждни методи на фиксиране.

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, с недостатъчен опит и познания, ако се наблюдават или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и те разбират опасностите. Не позволявайте на деца да си играят с уреда. Не трябва да се извършва почистване и потребителска поддръжка от деца без наблюдение. Дръжте уреда и хранящия му кабел далеч от деца, по-малки от 8 години.

Уредът се нагрява по време на работа. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи във вътрешността на фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Достъпните части могат да станат много горещи по време на употреба. Дръжте малките деца надалеч.

Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което да доведе до пръсване на стъклото.

Ако този уред има функция за почистване, излишните пръски трябва да се премахнат преди извършване на почистването, както и всички съдове трябва да са извадени от фурната по време на почистване с пара или самопочистване. Функцията за почистване зависи от модела.

Ако този уред има функции за почистване, по време на почистването повърхностите могат да станат по-горещи от обичайното, затова дръжте децата далеч от уреда. Функцията за почистване зависи от модела.

Използвайте само температурната сонда, препоръчана за тази фурна. (Модел само със сонда за месо)

Не трябва да се използва почистващо средство, работещо с пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

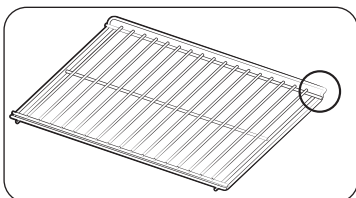
Уредът не трябва да се монтира зад декоративни врати, за да се избегне прегряване.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните части могат да се нагряят по време на работа. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи. Деца, по-малки от 8 години, не трябва да се доближават до фурната освен ако не са наблюдавани непрекъснато.

ВНИМАНИЕ: Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Кратките процеси на готвене трябва да се наблюдават непрекъснато.

Вратата или външните повърхности могат да се нагорещят, когато уредът работи.

Температурата на достъпните повърхности може да е висока, когато уредът работи. Повърхностите могат да се нагорещят по време на използване.



Поставете извитата нагоре страна на скарата назад, така че да поддържа поставянето на големи обеми храна. (В зависимост от модела)

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако фурната е повредена по време на транспортирането, не я свързвайте.

Този уред трябва да се свързва към електрическата мрежа само от специално лицензиран електротехник. В случай на неизправност или повреда на уреда, не се опитвайте да работите с него. Поправките може да се извършват само от специално лицензиран електротехник. Неправилно извършените ремонти могат да доведат до сериозна опасност за вас и околните. Ако уредът се нуждае от ремонт, се обърнете към сервизен център на SAMSUNG или към вашия търговец.

Електрически проводници и кабели не трябва да докосват фурната

Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранващата мрежа посредством одобрен прекъсвач или предпазител. Никога не използвайте многоконтактни разклонители или удължители.

При извършване на ремонт или почистване електрозахранването на уреда трябва да се изключва.

Внимавайте, когато включвате електроуреди в контакти в близост до фурната.

Ако този уред има функция за готвене с пара, не работете с него, ако касетата за водно захранване е повредена. (Само модели с функция за готвене с пара)

Ако касетата е напукана или счупена, не я използвайте и се обърнете към най-близкия сервизен център. (Само модели с функция за готвене с пара)

Този фурна е предназначена само за готвене на продукти в домашни условия.

По време на употреба вътрешните повърхности на фурната се нагорещават и могат да причинят изгаряния. Не докосвайте нагревателните елементи и вътрешните стени на фурната, докато фурната не изстине.

Никога не съхранявайте запалими материали във фурната.

Повърхностите на фурната се нагорещават при работа на фурната при висока температура за продължителен период от време.

При готвене внимавайте, когато отваряте вратата на фурната, тъй като отвътре може бързо да излезе горещ въздух или пара.

Когато готвите ястия, които съдържат алкохол, алкохолът може да се изпари поради високите температури и парите да се запалят, ако влязат в контакт с гореща част на фурната.

За вашата безопасност, не използвайте уреди за почистване с вода под високо налягане или пароструйки.

Децата трябва да се държат на безопасно разстояние, когато фурната се използва.

Замразени храни, като пица, трябва да се приготвят на голямата скара. Ако се използва тавата за печене, тя може да се деформира поради голямата разлика в температурите.

Не изливайте вода върху дъното на фурната, когато тя е нагорещена. Това може да повреди емайлираната повърхност.

По време на готвене вратата на фурната трябва да е затворена.

Не застилайте дъното на фурната с алуминиево фолио и не поставяйте никакви тави за печене или форми върху него. Алуминиевото фолио препречва пътя на топлината, което може да доведе до повреда на емайлираните повърхности и лоши резултати от готвенето.

Сокове от плодове оставят петна, които след това остават неизличими върху емайлираните повърхности на фурната.

При приготвяне на много сочни кейкове трябва да се използва дълбока тава.

Не поставяйте съдове за печене върху отворената врата на фурната.

Инструкции за безопасност

Пазете децата далеч от вратата, когато я отваряте или затваряте, тъй като могат да се блъснат или да прищипят пръстите си в нея.

Не стъпвайте, не се облягайте, не сядайте и не поставяйте тежки предмети върху вратата.

Не отваряйте вратата с ненужно голяма сила.

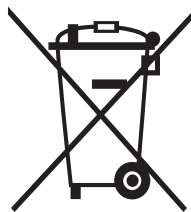
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не изключвайте уреда от мрежовото захранване дори след като сте приключили с готвенето.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не оставяйте вратата отворена, докато фурната работи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако вратата се отвори автоматично, може да удари деца или домашни любимци. Уверете се, че в обсега на вратата няма деца или домашни любимци. (Само за модел с автоматична врата (без дръжки))

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако затваряте или отваряте вратата, докато уредът работи, не забравяйте да използвате ръкавици за фурна или ръкохватки за горещи съдове. Ако докоснете вратата с голи ръце, може да се изгорите, тъй като повърхността на вратата е гореща. (Само за модел с автоматична врата (без дръжки))

Правилно третиране на изделието след края на експлоатационния му живот



(Налично в страни със системи за разделно сметосъбиране)

Този знак, поставен върху изделието, негови принадлежности или печатни материали, означава, че продуктът и принадлежностите (например зарядно устройство, слушалки, USB кабел) не бива да се изхвърлят заедно с другите битови отпадъци, когато изтече експлоатационният му живот. Отделяйте тези устройства от другите видови отпадъци и ги предавайте за рециклиране. Спазвайки това правило не излагате на опасност здравето на други хора и предпазвате околната среда от замърсяване, предизвикано от неконтролно изхвърляне на отпадъци. Освен това, подобно отговорно поведение създава възможност за повторно (екологично съобразно) използване на материалните ресурси.

Домашните потребители трябва да се свържат с търговеца на дребно, от когото са закупили изделието, или със съответната местна държавна агенция, за да получат подробни инструкции къде и кога могат да занесат тези устройства за рециклиране, безопасно за околната среда.

Корпоративните потребители следва да се свържат с доставчика си и да проверят условията на договора за покупка. Това изделие и неговите електронни принадлежности не бива да се смесват с другите отпадъци на търговското предприятие.

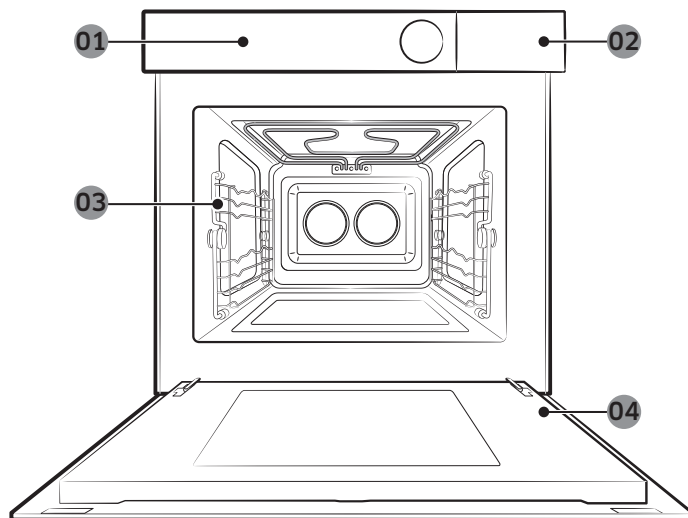
За информация за ангажиментите на Samsung към опазване на околната среда и специфичните нормативни изисквания за продукта, например REACH, WEEE и батериите, посетете: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Монтиране

Какво е включено

Уверете се, че всички части и аксесоари се съдържат в пакета на продукта. Ако имате някакви проблеми с фурната или аксесоарите, се свържете с местен център за обслужване на клиенти на Samsung или с търговеца на дребно.

Фурната с един поглед



01 Командно табло

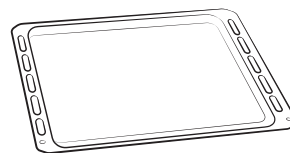
02 Резервоар за вода

03 Странични плъзгачи

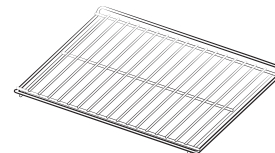
04 Врата

Аксесоари

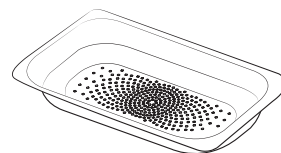
Фурната се предоставя с различни аксесоари, които ви помагат да пригответе различни видове храна.



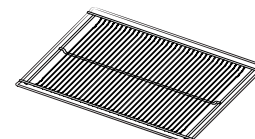
Тава за печене



Скара за фурна



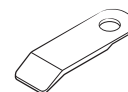
Тава за готвене на пара



Скара за готвене с горещ въздух
(Полезна за режим на готвене с горещ въздух.)



3 винта (M4 L25)



Устройство за отваряне на вратата

ЗАБЕЛЕЖКА

Вижте **Интелигентно готвене** на страница 25, за да изберете правилния аксесоар за ястието.

Монтиране

Инструкции за монтиране

Обща техническа информация

Електрическо захранване	230 V ~ 50 Hz	
Размери (Ш x В x Д)	Външен размер	595 x 456 x 570 mm
	Вграден размер	560 x 446 x 549 mm

Този уред отговаря на разпоредбите на ЕС.

Изхвърляне на опаковката и уреда

Опаковката може да се рециклира.

Опаковката може да се състои от следните материали:

- картон;
- Фолио от полиетилен (PE);
- Полистирен без CFC (полистиролна твърда пена).

Моля, изхвърлете тези материали по отговорен начин в съответствие с правителствените разпоредби. Властите могат да предоставят информация относно изхвърлянето на домакинските уреди по отговорен начин.

Безопасност

- Свързването на този уред трябва да се извърши само от квалифициран техник
- Фурната НЕ е предназначена за използване в промишлени условия за готвене.
- Трябва да се използва изключително за приготвяне на храна в домашни условия.
- Уредът е горещ по време и след използване.
- Бъдете внимателни, когато има малки деца.

Свързване към захранването

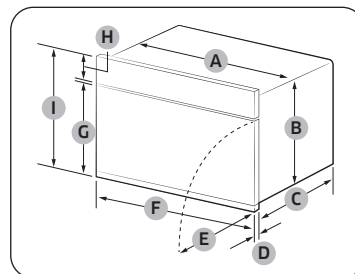
Електрическата мрежа, към която е свързан уредът, трябва да отговаря на националните и местните разпоредби.

След монтиране трябва да има възможност за изключване на уреда от захранването. Това може да се постигне, като осигурите достъп до щепсела или като вградите превключвател във фиксираното окабеляване съобразно правилата за окабеляване.

Монтиране в шкаф

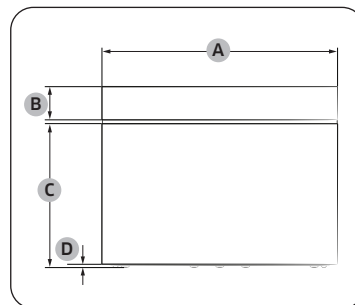
Кухненските шкафове, които са в контакт с фурната, трябва да са термоустойчиви до 100 °C. Samsung не носи отговорност за повреди на шкафове вследствие на излъчваната от фурната топлина.

Необходими размери за монтиране (Това изделие е предназначено за вграждане.)



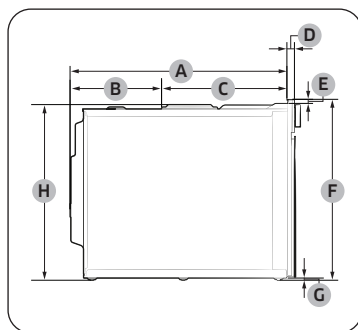
Фурна (мм)

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



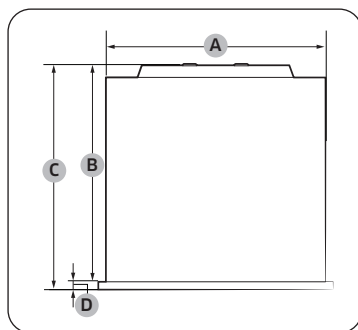
Фурна (мм)

A	595
B	85
C	360
D	6



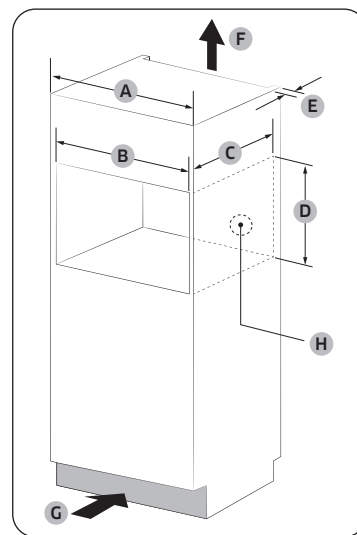
Фурна (мм)

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



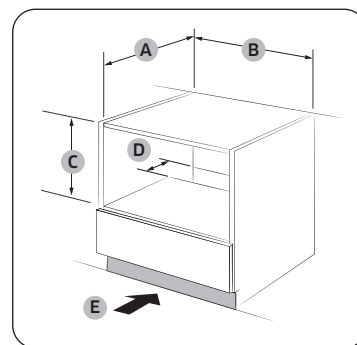
Фурна (мм)

A	560
B	549
C	570
D	21



Вграждане в шкаф (мм)

A	600
B	Мин. 564-568
C	Мин. 550
D	Мин. 446 / Макс. 450
E	Мин. 50
F	200 см ²
G	200 см ²
H	Пространство за електрически контакт (Отвор 30 Ø)



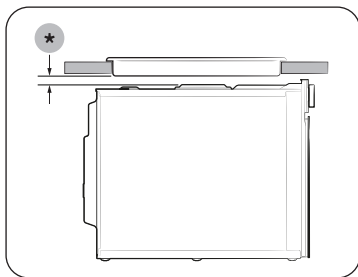
Шкаф под мивка (мм)

A	Мин. 550
B	Мин. 564 / Макс. 568
C	Мин. 446 / Макс. 450
D	50
E	200 см ²

ЗАБЕЛЕЖКА

Изискването за минимална височина (C) се отнася само за монтирането на фурната.

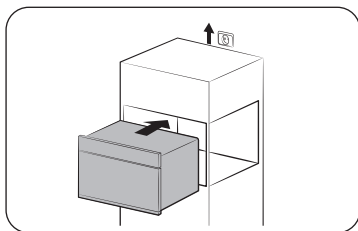
Монтиране



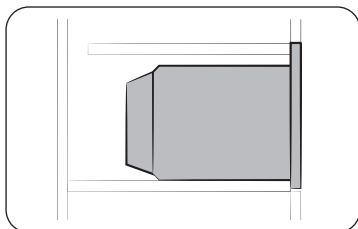
Монтаж с плот с котлони

За да монтирате плот с котлони върху фурната, вижте ръководството за монтиране на плота с котлони относно изискванията за монтажното пространство (*).

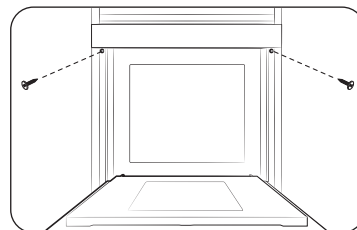
Монтиране на фурната



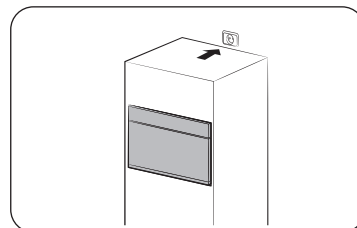
1. Пъхнете фурната частично в шкафа. Прекарайте свързващия кабел към източника на захранване.



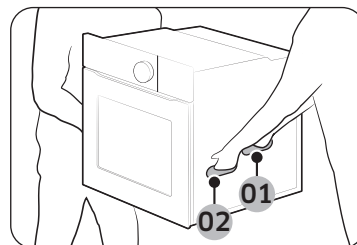
2. Пъхнете фурната докрай в шкафа..



3. Фиксирайте фурната с предоставените 2 винта (4 x 25 мм).



4. Извършете електрическото свързване. Проверете дали уредът работи.



Когато разпаковате уреда задължително го дръжте за 2-те странични дръжки.

01 Странична дръжка 1

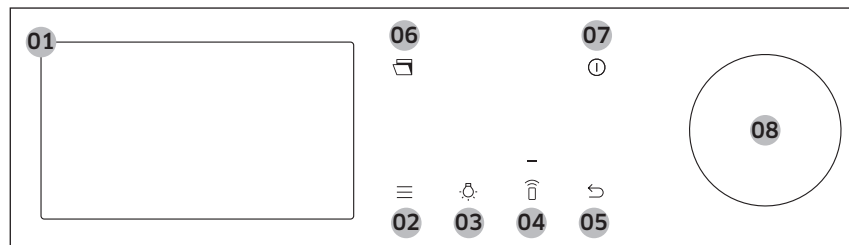
02 Странична дръжка 2

След завършване на монтирането свалете защитния филм, лентата и другите опаковъчни материали и извадете предоставените аксесоари от фурната. За да извадите фурната от шкафа, първо прекъснете захранването на фурната и свалете двата винта от двете ѝ страни.

Преди да започнете

Командно табло

Командното табло на фурната разполага с дисплей (несензорен), копче и сензорни бутони за управление на фурната. Прочетете предоставената по-долу информация, за да се запознаете с командното табло на фурната.



01	Екран	Показва менюто, информация и напредъка на готвенето.
02	Опции	Докоснете, за да видите списъка с опции.
03	Лампа	Докоснете, за да включите или изключите осветлението на фурната.
04	Интелигентно управление	Докоснете, за да включите или изключите функцията за интелигентно управление.  ЗАБЕЛЕЖКА Преди да използвате тази функция, трябва да зададете Лесна връзка.
05	Назад	Докоснете, за да се върнете на предишния екран.
06	Отваряне на вратата	Докоснете, за да отворите вратата автоматично.
07	Електрозахранване	Докоснете, за да включите или изключите екрана.
08	Селектор	Завъртете наляво и надясно, за да навигирате през менютата и списъците. Елементът, на който се намирате на екрана, ще бъде подчертан. Натиснете, за да изберете подчертания елемент.

Първоначални настройки

Когато включите фурната за пръв път, се появява началният екран с логото на Samsung. Следвайте инструкциите на екрана, за да завършите първоначалните настройки. Можете да промените първоначалните настройки по-късно, като отворите екрана с настройки.

1. На началния екран изберете **Стартирай настройката**, след което натиснете **Копчето за избор**.
2. Задайте езика.
 - a. Изберете езика, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - b. Изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
3. Приемете “Общите условия” и “Политиката за поверителност”.
4. Свържете уреда към приложението SmartThings.
 - a. На екрана Мобилно преживяване изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - b. Сканирайте QR кода на екрана със смартфона си и следвайте инструкциите на екрана на телефона си, за да завършите връзката.
 - Ако желаете да пропуснете тази стъпка, изберете **Пропусни**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да продължите със следващата стъпка.
 - c. След като получите съобщение, че сте се свързали успешно, изберете **ОК** и натиснете **Копчето за избор**.

Преди да започнете

5. Задайте часовата зона.
 - a. Изберете часовата зона, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - b. Изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
6. Задайте датата.
 - a. Изберете деня, месеца и годината. Натиснете **Копчето за избор** след избиране на всеки елемент.
 - b. Изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.



ЗАБЕЛЕЖКА

Пропуснете тази стъпка, ако сте свързали уреда към приложението SmartThings.

7. Задайте часа.
 - a. Задайте часа и минутите. Натиснете **Копчето за избор** след избиране на всеки елемент.
 - b. Изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.

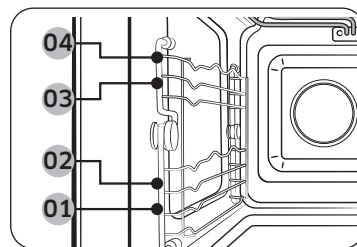


ЗАБЕЛЕЖКА

Пропуснете тази стъпка, ако сте свързали уреда към приложението SmartThings.

8. Изберете **Готово**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да завършите настройката.
 - Появява се екран с ръководство за първо използване на уреда. Можете да изберете **НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ**, след което да натиснете **Копчето за избор**, за да видите ръководството, или да изберете **ПО-КЪСНО**, след което да натиснете **Копчето за избор**, за да пропуснете тази стъпка.

Странични плъзгачи



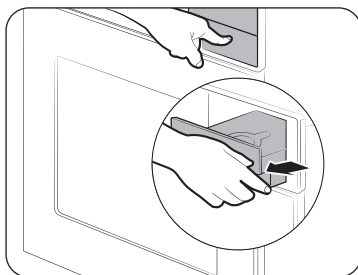
- 01 Ниво 1
- 02 Ниво 2
- 03 Ниво 3
- 04 Ниво 4

- Поставете аксесоара в правилното положение във фурната.
- Бъдете внимателни при изваждането на готварски съдове и/или аксесоари от фурната. Горещите ястия и аксесоари могат да причинят изгаряния.

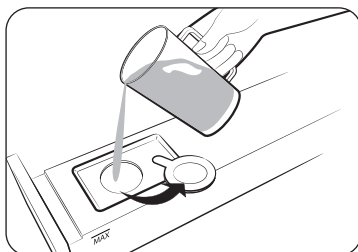
Преди да започнете

Резервоар за вода

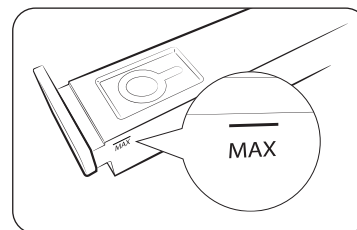
Резервоарът за вода се използва за функциите за готвене на пара. Напълнете го с вода, преди да готвите на пара.



1. Резервоарът за вода се намира в горния десен ъгъл. Натиснете капака, за да го отворите, и издърпайте резервоара, за да го извадите.

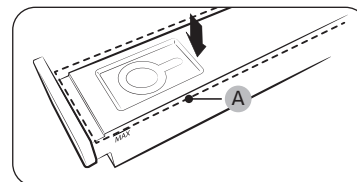


2. Отворете капачката на резервоара и го напълнете с 600 мл питейна вода.
3. Затворете капачката, вкарайте обратно резервоара и затворете капака.



ЗАБЕЛЕЖКА

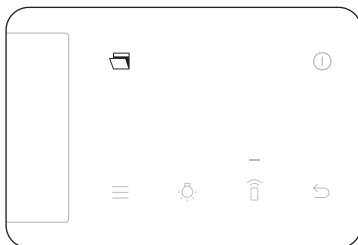
Не превишавайте маркировката МАКС.



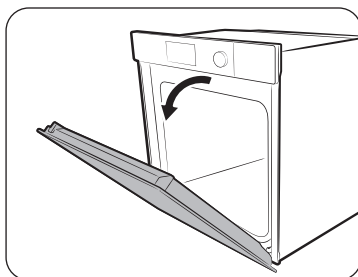
ЗАБЕЛЕЖКА

Уверете се, че горната част (А) на резервоара за вода е затворена, преди да използвате фурната.

Автоматична врата



1. Натиснете бутона **Автоматична врата**.



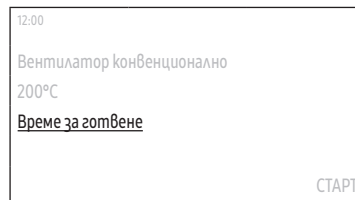
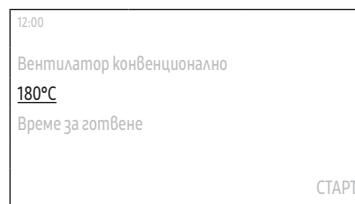
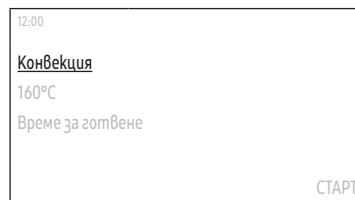
2. Вратата ще се отвори автоматично.

⚠ ВНИМАНИЕ

Ако вратата се отвори автоматично, може да удари деца или домашни любимци. Уверете се, че в обсега на вратата няма деца или домашни любимци.

Операции

Режими на фурната

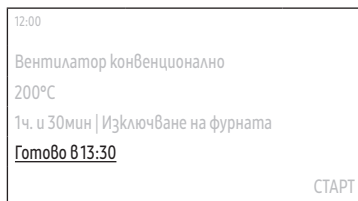


1. На главния екран изберете **Конвекция**, след което натиснете **Копчето за избор**.
2. Изберете желания режим на готвене, след което натиснете **Копчето за избор**.
(За подробна информация относно отделните режими вижте раздела **"Описание на режимите на фурната"** на страница 15.)
3. Задайте желаната температура.
 - Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.
4. Изберете **Време за готвене**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да зададете желаното време за готвене.
 - Максималното време за готвене е 10 часа.
5. След като зададете времето за готвене, изберете опцията, която искате да стартирате в края на готвенето, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Можете да изберете **Изключване на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Поддържане на храната топла**.
 - Режимът **Голям грил** не поддържа функцията **Поддържане на храната топла**.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

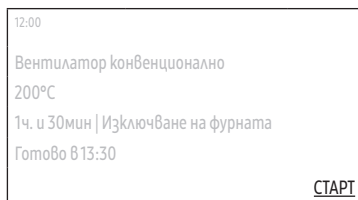
Ако започнете да готвите, без да зададете времето за готвене или да изберете функцията **Поддържане на темп.**, трябва да спрете фурната ръчно.

Операции



6. Изберете **Готово в**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да зададете желания краен час.

- Когато зададете времето за готвене, на дисплея на фурната се показва часа, когато готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)



7. Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.

- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви веднага.
- Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще коригира началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата и времето за готвене по време на готвене.
- По време на готвене изберете **Пауза**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да спрете фурната на пауза. След като спрете готвенето на пауза, можете да прекратите или да продължите готвенето.
 - Изберете **ИЗКЛ.**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да прекратите готвенето.
 - Изберете **Продължи.**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да продължите готвенето.
- Когато готвенето приключи, на екрана се появява **+5 мин.**.
 - Можете да изберете **+5 мин.**, след което да натиснете **Копчето за избор**, за да удължите готвенето с още 5 минути.

Описание на режимите на фурната

Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)
Конвекция	40-250	160
	Задният нагревател генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за печене на различни нива едновременно.	
Вентилатор конвекционално	40-250	180
	Топлината се генерира от горния и долния нагреватели. Тази функция е подходяща за печене.	
Еко конвекция	40-250	160
	Режимът Еко конвекция използва оптимизираната система за нагряване, пестейки енергия по време на готвенето. Времето за готвене леко се увеличава, но резултатите остават същите. Имайте предвид, че този режим не изисква предварително загряване.	
Голям грил	150-250	220
	Големият грилът излъчва топлина. Използвайте този режим за запичане на горната част на храни (например месо, лазаня или огретен).	
Грил с вентилатор	40-250	180
	Двата горни нагревателя генерират топлина, която се разпределя от вентилатора. Използвайте този режим за печене на месо и риба.	

ЗАБЕЛЕЖКА

Режимът на нагряване Еко конвекция, използван за определяне на класа на енергийна ефективност, е в съответствие с EN60350-1.

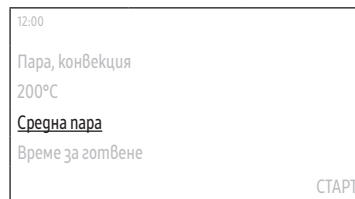
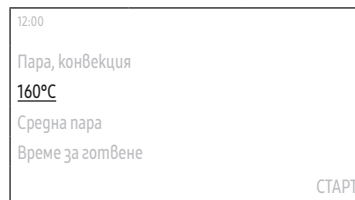
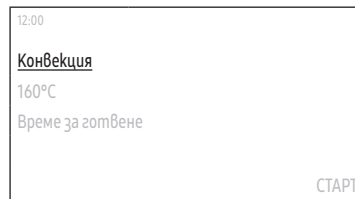
Операции

Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)
Горно нагряване + Конвекция	40-250	180
	Горният нагревател генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за запичане с хрупкава коричка (например месо или лазаня).	
Долно нагряване + Конвекция	40-250	200
	Долният нагревател генерира топлина, която се разпределя равномерно от конвекционния вентилатор. Използвайте този режим за пици, хляб и торти.	
Интензивно готвене	40-250	220
	Интензивното готвене активира всички нагревателни елементи последователно, за да разпредели топлината равномерно във фурната. Използвайте този режим за големи рецепти, като големи огретени или пайове.	
Професионално печене	80-200	160
	Професионалното печене стартира автоматичен режим на загряване на фурната до 220°C. След това горният нагревател и конвекционният вентилатор започват да работят за запичане на храна, например месо. След запичане месото ще се готви при ниски температури. Използвайте този режим за телешко, птиче месо или риба.	
Готвене с горещ въздух	150-250	220
	Режимът за готвене с горещ въздух използва горещ въздух за по-хрупкави и по-здравословни замразени или пресни храни без или с по-малко мазнина в сравнение с обикновените режими на конвекция. За постигане на най-добри резултати използвайте този режим с тава за готвене с горещ въздух. Следвайте указанията на рецептата или опаковката относно температурата, времето и количеството.	

Режими за готвене на пара

⚠ ВНИМАНИЕ

Уверете се, че резервоарът за вода е пълен, преди да използвате режимите за готвене на пара.



1. На главния екран изберете **Конвекция**, след което натиснете **Копчето за избор**.
2. Изберете желания режим на готвене, след което натиснете **Копчето за избор**.
(За подробна информация относно отделните режими вижте раздела "**Описание на режимите за готвене на пара**" на страница 18.)
 - Ако сте избрали **Готвене на пара**, преминете на **стъпка 4**. (Стъпки 2~3 не са приложими за **Готвене на пара**.)
3. Задайте желаната температура.
 - Температурата по подразбиране и температурният диапазон се различават в зависимост от режима на готвене.
4. Задайте нивото на пара.
 - Настройката по подразбиране е "Средно".

12:00

Пара, конвекция

200°C

Силна пара

Време за готвене

СТАРТ

5. Изберете **Време за готвене**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да зададете желаното време за готвене.
 - Максималното време за готвене е 10 часа.
6. След като зададете времето за готвене, изберете опцията, която искате да стартирате в края на готвенето, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Можете да изберете **Изключване на фурната**, **Поддържане на темп.** или **Поддържане на храната топла**.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако започнете да готвите, без да зададете времето за готвене или да изберете функцията **Поддържане на темп.**, трябва да спрете фурната ръчно.

12:00

Пара, конвекция

200°C

Силна пара

1ч. и 30мин | Изключване на фурната

Готово в 13:30

СТАРТ

7. Изберете **Готово в**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да зададете желания краен час.
 - Когато зададете времето за готвене, на дисплея на фурната се показва часа, когато готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)

12:00

Пара, конвекция

200°C

Силна пара

1ч. и 30мин | Изключване на фурната

Готово в 13:30

СТАРТ

8. Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви веднага.
 - Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще коригира началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Можете да промените температурата и времето за готвене по време на готвене.
- По време на готвене изберете **Пауза**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да спрете фурната на пауза. След като спрете готвенето на пауза, можете да прекратите или да продължите готвенето.
 - Изберете **ОК**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да прекратите готвенето.
 - Изберете **Продължи**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да продължите готвенето.
- Когато готвенето приключи, на екрана се появява **+5 мин.**.
 - Можете да изберете **+5 мин.**, след което да натиснете **Копчето за избор**, за да удължите готвенето с още 5 минути.

Операции

Описание на режимите за готвене на пара

Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)
Готвене на пара	-	-
	Храната се готви на пара, предоставяна от парния генератор и впръсквана в кухнята на фурната от няколко дюзи. Този режим е подходящ за парно приготвяне на храни като зеленчуци, риба, яйца, плодове и ориз.	
Пара, конвекция	100-230	160
	Топлината, генерирана от конвекционния нагревател и вентилаторите, се поддържа непрекъснато от гореща пара. Интензитетът на парата може да се настрои на нисък, среден или висок. Този режим е подходящ за печене на многолистно тесто, сладкиши с мая, хляб, пица, месо и риба.	
Пара, горно нагряване + Конвекция	100-230	180
	Топлината, генерирана от горния нагревател и конвекционния нагревател, се разпределя равномерно във фурната от вентилатора, а горещата пара поддържа нагревателните елементи. Този режим е подходящ за печене на хрупкави ястия като месо, птиче месо или риба.	
Пара, долно нагряване + Конвекция	100-230	200
	Топлината, генерирана от долния нагревател и конвекционния нагревател, се разпределя равномерно във фурната от вентилатора, а горещата пара поддържа нагревателните елементи. Този режим е подходящ за хрупкаво изпечени храни като пица и ябълков пай.	

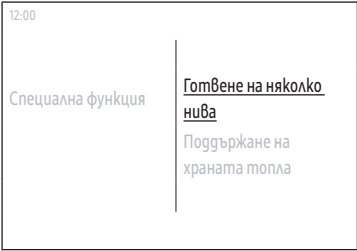
ЗАБЕЛЕЖКА

- Винаги напълвайте водния резервоар с прясна вода, когато готвите с тези режими.
- След използване на режимите за готвене с пара, винаги избърсвайте влагата във фурната, за да предотвратите образуването на котлен камък.

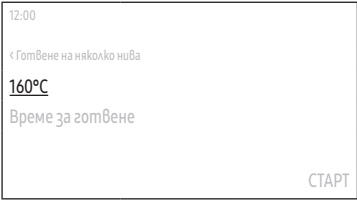
Специална функция



- На главния екран изберете **Конвекция**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете **Специална функция**, след което натиснете **Копчето за избор**.



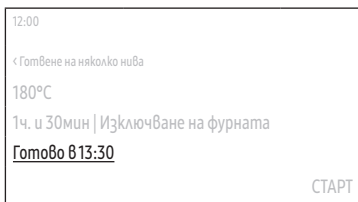
- Изберете желаната функция, след което натиснете **Копчето за избор**. (За подробна информация относно отделните функции вижте раздела "Описание на специалните функции" на страница 19.)



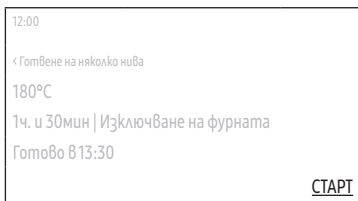
- Задайте желаната температура.
 - Температурата по подразбиране и температурата се различават в зависимост от режима на готвене.



- Изберете **Време за готвене**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да зададете желаното време за готвене.
 - Максималното време за готвене е 10 часа.



6. Изберете **Готово в**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да зададете желания краен час.
- Когато зададете времето за готвене, на дисплея на фурната се показва часа, когато готвенето ще приключи. (Напр. **Готово в 13:30**)



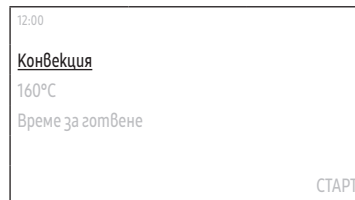
7. Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Ако не сте променили крайния час, фурната започва да готви веднага.
 - Ако сте променили крайния час, фурната автоматично ще коригира началния час, за да завърши готвенето в зададения час.

Описание на специалните функции

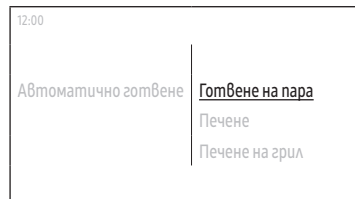
Режим	Температурен диапазон (°C)	Температура по подразбиране (°C)
Готвене на няколко нива	40-250	160
	Използвайте тази функция за приготвяне на няколко ястия едновременно на две нива.	
Поддържане на храната топла	60-100	60
	Използвайте тази функция само за поддържане на току що приготвени храни топли.	

Автоматично готвене

Фурната разполага с 35 програми за автоматично готвене. С помощта на тези програми можете да спестите време и да се научите по-бързо да готвите и печете. Времето на готвене и температурата ще бъдат регулирани според избраната програма.



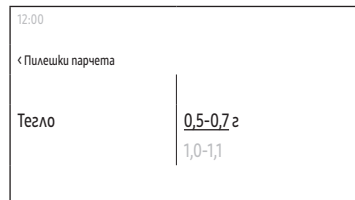
- На главния екран изберете **Конвекция**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете **Автоматично готвене**, след което натиснете **Копчето за избор**.

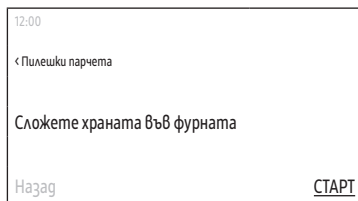


- Изберете категорията, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете желаната програма, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - За подробна информация относно отделните програми вижте раздела "Автоматично готвене" "Интелигентно готвене" на страница 25.)

- Прочетете съвета, изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.

- Изберете темплото, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Тази стъпка може да не е налична в някои програми.
 - Наличното темпло зависи от избраната програма.

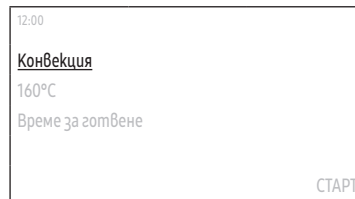




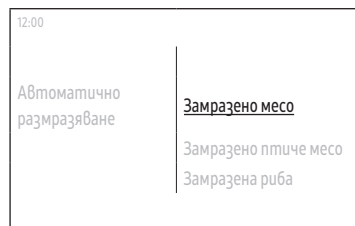
7. Налейте водата в резервоара за вода според указанията на екрана, изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Тази стъпка може да не е налична в някои програми.
8. Подгответе храната и аксесоарите според указанията на екрана, изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
9. Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.

Автоматично размразяване

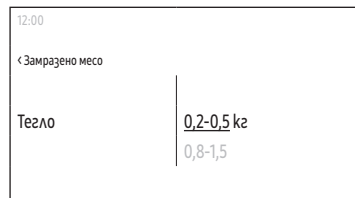
Фурната разполага с 5 програми за автоматично размразяване. Използвайте тази функция за удобно размразяване на продукти. Времето на готвене, степента на мощност и температурата ще бъдат настроени съгласно избраната програма.



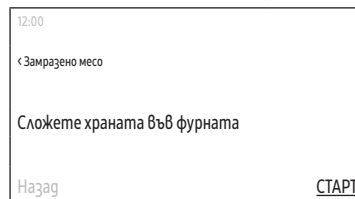
1. На главния екран изберете **Конвекция**, след което натиснете **Копчето за избор**.
2. Изберете **Автоматично размразяване**, след което натиснете **Копчето за избор**.



3. Изберете желаната програма, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - За подробна информация относно отделните програми вижте раздела "Автоматично размразяване" "Интелигентно готвене" на страница 29.)



4. Изберете теглото, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Наличното тегло зависи от избраната програма.
5. Подгответе храната и аксесоарите според указанията на екрана, изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
6. Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.



Таймер

Добавяне на нов таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер**, след което натиснете **Копчето за избор**.
3. На екрана на таймера изберете **+**, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Пропуснете тази стъпка, ако добавяте таймера за първи път.
4. Задайте времето.

Редактиране на съществуващ таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер**, след което натиснете **Копчето за избор**.
3. На екрана на таймера изберете таймера, който желаете да редактирате, след което натиснете **Копчето за избор**.
4. Променете времето.

Изтриване на таймер

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер**, след което натиснете **Копчето за избор**.
3. На екрана на таймера изберете , след което натиснете **Копчето за избор**.
4. Изберете **Изтрий** от дясната страна на таймера, който желаете да изтриете, след което натиснете **Копчето за избор**.
5. Изберете **Готово**, след което натиснете **Копчето за избор**.

Използване на таймера

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Таймер**, след което натиснете **Копчето за избор**.
3. Изберете **СТАРТ** от дясната страна на таймера, който желаете да използвате, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - След като стартирате таймера, можете да го спрете на пауза или да го отмените.

ЗАБЕЛЕЖКА

След изтичане на зададеното време, се появява съобщение **“Времето изтече”** и се чува кратка мелодия. Изберете **ОК**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да затворите съобщението.

Почистване

Почистване с пара

Тази функция служи за почистване на леки замърсявания с пара.

Тази автоматична функция ви спестява време, премахвайки необходимостта от редовно ръчно почистване.

1. Докоснете бутона  на командното табло.
2. Изберете **Почистване**, след което натиснете **Копчето за избор**.
3. Изберете **Почистване с пара**, след което натиснете **Копчето за избор**.
4. Следвайте инструкциите на екрана, изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
5. Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не отваряйте вратата на фурната, докато цикълът на почистване не приключи. Водата във фурната е много гореща и може да причини изгаряния.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Ако фурната е силно замърсена с мазнини например след печене и готвене на грил, е препоръчително да отстраните ръчно упоритите замърсявания, като използвате почистващ препарат, преди да активирате почистването с пара.
- Оставете вратата на фурната откритата, когато цикълът на почистване приключи. Това е с цел да се позволи на вътрешната емайлирана повърхност да изсъхне изцяло.
- Ако фурната е гореща отвътре, автоматичното почистване няма да се активира. Изчакайте, докато фурната изстине, и опитайте отново.
- Не наливайте рязко вода върху долната част. Направете го внимателно. В противен случай може да прелее отпред.

Операции

Премахване на котлен камък

Почистете вътрешността на парогенератора, за да предотвратите влошаването на качеството и вкуса на храната.

ЗАБЕЛЕЖКА

- Фурната регистрира общото време на работа на режимите за готвене с пара и ви уведомява да включите функцията за премахване на котлен камък, когато е необходимо. Все още можете да използвате режимите за готвене с пара през следващите два часа, без да стартирате функцията за премахване на котлен камък. След двата допълнителни часа обаче можете да използвате режимите за готвене с пара само ако изпълните функцията за премахване на котлен камък
 - Когато получите съобщението, изберете **Стартирай сега**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да стартирате функцията за премахване на котлен камък, или изберете **По-късно** и натиснете **Копчето за избор**, за да я отложите.
-  : Котленият камък трябва да се премахне.

- Докоснете бутона  на командното табло.
- Изберете **Почистване**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете **Премахване на котлен камък**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете **Напред**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Следвайте инструкциите на екрана, изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Ако се появи съобщение, че не сте напълнили достатъчно вода, добавете още вода в резервоара за вода, изберете **ОК** и натиснете **Копчето за избор**.
- След приключване на процеса на премахване на котления камък водата автоматично се източва от фурната.
- След приключване на източването на водата, изпразните резервоара за вода.
- Напълнете отново резервоара за вода с 1000 мл питейна вода според указанията на екрана, изберете **ОК**, след което натиснете копчето за избор, за да започнете с изплакването.
- След приключване на изплакването, изпразните резервоара за вода.
 - След като изпразните резервоара, го почистете, преди да го поставите обратно във фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Носете ръкавици за фурна, когато боравите с водния резервоар.
- Използвайте само препарати за премахване на котлен камък, предназначени за парни фурни или кафе машини.

ВНИМАНИЕ

- Не прекъсвайте процеса на премахване на котления камък. В противен случай трябва да рестартирате цикъла за премахване на котления камък и да го завършите в рамките на следващите три часа, за да можете да използвате режимите с пара.
- За да избегнете инциденти, дръжте децата далеч от фурната.
- При използване на препарат за премахване на котлен камък следвайте инструкциите за дозиране на производителя на препарата. Те имат предимство пред информацията в това ръководство.

Източване на водата

След използване на режимите за готвене с пара, трябва да източите останалата вода, за да не се повлияят другите режими на готвене. Използвайте тази функция и ако искате да източите водата след почистване.

- Докоснете бутона  на командното табло.
- Изберете **Почистване**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете **Източване на водата**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- Следвайте инструкциите на екрана, изберете **ОК**, след което натиснете **Копчето за избор**.
 - Фурната отвежда водата от парогенератора към резервоара за вода.
- След приключване на източването на водата изпразните резервоара за вода.
 - След като изпразните резервоара, го почистете, преди да го поставите обратно във фурната.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Носете ръкавици за фурна, когато боравите с водния резервоар.
- Не изваждайте резервоара за вода, докато водата се източва.

ЗАБЕЛЕЖКА

След като процесът на източване започне, изчакайте, докато приключи напълно.

Настройки

Докоснете бутона  на командното табло, изберете **Настройки**, след което натиснете **Копчето за избор**, за да промените различни настройки на вашата фурна.

Подробно описание ще намерите в долната таблица.

Меню	Подменю	Описание
Връзки	Wi-Fi	Можете да включите или изключите Wi-Fi.
	Лесна връзка	Можете да свържете фурната към сървър на SmartThings чрез Wi-Fi връзка. Когато фурната е свързана, можете да проверите състоянието на фурната с приложението SmartThings и/или да я управлявате от мобилно устройство.
	Дистанционно управление	Изберете Активирай , след което натиснете Копчето за избор , за да позволите на кол центъра да получи дистанционен достъп до вашата фурна, за да провери вътрешна информация.

Меню	Подменю	Описание
Дисплей	Яркост	Можете да промените яркостта на дисплея.
	Скринсейвър	Можете да включите или изключите скрийнсейвъра.  ЗАБЕЛЕЖКА - Скринсейвърът показва датата и часа на екрана, когато в режим на готовност за определено време няма въвеждане на данни. - Включете скрийнсейвъра, за да активирате темата на часовника и времето за изчакване.
	Тема на часовника	Можете да изберете темата на часовника.
	Време за изчакване	Можете да зададете продължителността от време, преди скрийнсейвърът да се включи.  ЗАБЕЛЕЖКА - Консумацията на енергия може да се увеличи в зависимост от вашата настройка. - Когато настройката за изчакване е зададена на "Винаги включено", яркостта на LCD дисплея автоматично се променя на ниво 2, ако няма действие в продължение на 3 минути.

Операции

Меню	Подменю	Описание
Дата и час	Автоматични дата и час	Можете да включите или изключите, за да актуализирате часа през интернет. Трябва да сте свързани към Wi-Fi мрежата.
	Избиране на часова зона	Можете да изберете часовата зона. (Трябва да деактивирате автоматичните дата и час.)
	Задаване на датата	Можете да настроите ръчно датата. (Трябва да деактивирате автоматичните дата и час.)
	Задаване на часа	Можете да настроите ръчно часа. (Трябва да деактивирате автоматичните дата и час.)
	Избиране на формата за часа	Можете да изберете 12-часов или 24-часов формат.
Език		Можете да изберете езика.
Обем		Можете да регулирате силата на звука на фурната.
Твърдост на водата		Можете да настроите твърдостта на водата, която използвате за режимите с пара. - Мека: До 120 ppm - Средна: 120-240 ppm - Средно твърда: 240-350 ppm - Твърда: Над 350 ppm
Помощ	Отстраняване на неизправности	Можете да проверите указанията за отстраняване на неизправности.
	Ръководство за първо използването на уреда	Можете да прочетете простите инструкции за основна употреба на фурната.

Меню	Подменю	Описание
Информация за устройството	Име на модела	Можете да проверите името на модела на нашата фурна.
	Версия на софтуера	Можете да проверите текущата версия на фърмуера. Когато е наличен нов софтуер, в това меню ще се появи бутон Актуализиране на софтуера .
	Правна информация	Можете да проверите правната информация.

Заклучване

Можете да заключите командното табло, за да предотвратите нежелана операция.

- За да активирате функцията за заключване, докоснете бутона  на командното табло, изберете **Заклучване**, след което натиснете **Копчето за избор**.
- За да деактивирате функцията за заключване, докоснете и задръжте бутона , докато се появи съобщението "Управлението е отключено".

Интелигентно готвене

Автоматично готвене

В следващата таблица са дадени 35 автоматични програми за готвене на пара, печене, печене на грил, печене на месо и претопляне. В таблиците са посочени съответните количества и препоръки за приготвяне. Преди да използвате тези програми, винаги напълвайте резервоара за вода до максималното ниво с прясна вода. Останалите програми работят в режим на фурна с вентилатор или в режим на грил. Използвайте ръкавици за фурна, когато изхвадате храна от фурната!

1. Готвене на пара

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Броколи	0,2-0,6	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Поставете нарязаните на розички броколи в тавата за готвене на пара и стартирайте процеса на готвене.		
Карфиол	0,2-0,6	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Поставете нарязания на розички карфиол в тавата за готвене на пара и стартирайте процеса на готвене.		
Задушено филе от риба	0,2-1,0	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Сложете филето от риба (2 см) в тавата за готвене на пара. Стартирайте процеса на готвене. Можете да сложите тавата за печене под тавата за готвене на пара, за да се събират в нея сокoвете от гoтвенeтo.		
Задушeнa рибнa пържoлa	0,2-1,0	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Сложете рибната пържoлa (3 см) в тавата за готвене на пара. Стартирайте процеса на готвене. Можете да сложите тавата за печене под тавата за готвене на пара, за да се събират в нея сокoвете от гoтвенeтo.		
Задушeни скариди	0,2-0,5	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Сложете скаридите (сурoви/нeвaрeни-бeлeни или нeобeлeни) в тавата за готвене на пара. Стартирайте процеса на готвене. Можете да сложите тавата за печене под тавата за готвене на пара, за да се събират в нея сокoвете от гoтвенeтo.		

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Задушeни пилeшки гърди	0,2-1,0	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Поставете пилешките гърди в тавата за готвене на пара и стартирайте процеса на готвене. Можете да сложите тавата за печене под тавата за готвене на пара, за да се събират в нея сокoвете от гoтвенeтo.		
Яйца, средно сварени	0,1-0,6	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Сложете 2-10 яйца в тавата за готвене на пара. Ако обичате по-твърдо сварени яйца, оставете ги да престоят няколко минути.		
Задушeните картофи, нарязани на половинки	0,4-0,8	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Нарежете картофите (всеки по 150-200 гр) на половинки, сложете ги в тавата за готвене на пара и стартирайте процеса на готвене.		
Бял ориз	0,2-0,4	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Разпределете белия ориз (басмати или пандан) равномерно в плосък, огнеупорен съд. Добавете на всеки 100 г ориз 200 мл студена вода. Разбъркайте след задушаването.		
Флан, на пара	0,4-0,6	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Сложете сместа за флан в 6 малки формички за флан (всяка по 100 мл). Покрийте с фолио. Сложете ги в тавата за готвене на пара.		
Накисване на сушени плодове	0,1-0,5	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Сложете сушените плодове (кайсии, сливи, ябълки) в тавата за готвене на пара.		
Разтопяване на шоколад	0,1-0,3	Тава за готвене на пара, перфорирана	2
	Начупете шоколада (чист шоколад или шоколад за печива) на парчета, сложете ги в малък стъклен огнеупорен съд и го покрийте с топлоустойчиво фолио или капак. Поставете съда в тавата за готвене на пара. Дръжте го покрит по време на програмата. Разбъркайте добре, когато го извадите. (За бял или млечен шоколад намаляете времето за приготвяне с 5 мин.)		

2. Печене

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Ябълков пай	1,2-1,4	Скара за фурна	1
	Сложете ябълковия пай в кръгла метална форма. Поставете формата върху скарата за фурна. Диапазоните на теглото включват ябълки и т.н.		
Основа за плодов пай	0,3-0,5	Скара за фурна	2
	Сложете тестото в метална форма и я поставете върху скарата за фурна.		
Брауни	0,5-0,7	Скара за фурна	2
	Сложете тестото в кръгъл стъклен огнеупорен или керамичен съд върху скарата за фурна.		
Холандски пай с маслено тесто	0,5-0,7	Скара за фурна	1
	Сложете тестото в метална форма и я поставете върху скарата за фурна.		
Холандски кекс	0,7-0,8	Скара за фурна	2
	Сложете пряското тесто в подходящо оразмерена правоъгълна метална форма за печене (дължина 25 см). Сложете формата по дължина на вратата върху скарата за фурна.		
Мъфини	0,5-0,6	Скара за фурна	2
	Излейте тестото за мъфини в метална форма за 12 мъфина. Сложете формата в средата на скарата за фурна.		
Пандишпан	0,3-0,6	Скара за фурна	1
	Сложете 300/400/500 г тесто в кръгла черна метална форма за печене с диаметър 18/24/26 см. Сложете формата в средата на скарата за фурна.		
Домашна пица	0,6-1,0	Тава за печене	1
	Поставете пицата върху тавата за печене. Диапазоните на теглото се отнасят за цялата пица, включително сосове, зеленчуци, шунка сирене.		

3. Печене на грил

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Телешки стек, тънък	0,3-0,6	Скара за фурна / Тава за печене	4 / 1
	Сложете телешките стекове един до друг в средата на скарата за фурна и тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		
Пилешки парчета	0,5-0,7 1,0-1,2	Скара за фурна / Тава за печене	4 / 1
	Намажете охладените парчета пилешко месо с масло и подправки. Поставете ги с кожата надолу върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		
Пилешки бутчета	0,5-0,7	Скара за фурна / Тава за печене	4 / 1
	Сложете маринованите пилешки бутчета едно до друго върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		
Рибна пържола на скара	0,3-0,6	Скара за фурна / Тава за печене	4 / 1
	Мариновайте рибните филета (1 см) и ги сложете едно до друго върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Рибни филета на скара	0,3-0,6	Скара за фурна / Тава за печене	4 / 1
	Мариновайте рибните филета (1 см) и ги сложете едно до друго върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		
Агнешки котлети	0,3-0,6	Скара за фурна / Тава за печене	4 / 1
	Мариновайте агнешките котлети. Сложете ги върху скарата на фурната и тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		

4. Печене на месо

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Цяло пиле	1,0-1,1 1,2-1,3	Скара за фурна / Тава за печене	2 / 1
	Намажете охладеното пиле с масло и подправки. Сложете го с гърдите надолу в средата на скарата на фурната и бутнете отдолу тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		
Печено говеждо, средно	1,1-1,3	Скара за фурна / Тава за печене	2 / 1
	Намажете говеждото месо с олио и подправки (само с черен пипер, сол трябва да се добави след печенето). Сложете го върху скарата на фурната с тлъстата страна надолу и бутнете отдолу тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне. След печене и по времето на престоя от 5-10 минути месото трябва да се обвие в алуминиево фолио.		
Печено свинско	0,7-0,9	Скара за фурна / Тава за печене	2 / 1
	Поставете свинското за печене, залато с олио и подправки, с тлъстата страна надолу върху скарата на фурната. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне.		

Интелигентно готвене

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Цяла риба	0,4-0,8	Скара за фурна / Тава за печене	2 / 1
	Намажете кожата на цялата риба с олио, билки и подправки. Поставете рибите една до друга, глава към опашка, върху скарата на фурната и бутнете отдолу тавата за печене. Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК , след което натиснете Копчето за избор . След това изберете Продължи , след което натиснете Копчето за избор , за да продължите процеса на приготвяне. Програмата е подходяща за цели риби, като пъстърва, бяла риба и ципура.		
Печени зеленчуци	0,2-0,5	Тава за печене	4
	Сложете нарязани филийки зеленчуци като тиквички, парчета чушки, патладжани, гъби и чери домати в тава за печене. Залейте ги с дресинг от зехтин, билки и подправки.		
Печени картофи	0,4-0,8	Тава за печене	2
	Използвайте средно едри картофи.. Изплакнете и почистете картофите. Залейте ги с дресинг от зехтин, подправки, сол и чер пипер. Поставете картофите един до друг върху тавата за печене.		

5. Автоматично претопляне

Тип храна	Тегло (кг)	Акcesoар	Ниво на рафт
Замразена пица	0,3-0,4 0,4-0,5	Скара за фурна	2
	Сложете замразената пица в средата на скарата на фурната.		
Замразен чипс на фурна	0,4-0,5	Тава за печене	2
	Разпределете равномерно замразените чипс на фурна върху тавата за печене.		
Замразени рибни хапки	0,3-0,5	Тава за печене	2
	Разпределете равномерно замразените рибни хапки върху тавата за печене. За по-добър резултат ги обърнете, когато фурната бипне.		

Автоматично размразяване

Тип храна	Тегло (кг)	Време на престой (мин.)	Ниво на рафт
Замразено месо	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Винаги покривайте краищата с алуминиево фолио. Тази програма е подходяща за говеждо, агнешко, свинско, пържоли, котлети, мляно месо. Поставете месото върху скарата на фурната. Поставете скарата на фурната на ниво на рафта 2, тавата за печене на ниво на рафта 1.
Замразено птиче месо	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Винаги покривайте краищата на бутчетата и крилцата с алуминиево фолио. Тази програма е подходяща както за цяло пиле, така и за порции пиле. Поставете птичето месо върху скарата на фурната. Поставете скарата на фурната на ниво на рафта 2, тавата за печене на ниво на рафта 1.
Замразена риба	0,3-0,8	10-30	Винаги покривайте опашката при цяла риба с алуминиево фолио. Тази програма е подходяща както за цяла риба, така и за рибни филета. Поставете рибата върху скарата на фурната. Поставете скарата на фурната на ниво на рафта 2, тавата за печене на ниво на рафта 1.
Замразен хляб	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Поставете хляба по дължина на вратата върху тавата за печене, ниво на рафта 2. Тази програма е подходяща за всички видове нарязан хляб, а също и за хлебчета и багети.

Тип храна	Тегло (кг)	Време на престой (мин.)	Ниво на рафт
Замразени плодове	0,2-0,6	5-10	Разпределете плодовете равномерно в тавата за печене, ниво на рафта 2. Тази програма е подходяща за всички видове нарязани плодове и малинови плодове.

⚠ ВНИМАНИЕ

- След размразяване на месо (особено птиче), пуснете празната фурна за около 10 минути в режим на конвекция (200 °C), за да убиете бактериите в кухнята.
- Не замразявайте повторно храната, след като веднъж е била размразена.

📖 ЗАБЕЛЕЖКА

- Когато приключите с размразяването, излейте водата от тавичката и измийте резервоара.
- Подсушете отделението за готвене със суха кърпа, ако има останала вода.
- Охлаждащият вентилатор работи винаги 3-10 минути след режим на размразяване. Това не е повреда и не трябва да се тревожите за това.

Интелигентно готвене

Ръчно готвене

Режими за готвене на пара

Готвене на пара

Използвайте посочените в тази таблица настройки и времена като насоки при готвене на пара. Препоръчваме ви винаги да напълвате водния резервоар с прясна вода до максималното ниво. Понякога можете да сложите тавата за печене под тавата за готвене на пара, за се събира там конденза, например при приготвяне на рибни филета.

Тип храна	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Броколи	12-14	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Цели моркови	25-30	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Нарязани зеленчуци (чушки, тиквички, моркови, лук)	15-20	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Зелен боб	20-25	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Аспержи	10-15	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Цели зеленчуци (артишок, цялкарфиол, царевица с кочан)	25-35	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Белени картофи (нарязани на четвъртинки)	30-35	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Рибни филета (дебелина 2 см)	15-20	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Скариди (сурови/неварени)	10-14	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Пилешки гърди	23-28	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Сварени яйца (твърдо сварени)	16-20	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Замразени кнедли с мая	25-30	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)

Тип храна	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Бял ориз (басмати или пандан) (Използвайте плосък, огнеупорен съд, добавете двойно количество вода)	30-35	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Мляко с ориз (Използвайте ллосък, огнеупорен съд, добавете двойно или четворно количество мляко)	40-50	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Плодов компот (Използвайте плоска кръгла чиния от огнеупорно стъкло, добавете 1 чаена лъжица захар и 2 супени лъжици вода)	25-35	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Флан/Крем (6 десертни съда, всеки по 100 м, покрийте ги с фолио)	20-25	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Яйчен крем (Използвайте голям плосък съд от огнеупорно стъкло, покрийте го с фолио)	30-35	Тава за готвене на пара, перфорирана (2)

Готвене на пара на 2 нива

Използвайте посочените в тази таблица настройки и времена като насоки при готвене на пара.

Препоръчваме ви винаги да напълвате водния резервоар с прясна вода до максималното ниво. Ако имате различни храни с подобно време за приготвяне, можете да поставите всички продукти във фурната едновременно. Иначе поставете първо храната с най-дълго време за приготвяне.

Поставете тавата за готвене на пара на ниво 2, а скарата за фурна на ниво 4.

Тип храна	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Готвене на 2 нива: Двойно ястие (рибни филета/нарязани зеленчуци)	15-20	Скара за фурна (4) / Тава за готвене на пара, перфорирана (2)
Готвене на 2 нива: Двойно ястие (пилешки гърди/цели зеленчуци)	25-30	Скара за фурна (4) / Тава за готвене на пара, перфорирана (2)

Препоръчваме да използвате плоска огнеупорна тава върху скарата на фурната.

Ако искате да готвите няколко различни храни едновременно, увеличете времето за готвене в сравнение с времето за готвене на един продукт с 20-30%.

Пара, конвекция / Пара, горно нагряване + Конвекция / Пара, долно нагряване + Конвекция

Използвайте посочените в тази таблица настройки и времена като насоки при печене и печене на месо.

Препоръчваме ви винаги да напълвате водния резервоар с прясна вода до максималното ниво.

Тип храна	Парен режим комби	Темп. (°C)	Предварително загряване	Ниво на парата	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Соленки от многолистно тесто (добавете настъргано сирене)	Пара, конвекция	200	О	Ниско	15-20	Тава за печене (1)
Кроасани (готово тесто за кроасани)	Пара, конвекция	180	О	Ниско	20-25	Тава за печене (1)
Домашно приготвен хляб	Пара, долно нагряване + Конвекция	180	О	Средно	30-40	Скара за фурна (1)
Зеленчуков огретен / Картофен огретен	Пара, Конвекция	160-180	О	Средно	35-50	Скара за фурна (2)
Печено говеждо, 1 кг Средно-добре изпечено	Пара, горно нагряване + Конвекция	1-ви етап: 180 2-ри етап: 180	Х	Високо	1-ви етап: 25-35 2-ри етап: 25-35	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Цяло пиле	Пара, горно нагряване + Конвекция	1-ви етап: 210 2-ри етап: 210	Х	Високо	1-ви етап: 30-40 2-ри етап: 20-30	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Пилешки парчета	Пара, горно нагряване + Конвекция	1-ви етап: 210 2-ри етап: 210	Х	Високо	1-ви етап: 20-30 2-ри етап: 20-30	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)

ЗАБЕЛЕЖКА

- Препоръчваме да обърнете ястията в 1-ви и 2-ри етап.
- Ако отворите вратата по време на процеса на готвене, фурната ще спре. За да включите отново фурната, затворете вратата, изберете **СТАРТ**, след което натиснете **Копчето за избор**.

Интелигентно готвене

Ръководство за режима на конвекция

Конвекция

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене.

Препоръчваме да загреете предварително фурната с режима на конвекция (вентилатор).

Тип храна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Лешников сладкиш с квадратна форма	160-170	60-70	Скара за фурна (1)
Лимонов сладкиш във форма за торта или купа	150-160	50-60	Скара за фурна (1)
Пандишпан	150-160	25-35	Скара за фурна (1)
Основа за плодова пита	150-170	25-35	Скара за фурна (1)
Плосък плодов сладкиш (тесто с мая)	150-170	30-40	Тава за печене (2)
Кроасани	170-180	10-15	Тава за печене (1)
Хлебчета	180-190	10-15	Тава за печене (1)
Бисквитки	160-180	10-20	Тава за печене (2)
Чипс на фурна	200-220	15-20	Тава за печене (2)

Горно нагряване + Конвекция

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене на месо.

Препоръчваме да загреете предварително фурната с режима Горно нагряване + Конвекция.

Сложете месото върху скарата на фурната, следвайте съветите за нивото на рафта в таблицата и използвайте тавата за печене на ниво 1 за събиране на капещата мазнина.

Тип храна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Печено говеждо (1 кг / средно)	170-190	60-90	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Свинска плешка / Корем (1 кг)	180-200	90-120	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Печено агнешко / Агнешки бут (0,8 кг)	190-210	50-80	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Цяло пиле (1,2 кг)	200-220	50-70	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Риба, цели пъстърви (2 бр. / 0,5 кг)	180-200	30-40	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Патешки гърди (0,3 кг)	180-200	25-35	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)

Долно нагряване + Конвекция

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене и печене на месо.

Препоръчваме да загреете предварително фурната с режима Долно нагряване + Конвекция.

Тип храна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Домашна пица	180-200	20-30	Тава за печене (1)
Охладен предварително изпечен киш / Пай	180-200	10-15	Скара за фурна (1)
Замразена пица от самонабухващо тесто	180-200	15-20	Тава за печене (1)
Замразена пица	180-200	15-25	Тава за печене (1)
Охладена пица	180-200	8-15	Тава за печене (1)
Ябълков пай	160-180	60-70	Скара за фурна (1)
Многолистно тесто с ябълкова плънка	180-200	10-15	Тава за печене (1)

Ръководство за режима на грил

Голям грил

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене на грил.

Задайте температура на 220°C, загрейте предварително за 5 минути.

Тип храна	1-во време (мин.)	2-ро време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Шишчета	8-10	6-8	Скара за фурна (4) / Тава за печене (1)
Свински пържоли	7-9	5-7	Скара за фурна (4) / Тава за печене (1)
Наденици	6-8	6-8	Скара за фурна (4) / Тава за печене (1)
Пилешки парчета	20-25	15-20	Скара за фурна (4) / Тава за печене (1)
Пържоли от съомга	8-12	6-10	Скара за фурна (4) / Тава за печене (1)
Нарязани зеленчуци	15-20	-	Тава за печене (4)
Тостове	2-3	1-2	Скара за фурна (4)
Тостове със сирене	3-5	-	Скара за фурна (4)

Интелигентно готвене

Грил с вентилатор

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене на грил.

Задайте температура на 220°C, загрейте предварително за 5 минути.

Тип храна	Време (мин.)	Аксесоар (ниво на рафта)
Наденици	8-10	Скара за фурна (3)
Картофени уеджис	20-25	Скара за фурна (3)
Замразен чипс на фурна	15-20	Тава за печене (3)
Замразени крокети	20-25	Тава за печене (3)
Замразени хапки	15-20	Тава за печене (3)
Пържола от съомга	15-20	Скара за фурна (3) / Тава за печене (1)
Рибно филе	12-17	Скара за фурна (3) / Тава за печене (1)
Цяла риба	15-20	Скара за фурна (3) / Тава за печене (1)
Пилешки парчета	30-40	Скара за фурна (3) / Тава за печене (1)

Ръководство за режима Вентилатор конвенционално

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене и печене на месо.

Препоръчваме да загреете предварително фурната с режима Вентилатор конвенционално.

Тип храна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Аксесоар (ниво на рафта)
Лазаня	200-220	20-25	Скара за фурна (2)
Зеленчуков огретен	180-200	20-30	Скара за фурна (2)
Картофен огретен	180-200	40-60	Скара за фурна (2)
Замразена пица-багети	160-180	10-15	Тава за печене (2)
Мраморен кекс	160-180	50-70	Скара за фурна (1)
Кекс	150-170	50-60	Скара за фурна (1)
Мъфини	180-200	20-30	Скара за фурна (1)
Бисквитки	180-200	10-20	Тава за печене (2)

Еко конвекция

При този режим се използва оптимизираната система за нагряване с цел пестене на енергия по време на готвенето. Посочените в тази категория времена се отнасят за готвене без предварително загреване за спестяване на още енергия.

Храна	Аксесоар	Ниво	Темп. (°C)	Време (мин.)
Ронливи плодови сладкиши, 0,8-1,2 кг	Скара за фурна	1	160-180	50-70
Небелени картофи, 0,4-0,8 кг	Тава за печене	2	190-200	60-70
Наденици, 0,3-0,5 кг	Скара за фурна + Тава за печене	2 1	160-180	20-30
Замразен чипс на фурна, 0,3-0,5 кг	Тава за печене	2	180-200	30-40
Замразени картофени уеджис, 0,3-0,5 кг	Тава за печене	2	190-210	30-40
Печени рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара за фурна + Тава за печене	2 1	200-220	25-35
Панирани хрупкави рибни филета, 0,4-0,8 кг	Скара за фурна + Тава за печене	2 1	200-220	30-40
Печено говеждо филе, 0,8-1,2 кг	Скара за фурна + Тава за печене	2 1	180-200	60-70
Печени зеленчуци, 0,4-0,6 кг	Тава за печене	2	200-220	20-30

Съвети за икономия на енергия

- Ако приготвянето отнема повече от 30 минути, можете да изключите фурната 5-10 минути преди края на процеса на готвене, за да спестите енергия. Остатъчната топлина ще завърши процеса на готвене.
- Не отваряйте често вратата по време на готвене, за да поддържате температурата в кухнята, и така да спестите енергия и време.

Ръководство за интензивно готвене

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене на месо.

Препоръчваме да загреете предварително фурната с режима за интензивно готвене (Горно + Долно нагряване + Конвекция).

Тип храна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Лазаня (2 кг)	180-200	20-30	Скара за фурна (1)
Зеленчуков огретен (2 кг)	160-180	40-60	Скара за фурна (1)
Картофен огретен (2 кг)	160-180	60-90	Скара за фурна (1)
Печено говеждо (2 кг / средно)	160-180	60-90	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Цяла патица (2 кг)	180-200	60-90	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
2 цели пилета (Всяко по 1,2 кг)	200-220	60-90	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)

Професионално печене

Този режим включва автоматичен цикъл на загряване до 220 °C.

Горният нагревател и конвекционният вентилатор работят по време на процеса на запичане на месото.

След този етап храната се готви бавно от предварително зададената ниска температура.

Процесът протича при работа и на долния, и на горния нагреватели.

Този режим е подходящ за печене на месо, птици и риба.

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене на месо.

Тип храна	Темп. (°C)	Време (ч)	Акcesoар (ниво на рафта)
Печено говеждо	80-100	3:30-4:30	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Печено свинско	90-110	3:30-4:00	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Патешки гърди	80-100	1:30-2:00	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Говеждо филе	80-100	1:30-2:00	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)
Свинско филе	80-100	1:30-2:00	Скара за фурна (2) / Тава за печене (1)

Готвене с горещ въздух

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при готвене с горещ въздух. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

Храна	Порция (г)	Темп. (°C)	Време за готвене (мин.)	Ниво на рафт
Картофи				
Замразен чипс на фурна	500-1000	210-220	20-25	3
Замразен чипс на фурна с подправки	500-1000	210-220	15-20	3
Замразени картофени крокети	500-1000	210-220	15-20	3
Замразени картофени кюфтета*	500-1000	210-220	15-20	3
Замразени картофени уеджис	500-1000	210-220	15-20	3
Домашно приготвен чипс на фурна	500-1000	190-200	20-25	3
Домашно приготвени картофени уеджис*	500-1000	200-210	20-25	3
Замразени продукти				
Замразени пилешки хапки	300-500	210-220	15-20	3
Замразени пилешки крилца*	500-1000	210-220	25-30	3
Замразени лучени кръгчета	300-500	210-220	10-15	3
Замразени рибни хапки	300-500	210-220	15-20	3
Замразени пилешки пръчици	500-1000	210-220	20-25	3
Замразени чуриси	300-500	190-200	10-15	3
Птиче месо				
Пресни бутчета*	500-1000	200-210	30-35	3
Пресни пилешки крилца*	300-500	200-210	27-32	3
Панирани пилешки гърди*	300-500	200-210	25-30	3

Храна	Порция (г)	Темп. (°C)	Време за готвене (мин.)	Ниво на рафт
Зеленчуци				
Панирани аспержи	100-300	200	15-20	3
Паниран патладжан	200-400	200	15-20	3
Панирани гъби	100-300	200	15-20	3
Паниран лук	100-300	200	15-20	3
Паниран карфиол	300-500	190-200	15-20	3
Паниран зеленчуков микс	300-500	200	15-20	3

* Обърнете след 2/3 от времето за готвене.

 ЗАБЕЛЕЖКА

- Поставете хартия за печене или тава върху рафта под тавата за готвене с горещ въздух, за да се събират там соковете от готвенето. Това ще помогне за намаляване на пръските и дима.
- Преди да използвате хартия за печене, проверете каква е максимално допустимата температура на хартията за печене.
- При приготвяне на пресни или домашно приготвени храни разпределете маслото по-равномерно върху по-голяма площ, за да се образува по-хубава хрупкава коричка.

Готвене на няколко нива (Специална функция)

Използвайте посочените в тази таблица температури и времена като насоки при печене.
Препоръчваме да загреете предварително фурната с режима за готвене на няколко нива.

Тип храна	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoар (ниво на рафта)
Дребни сладки	150-160	20-30	2 тави за печене (4+2)
Мини пайове	160-180	20-30	2 тави за печене (4+2)
Кроасани	160-180	20-30	2 тави за печене (4+2)
Многолистно тесто	180-200	30-40	2 тави за печене (4+2)
Бисквитки	170-190	15-20	2 тави за печене (4+2)
Лазаня	160-180	30-45	Скара за фурна (4) / Тава за печене (2)
Замразен чипс на фурна	180-200	30-50	2 тави за печене (4+2)
Замразени хапки	180-200	20-30	2 тави за печене (4+2)
Замразена пица	200-220	20-30	Скара за фурна (4) / Тава за печене (2)

Съдове за изпитване

Съгласно стандарта EN 60350

1. Печене

Препоръките за печене се отнасят до предварително загрята фурна. Вкарвайте винаги тавата за печене с наклонената страна към предната врата.

Тип храна	Съдове и забележки	Ниво на рафт	Режим на готвене	Темп. (°C)	Време за готвене (мин.)
Дребни сладки	Тава за печене	1	Вентилатор конвенционално	150-160	20-30
		1	Конвекция	150-160	20-25
	Тава за печене + Тава за печене	2 + 4	Готвене на няколко нива	150-160	20-30
Безмаслен пандишпанен сладкиш	Форма за печене върху голяма скара (С тъмно покритие, Ø 26 см)	1	Конвенционално	150-160	20-30
		1	Конвекция	150-160	30-35
Масленки	Тава за печене	1	Конвенционално	150-160	20-30
		1	Конвекция	150-160	20-30
Ябълков сладкиш с мая	Тава за печене	1	Конвенционално	150-160	40-50
		1	Конвекция	150-160	45-55
Ябълков пай	Голяма скара + 2 форми за печене * (С тъмно покритие, Ø 20 см)	1 поставен диагонално	Долно нагряване + Конвекция	170-190	70-90

* При два сладкиша формите се слагат върху скарата отзад вляво и отпред вдясно.

2. Печене на грил

Загрейте празната фурна с функцията Грил за 5 минути.

Тип храна	Съдове и забележки	Ниво на рафт	Режим на готвене	Темп. (°C)	Време за готвене (мин.)
Препечени филийки от бял хляб	Скара за фурна	4	Грил	250	1-ва страна 1-2 2-ра страна 1-2
Телешки бургери (12 бр.)	Скара за фурна + Тава за печене (за стичане на мазнината)	4+2	Грил	250	1-ва страна 10-15 2-ра страна 10-15

Поддръжка

Почистване

Почиствайте фурната редовно, за да предотвратите натрупването на замърсявания по или вътре във фурната. Винаги проверявайте и вратата и уплътненията на вратата (само при някои модели).

Ако вратата не се отваря или затваря гладко, проверете дали по уплътненията на вратата не са се натрупали мръсотии. Почиствайте вътрешните и външните повърхности на фурната с мека кърпа и сапунена вода. Избършете няколко пъти с влажна кърпа и подсушете добре.

Ако има отпечатащи от пръсти, мазнини или петна по външните повърхности (напр. вратата, дръжката или дисплея), почистете с мека кърпа и препарат за почистване на стъкло или неутрален препарат и подсушете след това с мека, чиста и суха кърпа.

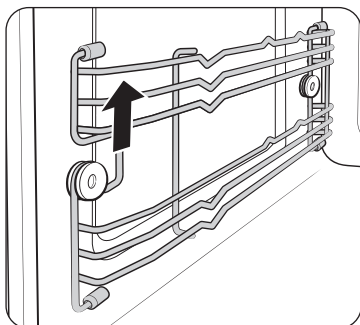
За да отстраните упорити нечистотии с лоша миризма от вътрешността на фурната

1. При празна фурна поставете чаша разреден лимонов сок в центъра на кухнята за готвене.
2. Загрейте фурната за 10 минути на максимална температура на режима за фурна.
3. Когато цикълът приключи, изчакайте, докато фурната се охлади. След това отворете вратата и почистете отделението за готвене.

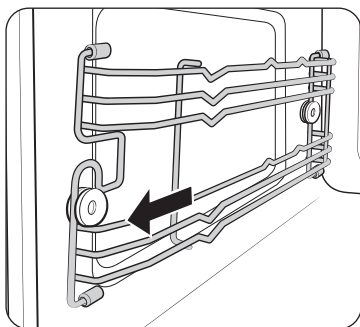
ВНИМАНИЕ

- Пазете вратата и уплътнението чисти и се уверете, че вратата се отваря и затваря гладко. В противен случай животът на фурната може да се намали.
- Внимавайте да не разливате вода върху отворите за вентилация на фурната.
- Не използвайте никакви абразивни или химически вещества за почистване.
- След всяко използване на фурната използвайте неагресивен почистващ препарат, за да почистите отделението за готвене, след като изчакате фурната да се охлади.

Странични плъзгачи (само при някои модели)



1. Повдигнете предната част на страничния плъзгач, за да го освободите от държача.



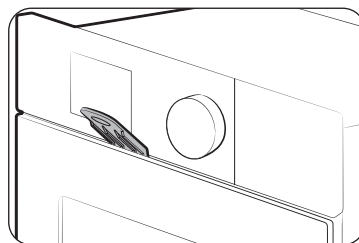
2. Издърпайте плъзгача напред, за да го извадите.
3. Отстранете плъзгача от другата страна по същия начин.
4. Почистете и двата странични плъзгача.
5. Когато сте готови, следвайте стъпки от 1 до 2 в обратен ред, за да ги монтирате обратно.

ЗАБЕЛЕЖКА

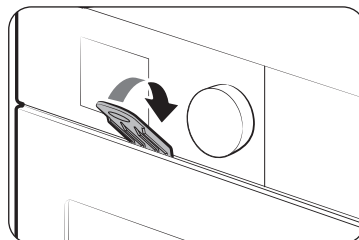
Фурната работи без поставени страничните плъзгачи и скари.

Ръчно отваряне на вратата

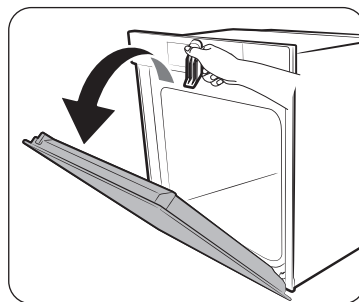
Ако вратата не се отваря автоматично и искате да я отворите ръчно, можете да я отворите с помощта на устройството за отваряне на вратата.



1. Поставете устройството за отваряне на вратата в пролуката между вратата и командното табло.



2. Повдигнете устройството за отваряне на вратата.



3. Вратата ще се отвори ръчно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Вратата може да стане гореща. Използвайте ръкавици за фурна, когато отваряте вратата ръчно.
- При ръчно отваряне на вратата може да излезе много пара. Парата може да причини изгаряния. Отдръпнете се и изчакайте, докато парата се разсее, преди да извадите храната от фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА

Ако вратата не се отвори автоматично, изключете захранващия кабел и оставете да се охлади достатъчно време. При възникване на същия проблем се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Смяна (ремонт)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Във вътрешността на фурната няма части, които да се свалят от потребителя. Не се опитвайте до подменяте или ремонтирате сами фурната.

- Ако се натъкнете на проблем с шарнирите, уплътнението и/или вратата, се свържете с квалифициран техник или местен сервизен център на Samsung за техническа помощ.
- Ако искате да смените крушката, се свържете с местен сервизен център на Samsung. Не я сменяйте сами.
- Ако се натъкнете на проблем с външния корпус на фурната, първо извадете захранващия кабел от контакта и после се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Грижа при продължително време на неизползване

Ако не използвате фурната за продължителен период от време, извадете захранващия кабел и преместете фурната на сухо и незапразнено място. Натрупването на прах и влага във вътрешността на фурната може да повлияе на качеството ѝ на работа.

Отстраняване на неизправности

Когато използвате фурната, може да възникне проблем. В такъв случай първо направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения. Ако проблемът продължи или на дисплея непрекъснато се показва код за информация, се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Точки за проверка

Ако възникне проблем с фурната, първо направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения.

Проблем	Причина	Действие
Обща информация		
Бутоните не могат да се натискат правилно.	Ако има чуждо тяло, захванато между бутоните.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.
	Сензорен модел: Ако има влага по външната част.	Забършете влагата от външната част.
	Ако е активирана функцията за заключване за деца.	Деактивирайте функцията за заключване за деца.
Не се показва частъ.	Ако няма захранване.	Възстановете захранването.
	Опцията за показване е изключена.	Включете опцията за показване. Нормално е текущият част да изчезне няколко минути след включване на опцията за показване.
Фурната не работи.	Ако няма захранване.	Възстановете захранването.
	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
	По предпазния механизъм на вратата на фурната са се натрупали чужди тела.	Отстранете чуждото тяло и опитайте отново.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Фурната спира, докато работи.	Потребителят е отворил вратата, за да обърне храната.	След като обърнете храната, изберете Продължи, след което натиснете копчето за избор.
Фурната се изключва по време на работа.	Фурната работи твърде дълго време.	След продължително готвене с фурната, я оставете да се охлади.
	Ако охлаждащият вентилатор не работи.	Чувате ли дали охлаждащият вентилатор работи.
	Фурната е била включена без храна в нея.	Сложете храна във фурната.
	Ако не е осигурена достатъчна вентилация на фурната.	Отпред и отзад на фурната има вентилационни отвори. Спазвайте препоръчани в ръководството за монтиране разстояния.
	Един и същи контакт се използва за няколко уреда.	Включете фурната в отделен контакт.
До фурната не стига захранване.	Ако няма захранване.	Възстановете захранването.
По време на работа се чува пукащ звук и фурната не работи.	Готвенето на запечатана храна или използването на съд с капак може да причини издаването на пукащи звуци.	Не използвайте запечатани контейнери, тъй като те могат да се спукат по време на готвенето поради разширяване на съдържанието в тях.

Проблем	Причина	Действие
Външната част на фурната е твърде гореща по време на работа.	Ако не е осигурена достатъчна вентилация на фурната.	Отпред и отзад на фурната има вентилационни отвори. Спазвайте препоръчани в ръководството за монтиране разстояния.
	Върху фурната има предмети.	Отстранете всички предмети върху фурната.
Вратата не може да се отвори правилно.	Ако има остатъци от храни между вратата и вътрешността на фурната.	Почистете добре фурната и после отворете вратата.
Вратата не може да се затвори.	Ако двигателят на автоматичната врата не е инициализиран.	Натиснете вратата с ръка, за да я задържите затворена, и докоснете бутона за автоматично отваряне на вратата, за да инициализирате.
Вътрешното осветление е слабо или не се включва.	Вратата е оставена отворена дълго време.	Вътрешното осветление може автоматично да се изключи, когато вратата остане отворена за дълго време. Затворете и отворете отново вратата или натиснете бутона "Лампа".
	Ако лампата е покрита от чужди тела по време на готвене.	Почистете вътрешността на фурната и после проверете отново.
По време на готвене се чува звуков сигнал.	Ако се използва функцията за Автоматично готвене, този звуков сигнал означава, че е време да обърнете храната по време на размразяване.	Обърнете храната, когато се появи съобщение, изберете ОК, след което натиснете копчето за избор. След това изберете Продължи, след което натиснете копчето за избор, за да продължите процеса на приготвяне.
Фурната не е нивелирана.	Фурната е монтирана върху неравна повърхност.	Уверете се, че фурната е монтирана върху равна, стабилна повърхност.

Проблем	Причина	Действие
Появяват се искри по време на готвене.	По време на функциите фурна/размразяване се използват метални контейнери.	Не използвайте метални контейнери.
Веднага след включване на захранването, фурната започва да работи.	Вратата не е затворена добре.	Затворете вратата и проверете отново.
Фурната предизвиква токов удар.	Захранването или електрическият контакт не са правилно заземени.	Проверете дали захранването и електрическият контакт са правилно заземени.
Има стичане на вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува вода или пара. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
О вратата излиза пара.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува вода или пара. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Във фурната остава вода.	В зависимост от храната в някои случаи може да се образува вода или пара. Това не е неизправност във фурната.	Оставете фурната да изстине и после избършете със суха домакинска кърпа.
Яркостта вътре във фурната се променя.	Яркостта варира в зависимост от промените в изходната мощност по време на дадена функция.	Промени в изходната мощност по време на готвене не са неизправност. Това не е неизправност във фурната.
Готвенето приключи, но охлаждащият вентилатор продължава да работи.	Вентилаторът автоматично работи определено време, за да проветри вътрешността на фурната.	Това не е неизправност във фурната.

Проблем	Причина	Действие
Грил		
По време на работа излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да излиза дим.	Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	По нагревателните елементи има храна.	Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
	По време на готвенето храната е твърде близо до грила.	Проверете дали храната е на достатъчно разстояние от грила по време на готвенето.
	Храната не е правилно приготвена и/или разпределена.	Уверете се, че храната е правилно приготвена и разпределена.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Причина	Действие
Фурна		
Фурната не загрява.	Вратата е отворена.	Затворете вратата и опитайте отново.
По време на предварително загряване от фурната излиза дим.	При първото използване на фурната от нагревателните елементи може да излиза дим.	Това не е неизправност и когато използвате фурната 2-3 пъти, това трябва да спре.
	По нагревателните елементи има храна.	Оставете фурната да изстине достатъчно и отстранете храната по нагревателните елементи.
При работа на фурната има миризма на изгоряло или пластмаса.	Ако използвате пластмасови или други съдове, които не са термоустойчиви.	Използвайте стъклени термоустойчиви съдове.
От вътрешността на фурната излиза лоша миризма.	Остатъци от храна или пластмаса са се разтопили и са полепнали по вътрешността.	Използвайте функцията за пара и след това избършете със суха кърпа. За бързо отстраняване на миризмата сложете резен лимон вътре във фурната и я пуснете да работи.

Проблем	Причина	Действие
Фурната не готви правилно.	Ако по време на готвене вратата на фурната се отваря често.	Не отваряйте често вратата освен ако не готвите неща, които трябва да се обръщат. Ако отваряте често вратата, вътрешната температура ще бъде по-ниска и това може да повлияе на резултатите от готвенето.
	Не са програмирани правилните настройки.	Програмирайте правилните настройки и опитайте отново.
	Грилът или други аксесоари не са поставени правилно.	Поставете правилно аксесоарите.
	Използваният съд или размерът му не са подходящи.	Възстановете настройките на фурната или използвайте подходящи съдове за готвене с плоско дъно.

Информационни кодове

При неизправност във фурната на дисплея се показва информационен код. Направете справка в таблицата по-долу и опитайте предложените решения.

Код	Описание	Действие
C-20	Температурният датчик е отворен.	Извадете захранващия кабел на фурната и се свържете с местен сервизен център на Samsung.
	Температурният датчик е дал накъсо.	
C-70	Парният датчик е отворен.	
	Парният датчик е дал накъсо.	
C-F0	Ако няма връзка между основната и спомагателната печатна платка.	
C-F1	Появява се само ако не работи четенето и писането при EEPROM.	
C-d4	Неизправност в двигателя на автоматичната врата.	Извадете захранващия кабел от контакта за достатъчно дълго време, за да се охлади фурната, и я рестартирайте.
C-21	Този код се появява, когато температурата във фурната е твърде висока. Появява се, когато температурата превиши допустимата за актуалния режим гранична стойност. (Открит е пожар.)	
C-F2	Неизправност в сензорния бутон.	Спете фурната и опитайте отново.
C-d0		Извадете захранващия кабел от контакта за достатъчно дълго време, за да се охлади фурната, и почистете бутона. (Прах, Вода) При възникване на същия проблем се свържете с местен сервизен център на Samsung.

Технически данни

SAMSUNG се стреми да подобрява изделията си непрекъснато. Затова и конструктивните спецификации, и тези инструкции за потребителя подлежат на промяна без предизвестие.

Източник на захранване		230 V ~ 50 Hz
Консумация на енергия	Максимална мощност	2850 W
	Грил	2550 W
	Конвекция	2500 W
	Пара	2850 W
Начин на охлаждане		Двигател на охлаждащия вентилатор
Размери (Ш × В × Д)	Габаритни	595 X 456 X 570 мм
	За вграждане	560 X 446 X 549 мм
Обем		50 литра
Тегло	Нето	33,4 Кг
	Тегло с опаковката	41,1 Кг

* Този продукт съдържа източник на осветление с клас на енергийна ефективност <G>.

Технически данни за продукта

SAMSUNG		SAMSUNG
Идентификация на модела		NQ5B7993A**
Индекс на енергийна ефективност за кухня (EEI _{затв.отдел.})		80,3
Клас на енергийна ефективност за кухня		A+
Консумирана енергия (електроенергия) за загряване на стандартизиран товар в кухня на електрическа фурна по време на цикъл в конвенционален режим за една кухня (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})		-
Консумирана енергия (електроенергия) за загряване на стандартизиран товар в кухня на електрическа фурна по време на цикъл в режим на принудителна конвекция за една кухня (крайна електрическа енергия) (EC _{ел.затв.отдел.})		0,61kWh/цикъл
Брой кухни		1
Енергоносител за всяка отделна кухня (електричество или газ)		електричество
Обем на всяка кухня (V)		50 л
Тип фурна		За вграждане
Маса на уреда (M)		33,4 Kg
Обща консумация на енергия в режим на готовност (W) (Всички мрежови портове са включени)		1,9 W
Период от време за управление на енергията (мин.)		20 мин.
Wi-Fi	Консумация на енергия в режим на готовност (W)	1,9 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	20 мин.
В изключен режим	Консумация на енергия	0,5 W
	Период от време за управление на енергията (мин.)	30 мин.

Данните са определени съгласно стандарт EN 60350-1, EN 50564, Регламенти (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014 на Комисията и Регламент (ЕО) № 1275/2008.

Съвети за икономия на енергия

- По време на готвене вратата на фурната трябва да остане затворена освен ако храната трябва да се обърне.
По време на готвене не отваряйте вратата често, за да поддържате температурата на фурната и да пестите енергия.
- Ако приготвянето отнема повече от 30 минути, можете да изключите фурната 5-10 минути преди края на процеса на готвене, за да спестите енергия. Остатъчната топлина ще завърши процеса на готвене.
- Планирайте използването на фурната, за да избегнете изключване на фурната между готвенето на едно ястие и следващото, за да пестите енергия и намалите времето за загряване на фурната.
- Когато е възможно, гответе повече от едно ястие едновременно.

ЗАБЕЛЕЖКА

С настоящото Samsung декларира, че това радиооборудване е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС и със съответните законови изисквания в Обединеното кралство.

Пълният текст на декларацията за съответствие с изискванията на ЕС и декларацията за съответствие с изискванията на Обединеното кралство е достъпен на следния интернет адрес: Официалната декларация за съответствие можете да намерите на <http://www.samsung.com>. Отидете на Support > Search Product Support (Поддръжка > Търсене на поддръжка за продукта) и въведете името на модела.

ВНИМАНИЕ

Функцията за 5 GHz WLAN на това оборудване може да се използва само на закрито във всички страни от ЕС и в Обединеното кралство.

Wi-Fi	Честотен обхват	Предавателна мощност (Макс.)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Информация за отворен код

Използваният в този продукт софтуерът съдържа отворен код. Можете да получите целия съответен изходен код за период от три години след последната доставка на този продукт, като се свържете с нашия екип за поддръжка чрез <http://opensource.samsung.com> (Моля, използвайте менюто "Запитване").

Също така е възможно да получите целия съответен изходен код на физически носител като CD-ROM; за това се начислява минимална такса.

Следният URL адрес http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 води до информация за лиценза за отворения код за този продукт. Тази оферта важи за всички, които получат тази информация.



Обърнете внимание, че гаранцията на Samsung HE покрива сервизни обаждания за обяснение на работата на продукта, коригиране на неправилно монтиране или извършване на нормално почистване или поддръжка.

ВЪПРОСИ ИЛИ КОМЕНТАРИ?

ДЪРЖАВА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/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) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ДЪРЖАВА	ОБАДЕТЕ СЕ	ИЛИ НИ ПОСЕТЕТЕ ОНЛАЙН НА
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Cuptor incorporabil combinat cu funcție de preparare la aburi

Manual de utilizare

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea manualului	3
În acest manual sunt utilizate simbolurile următoare	3
Instrucțiuni de siguranță	3
Instrucțiuni de siguranță importante	3
Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)	6
Instalarea	7
Conținutul ambalajului	7
Instrucțiuni de instalare	8
Instalarea în dulap	8
Înainte de a începe	11
Panou de comandă	11
Setări inițiale	11
Grătare laterale	12
Rezervor de apă	13
Funcții și comenzi	14
Modurile cuptorului	14
Ușa automată	14
Moduri de preparare cu aport de aburi	16
Funcții speciale	18
Preparare automată	19
Decongelare automată	20
Temporizator	21
Curățarea	21
Setări	23
Blocare	24

Preparare inteligentă	25
Preparare automată	25
Decongelare automată	29
Prepararea manuală	30
Preparate de probă	36
Întreținere	37
Curățarea	37
Deschiderea manuală a ușii	38
Înlocuire (reparație)	39
Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare	39
Remediarea problemelor	39
Aspecte de verificat	39
Cod de informare	43
Specificații tehnice	43
Anexă	44
Fișa cu datele tehnice ale produsului	44
Anunț Open Source	45

Utilizarea manualului

Vă mulțumim pentru că ați ales cuptorul incorporabil SAMSUNG.

Acest manual de utilizare conține informații importante despre siguranță și instrucțiuni menite să vă ajute să utilizați și să întrețineți aparatul.

Citiți acest manual de utilizare înainte de a folosi cuptorul și păstrați-l pentru a-l consulta pe viitor.

În acest manual sunt utilizate simbolurile următoare

AVERTISMENT

Pericole sau moduri de utilizare periculoase care pot cauza **vătămări corporale grave, deces și/sau pagube materiale**.

ATENȚIE

Pericole sau moduri de utilizare periculoase care pot cauza **vătămări corporale și/sau pagube materiale**.

OBSERVAȚIE

Sfaturi utile, recomandări sau informații care îi ajută pe utilizatori să manevreze produsul.

Instrucțiuni de siguranță

Cuptorul se va instala numai de către un electrician autorizat. Instalatorul are obligația de a conecta aparatul la priza de curent cu respectarea recomandărilor de siguranță relevante.

Instrucțiuni de siguranță importante

AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului. Copiii trebuie supravegheați să nu se joace cu aparatul.

Mijloacele de deconectare trebuie montate pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

După instalare, acest aparat trebuie să poată fi deconectat de la sursa de alimentare. Deconectarea se poate face asigurând accesul ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice pericol.

Instrucțiuni de siguranță

Metoda indicată pentru fixare nu trebuie să depindă de utilizarea de produse adezive, pentru că acestea nu sunt considerate mijloace de fixare fiabile.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Nu lăsați copiii mici în apropierea cuptorului.

Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Dacă aparatul este prevăzut cu funcția de curățare, cantitățile prea mari de produse vărsate trebuie îndepărtate înainte de curățare, iar ustensilele nu trebuie lăsate în cuptor în timpul curățării cu aburi sau autocurățării. Funcția de curățare este prezentă în funcție de model.

Dacă aparatul este prevăzut cu funcția de curățare, în timpul curățării, suprafețele pot deveni mai fierbinți decât în mod normal, iar copiilor li se va interzice să se apropie de cuptor. Funcția de curățare este prezentă în funcție de model.

Utilizați numai termometrul cu sondă recomandat pentru acest cuptor. (Numai termometrul cu sondă pentru carne)

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

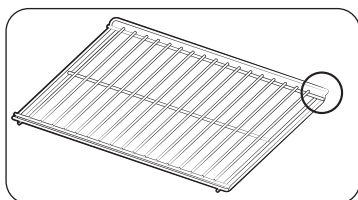
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie lăsați în apropierea cuptorului decât dacă sunt supravegheați în permanență.

ATENȚIE: Procesul de preparare a alimentelor trebuie supravegheat. Un proces de preparare scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune. Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.



Așezați grătarul cu marginea ridicată spre spate, pentru ca preparatele de mari dimensiuni să aibă stabilitatea necesară. (În funcție de model)

⚠ ATENȚIE

Dacă în timpul transportului cuptorul a fost deteriorat, nu îl conectați.

Acest aparat trebuie conectat la priza de curent numai de către un electrician autorizat.

În cazul unei defecțiuni sau deteriorări a aparatului, nu încercați să îl puneți în funcțiune.

Reparațiile se vor efectua numai de către un tehnician autorizat. Reparațiile necorespunzătoare vă pot pune în pericol pe dumneavoastră și pe ceilalți. În cazul în care cuptorul trebuie reparat, adresați-vă unui centru de service SAMSUNG sau distribuitorului de la care l-ați achiziționat.

Cablurile și firele electrice nu trebuie lăsate să se atingă de cuptor.

Cuptorul se va conecta la priza de curent prin intermediul unui întrerupător sau al unei siguranțe omologate. Nu folosiți multi ștecăre sau prelungitoare.

Alimentarea electrică a aparatului trebuie oprită în timpul reparării sau curățării.

Procedați cu atenție când conectați echipamente electrice la prizele din apropierea cuptorului.

Dacă aparatul este prevăzut cu funcția de preparare cu vapori sau aburi, nu îl utilizați dacă este deteriorat cartușul de alimentare cu apă. (Numai pentru modelul cu funcție de preparare cu vapori sau aburi)

În cazul în care cartușul este fisurat sau rupt, nu îl utilizați, ci adresați-vă celui mai apropiat centru de service. (Numai pentru modelul cu funcție de preparare cu vapori sau aburi)

Acest cuptor este conceput exclusiv pentru uz casnic, pentru prepararea alimentelor.

În timpul funcționării, suprafețele interioare ale cuptorului devin suficient de fierbinți încât să cauzeze arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare înainte de a se fi răcit.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

Suprafețele cuptorului devin fierbinți atunci când cuptorul funcționează la temperatură ridicată pentru o perioadă lungă de timp.

Atunci când preparați alimentele, deschideți ușa cu atenție, pentru că aerul fierbinte și aburii pot ieși rapid.

Atunci când preparați feluri de mâncare care conțin alcool, alcoolul se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii se pot aprinde dacă intră în contact cu o parte încinsă a cuptorului.

Pentru siguranța dumneavoastră, nu folosiți aparate de spălat cu jet de presiune sau aparate de curățat cu jet de aburi.

Li se va interzice copiilor să stea în apropierea cuptorului aflat în funcțiune.

Alimentele congelate, de exemplu, pizza, trebuie preparate pe grătarul mare. Tava pentru preparare la cuptor se poate deforma din cauza variațiilor mari de temperatură.

Nu turnați apă pe partea de jos a cuptorului când acesta este fierbinte. Suprafața emailată se poate deteriora.

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul preparării.

Nu așezați folie din aluminiu pe partea de jos a cuptorului și nu puneți pe aceasta tăvi sau forme de copt. Folia din aluminiu împiedică circulația căldurii și poate cauza deteriorarea suprafețelor emailate și prepararea necorespunzătoare.

Sucul de fructe pătează, iar petele pot rămâne permanent pe suprafețele emailate ale cuptorului.

Atunci când coaceți prăjituri foarte zemoase, folosiți tava adâncă.

Nu sprijiniți vasele de copt de ușa deschisă a cuptorului.

Instrucțiuni de siguranță

Interziceți-le copiilor să stea în apropierea ușii în momentul deschiderii sau închiderii, pentru a nu se lovi de ușă și pentru a nu-și prinde degetele în ușă.

Nu pășiți pe ușă, nu vă sprijiniți, nu vă așezați și nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului.

Nu deschideți ușa cu prea multă forță inutilă.

AVERTISMENT: Nu scoateți din priză cablul de alimentare nici după încheierea procesului de preparare.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

AVERTISMENT: Dacă se deschide automat, ușa poate lovi copiii sau animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie în zona ușii cuptorului. (Numai pentru modelele cu ușă cu închidere automată (fără mâner))

AVERTISMENT: Dacă închideți sau deschideți ușa în timp de cuptorul este în funcțiune, folosiți mănuși de cuptor sau șervete termice. Dacă atingeți ușa fără mănuși, vă puteți arde, pentru că suprafața ușii este fierbinte. (Numai pentru modelele cu ușă cu închidere automată (fără mâner))

Cum se elimină corect acest produs (Deșeuri de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)

Acest simbol de pe produs, accesorii și documentație indică faptul că produsul și accesoriiile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeuri și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic. Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriiile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeuri comerciale.

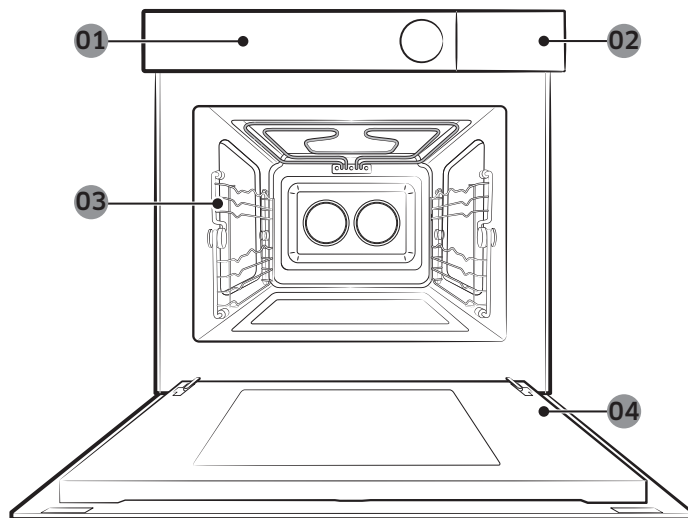
Pentru informații privind angajamentele față de mediu ale Samsung și obligațiile legale specifice produsului, de exemplu, reglementarea REACH, WEEE și reglementarea privind Bateriile, vizitați: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Instalarea

Conținutul ambalajului

Verificați dacă toate piesele și accesoriile sunt prezente în ambalajul produsului. Dacă aveți vreo problemă cu cuptorul sau cu accesoriile, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră sau comerciantul.

Prezentare generală a cuptorului



01 Panou de comandă

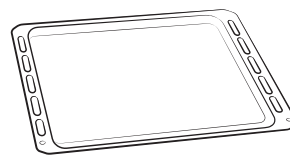
02 Rezervor de apă

03 Grătare laterale

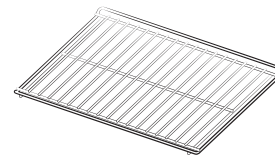
04 Ușă

Accesorii

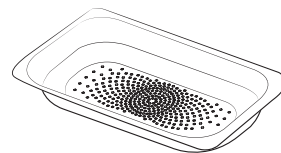
Cuptorul este livrat cu diverse accesorii cu ajutorul cărora puteți prepara diverse tipuri de alimente.



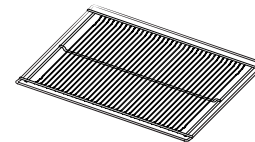
Tavă pentru preparare la cuptor



Grătar pentru cuptor



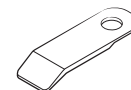
Vas pentru aburi



Grătar pentru preparare cu aer cald
(Util pentru modul de preparare cu aer cald.)



3 șuruburi (M4 L25)



Deschizător pentru ușă

OBSERVAȚIE

Consultați **Preparare inteligentă** de la pagina 25 pentru a alege accesoriul potrivit pentru preparatele dumneavoastră.

Instalarea

Instrucțiuni de instalare

Informații tehnice generale

Alimentare	230 V ~ 50 Hz	
Dimensiuni (I x H x A)	Independent	595 x 456 x 570 mm
	Dimensiune încorporat	560 x 446 x 549 mm

Acest aparat respectă reglementările UE.

Reciclarea ambalajului și aparatului

Ambalajul este reciclabil.

Ambalajul poate fi fabricat din următoarele materiale:

- carton;
- folie din polietilenă (PE);
- polistiren fără clorofluorcarbon (CFC) (spumă PS rigidă).

Aruncați aceste materiale într-o manieră responsabilă și în conformitate cu reglementările guvernamentale.

Autoritățile locale vă pot oferi informații despre eliminarea aparatelor de uz casnic într-o manieră responsabilă.

Siguranța

- Acest aparat trebuie conectat numai de către un tehnician autorizat.
- Cuptorul NU este destinat utilizării în spații de gătit comerciale.
- Se va folosi exclusiv pentru prepararea alimentelor în locuințe.
- Aparatul este fierbinte în timpul și după utilizare.
- Utilizați cuptorul cu grijă în prezența copiilor mici.

Conexiunea electrică

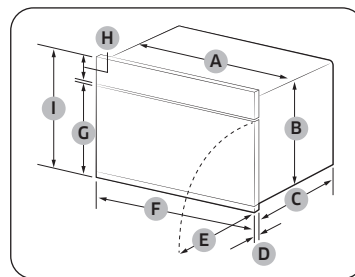
Priza la care va fi conectat cuptorul cu microunde trebuie să respecte prevederile reglementărilor naționale și locale.

Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică după instalare. Deconectarea se poate face asigurând accesul ușor la priză sau prin montarea unui întrerupător pe cablul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

Instalarea în dulap

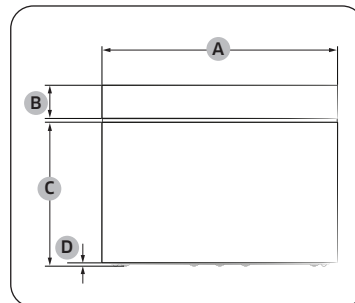
Dulapurile de bucătărie în care se va instala cuptorul trebuie să fie reziste la temperaturi de până la 100 °C. Samsung nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea dulapurilor cauzată de căldură.

Dimensiuni necesare pentru instalare (Acest produs este special conceput pentru utilizare cu produse încorporabile.)



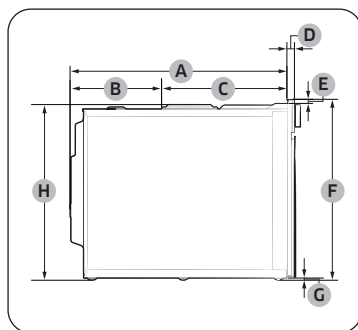
Cuptor (mm)

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



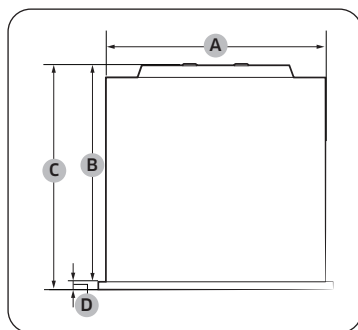
Cuptor (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



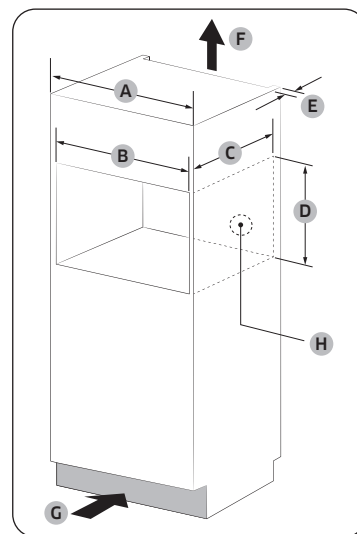
Cuptor (mm)

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



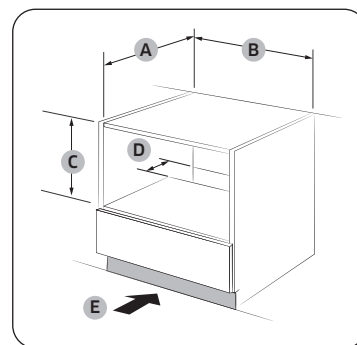
Cuptor (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Dulap incorporabil (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm²
G	200 cm²
H	Spațiu pentru priza de curent (orificiu cu Ø 30)



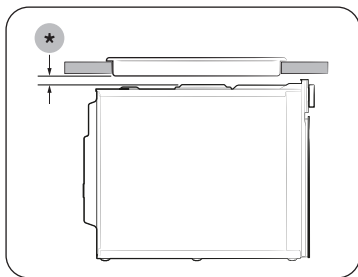
Dulap sub chiuvetă (mm)

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

OBSERVAȚIE

Înălțimea minimă necesară (C) este numai pentru instalarea cuptorului.

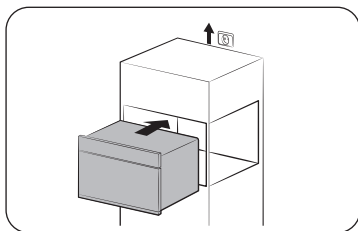
Instalarea



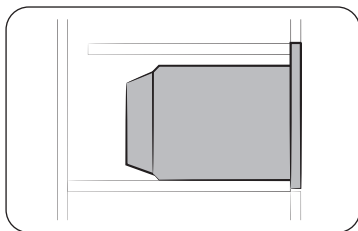
Instalarea cu o plită

Pentru a instala o plită pe partea de sus a cuptorului, consultați cerințele privind spațiul necesar din ghidul de instalare a plitei (*).

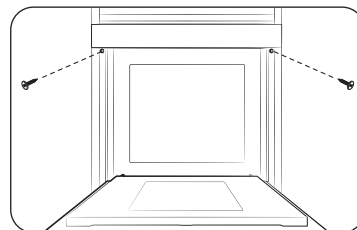
Montarea cuptorului



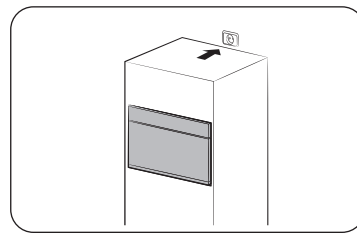
1. Introduceți parțial cuptorul în dulap. Trageți cablul la sursa de alimentare.



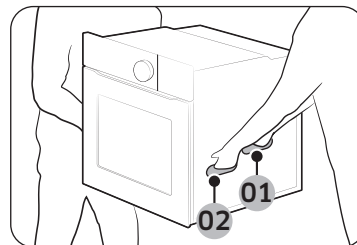
2. Introduceți complet cuptorul în dulap.



3. Fixați cuptorul cu cele două șuruburi (4 x 25 mm) incluse.



4. Realizați conexiunea electrică. Verificați dacă aparatul funcționează.



Atunci când despachetați produsul, țineți aparatul de cele 2 mâneri laterale.

01 Mâner lateral 1

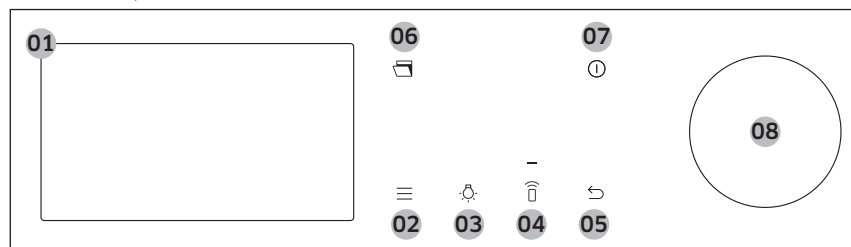
02 Mâner lateral 2

După finalizarea instalării, îndepărtați banda de protecție, banda adezivă și restul ambalajelor și scoateți accesoriile din interiorul cuptorului. Pentru a scoate cuptorul din dulap, scoateți mai întâi cablul de alimentare din priză, după care scoateți cele 2 șuruburi de pe lateralele cuptorului.

Înainte de a începe

Panou de comandă

Panoul de comandă al cuptorului este alcătuit dintr-un ecran (netactil), un buton rotativ și butoane de comandă pentru funcțiile cuptorului. Citiți următoarele informații amănunțite despre panoul de comandă al cuptorului.



01 Ecran	Aici sunt afișate meniul, informațiile și stadiul pregătirii mâncării.
02 Opțiuni	Apăsați pentru a vedea lista de Opțiuni.
03 Lumină	Apăsați pentru a aprinde sau stinge lumina din cuptor.
04 Control inteligent	Apăsați pentru a activa sau dezactiva funcția Control inteligent.  OBSERVAȚIE Setați Conexiunea rapidă înainte de a folosi această funcție.
05 Înapoi	Apăsați pentru a reveni la ecranul anterior.
06 Deschidere ușă	Apăsați pentru a deschide ușa automat.
07 Pornire	Apăsați pentru a porni sau opri ecranul.
08 Buton rotativ	Rotiți spre stânga și spre dreapta pentru a parcurge meniurile și listele. Elementul subliniat indică meniul în care vă aflați pe ecran. Apăsați pentru a selecta elementul subliniat.

Setări inițiale

La prima pornire a cuptorului, se afișează ecranul de întâmpinare cu sigla Samsung. Urmăți instrucțiunile de pe ecran pentru a finaliza setările inițiale. Puteți modifica setările inițiale mai târziu, din ecranul Setări.

1. În ecranul de întâmpinare, selectați **Începere configurare**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
2. Setati limba.
 - a. Selectați limba, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. Acceptați „**Clauze și condiții**” și „**Politica de confidențialitate**”.
4. Conectați aparatul la aplicația SmartThings.
 - a. În ecranul Experiență mobilă, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - b. Scanați codul QR de pe ecran cu smartphone-ul și urmați instrucțiunile de pe ecranul telefonului pentru a realiza conexiunea.
 - Dacă nu doriți să efectuați acest pas, selectați **Ignorare**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a trece la pasul următor.
 - c. După ce ați primit mesajul de conexiune reușită, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

Înainte de a începe

5. Setați fusul orar.
 - a. Selectați fusul orar, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
6. Fixați data.
 - a. Selectați ziua, luna și anul. Apăsați **Butonul rotativ** după ce selectați fiecare element.
 - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

OBSERVAȚIE

Ignorați acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings.

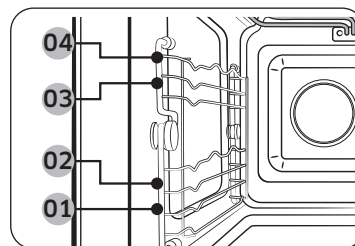
7. Selectați ora.
 - a. Fixa ora și minutele. Apăsați **Butonul rotativ** după ce selectați fiecare element.
 - b. Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

OBSERVAȚIE

Ignorați acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings.

8. Selectați **Gata**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a finaliza setarea.
 - Se afișează ghidul pentru prima utilizare. Dacă doriți, selectați **MAI MULTE**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a afișa ghidul sau selectați **MAI TÂRZIU**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a ignora acest pas.

Grătare laterale



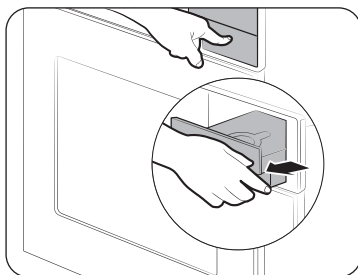
- 01 Nivelul 1
- 02 Nivelul 2
- 03 Nivelul 3
- 04 Nivelul 4

- Introduceți accesoriul în poziția corectă în interiorul cuptorului.
- Aveți grijă atunci când scoateți vasele și/sau accesoriile din cuptor. Preparatele sau accesoriile fierbinți pot cauza arsuri.

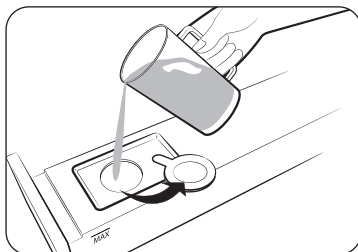
Înainte de a începe

Rezervor de apă

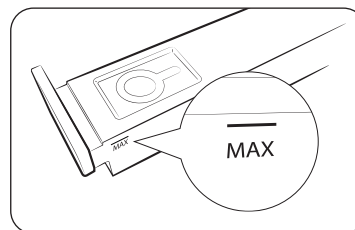
Rezervorul de apă se utilizează pentru funcțiile cu aburi. Umpleți-l cu apă înainte de a începe prepararea cu aburi.



1. Rezervorul de apă se află în colțul din dreapta sus. Apăsați capacul pentru a deschide rezervorul și trageți-l pentru a-l scoate.

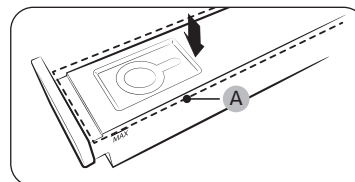


2. Deschideți dopul rezervorului și umpleți-l cu 600 ml de apă potabilă.
3. Închideți dopul, introduceți la loc rezervorul și închideți capacul.



OBSERVAȚIE

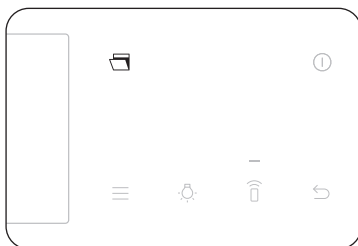
Nu depășiți marcajul MAX.



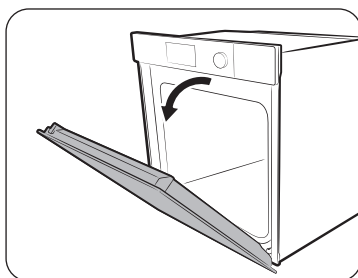
OBSERVAȚIE

Verificați să fie închis compartimentul superior (A) al rezervorului de apă înainte de a porni cuptorul.

Ușa automată



1. Apăsați butonul **Ușa automată**.



2. Ușa se va deschide automat.

⚠ ATENȚIE

Dacă se deschide automat, ușa poate lovi copiii sau animalele de companie. Nu lăsați copiii sau animalele de companie în zona ușii cuptorului.

Funcții și comenzi

Modurile cuptorului



1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
2. Selectați modul de preparare pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul rotativ**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare mod, consultați paragraful „Descrierea modurilor cuptorului” de la pagina 15.)
3. Fixați temperatura dorită.
 - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.
4. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
 - Durata maximă de preparare este de 10 ore.
5. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Puteți selecta **Oprire cuptor**, **Păstrare temp.** sau **Păstrare la cald**.
 - Opțiunea **Păstrare la cald** nu poate fi utilizată în modul Gril mare.

📖 OBSERVAȚIE

Dacă începeți prepararea fără a fixa timpul de preparare sau dacă setați funcția **Păstrare temp.**, va trebui să opriți cuptorul manual.

Funcții și comenzi



OBSERVAȚIE

- Puteți schimba temperatura și timpul de preparare în timpul preparării.
- În timpul preparării, selectați **Pauză**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a pune pauză. După ce ați pus pauza, puteți fie încheia, fie continua procesul de preparare.
 - Selectați **OPRIT**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a încheia prepararea.
 - Selectați **Continuare**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a continua prepararea.
- După finalizarea preparării, pe ecran se afișează **+5 minute**.
 - Dacă doriți, selectați **+5 minute**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a prelungi timpul de preparare cu 5 minute.

6. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a fixa ora de încheiere dorită.
- Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va încheia. (De ex. **Gata la 13:30**)
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Dacă nu ați modificat ora de încheiere, cuptorul începe prepararea imediat.
 - Dacă ați modificat ora de încheiere, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

Descrierea modurilor cuptorului

Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)
Convecție	40-250	160
	Elementul de încălzire din spate generează căldură, distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru coacere și prăjire la niveluri diferite simultan.	
Ventilator obișnuit	40-250	180
	Căldura este generată de elementele de încălzire de sus și de jos și distribuită de ventilatoare. Acest mod este recomandat pentru coacere și prăjire.	
Convecție eco	40-250	160
	Funcția Convecție eco folosește sistemul de încălzire optimizată pentru a reduce consumul de energie în timpul preparării. Timpul de preparare crește ușor, dar alimentele vor fi preparate la fel. Rețineți faptul că în acest mod nu este necesară preîncălzirea.  OBSERVAȚIE Modul de încălzire Convecție eco utilizat pentru stabilirea clasei de eficiență energetică este în conformitate cu EN60350-1.	
Gril mare	150-250	220
	Grilul mare emite căldură. Folosiți acest mod pentru obținerea unei cruste rumene (de exemplu, carne, lasagna sau preparate gratinate).	
Gril și ventilator	40-250	180
	Două elemente de încălzire din partea de sus generează căldură, distribuită uniform de ventilator. Folosiți acest mod pentru a prepara carne sau pește la gril.	

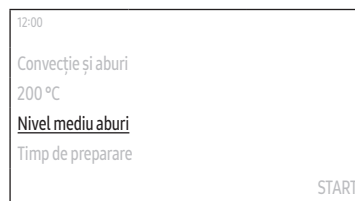
Funcții și comenzi

Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilită (°C)
Căldură de sus + Convecție	40-250	180
	Elementul de încălzire din partea de sus generează căldură, distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru preparatele pentru care se dorește obținerea unei cruste rumene și crocante (de exemplu, carne sau lasagna).	
Căldură de jos + Convecție	40-250	200
	Elementul de încălzire din partea de jos generează căldură, distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Folosiți acest mod pentru pizza, pâine sau checuri.	
Preparare intensivă	40-250	220
	La prepararea intensivă, toate elementele de încălzire se activează alternativ, pentru a distribui uniform căldura în interiorul cuptorului. Folosiți acest mod pentru preparate în cantități mari, de exemplu preparate gratinate sau plăcinte mari.	
Prăjire profesională	80-200	160
	În modul Prăjire profesională se efectuează un ciclu automat de preîncălzire, până când temperatura cuptorului ajunge la 220 °C, după care elementul de încălzire din partea de sus și ventilatorul de convecție intră în funcțiune, pentru ca preparatele din carne să se pătrundă. După ce se pătrunde, carnea va fi preparată la temperaturi scăzute. Folosiți acest mod pentru vită, pasăre sau pește.	
Preparare cu aer cald	150-250	220
	Modul de preparare cu aer cald folosește aer fierbinte pentru obținerea unor preparate mai crocante și mai sănătoase decât cele gătită în modurile normale de convecție, atât în cazul alimentelor congelate, cât și proaspete, și cu mai puțin ulei sau chiar fără ulei. Pentru rezultate optime, folosiți acest mod cu tava pentru preparare cu aer cald. Fixați temperatura, timpul și cantitatea conform indicațiilor din rețetă sau de pe ambalaj.	

Moduri de preparare cu aport de aburi

⚠ ATENȚIE

Asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut înainte de a utiliza modurile de preparare cu aburi.



- În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Selectați modul de preparare pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul rotativ**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare mod, consultați paragraful „Descrierea modurilor de preparare cu aport de aburi” de la pagina 18.)
 - Dacă ați selectat **Preparare la aburi**, treceți la **pasul 4**. (Pasul 2~3 nu este valabil pentru **Preparare la aburi**.)
- Fixați temperatura dorită.
 - Temperatura prestabilită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.
- Fixați nivelul de aburi.
 - Nivelul programat din fabrică este „Mediu”.



5. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
 - Durata maximă de preparare este de 10 ore.
6. După fixarea timpului de preparare, selectați opțiunea dorită după încheierea procesului de preparare, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Puteți selecta **Oprire cuptor**, **Păstrare temp.** sau **Păstrare la cald**.

OBSERVAȚIE

Dacă începeți prepararea fără a fixa timpul de preparare sau dacă setați funcția **Păstrare temp.**, va trebui să opriți cuptorul manual.



7. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a fixa ora de încheiere dorită.
 - Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va încheia. (De ex. **Gata la 13:30**)



8. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Dacă nu ați modificat ora de încheiere, cuptorul începe prepararea imediat.
 - Dacă ați modificat ora de încheiere, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

OBSERVAȚIE

- Puteți schimba temperatura și timpul de preparare în timpul preparării.
- În timpul preparării, selectați **Pauză**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a pune pauză. După ce ați pus pauza, puteți fie încheia, fie continua procesul de preparare.
 - Selectați **OK**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a încheia prepararea.
 - Selectați **Continuare**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a continua prepararea.
- După finalizarea preparării, pe ecran se afișează **+5 minute**.
 - Dacă doriți, selectați **+5 minute**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a prelungi timpul de preparare cu 5 minute.

Funcții și comenzi

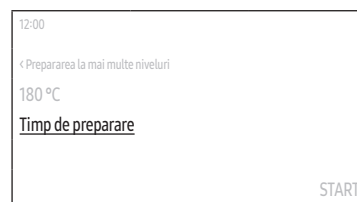
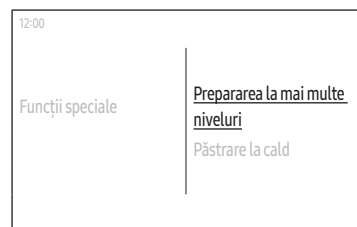
Descrierea modurilor de preparare cu aport de aburi

Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilă (°C)
Preparare la aburi	-	-
	Aburii fierbinți produși de generator sunt injectați în cuptor prin câteva duze cu jet, pentru a prepara alimentele. Acest mod este recomandat pentru prepararea legumelor, peștelui, ouălor, fructelor și orezului.	
Convecție și aburi	100-230	160
	Căldura generată de încălzitorul cu convecție și ventilatoare este menținută în mod continuu de aburii fierbinți. Intensitatea aburilor poate fi reglată la nivelurile Redus, Mediu sau Ridicat. Acest mod este recomandat pentru coacerea produselor de patiserie, tarte cu aluat dospit, pâine și pizza și pentru prăjirea cârnii și peștelui.	
Căldură de sus și aburi + Convecție	100-230	180
	Căldura generată de încălzitorul de sus și încălzitorul cu convecție este distribuită uniform în interiorul cuptorului de ventilator, iar aburii fierbinți mențin elementele de încălzire. Acest mod este recomandat pentru rumenirea preparatelor din carne sau pește.	
Căldură de jos și aburi + Convecție	100-230	200
	Căldura generată de elementul de încălzire de jos și încălzitorul cu convecție este distribuită uniform în interiorul cuptorului de ventilator, iar aburii fierbinți mențin elementele de încălzire. Acest mod este recomandat pentru rumenirea preparatelor care necesită coacere, de exemplu pizza sau plăcintă cu mere.	

OBSERVAȚIE

- Umpleți întotdeauna rezervorul cu apă proaspătă atunci când preparați în aceste moduri.
- După utilizarea modurilor de preparare cu aport de aburi, ștergeți umezeala din interiorul cuptorului, pentru a evita depunerile de calcar.

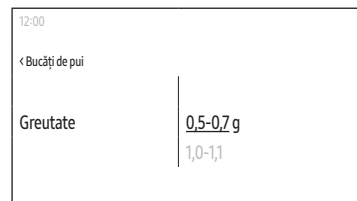
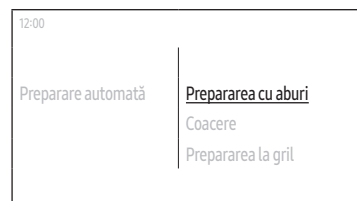
Funcții speciale



1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
2. Selectați **Funcție specială**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. Selectați funcția pe care doriți să o folosiți, după care apăsați **Butonul rotativ**. (Pentru informații amănunțite despre fiecare funcție, consultați paragraful „Descrierea funcțiilor speciale” de la pagina 19.)
4. Fixați temperatura dorită.
 - Temperatura prestabilă și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de preparare.
5. Selectați **Timp de preparare**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a fixa timpul de preparare dorit.
 - Durata maximă de preparare este de 10 ore.

Preparare automată

Cuptorul dispune de 35 de programe de preparare automată. Profitați de această funcție pentru a economisi timp sau pentru a învăța mai repede. Timpul de preparare și temperatura vor fi reglate în funcție de programul selectat.

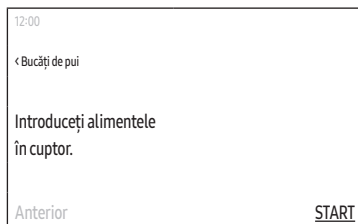


1. În ecranul principal, selectați **Convectie**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
2. Selectați **Preparare automată**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. Selectați categoria, după care apăsați **Butonul rotativ**.
4. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „Preparare automată” din paragraful „Preparare inteligentă” de la pagina 25.)
5. Citiți recomandarea, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
6. Selectați greutatea, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Este posibil ca acest pas să nu existe în unele programe.
 - Greutățile care pot fi selectate diferă în funcție de programul ales.

6. Selectați **Gata la**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a fixa ora de încheiere dorită.
 - Atunci când fixați timpul de preparare, pe ecranul cuptorului se afișează ora la care prepararea se va încheia. (De ex. **Gata la 13:30**)
7. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Dacă nu ați modificat ora de încheiere, cuptorul începe prepararea imediat.
 - Dacă ați modificat ora de încheiere, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a finaliza prepararea la ora fixată.

Descrierea funcțiilor speciale

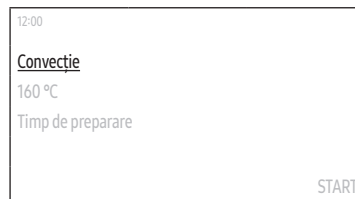
Mod	Interval de temperatură (°C)	Temperatură prestabilă (°C)
Prepararea la mai multe niveluri	40-250	160
	Folosiți această funcție pentru prepararea la două niveluri simultan.	
Păstrare la cald	60-100	60
	Folosiți acest program numai pentru păstrarea caldă a alimentelor preparate recent.	



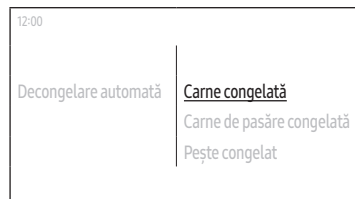
7. Turnați apă în rezervor conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Este posibil ca acest pas să nu existe în unele programe.
8. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
9. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

Decongelare automată

Cuptorul dispune de 5 de programe de decongelare automată. Folosiți această funcție pentru a decongela cu ușurință alimentele congelate. Timpul de preparare, nivelul de putere și temperatura vor fi reglate în funcție de programul selectat.



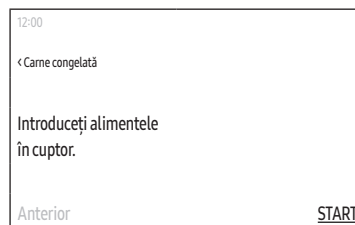
1. În ecranul principal, selectați **Convecție**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
2. Selectați **Decongelare automată**, după care apăsați **Butonul rotativ**.



3. Selectați programul pe care doriți să îl folosiți, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Pentru informații amănunțite despre fiecare program, consultați „Decongelare automată” din paragraful „Preparare inteligentă” de la pagina 29.)



4. Selectați greutatea, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Greutățile care pot fi selectate diferă în funcție de programul ales.
5. Pregătiți alimentele și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
6. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.



Temporizator

Adăugarea unei durate noi

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. În ecranul Temporizator, selectați **+**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Ignorați acest pas dacă aceasta este prima dată când adăugați durata temporizată.
4. Fixați ora.

Modificarea duratei curente

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. În ecranul Temporizator, selectați durata de pe care doriți să o modificați, după care apăsați **Butonul rotativ**.
4. Modificați durata.

Ștergerea duratei de temporizare

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. În ecranul Temporizator, selectați  după care apăsați **Butonul rotativ**.
4. Selectați **Ștergere** din dreapta duratei pe care doriți să o ștergeți, după care apăsați **Butonul rotativ**.
5. Selectați **Gata**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

Utilizarea temporizatorului

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Temporizator**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. Selectați **START** din dreapta duratei pe care doriți să o utilizați, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - După ce porniți temporizatorul, îl puteți întrerupe (pauză) sau anula.

OBSERVAȚIE

Atunci când durata fixată ajunge la punctul stabilit, se afișează mesajul „**Timp expirat.**”, însoțit de o melodie. Selectați **OK**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a închide mesajul.

Curățarea

Curățarea cu aburi

Funcție utilă pentru curățarea cu aburi a cantităților mici de resturi depuse.

Această funcție automată vă economisește timp, înlocuind curățarea manuală periodică.

1. Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
2. Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
3. Selectați **Curățare cu aburi**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
4. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
5. Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte de terminarea ciclului. Apa din interiorul cuptorului este foarte fierbinte și poate cauza arsuri.

OBSERVAȚIE

- În cazul în care există depuneri importante de grăsime, de exemplu după prăjire sau preparare la gril, se recomandă să îndepărtați manual petele persistente cu un produs de curățare înainte de a activa curățarea cu aburi.
- Lăsați ușa întredeschisă după finalizarea ciclului, pentru ca suprafața emailată interioară să se usuce complet.
- Dacă interiorul cuptorului este fierbinte, funcția de curățare automată nu se va activa. Așteptați până când cuptorul se răcește și încercați din nou.
- Nu turnați toată cantitatea de apă deodată în partea de jos a cuptorului. Turnați puțin câte puțin. În caz contrar, apa se va revărsa spre partea din față.

Funcții și comenzi

Îndepărtarea calcarului

Curățați interiorul generatorului de aburi, pentru a preveni alterarea calității și gustului preparatelor.

OBSERVAȚIE

- Cuptorul numără orele modurilor de preparare cu aport de aburi și vă anunță să activați funcția de îndepărtare a depunerilor de calcar atunci când este cazul. Puteți să mai folosiți modurile de preparare cu aport de aburi pentru următoarele două ore fără a efectua îndepărtarea depunerilor de calcar. Nu puteți însă folosi modurile de preparare cu aport de aburi după două ore fără a efectua îndepărtarea depunerilor de calcar.
- Atunci când primiți mesajul de notificare, selectați **Pornește acum**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a activa funcția de îndepărtare a depunerilor de calcar sau selectați **Mai târziu**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a amâna.
 -  : Îndepărtare calcar necesară.

- Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
- Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Selectați **Îndepărtare calcar**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Selectați **Înainte**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Dacă primiți mesajul că nu este apă suficientă, mai adăugați apă în rezervor, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- După finalizarea procesului de îndepărtare a calcarului, cuptorul evacuează apa automat.
- După finalizarea procesului de evacuare, goliți rezervorul de apă.
- Umpleți din nou rezervorul de apă cu 1.000 ml de apă potabilă conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați **OK**, după care apăsați butonul rotativ pentru a porni clătirea.
- După finalizarea procesului de clătire, goliți rezervorul de apă.
 - După golirea rezervorului, curățați-l înainte de a-l fixa la loc pe cuptor.

AVERTISMENT

- Purtați mănuși de cuptor atunci când manevrați rezervorul de apă.
- Folosiți numai agenți de îndepărtare a calcarului special concepuți pentru cuptoarele cu aburi sau aparatele de cafea.

ATENȚIE

- Nu anulați procesul de îndepărtare a calcarului odată început. În caz contrar, va trebuie să reporniți ciclul de îndepărtare a calcarului și să îl finalizați în următoarele trei ore pentru a activa modurile de preparare cu aport de aburi.
- Pentru a evita accidentele, nu îi lăsați pe copii să se apropie de cuptor.
- Pentru proporția corectă de apă și agent de îndepărtare a calcarului, urmați instrucțiunile producătorului.

Evacuarea

După utilizarea modurilor de preparare cu aport de aburi, trebuie să evacuați apa rămasă, pentru a evita efectele asupra altor moduri de preparare. De asemenea, dacă doriți să evacuați încă o dată apa pentru a curăța cuptorul, folosiți această funcție.

- Apăsați butonul  de pe panoul de comandă.
- Selectați **Curățare**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Selectați **Evacuare**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați **OK**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
 - Cuptorul evacuează apa din generatorul de aburi în rezervorul de apă.
- După finalizarea procesului de evacuare, goliți rezervorul de apă.
 - După golirea rezervorului, curățați-l înainte de a-l fixa la loc pe cuptor.

AVERTISMENT

- Purtați mănuși de cuptor atunci când manevrați rezervorul de apă.
- Nu scoateți rezervorul de apă în timpul evacuării.

OBSERVAȚIE

După ce începe procesul de evacuare, așteptați până la efectuarea ciclului complet.

Setări

Apăsați butonul  de pe panoul de comandă, selectați **Setări**, după care apăsați **Butonul rotativ** pentru a modifica setările cuptorului.

Pentru o descriere amănunțită, consultați tabelul de mai jos.

Meniu	Submeniu	Descriere
Conexiuni	Wi-Fi	Activarea sau dezactivarea Wi-Fi.
	Conexiune rapidă	Puteți conecta cuptorul la serverul SmartThings folosind o conexiune Wi-Fi. După ce cuptorul este conectat, puteți utiliza aplicația SmartThings pentru a verifica starea cuptorului și stadiul preparării și/sau pentru a controla cuptorul de la un dispozitiv mobil.
	Gestionare de la distanță	Selectați Activare , după care apăsați Butonul rotativ pentru a permite accesarea de la distanță a cuptorului de către personalul centrului de asistență în vederea verificării informațiilor interne.

Meniu	Submeniu	Descriere
Afișaj	Luminozitate	Puteți modifica luminozitatea ecranului.
	Economizor de ecran	Puteți activa sau dezactiva economizorul de ecran.  OBSERVAȚIE - Economizorul de ecran este o funcție care afișează data și ora pe ecran dacă nu se efectuează nicio operațiune pentru o anumită perioadă de timp în standby. - Activați economizorul de ecran pentru a activa tema Ceas și Perioadă de inactivitate.
	Tema Ceas	Puteți selecta tema Ceas.
	Perioadă de inactivitate	Puteți fixa durata de timp după care se activează economizorul de ecran.  OBSERVAȚIE - Consumul de curent poate crește în funcție de intervalul de timp fixat. - Dacă perioada de inactivitate este fixată la „Activat permanent”, luminozitatea ecranului LCD se schimbă automat la nivelul 2 dacă nu se efectuează nicio operațiune timp de 3 minute.

Funcții și comenzi

Meniu	Submeniu	Descriere
Data și ora	Data și ora automate	Puteți activa sau dezactiva actualizarea orei de pe internet. Trebuie să fiți conectat la rețeaua Wi-Fi.
	Selectați fusul orar	Puteți selecta fusul orar. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Fixarea datei	Puteți fixa data manual. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Fixarea orei	Puteți fixa ora manual. (Trebuie să dezactivați Data și ora automate.)
	Selectați formatul orei	Puteți selecta ora în formatul de 12 ore sau în cel de 24 de ore.
Limba		Puteți selecta o limbă.
Volum		Puteți regla volumul semnalelor sonore ale cuptorului.
Duritatea apei		Puteți regla duritatea apei folosite la modurile de preparare cu aport de aburi. - Moale: Până la 120 ppm - Medie: 120-240 ppm - Medie-dură: 240-350 ppm - Dură: Peste 350 ppm
Ajutor	Remediarea problemelor	Puteți consulta problemele și soluțiile propuse.
	Ghid pentru prima utilizare	Puteți consulta instrucțiuni simple pentru utilizarea elementară a cuptorului.

Meniu	Submeniu	Descriere
Despre dispozitiv	Denumirea modelului	Puteți identifica denumirea modelului cuptorului.
	Versiune software	Puteți afla versiunea curentă a firmware-ului. Atunci când o nouă versiune a software-ului este disponibilă, butonul Actualizare software va apărea în acest meniu.
	Informații legale	Puteți consulta informațiile legale.

Blocare

Puteți bloca panoul de comandă pentru a împiedica funcționarea neprevăzută.

- Pentru a activa funcția Blocare, apăsați butonul  de pe panoul de comandă, selectați **Blocare**, după care apăsați **Butonul rotativ**.
- Pentru a dezactiva funcția Blocare, țineți apăsat butonul  până când se afișează mesajul 'Control deblocat'.

Preparare inteligentă

Preparare automată

În tabelul de mai jos sunt prezentate 35 de programe automate pentru prepararea la aburi, coacere, preparare la gril, preparate la cuptor și încălzire. În tabel sunt specificate cantitățile și recomandările corespunzătoare.

Înainte de a utiliza aceste programe, umpleți cu apă proaspătă rezervorul de apă până la nivelul maxim. Celelalte programe funcționează în modul cuptor cu ventilator sau modul gril. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

1. Prepararea cu aburi

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Buchete de broccoli	0,2-0,6	Vas pentru aburi, perforat	2
	Așezați buchetele de broccoli în vasul pentru aburi și apăsați Start pentru a începe prepararea.		
Buchete de conopidă	0,2-0,6	Vas pentru aburi, perforat	2
	Așezați buchetele de conopidă în vasul pentru aburi și apăsați Start pentru a începe prepararea.		
File de pește la aburi	0,2-1,0	Vase pentru aburi, perforat	2
	Așezați fileurile de pește (2 cm) în vasele pentru aburi. Apăsați Start pentru a începe prepararea. Puteți așeza tava pentru preparare la cuptor pe partea de jos a cuptorului pentru a aduna lichidul scurs.		
Bucăți de pește la aburi	0,2-1,0	Vase pentru aburi, perforat	2
	Așezați bucățile de pește (3 cm) în vasele pentru aburi. Apăsați Start pentru a începe prepararea. Puteți așeza tava pentru preparare la cuptor pe partea de jos a cuptorului pentru a aduna lichidul scurs.		
Crevete la aburi	0,2-0,5	Vase pentru aburi, perforat	2
	Așezați crevetele (crude / decorticate sau nedecorticate) în vasele pentru aburi. Apăsați Start pentru a începe prepararea. Puteți așeza tava pentru preparare la cuptor pe partea de jos a cuptorului pentru a aduna lichidul scurs.		

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Piept de pui la aburi	0,2-1,0	Vase pentru aburi, perforat	2
	Așezați pieptul de pui în vasul pentru aburi și apăsați Start pentru a începe prepararea. Puteți așeza tava pentru preparare la cuptor pe partea de jos a cuptorului pentru a aduna lichidul scurs.		
Ouă fierte mediu	0,1-0,6	Vas pentru aburi, perforat	2
	Așezați 2-10 ouă în vasul pentru aburi. Dacă doriți ouă mai tari, lăsați-le circa două minute.		
Cartofi jumătăți la aburi	0,4-0,8	Vas pentru aburi, perforat	2
	Tăiați cartofii (150-200 g fiecare) în jumătăți, așezați-i în vasul pentru aburi și apăsați Start pentru a începe prepararea.		
Orez alb	0,2-0,4	Vas pentru aburi, perforat	2
	Aranjați uniform orezul alb (basmati sau pandan) într-un vas de yena cu fund plat. Adăugați 200 ml de apă rece pentru fiecare 100 g de orez. Amestecați după prepararea la aburi.		
Tartă, la aburi	0,4-0,6	Vas pentru aburi, perforat	2
	Puneți compoziția în 6 forme de tartă mici (100 ml în fiecare). Acoperiți cu folie alimentară. Așezați formele în vasul pentru aburi.		
Rehidratarea fructelor deshidratate	0,1-0,5	Vas pentru aburi, perforat	2
	Așezați fructele deshidratate (caise, prune, mere) în vasul pentru aburi.		
Topirea ciocolatei	0,1-0,3	Vas pentru aburi, perforat	2
	Rupeți tableta de ciocolată (neagră sau ciocolată de menaj), așezați bucățile într-un vas de yena mic și acoperiți cu folie sau cu capacul. Așezați vasul de yena în vasul pentru aburi. Lăsați acoperit pe durata programului. După ce scoateți vasul din cuptor, amestecați bine. (Pentru ciocolata albă sau ciocolata cu lapte, reduceți timpul cu 5 minute.)		

Preparare inteligentă

2. Coacere

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Plăcintă cu mere	1,2-1,4	Grătar pentru cuptor	1
	Așezați plăcinta cu mere într-un vas metalic rotund. Așezați-l pe grătarul pentru cuptor. Greutatea se calculează cu tot cu mere și restul ingredientelor.		
Blat pentru plăcintă cu fructe	0,3-0,5	Grătar pentru cuptor	2
	Puneți compoziția într-o formă metalică și așezați-o pe grătarul pentru cuptor.		
Negresă	0,5-0,7	Grătar pentru cuptor	2
	Puneți aluatul într-un vas de yena sau de ceramică rotund și așezați-l pe grătarul pentru cuptor.		
Prăjitură olandeză din unt	0,5-0,7	Grătar pentru cuptor	1
	Puneți compoziția într-o formă metalică și așezați-o pe grătarul pentru cuptor.		
Chec aromat cu miere și melasă	0,7-0,8	Grătar pentru cuptor	2
	Așezați aluatul proaspăt într-o tavă dreptunghiulară metalică de mărimea corespunzătoare (lungime de 25 cm). Așezați tava pe lungime față de ușă, pe grătarul pentru cuptor.		
Brioșe	0,5-0,6	Grătar pentru cuptor	2
	Puneți aluatul de brioșe într-o tavă metalică cu 12 forme. Așezați tava în mijlocul grătarului pentru cuptor.		
Pandișpan	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor	1
	Puteți 300 g de aluat într-o tavă de copt metalică rotundă, cu diametrul de 18 cm, 400 g de aluat în tavă cu diametru de 24 cm și 500 g de aluat în tavă cu diametrul de 26 cm. Așezați tava în mijlocul grătarului pentru cuptor.		
Pizza de casă	0,6-1,0	Tavă pentru preparare la cuptor	1
	Așezați pizza pe tava pentru preparare la cuptor. Greutatea este calculată cu toppinguri, de exemplu sos, legume, șuncă și cașcaval.		

3. Prepararea la gril

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Friptură de vită, subțire	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	4 / 1
	Așezați bucățile de friptură de vită una lângă alta, în tava pentru preparare la cuptor, pe mijlocul grătarului pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		
Bucăți de pui	0,5-0,7 1,0-1,2	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	4 / 1
	Ungeți bucățile de pui rece cu ulei și condimente. Așezați bucățile cu pielea în jos în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		
Copane de pui	0,5-0,7	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	4 / 1
	Așezați copanele de pui marinate unul lângă altul în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		
Bucăți de pește la gril	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	4 / 1
	Marinați fileurile de pește (1 cm) și așezați-le unul lângă altul în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
File de pește la gril	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	4 / 1
	Marinați fileurile de pește (1 cm) și așezați-le unul lângă altul în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		
Cotlete de miel	0,3-0,6	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	4 / 1
	Marinați cotletele de miel. Așezați cotletele în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		

4. Preparare la cuptor

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Pui întreg	1,0-1,1 1,2-1,3	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	2 / 1
	Ungeți puiul rece cu ulei și condimente. Așezați-l cu pieptul în jos în tava pentru preparare la cuptor, pe mijlocul grătarului pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		
Friptură de vită, mediu spre bine făcut	1,1-1,3	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	2 / 1
	Ungeți carnea cu ulei și condimente (numai piper, sarea trebuie adăugată după rumenire). Așezați carnea în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor, cu partea cu grăsime în jos. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul. După ce s-a rumenit, se înfășoară în folie de aluminiu și se mai lasă 5-10 minute.		
Friptură de porc	0,7-0,9	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru preparare la cuptor	2 / 1
	Ungeți carnea cu ulei și condimente și așezați-o cu partea cu grăsime în jos în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul.		

Preparare inteligentă

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Pește întreg	0,4-0,8	Grătar pentru cuptor / Tavă pentru pentru pentru preparare la cuptor	2 / 1
	Ungeți peștele întreg cu ulei și adăugați verdeață și condimente. Așezați peștii unul lângă altul, alternativ, cap-coadă, în tava pentru preparare la cuptor, pe grătarul pentru cuptor. Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK , după care apăsați Butonul rotativ . După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați Butonul rotativ pentru a relua procesul. Acest program este recomandat pentru pește întreg, de exemplu păstrăv, șalău sau doradă.		
Legume la cuptor	0,2-0,5	Tavă pentru preparare la cuptor	4
	Așezați legumele, de exemplu felii de dovlecei, ardei și vinete, ciuperci și roșii cherry în tava pentru preparare la cuptor. Ungeți-le cu un amestec de ulei de măsline, ierburi aromate și condimente.		
Cartofi copti	0,4-0,8	Tavă pentru preparare la cuptor	2
	Folosiți cartofii de mărime medie. Spălați și curățați cartofii. Ungeți-i cu un amestec de ulei de măsline, sare, piper și ierburi aromate. Așezați cartofii unul lângă altul în tava pentru preparare la cuptor.		

5. Reîncălzire automată

Aliment	Greutate (kg)	Accesorii	Nivelul grătarului
Pizza congelată	0,3-0,4 0,4-0,5	Grătar pentru cuptor	2
	Așezați pizza congelată pe mijlocul grătarului pentru cuptor.		
Cartofi prăjiți congealați	0,4-0,5	Tavă pentru preparare la cuptor	2
	Așezați uniform cartofii prăjiți congealați în tava pentru preparare la cuptor.		
Crochete de pește congelate	0,3-0,5	Tavă pentru preparare la cuptor	2
	Așezați uniform crochetele de pește congelate în tava pentru preparare la cuptor. Crochetele sunt mai gustoase dacă le întoarceți la semnalul sonor.		

Decongelare automată

Aliment	Greutate (kg)	Timp de așteptare (min.)	Nivelul grătarului
Carne congelată	0,2-0,5 0,8-1,5	10-30	Protejați întotdeauna marginile cu folie de aluminiu. Acest program este recomandat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete și carne tocată. Așezați carnea pe grătarul pentru cuptor. Introduceți grătarul la nivelul 2 și tava pentru preparare la cuptor la nivelul 1.
Carne de pasăre congelată	0,3-0,6 0,9-1,3	10-30	Înveliți întotdeauna vârfurile copanelor și aripilor în folie de aluminiu. Acest program este recomandat pentru decongelarea puilor întregi și a bucăților de carne de pui. Așezați carnea pe grătarul pentru cuptor. Introduceți grătarul la nivelul 2 și tava pentru preparare la cuptor la nivelul 1.
Pește congelat	0,3-0,8	10-30	Înveliți întotdeauna coada peștelui întreg în folie de aluminiu. Acest program este recomandat pentru decongelarea peștilor întregi și a fileurilor de pește. Așezați peștele pe grătarul pentru cuptor. Introduceți grătarul la nivelul 2 și tava pentru preparare la cuptor la nivelul 1.
Pâine congelată	0,1-0,3 0,4-0,6	5-10	Așezați pâinea pe orizontală, pe lungime față de ușă, în tava pentru preparare la cuptor, cu grătarul la nivelul 2. Acest program este recomandat pentru toate felurile de pâine feliată, precum și pentru chifle și baghete.

Aliment	Greutate (kg)	Timp de așteptare (min.)	Nivelul grătarului
Fructe congelate	0,2-0,6	5-10	Aranjați fructele uniform în tava pentru preparare la cuptor, cu grătarul la nivelul 2. Acest program este recomandat pentru toate felurile de fructe și fructe de pădure tăiate bucăți.

⚠ ATENȚIE

- După decongelarea cărnii (mai ales a celei de pasăre), lăsați cuptorul gol să funcționeze circa 10 minute în modul Convecție (200 °C) pentru a elimina bacteriile din interior.
- Nu recongelați alimentele după ce le-ați decongelat.

📖 OBSERVAȚIE

- După terminarea procesului de decongelare, aruncați apă din tavă și spălați rezervorul.
- Dacă a mai rămas apă în compartimentul de preparare, ștergeți-l cu o lavetă uscată.
- Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze timp de 3-10 minute după utilizarea modului Decongelare automată. Aceasta nu reprezintă o defecțiune și nu trebuie să vă îngrijorați.

Preparare inteligentă

Prepararea manuală

Modul de preparare cu aport de aburi

Preparare la aburi

Utilizați programările și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea la aburi. Vă recomandăm să umpleți întotdeauna rezervorul cu apă proaspătă până la nivelul maxim. În unele cazuri, puteți așeza tava pentru preparare la cuptor pe partea de jos a cuptorului pentru a aduna lichidul, de exemplu atunci când preparați file de pește.

Aliment	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Buchete de broccoli	12-14	Vas pentru aburi, perforat (2)
Morcovi întregi	25-30	Vas pentru aburi, perforat (2)
Legume tăiate felii (ardei, dovlecei, morcovi, ceapă)	15-20	Vas pentru aburi, perforat (2)
Fasole verde	20-25	Vas pentru aburi, perforat (2)
Sparanghel	10-15	Vas pentru aburi, perforat (2)
Legume întregi (anghinare, conopidă, știuleți de porumb)	25-35	Vas pentru aburi, perforat (2)
Cartofi decojiți (tăiați sferturi)	30-35	Vas pentru aburi, perforat (2)
File de pește (2 cm grosime)	15-20	Vas pentru aburi, perforat (2)
Crevete (crude/nedecorticate)	10-14	Vas pentru aburi, perforat (2)
Piept de pui	23-28	Vas pentru aburi, perforat (2)
Ouă fierte (tari)	16-20	Vas pentru aburi, perforat (2)
Găluște din aluat dospit congelate	25-30	Vas pentru aburi, perforat (2)

Aliment	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Orez alb (basmati sau pandan) (Folosiți un vas de yena cu fund plat, adăugați o cantitate dublă de apă)	30-35	Vas pentru aburi, perforat (2)
Orez cu lapte (Folosiți un vas de yena cu fund plat, adăugați o cantitate de două ori sau de patru ori mai mare de lapte)	40-50	Vas pentru aburi, perforat (2)
Compot de fructe (Folosiți un vas de yena rotund cu fund plat, adăugați o linguriță de zahăr și 2 lingurițe de apă)	25-35	Vas pentru aburi, perforat (2)
Tartă/Cremă caramel (6 vase pentru desert de 100 ml fiecare, acoperite cu folie)	20-25	Vas pentru aburi, perforat (2)
Budincă de vanilie cu ouă (Folosiți un vas de yena mare cu fund plat, acoperit cu folie)	30-35	Vas pentru aburi, perforat (2)

Preparare la aburi pe două niveluri

Utilizați programările și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea la aburi. Vă recomandăm să umpleți întotdeauna rezervorul cu apă proaspătă până la nivelul maxim. Dacă aveți alimente diferite cu același timp de preparare, le puteți introduce pe toate în cuptor în același timp. Dacă nu, introduceți mai întâi alimentul cu timpul de preparare cel mai lung. Așezați vasul pentru aburi la nivelul 2 și grătarul pentru cuptor la nivelul 4.

Aliment	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Preparare la 2 niveluri: Două feluri (file de pește/legume feliate)	15-20	Grătar pentru cuptor (4) / Vas pentru aburi, perforat (2)
Preparare la 2 niveluri: Două feluri (piept de pui/legume întregi)	25-30	Grătar pentru cuptor (4) / Vas pentru aburi, perforat (2)

Vă recomandăm să folosiți un vas de yena cu fund plat așezat pe grătarul pentru cuptor. Măriți timpul de preparare cu 20-30 % față de felul obișnuit dacă doriți să preparați mai multe alimente simultan.

Convecție și aburi / Căldură de sus și aburi + Convecție / Căldură de jos și aburi + Convecție

Utilizați programările și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru coacere și preparare la cuptor.

Vă recomandăm să umpleți întotdeauna rezervorul cu apă proaspătă până la nivelul maxim.

Aliment	Mod aburi combinat	Temp. (°C)	Preîncălzire	Nivel de aburi	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Foitaș tăiat fâșii (adăugați cașcaval ras)	Convecție și aburi	200	0	Redus	15-20	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Cornuri (aluat de cornuri gata preparat)	Convecție și aburi	180	0	Redus	20-25	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pâine de casă	Căldură de jos și aburi + Convecție	180	0	Mediu	30-40	Grătar pentru cuptor (1)
Legume gratinate / Cartofi grinați	Convecție și aburi	160-180	0	Mediu	35-50	Grătar pentru cuptor (2)
Friptură de vită, 1 kg Mediu-bine făcută	Căldură de sus și aburi + Convecție	Stadiul 1 : 180 Stadiul 2 : 180	X	Ridicat	Stadiul 1 : 25-35 Stadiul 2 : 25-35	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pui întreg	Căldură de sus și aburi + Convecție	Stadiul 1 : 210 Stadiul 2 : 210	X	Ridicat	Stadiul 1 : 30-40 Stadiul 2 : 20-30	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Bucăți de pui	Căldură de sus și aburi + Convecție	Stadiul 1 : 210 Stadiul 2 : 210	X	Ridicat	Stadiul 1 : 20-30 Stadiul 2 : 20-30	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)

OBSERVAȚIE

- Vă recomandăm să întoarceți alimentele în primul și al 2-lea stadiu.
- Dacă deschideți ușa în timpul preparării, cuptorul se oprește. Pentru a-l reporni, închideți ușa, selectați **START**, după care apăsați **Butonul rotativ**.

Preparare inteligentă

Ghid pentru utilizarea modului convecție

Convecție

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru coacere.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Convecție.

Aliment	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Prăjitură cu alune de pădure în formă pătrată	160-170	60-70	Grătar pentru cuptor (1)
Chec cu lămâie în formă de tort sau în formă rotundă	150-160	50-60	Grătar pentru cuptor (1)
Pandișpan	150-160	25-35	Grătar pentru cuptor (1)
Blat pentru tartă cu fructe	150-170	25-35	Grătar pentru cuptor (1)
Prăjitură cu fructe Streusel (aluat dospit)	150-170	30-40	Tavă pentru preparare la cuptor (2)
Cornuri	170-180	10-15	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Chifle	180-190	10-15	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Fursecuri	160-180	10-20	Tavă pentru preparare la cuptor (2)
Chipsuri la cuptor	200-220	15-20	Tavă pentru preparare la cuptor (2)

Căldură de sus + Convecție

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prăjit.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Căldură de sus + Convecție.

Așezați carnea pe grătarul pentru cuptor, urmând recomandarea pentru nivelul grătarului din tabel și folosiți tava pentru preparare la cuptor ca tavă de colectare a grăsimii la nivelul 1.

Aliment	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Friptură de vită (1 kg / Mediu)	170-190	60-90	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Spată de porc, bucată întreagă / Rulată (1 kg)	180-200	90-120	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Friptură de miel / Pulpă de miel (0,8 kg)	190-210	50-80	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pui întreg (1,2 kg)	200-220	50-70	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pește, păstrăvi întregi (2 buc. / 0,5 kg)	180-200	30-40	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Piept de rață (0,3 kg)	180-200	25-35	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)

Căldură de jos + Convecție

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru preparare la cuptor și rumenire.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Căldură de jos + Convecție.

Aliment	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Pizza de casă	180-200	20-30	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Tartă quiche / Plăcintă precoaptă refrigerată	180-200	10-15	Grătar pentru cuptor (1)
Pizza congelată cu blat cu praf de copt	180-200	15-20	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pizza congelată	180-200	15-25	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pizza rece	180-200	8-15	Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Plăcintă cu mere	160-180	60-70	Grătar pentru cuptor (1)
Pateuri din foitaj cu mere	180-200	10-15	Tavă pentru preparare la cuptor (1)

Ghid pentru prepararea la gril

Gril mare

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea la gril.

Fixați temperatura grilului la 220 °C și preîncălziți-l timp de 5 minute.

Aliment	Timpul 1 (min.)	Timpul 2 (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Chebap pe frigărui	8-10	6-8	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Friptură de porc	7-9	5-7	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Cârnați	6-8	6-8	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Bucăți de pui	20-25	15-20	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Friptură de somon	8-12	6-10	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Legume feliate	15-20	-	Tavă pentru preparare la cuptor (4)
Toast	2-3	1-2	Grătar pentru cuptor (4)
Toast cu cașcaval	3-5	-	Grătar pentru cuptor (4)

Preparare inteligentă

Gril și ventilator

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea la gril.

Fixați temperatura grilului la 220 °C și preîncălziți-l timp de 5 minute.

Aliment	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Cârnați	8-10	Grătar pentru cuptor (3)
Cartofi sferturi	20-25	Grătar pentru cuptor (3)
Cartofi prăjiți congelați	15-20	Tavă pentru preparare la cuptor (3)
Crochete congelate	20-25	Tavă pentru preparare la cuptor (3)
Bulete congelate	15-20	Tavă pentru preparare la cuptor (3)
Friptură de somon	15-20	Grătar pentru cuptor (3) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
File de pește	12-17	Grătar pentru cuptor (3) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Pește întreg	15-20	Grătar pentru cuptor (3) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Bucăți de pui	30-40	Grătar pentru cuptor (3) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)

Ghid pentru ventilatorul obișnuit

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru preparare la cuptor și rumenire.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Ventilator obișnuit.

Aliment	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Lasagna	200-220	20-25	Grătar pentru cuptor (2)
Legume gratinate	180-200	20-30	Grătar pentru cuptor (2)
Cartofi gratinați	180-200	40-60	Grătar pentru cuptor (2)
Pizza pe baghetă congelată	160-180	10-15	Tavă pentru preparare la cuptor (2)
Chec marmorat	160-180	50-70	Grătar pentru cuptor (1)
Chec	150-170	50-60	Grătar pentru cuptor (1)
Brioșe	180-200	20-30	Grătar pentru cuptor (1)
Fursecuri	180-200	10-20	Tavă pentru preparare la cuptor (2)

Convecție eco

În acest mod se folosește sistemul de încălzire optimizat, pentru a reduce consumul de energie în timpul preparării alimentelor. Se recomandă să nu se utilizeze funcția de preîncălzire pentru duratele din această categorie, pentru a reduce mai mult consumul de energie.

Alimente	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (min.)
Prăjitură crumble cu fructe, 0,8-1,2 kg	Grătar pentru cuptor	1	160-180	50-70
Cartofi s în coajă, 0,4-0,8 kg	Tavă pentru preparare la cuptor	2	190-200	60-70
Cârnați, 0,3-0,5 kg	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2 1	160-180	20-30
Cartofi prăjiți congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă pentru preparare la cuptor	2	180-200	30-40
Cartofi sferturi congelați, 0,3-0,5 kg	Tavă pentru preparare la cuptor	2	190-210	30-40
Fileuri de pește, coapte, 0,4-0,8 kg	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2 1	200-220	25-35
Fileuri de pește crocante, pane, 0,4-0,8 kg	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2 1	200-220	30-40
Mușchi de vită la cuptor, 0,8-1,2 kg	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2 1	180-200	60-70
Legume la cuptor, 0,4-0,6 kg	Tavă pentru preparare la cuptor	2	200-220	20-30

Sfaturi pentru reducerea consumului de energie

- Dacă timpul de preparare este mai mare de 30 de minute, puteți opri cuptorul cu 5-10 minute înainte de acest interval, pentru a reduce consumul de energie. Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Nu deschideți ușa în mod frecvent în timpul preparării, pentru a păstra temperatura în interior și pentru a reduce timpul și consumul de energie.

Ghid de preparare intensivă

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prăjit.
Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Intensiv (Sus + Jos + Convecție).

Aliment	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Lasagna (2 kg)	180-200	20-30	Grătar pentru cuptor (1)
Legume gratinate (2 kg)	160-180	40-60	Grătar pentru cuptor (1)
Cartofi gratinați (2 kg)	160-180	60-90	Grătar pentru cuptor (1)
Friptură de vită (2 kg/mediu)	160-180	60-90	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Rață întreagă (2 kg)	180-200	60-90	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
2 pui întregi (1,2 kg fiecare)	200-220	60-90	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)

Prăjire profesională

În acest mod se efectuează un ciclu automat de încălzire la peste 200 °C.
Încălzitorul de sus și ventilatorul de convecție funcționează în timpul procesului de pătrundere a cărnii.
După acest stadiu, alimentele sunt preparate lent la temperatura scăzută preselectată.
Prepararea se realizează cu încălzitoarele de sus și de jos.
Acest mod este recomandat pentru fripturile de carne, pasăre și pește.
Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prăjit.

Aliment	Temp. (°C)	Timp (ore)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Friptură de vită	80-100	3:30-4:30	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Friptură de porc	90-110	3:30-4:00	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
Piept de rață	80-100	1:30-2:00	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
File de vită	80-100	1:30-2:00	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)
File de porc	80-100	1:30-2:00	Grătar pentru cuptor (2) / Tavă pentru preparare la cuptor (1)

Preparare cu aer cald

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru prepararea cu aer cald.
Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.

Alimente	Dimensiune porție (g)	Temp. (°C)	Timp de preparare (min.)	Nivelul grătarului
Cartofi				
Cartofi prăjiți congelați	500-1000	210-220	20-25	3
Cartofi prăjiți congelați și condimentați	500-1000	210-220	15-20	3
Crochete de cartofi congelate	500-1000	210-220	15-20	3
Crochete de cartofi Hash Brown congelate*	500-1000	210-220	15-20	3
Cartofi sferturi congelați	500-1000	210-220	15-20	3
Cartofi prăjiți de casă la cuptor congelați	500-1000	190-200	20-25	3
Cartofi sferturi de casă congelați*	500-1000	200-210	20-25	3
Congelate				
Bulete de pui congelate	300-500	210-220	15-20	3
Aripioare de pui congelate*	500-1000	210-220	25-30	3
Inele de ceapă congelate	300-500	210-220	10-15	3
Crochete de pește congelate	300-500	210-220	15-20	3
Fâșii de pui crocante congelate	500-1000	210-220	20-25	3
Churros congelate	300-500	190-200	10-15	3
Carne de pasăre				
Copănele de pui proaspete*	500-1000	200-210	30-35	3
Aripioare de pui proaspete*	300-500	200-210	27-32	3
Piept de pui pane*	300-500	200-210	25-30	3

Preparare inteligentă

Alimente	Dimensiune porție (g)	Temp. (°C)	Timp de preparare (min.)	Nivelul grătarului
Legume				
Sparanghel pane	100-300	200	15-20	3
Vinete pane	200-400	200	15-20	3
Ciuperci pane	100-300	200	15-20	3
Ceapă pane	100-300	200	15-20	3
Conopidă pane	300-500	190-200	15-20	3
Amestec de legume pane	300-500	200	15-20	3

* Se întorc după 2/3 din timpul de preparare.

OBSERVAȚIE

- Așezați o foaie de copt sau o tavă pe suportul de sub tava de preparare cu aer cald, pentru a aduna lichidul scurs. Se reduc astfel stropirea și degajarea fumului.
- Înainte de a folosi foaia de copt, verificați temperatura maximă recomandată pentru utilizarea acesteia.
- În cazul produselor proaspete sau de casă, ungeți uniform cu ulei o suprafață mai mare, pentru a se rumeni mai bine.

Prepararea la mai multe niveluri (Special)

Folosiți temperaturile și timpii din acest tabel ca valori orientative pentru coacere.

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul în modul Preparare la mai multe niveluri.

Aliment	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesoriu (nivelul grătarului)
Prăjituri mici	150-160	20-30	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Mini-plăcinte	160-180	20-30	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Cornuri	160-180	20-30	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Foitaș	180-200	30-40	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Fursecuri	170-190	15-20	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Lasagna	160-180	30-45	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (2)
Cartofi prăjiți congelați	180-200	30-50	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Bulete congelate	180-200	20-30	2 tăvi pentru preparare la cuptor (4 + 2)
Pizza congelată	200-220	20-30	Grătar pentru cuptor (4) / Tavă pentru preparare la cuptor (2)

Preparate de probă

În conformitate cu standardul EN 60350

1. Coacerea

Recomandările pentru coacere sunt date pentru cuptorul preîncălzit. Introduceți tava pentru preparare la cuptor cu marginea îndoită spre ușă.

Tip de preparat	Vas și observații	Nivelul grătarului	Mod de preparare	Temp. (°C)	Timp de preparare (min.)
Prăjituri mici	Tavă pentru preparare la cuptor	1	Ventilator obișnuit	150-160	20-30
		1	Convecție	150-160	20-25
	Tavă pentru preparare la cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor	2 + 4	Preparare la mai multe niveluri	150-160	20-30
Pandișpan fără grăsimi	Formă de tort detașabilă pe grătarul mare (Antiaderentă, Ø 26 cm)	1	Tradițional	150-160	20-30
		1	Convecție	150-160	30-35
Prăjitură Shortbread	Tavă pentru preparare la cuptor	1	Tradițional	150-160	20-30
		1	Convecție	150-160	20-30
Prăjitură cu mere și aluat dospit	Tavă pentru preparare la cuptor	1	Tradițional	150-160	40-50
		1	Convecție	150-160	45-55
Plăcintă cu mere	Grătar mare + 2 Forme de tort detașabile (Antiaderente, Ø 20 cm)	1 așezată pe diagonală	Căldură de jos + Convecție	170-190	70-90

* Două tăvi aranjate pe grătar în stânga spate și în dreapta față.

Întreținere

2. Prepararea la gril

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute folosind funcția Gril.

Tip de preparat	Vas și observații	Nivelul grătarului	Mod de preparare	Temp. (°C)	Timp de preparare (min.)
Felii prăjite de franzelă albă	Grătar pentru cuptor	4	Gril	250	Primul 1-2 Al 2 ^{lea} 1-2
Burgeri de vită (12 fiecare)	Grătar pentru cuptor + Tavă pentru preparare la cuptor (pentru adunarea lichidului)	4+2	Gril	250	Primul 10-15 Al 2 ^{lea} 10-15

Curățarea

Curățați cuptorul în mod regulat, pentru a preveni acumularea impurităților în interiorul cuptorului. De asemenea, acordați atenție sporită ușii și suprafeței de etanșare a ușii (numai la anumite modele).

Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide cu ușurință, verificați mai întâi dacă s-au acumulat impurități la elementele de etanșare ale ușii. Folosiți o cârpă moale înmuiată în apă cu săpun pentru a curăța partea interioară și partea exterioară a cuptorului. Clătiți și uscați bine. Curățați urmele de degete și grăsime sau petele de pe suprafața exterioară (suprafața ușii sau ecran) cu o lavetă moale și soluție de curățat geamuri sau detergent neutru și ștergeți cu o lavetă moale, curată și uscată.

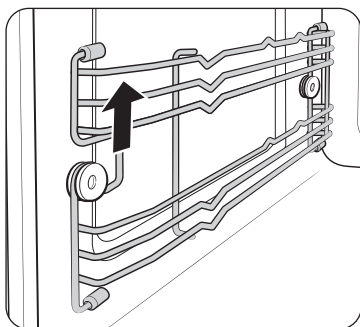
Îndepărtarea impurităților persistente cu miros neplăcut din interiorul cuptorului

1. Așezați o cană cu suc de lămâie diluat în interiorul cuptorului gol, în centru.
2. Încălziți cuptorul timp de 10 minute la temperatura maximă a modului cuptor.
3. La finalizarea ciclului, așteptați până când cuptorul se răcește. Apoi, deschideți ușa și curățați spațiul de preparare.

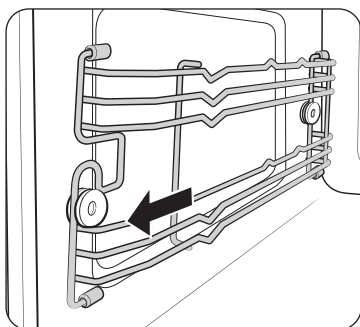
⚠ ATENȚIE

- Păstrați curățenia ușii și a suprafeței de etanșare a ușii și asigurați-vă că ușa se deschide și se închide cu ușurință. În caz contrar, durata de viață a cuptorului poate scădea.
- Aveți grijă să nu vărsați apă în orificiile de ventilație ale cuptorului.
- Nu utilizați substanțe abrazive sau chimice pentru curățare.
- După fiecare utilizare a cuptorului, utilizați un detergent slab pentru a curăța spațiul de preparare, după ce cuptorul s-a răcit.

Grătare laterale (numai la anumite modele)



1. Ridicați partea din față a grătarului pentru a-l elibera din suport.



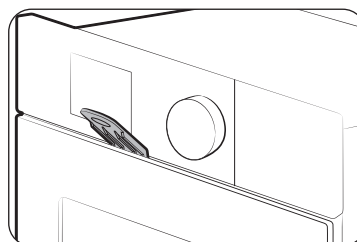
2. Trageți grătarul spre dumneavoastră pentru a-l scoate.
3. Procedați la fel pentru celălalt grătar.
4. Curățați ambele grătare laterale.
5. După ce le-ați curățat, urmați pașii 1 și 2 în ordine inversă pentru a fixa la loc grătarele.

OBSERVAȚIE

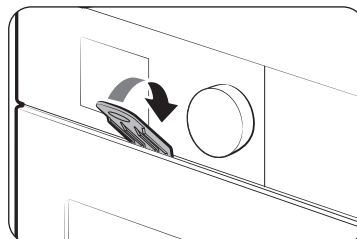
Cuptorul funcționează fără grătarele laterale și suporturile în poziție.

Deschiderea manuală a ușii

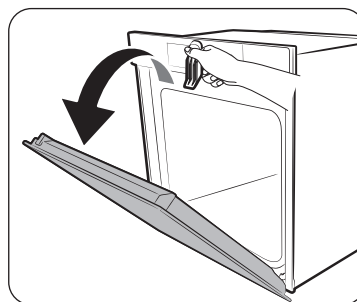
Dacă ușa nu se deschide automat și doriți să o deschideți manual, puteți folosi deschizătorul pentru ușă.



1. Introduceți deschizătorul în spațiul dintre ușă și panoul de comandă.



2. Împingeți spre față deschizătorul.



3. Ușa se va deschide manual.

AVERTISMENT

- Ușa poate fi fierbinte. Folosiți mănuși de cuptor când deschideți ușa manual.
- O cantitate mare de aburi poate ieși dacă ușa este deschisă manual. Aburii pot cauza arsuri. Stați la distanță și așteptați până când aburii se risipesc înainte de a scoate preparatele din cuptor.

OBSERVAȚIE

Dacă ușa nu se deschide automat, scoateți cablul de alimentare din priză și lăsați cuptorul să se răcească. Dacă problema reapare, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

Înlocuire (reparație)

AVERTISMENT

Acest cuptor nu are în interior componente ce pot fi demontate de operator. Nu încercați să înlocuiți sau să reparați cuptorul.

- Dacă descoperiți probleme la balamale, garnitura de etanșare și/sau ușă, contactați un tehnician calificat sau un centru de service Samsung din zona dumneavoastră, pentru asistență tehnică.
- Dacă doriți să înlocuiți becul, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră. Nu îl înlocuiți dumneavoastră.
- Dacă observați o problemă la carcasa exterioară a cuptorului, mai întâi deconectați cablul de alimentare de la sursa de alimentare, apoi contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

Pregătirea pentru o perioadă lungă de neutilizare

Dacă nu utilizați cuptorul o perioadă lungă de timp, scoateți din priză cablul de alimentare și mutați cuptorul într-un loc uscat, fără praf. Praful și umezeala ce se acumulează în interiorul cuptorului pot afecta funcționarea la parametri optimi.

Remediarea problemelor

Este posibil să întâmpinați probleme la utilizarea cuptorului. În astfel de situații, consultați mai întâi tabelul de mai jos și încercați soluțiile propuse. Dacă problema nu se remediază sau dacă vreunul dintre codurile de informare continuă să fie afișat pe ecran, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

Aspecte de verificat

Dacă întâmpinați vreo problemă cu cuptorul, consultați mai întâi tabelul de mai jos și încercați soluțiile propuse.

Problemă	Cauză	Acțiune
Informații generale		
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	Pot exista substanțe străine prinse între butoane.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.
	Pentru modelele cu butoane tactile: Există umezeală la exterior.	Ștergeți umezeala din exterior.
	Blocarea pentru copii este activată.	Dezactivați blocarea pentru copii.
Nu este afișată ora.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Opțiunea de afișare este dezactivată.	Activați opțiunea de afișare. Ora curentă dispare timp de câteva minute după activarea opțiunii de afișare. Acest lucru este normal.
Cuptorul nu funcționează.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
	Mecanismele de siguranță pentru deschiderea ușii sunt acoperite cu substanțe străine.	Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou.

Remedierea problemelor

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	Utilizatorul a deschis ușa pentru a întoarce alimentele pe partea cealaltă.	După ce alimentele au fost întoarse, selectați Continuare, după care apăsați butonul rotativ.
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	Cuptorul a funcționat o perioadă lungă de timp.	După ce gătiți o perioadă lungă de timp, lăsați cuptorul să se răcească.
	Ventilatorul de răcire nu funcționează.	Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire.
	Încercați să utilizați cuptorul fără alimente în interior.	Puneți alimentele în cuptor.
	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptor.	În partea din față și în partea din spate a cuptorului sunt prevăzute orificii de admisie/evacuare, pentru ventilare. Păstrați distanțele specificate în ghidul de instalare a produsului.
	Se utilizează mai multe ștecăre în aceeași priză.	Alegeți o singură priză care va fi utilizată pentru cuptor.
Cuptorul nu este alimentat electric.	Nu există alimentare cu energie electrică.	Asigurați alimentarea cu energie electrică.
Se aud pocnituri în timpul funcționării, iar cuptorul nu funcționează.	Prepararea de alimente în recipiente sigilate sau în recipiente cu capac poate produce sunete asemănătoare unor pocnituri.	Nu utilizați recipiente etanșe, deoarece acestea se pot sparge din cauza dilatării conținutului.

Problemă	Cauză	Acțiune
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	Nu există un spațiu de ventilare suficient pentru cuptor.	În partea din față și în partea din spate a cuptorului sunt prevăzute orificii de admisie/evacuare, pentru ventilare. Păstrați distanțele specificate în ghidul de instalare a produsului.
	Există obiecte așezate pe cuptor.	Îndepărtați toate obiectele de pe cuptor.
Ușa nu se deschide corect.	Între ușă și interiorul cuptorului au rămas resturi alimentare.	Curățați cuptorul, după care deschideți ușa.
Ușa nu se poate închide.	Motorul ușii automate nu este pornit.	Împingeți ușa cu mâna pentru a o ține închisă și apăsați butonul de deschidere automată pentru a porni motorul.
Lumina din interior este slabă sau becul nu se aprinde.	Ușa a fost lăsată deschisă mai mult timp.	Lumina din interior se poate stinge automat atunci când ușa este lăsată deschisă pentru mai mult timp. Închideți și deschideți din nou ușa sau apăsați butonul „Lumină”.
	Becul din interior este acoperit cu substanțe străine.	Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați din nou.
Se aude un semnal sonor în timpul preparării.	Dacă se utilizează funcția de preparare automată, acest semnal sonor indică faptul că alimentele trebuie întoarse pe partea cealaltă în timpul dezghețării.	Întoarceți alimentele atunci când apare notificarea, selectați OK, după care apăsați butonul rotativ. După aceea, selectați Continuare și apoi apăsați butonul rotativ pentru a relua procesul.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu este echilibrat.	Cuptorul este instalat pe o suprafață denivelată.	Asigurați instalarea cuptorului pe o suprafață orizontală, stabilă.
Apar scântei în timpul preparării.	Se utilizează recipiente metalice în timpul preparării/dezghețării.	Nu utilizați recipiente metalice.
La conectarea alimentării, cuptorul începe să funcționeze imediat.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa și verificați din nou.
Cuptorul este încărcat cu electricitate.	Alimentarea electrică sau priza de curent nu este prevăzută cu o împământare corespunzătoare.	Asigurați-vă că alimentarea electrică și priza de curent sunt corect împământate.
Picură apă.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Ies aburi pe la ușa.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Rămâne apă în cuptor.	Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.	Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Luminozitatea din cuptor variază.	Luminozitatea se modifică în funcție de puterea de ieșire, diferită pentru fiecare funcție.	Modificările puterii de ieșire în timpul preparării nu reprezintă defecțiuni. Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	Pentru ventilarea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze timp de 5 minute după finalizarea preparării.	Aceasta nu este o defecțiune a cuptorului.

Problemă	Cauză	Acțiune
Gril		
Iese fum în timpul funcționării.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
	Alimentele se află prea aproape de gril.	Puneți alimentele la o distanță adecvată în timpul preparării.
	Alimentele nu sunt preparate și/sau aranjate.	Asigurați-vă că alimentele sunt preparate și aranjate în mod corespunzător.

Remedierea problemelor

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul		
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și încercați din nou.
Iese fum în timpul preîncălzirii.	La prima utilizare a cuptorului, este posibil ca elementele de încălzire să emane fum.	Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla.
	Alimentele se află pe elementele de încălzire.	Lăsați cuptorul să se răcească și îndepărtați alimentele de pe elementele de încălzire.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	Se utilizează materiale de gătit din plastic sau materiale care nu sunt termorezistente.	Utilizați vase de gătit din sticlă, recomandate pentru temperaturi ridicate.
Se simte un miros neplăcut provenit din interiorul cuptorului.	Resturile alimentare sau din plastic s-au topit și au rămas lipite în interior.	Utilizați funcția de curățare cu aburi, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată. Pentru a elimina și mai rapid mirosul, puneți o felie de lămâie în interior și porniți cuptorul.

Problemă	Cauză	Acțiune
Cuptorul nu prepară alimentele corect.	Ușa cuptorului este deschisă des în timpul preparării.	Nu deschideți ușa des decât dacă preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți des ușa, temperatura din interior scade și alimentele nu sunt preparate corect.
	Comenzile cuptorului nu sunt setate corect.	Setați corect comenzile cuptorului și încercați din nou.
	Grilul sau celelalte accesorii nu sunt introduse corect.	Introduceți corect accesorii.
	Se utilizează vase de gătit de tip sau dimensiuni greșite.	Resetați comenzile sau utilizați vase adecvate, cu fund plat.

Cod de informare

În cazul în care cuptorul nu funcționează, pe ecran se poate afișa un cod de informare. Consultați tabelul de mai jos și încercați soluțiile propuse.

Cod	Descriere	Acțiune
C-20	Circuitul senzorului de temperatură este întrerupt.	Scoateți din priză cablul de alimentare și contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.
	Scurtcircuit la senzorul de temperatură.	
C-70	Circuitul senzorului de aburi este întrerupt.	
	Scurtcircuit la senzorul de aburi.	
C-F0	Nu există comunicare între MICOM principal și SubMICOM.	
C-F1	Apare numai atunci când Citire sau Scriere EEPROM nu funcționează.	Scoateți din priză cablul de alimentare, lăsați cuptorul să se răcească și reporniți-l.
C-d4	Motorul ușii automate este defect.	
C-21	Acest cod apare atunci când temperatura cuptorului este ridicată, și dacă temperatura depășește valoarea limită în timpul funcționării în fiecare mod. (Detectare a incendiului.)	
C-F2		
C-d0	Tastele tactile nu mai funcționează.	
		Oprii cuptorul și încercați din nou.
		Scoateți din priză cablul de alimentare, lăsați cuptorul să se răcească și curățați butonul. (Praful, Apă) Dacă problema re apare, contactați un centru de service Samsung din zona dumneavoastră.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Sursa de alimentare		230 V ~ 50 Hz
Consum de energie	Putere maximă	2850 W
	Gril	2550 W
	Convecție	2500 W
	Aburi	2850 W
Metodă de răcire		Motor ventilator de răcire
Dimensiuni (l x H x A)	Unitate independentă	595 X 456 X 570 mm
	Incorporabil	560 X 446 X 549 mm
Volum		50 litri
Greutate	Netă	33,4 Kg
	Cu ambalaj de transport	41,1 Kg

* Acest produs conține o sursă de lumină de clasă de eficiență energetică <G>.

Fișa cu datele tehnice ale produsului

SAMSUNG		SAMSUNG
Cod model		NQ5B7993A**
Indice de eficiență energetică per compartiment (IEE compartiment)		80,3
Clasă de eficiență energetică per compartiment		A+
Consumul de energie (curent electric) necesară pentru încălzirea unui preparat standard într-un compartiment al unui cuptor electric încălzit în timpul unui ciclu în modul normal per compartiment (energie electrică finală) (CE compartiment electric)		-
Consumul de energie necesară pentru încălzirea unui preparat standard într-un compartiment al unui cuptor electric încălzit în timpul unui ciclu în modul cu ventilație forțată per compartiment (energie electrică finală) (CE compartiment electric)		0,61 kWh/ciclu
Număr de compartimente		1
Sursă de încălzire per compartiment (electrică sau gaz)		electrică
Volum per compartiment (V)		50 L
Tipul cuptorului		Incorporabil
Greutatea aparatului (M)		33,4 Kg
Consum de energie total în standby (W) (Cu condiția ca toate porturile de rețea să fie deschise)		1,9 W
Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)		20 min.
Wi-Fi	Consum de energie în standby (W)	1,9 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	20 min.
Modul oprit	Consum de energie	0,5 W
	Interval de timp pentru gestionarea alimentării (min.)	30 min.

Date calculate în conformitate cu standardul EN 60350-1, EN 50564, Regulamentele Comisiei (UE) nr. 65/2014 și (UE) nr. 66/2014 Regulamentul (CE) nr. 1275/2008.

Sfaturi pentru reducerea consumului de energie

- În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă, cu excepția momentelor în care întoarceți alimentele.
Nu deschideți ușa în mod frecvent în timpul preparării, pentru a păstra temperatura în interiorul cuptorului și pentru a reduce consumul de energie.
- Dacă timpul de preparare este mai mare de 30 de minute, cuptorul poate fi oprit cu 5-10 minute înainte de acest interval, pentru a reduce consumul de energie. Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Programați-vă prepararea alimentelor, pentru a evita oprirea cuptorului între două preparări, reducând astfel consumul de energie și timpul pentru reîncălzirea cuptorului.
- Ori de câte ori este posibil, preparați mai multe feluri simultan.

OBSERVAȚIE

Prin prezenta, Samsung declară faptul că acest echipament radio respectă Directiva 2014/53/UE și dispozițiile legale relevante din Marea Britanie.

Textul integral al declarației de conformitate UE și al declarației de conformitate pentru Marea Britanie poate fi consultat la următoarea adresă de internet: Declarația de conformitate oficială poate consulta la adresa <http://www.samsung.com>. Accesați Support (Asistență) > Search Product Support (Căutare produs pentru asistență), apoi introduceți denumirea modelului.

ATENȚIE

Funcția WLAN 5 GHz a acestui echipament poate fi utilizată numai în spații închise în toate țările UE și în Regatul Unit.

Wi-Fi	Gamă de frecvență	Putere de transmisie (Maximă)
	2400- 2484 MHz	20 dBm
	5150- 5250 MHz	23 dBm
	5250- 5350 MHz	23 dBm
	5470- 5725 MHz	23 dBm

Anunț Open Source

Software-ul inclus în acest produs conține un software Open Source. Puteți obține codul sursă complet corespunzător pentru o perioadă de trei ani de la ultima expediere a acestui produs. În acest scop, contactați echipa noastră de asistență de pe <http://opensource.samsung.com> (Folosiți meniul „Solicitare”).

De asemenea, codul sursă complet corespunzător poate fi obținut pe un suport fizic, de exemplu pe un CD-ROM; se va achita o taxă minimă.

URL-ul următor http://opensource.samsung.com/opensource/Common_R18_TZ4_0/seq/0 duce la informații despre licența Open Source aferentă acestui produs. Această ofertă se adresează tuturor persoanelor care primesc aceste informații.



Vă rugăm să rețineți că garanția Samsung NU acoperă apelurile de service pentru explicarea funcționării produsului, pentru remedierea unei instalări inadecvate sau pentru efectuarea operațiunilor normale de curățare sau întreținere.

ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/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) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

ȚARĂ	SUNAȚI-NE	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support



Combi Steam Built-in Oven

User manual

NQ5B7993A**



SAMSUNG

Contents

Using this manual	3
The following symbols are used in this user manual	3
Safety instructions	3
Important safety instructions	3
Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)	6
Installation	7
What's included	7
Installation instructions	8
Install in the cabinet	8
Before you start	11
Control panel	11
Initial settings	11
Side racks	12
Water reservoir	13
Operations	14
Oven modes	14
Auto door	14
Steam assisted modes	16
Special Function	18
Auto Cook	19
Auto Defrost	20
Timer	21
Cleaning	21
Settings	23
Lock	24

Cooking Smart	25
Auto Cook	25
Auto Defrost	29
Manual cooking	30
Test dishes	36
Maintenance	37
Cleaning	37
Opening the door manually	38
Replacement (repair)	39
Care against an extended period of disuse	39
Troubleshooting	39
Checkpoints	39
Information codes	43
Technical specifications	43
Appendix	44
Product data sheet	44
Open Source Announcement	45

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Oven.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this user manual

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury, death and/or property damage**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **personal injury and/or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

Important safety instructions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Safety instructions

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives since they are not considered to be a reliable fixing means.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

If this appliance has cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning. The cleaning function depends on the model.

If this appliance has cleaning function, during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away. The cleaning function depends on the model.

Only use the temperature probe recommended for this oven. (Meat probe model only)

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

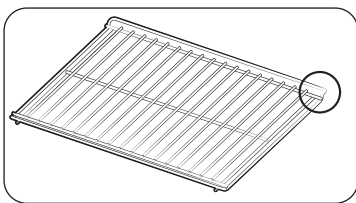
The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.



Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads. (Depending on model)

⚠ CAUTION

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.

In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it. Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service center or your dealer.

Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.

The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.

The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.

Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

If this appliance has a vapour or steam cooking function, do not operate this appliance when the water supply cartridge is damaged. (Vapour or steam function model only)

When the cartridge is cracked or broken, do not use it and contact your nearest service center. (Vapour or steam function model only)

This oven has been designed only for the cooking of household foods.

During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.

Never store flammable materials in the oven.

The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.

When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the Vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.

Frozen foods such as pizzas should be cooked on the big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

Do not pour water into the bottom of the oven when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.

The oven door must be closed during cooking.

Do not line the bottom of the oven with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.

Fruit juices will leave stains, which can become permanent on the enamel surfaces of the oven.

When cooking very moist cakes, use the deep pan.

Do not rest bakeware on the open oven door.

Safety instructions

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

Do not step, lean, sit or place heavy items on the door.

Do not open the door with unnecessarily strong force.

WARNING: Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

WARNING: Do not leave the door open while oven is cooking.

WARNING: If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door. (Auto door(Handleless) model only)

WARNING: If you close or open the door while the product is in operation, make sure to use oven mitts or potholders. If you touch the door with your bare hands, you may get burned since the surface of the door is hot. (Auto door(Handleless) model only)

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

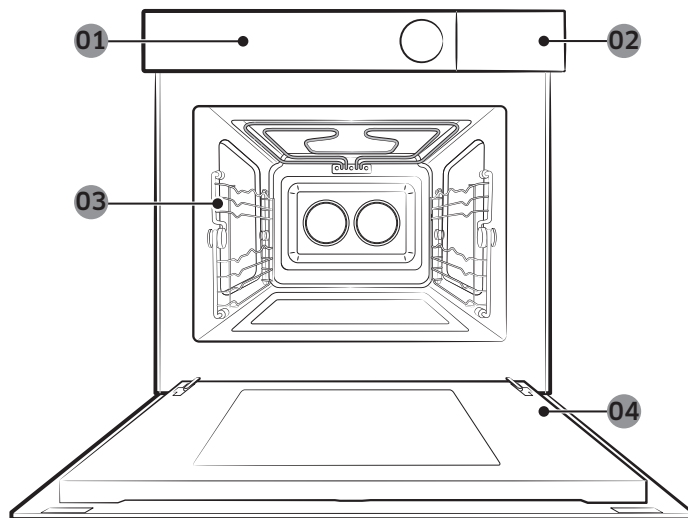
For information on Samsung's environmental commitments and product specific regulatory obligations e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit:
www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



01 Control panel

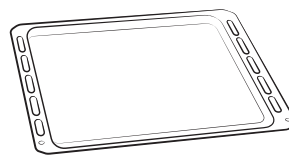
02 Water reservoir

03 Side racks

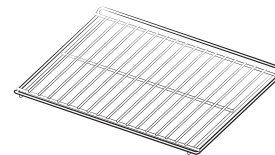
04 Door

Accessories

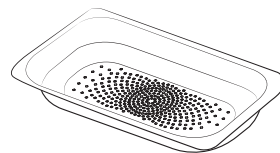
The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



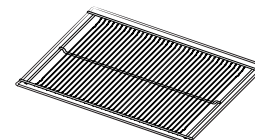
Baking tray



Oven rack



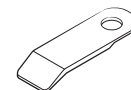
Steam dish



Air fry rack
(Useful for air fry mode.)



3 Screws (M4 L25)



Door Opener

NOTE

See the **Cooking Smart** on page 25 to determine the appropriate accessory for your dishes.

Installation

Installation instructions

General technical information

Electrical Supply	230 V ~ 50 Hz	
Dimensions (W × H × D)	Set size	595 x 456 x 570 mm
	Built in size	560 x 446 x 549 mm

This appliance complies with EU regulations.

Disposal of packaging and appliance

Packaging is recyclable.

Packaging may consist of the following materials:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene(PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety

- This appliance should only be connected by a qualified technician.
- The Oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting.
- It should be used exclusively for cooking food in a home setting.
- The appliance is hot during and after use.
- Exercise caution when young children are present.

Electrical connection

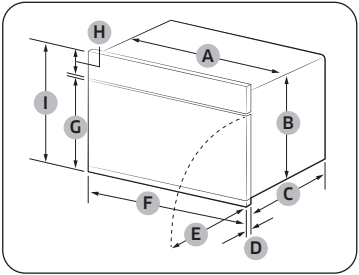
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

Install in the cabinet

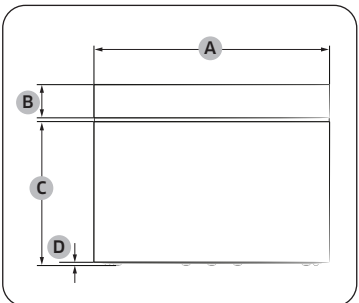
Kitchen cabinets in contact with the oven must be heatresistant up to 100 °C. Samsung will take no responsibility for damage of cabinets from the heat.

Required dimensions for installation (This product is dedicated to built-in products.)



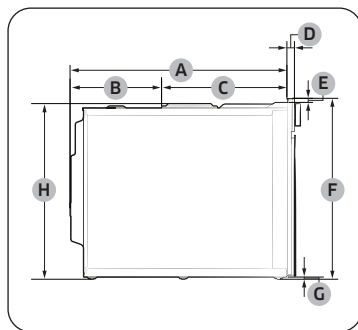
Oven (mm)

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



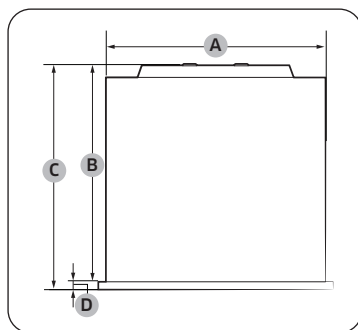
Oven (mm)

A	595
B	85
C	360
D	6



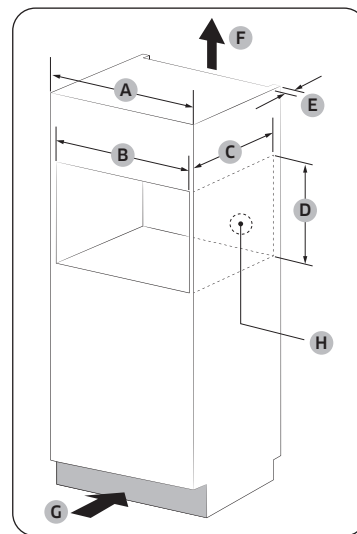
Oven (mm)

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



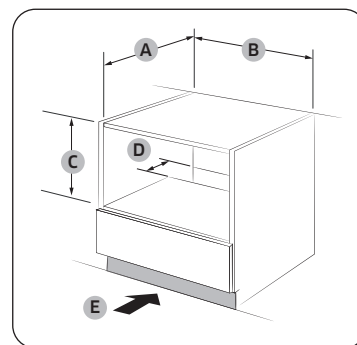
Oven (mm)

A	560
B	549
C	570
D	21



Built-in cabinet (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 446 / Max. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Space for power outlet (30 Ø Hole)



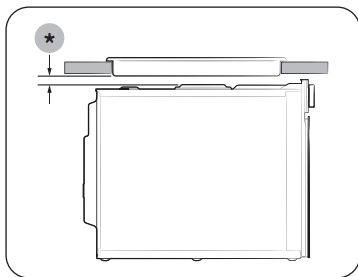
Under-sink cabinet (mm)

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

NOTE

Minimum height requirement (C) is for oven installation alone.

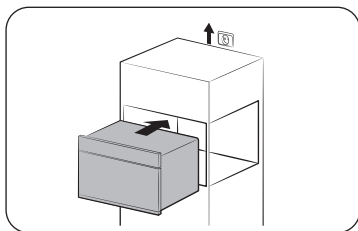
Installation



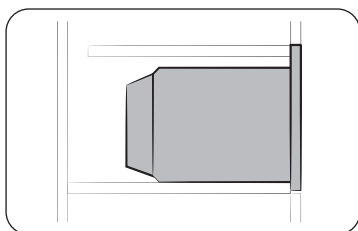
Installing with a hob

To install a hob on top of the oven, check the installation guide of the hob for the installation space requirement (*).

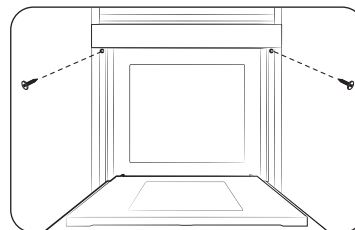
Mounting the oven



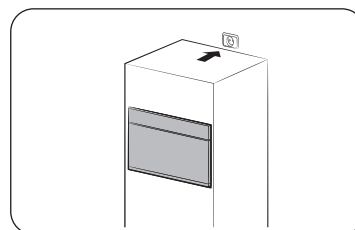
1. Slide the oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.



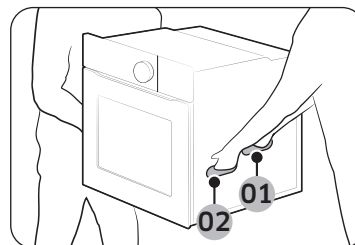
2. Slide the oven completely into the recess.



3. Fasten the oven using the two screws (4 x 25 mm) provided.



4. Make the electrical connection. Check that the appliance works.



Be sure to hold the appliance with 2 side handles when unpacking the product.

01 Side handle 1

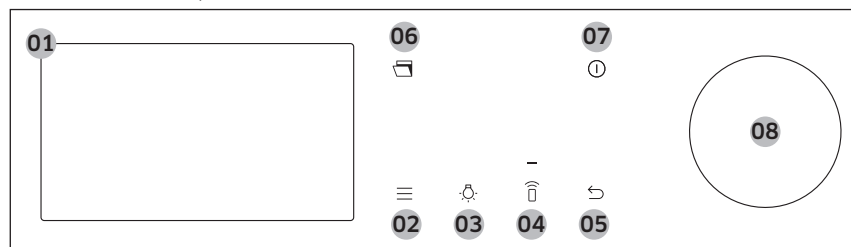
02 Side handle 2

After the installation is complete, remove the protective film, tape, and other packing material, and take out the provided accessories from inside of the oven. To remove the oven from the cabinet, first disconnect power to the oven and remove 2 screws on both sides of the oven.

Before you start

Control panel

The oven's control panel features a display (non-touch), dial knob and touch buttons to control the oven. Please read the following information to learn about the oven's control panel.



01 Screen	Displays the menu, information, and cooking progress.
02 Options	Tap to see the Options list.
03 Light	Tap to turn the oven light on or off.
04 Smart Control	Tap to turn the Smart Control function on or off. NOTE Easy Connection should be set prior to use this function.
05 Back	Tap to move to the previous screen.
06 Open Door	Tap to open the door automatically.
07 Power	Tap to turn the screen on or off.
08 Dial Knob	Turn left and right to navigate through the menus and lists. An item will be underlined to show you where you are on the screen. Press to select the underlined item.

Initial settings

When you turn on the oven for the first time, the Welcome screen appears with the Samsung logo. Follow the on-screen instructions to complete the initial settings. You can change the initial settings later by accessing the Settings screen.

1. On the welcome screen, select **Start setup**, and then press the **Dial Knob**.
2. Set the language.
 - a. Select the language, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
3. Agree with the "Terms and Conditions" and "Privacy Policy".
4. Connect your appliance to the SmartThings app.
 - a. On the Mobile Experience screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Scan the QR code on the screen with your smartphone and follow the onscreen instruction on your phone to complete the connection.
 - If you do not wish to proceed this step, select **Skip**, and then press the **Dial Knob** to proceed next step.
 - c. Once you get the message that you are successfully connected, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.

Before you start

5. Set the time zone.
 - a. Select your time zone, and then press the **Dial Knob**.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Set the date.
 - a. Select the day, month, and year. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

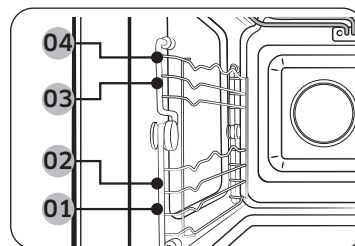
7. Select the time.
 - a. Set the hour and minute. Press the **Dial Knob** after selecting each item.
 - b. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.

NOTE

Skip this step if you have connected your appliance to the SmartThings app.

8. Select **Done**, and then press the **Dial Knob** to complete the setting.
 - Guide for first use screen appears. You can select **LEARN MORE**, and then press the **Dial Knob** to see the guide or select **LATER**, and then press the **Dial Knob** to skip this step.

Side racks



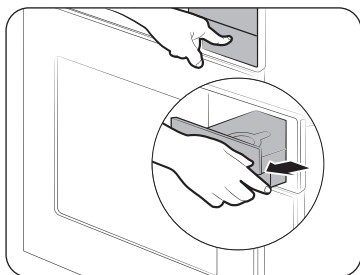
- 01 Level 1
- 02 Level 2
- 03 Level 3
- 04 Level 4

- Insert the accessory to the correct position inside of the oven.
- Take caution in removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.

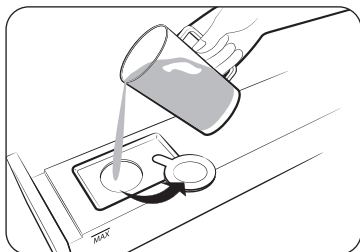
Before you start

Water reservoir

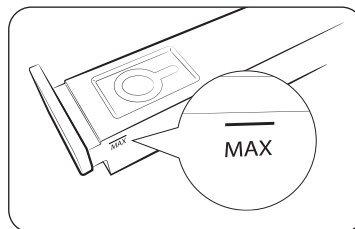
The water reservoir is used for steam functions. Fill it with water in advance of steam cooking.



1. Locate the water reservoir in the top-right corner. Push the cover to open and pull out the reservoir to remove.

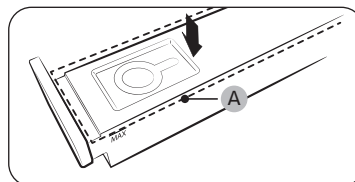


2. Open the reservoir cap, and fill the reservoir with 600 ml of drinkable water.
3. Close the cap, and reinsert the reservoir and close the cover.



NOTE

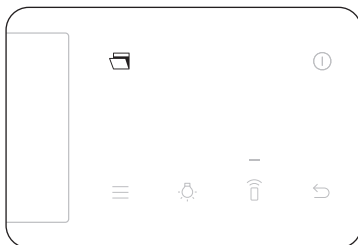
Do not exceed the MAX line.



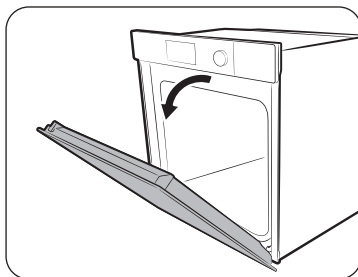
NOTE

Make sure the upper case (A) of the water reservoir is closed before using the oven.

Auto door



1. Press the **Auto door** button.



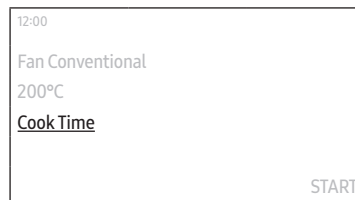
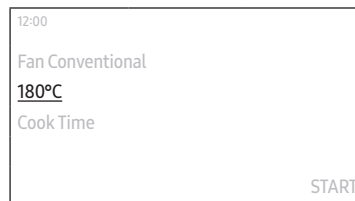
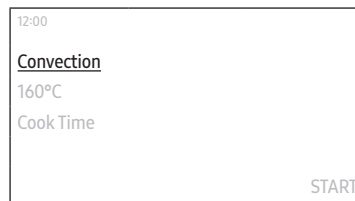
2. The door will open automatically.

⚠ CAUTION

If the door opens automatically, it may hit children or pets. Make sure that there are no children or pets in range of the door.

Operations

Oven modes

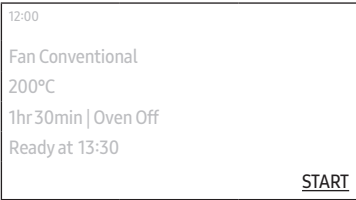
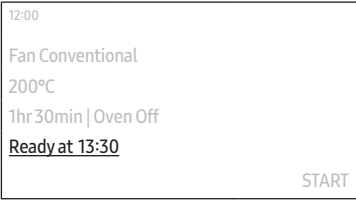


1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each mode, see "Oven mode descriptions" section on page 15.)
3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.
4. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.
5. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
 - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.
 - The Large Grill mode does not support the **Keep Warm** option.

📖 NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.

Operations



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
- When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
 - Select **OFF**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
 - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Oven mode descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Convection	40-250	160
	The rear heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for baking and roasting on different levels at the same time.	
Fan Conventional	40-250	180
	The heat is generated from the top and bottom heating elements with fans. This setting is suitable for baking and roasting.	
Eco Convection	40-250	160
	Eco Convection uses the optimized heating system to save energy while cooking. The cooking times slightly increases, but the cooking results remain the same. Note that this mode does not require preheating.	
Large Grill	150-250	220
	The large-area grill emits heat. Use this mode for browning the tops of food (for example, meat, lasagne, or gratin).	
Fan Grill	40-250	180
	Two top heating elements generate heat, which is distributed by the fan. Use this mode for grilling meat or fish.	

NOTE

Eco Convection mode of heating used to determine the energy efficiency class is in accordance with EN60350-1.

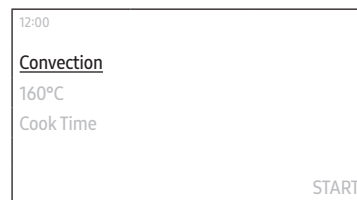
Operations

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Top Heat + Convection	40-250	180
	The top heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for roasting that requires a crispy top (for example, meat or lasagne).	
Bottom Heat + Convection	40-250	200
	The bottom heating element generates heat, which is evenly distributed by the convection fan. Use this mode for pizza, bread, or cake.	
Intensive Cook	40-250	220
	Intensive Cook activates all heating elements alternately to distribute heat evenly inside the oven. Use this mode for large recipes, such as large gratins or pies.	
Pro-Roasting	80-200	160
	Pro-Roasting runs an automatic pre-heating cycle until the oven temperature reaches 220 °C. Then, the top heating element and the convection fan start operating to sear food such as meat. After searing, the meat will be cooked at low temperatures. Use this mode for beef, poultry, or fish.	
Air Fry	150-250	220
	Air Fry uses hot air for crispier and healthier frozen or fresh foods without, or less oil, than normal convection modes. For best results, use this mode on a Air fry tray. Follow recipe or package directions for set temperature, time and quantity.	

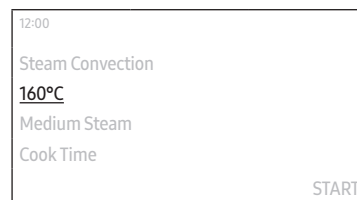
Steam assisted modes

⚠ CAUTION

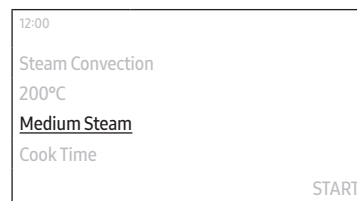
Make sure the water reservoir is filled before using the steam assisted modes.



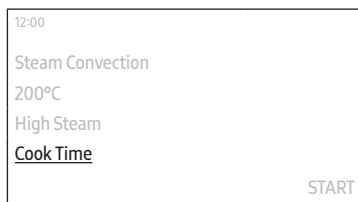
1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select the desired cook mode, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each mode, see "Steam assisted mode descriptions" section on page 18.)
 - If you selected **Steam Cook**, go to step 4. (Step 2~3 is not applicable for **Steam Cook**.)



3. Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature range differ depending on the cook mode.



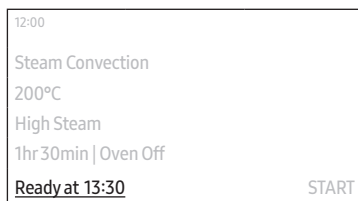
4. Set the steam level.
 - The default setting is "Medium".



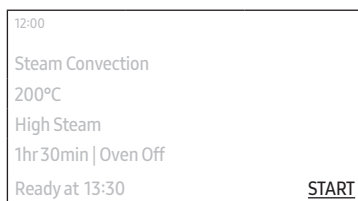
5. Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.
6. After setting the cooking time, select the option you want to run at the end of cooking, and then press the **Dial Knob**.
 - You can select **Oven Off**, **Keep Temp.**, or **Keep Warm**.

NOTE

If you start cooking without setting the cooking time or set **Keep Temp.** for option, you must stop the oven manually.



7. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
 - When you set the cooking time, the oven displays the time cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



8. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

NOTE

- You can change the temperature and cooking time during cooking.
- During cooking, select **Pause**, and then press the **Dial Knob** to pause. Once you pause cooking, you can either end or continue cooking.
 - Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to end cooking.
 - Select **Continue**, and then press the **Dial Knob** to continue cooking.
- When cooking is complete, **+5 mins** appears on the screen.
 - You can select **+5 mins**, and then press the **Dial Knob** to extend the cooking for 5 more minutes.

Operations

Steam assisted mode descriptions

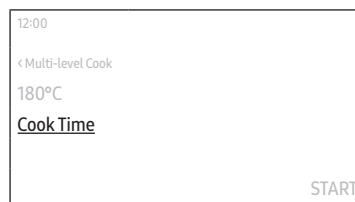
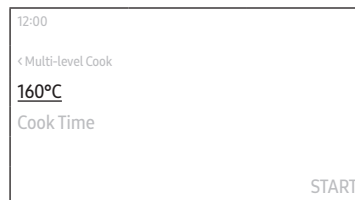
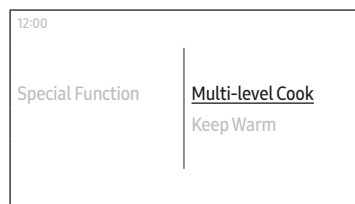
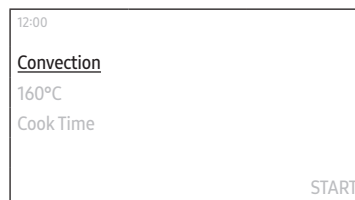
Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Steam Cook	-	-
	Hot steam from the steam generator is injected through several jet nozzles into the oven to cook food. This mode is suitable for cooking vegetables, fish, eggs, fruits, and rice.	
Steam Convection	100-230	160
	The heat generated by the convection heater and fans is continuously supported by hot steam. The intensity of the steam can be adjusted to Low, Medium, or High. This mode is suitable for baking puff pastries, yeast cake, bread, and pizza and roasting meat and fish.	
Steam Top Heat + Convection	100-230	180
	The heat generated by the top heater and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for roasting crusty dishes like meat, poultry, or fish.	
Steam Bottom Heat + Convection	100-230	200
	The heat generated by the bottom heating element and the convection heater is shared evenly in the oven by the fan, and the hot steam supports the heating elements. This mode is suitable for crispy baking foods like pizza or apple pie.	



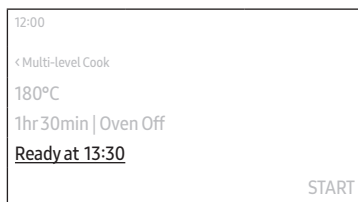
NOTE

- Always fill the water reservoir with fresh water when cooking with these modes.
- After using the steam assisted modes, always wipe moisture inside the oven to prevent scale.

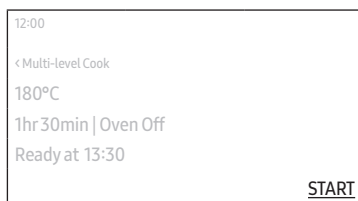
Special Function



- On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
- Select **Special Function**, and then press the **Dial Knob**.
- Select the desired function, and then press the **Dial Knob**.
(For detailed information of each function, see "Special Function descriptions" section on page 19.)
- Set the desired temperature.
 - The default temperature and the temperature differ depending on the cook mode.
- Select **Cook Time**, and then press the **Dial Knob** to set the desired cooking time.
 - Maximum cooking time is 10 hours.



6. Select **Ready at**, and then press the **Dial Knob** to set the desired end time.
- When you set the cooking time, the oven displays the time the cooking will end. (Ex. **Ready at 13:30**)



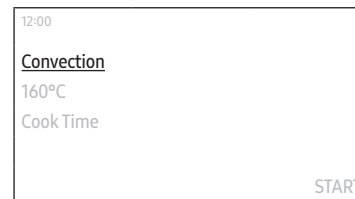
7. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
- If you did not change the end time, the oven starts cooking immediately.
 - If you changed the end time, the oven will automatically adjust the start time to end cooking at the set time.

Special Function descriptions

Mode	Temperature range (°C)	Default temperature (°C)
Multi-level Cook	40-250	160
	Use this for cooking with two multi-levels at the same time.	
Keep Warm	60-100	60
	Use this only for keeping foods warm that has just been cooked.	

Auto Cook

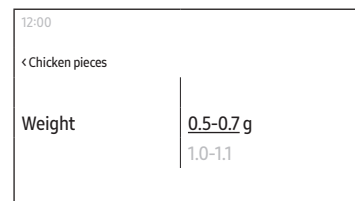
The oven offers 35 Auto Cook programmes. Take advantage of this feature to save your time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected programme.



- On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
- Select **Auto Cook**, and then press the **Dial Knob**.

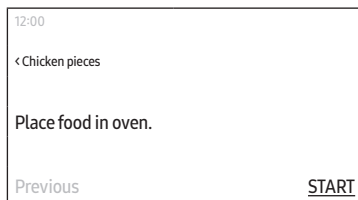


- Select the category, and then press the **Dial Knob**.
- Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see "Auto Cook" in "Cooking Smart" section on page 25.)
- Read the tip, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
- Select the weight, and then press the **Dial Knob**.



- This step may not apply to some programmes.
- Available weight differs depending on the selected programme.

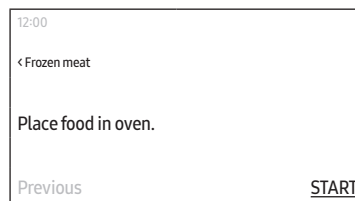
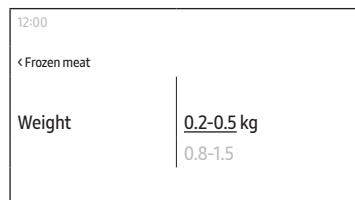
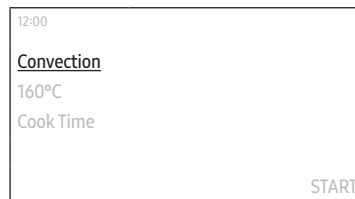
Operations



7. Pour the water in the water reservoir as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 - This step may not apply to some programmes.
8. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
9. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Auto Defrost

The oven offers 5 Auto Defrost programmes. Take advantage of this feature to conveniently defrost items. The cooking time, power level and temperature will be adjusted according to the selected programme.



1. On the main screen, select **Convection**, and then press the **Dial Knob**.
2. Select **Auto Defrost**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select the desired programme, and then press the **Dial Knob**.
 - For detailed information of each programme, see “Auto Defrost” in “Cooking Smart” section on page 29.)
4. Select the weight, and then press the **Dial Knob**.
 - Available weight differs depending on the selected programme.
5. Prepare food and accessories as instructed on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
6. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Timer

Adding the new Timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select **+**, and then press the **Dial Knob**.
 - Skip this step if you are adding the timer for the first time.
4. Set the time.

Editing the existing Timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select the Timer you want to edit, and then press the **Dial Knob**.
4. Change the time.

Deleting the Timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. On the Timer screen, select , and then press the **Dial Knob**.
4. Select **Delete** on the right side of the Timer you want to delete, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **Done**, and then press the **Dial Knob**.

Using the Timer

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Timer**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **START** on the right side of the Timer you want to use, and then press the **Dial Knob**.
 - Once you start the timer, you can pause or cancel the timer.

NOTE

When the time has elapsed to a set point, a message of “**Time is up.**” appears with a melody. Select **OK**, and then press the **Dial Knob** to dismiss the message.

Cleaning

Steam Clean

This is useful for cleaning light soiling with steam.

This automatic function saves you time by removing the need for regular manual cleaning.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Steam Clean**, and then press the **Dial Knob**.
4. Follow the instruction on the screen, select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
5. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.

WARNING

Do not open the door before the cycle is complete. The water inside the oven is very hot, and it can cause burns.

NOTE

- If the oven is heavily soiled with grease, for example, after roasting or grilling, it is recommended to remove stubborn soil manually using a cleaning agent before activating Steam cleaning.
- Leave the oven door ajar when the cycle is complete. This is to allow the interior enamel surface to dry thoroughly.
- While the oven is hot inside, auto cleaning is not activated. Wait until the oven cools down and try again.
- Do not pour water onto the bottom by force. Do it gently. Otherwise, the water overflows to the front.

Operations

Descale

Clean inside the steam generator to prevent affecting the food quality and taste.

NOTE

- The oven counts the time of steam assisted modes and notifies you to run the Descale function when required. You can still use the steam assisted modes for the next two hours without running the Descale function. However, you cannot use the steam assisted modes after two hours unless you run and complete the Descale function.
 - When you get the notification message, select **Start now**, and then press the **Dial Knob** to run the Descale function, or select **Later**, and then press the **Dial Knob** to postpone it.
 -  : Descale required.
1. Touch the  button on the control panel.
 2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
 3. Select **Descale**, and then press the **Dial Knob**.
 4. Select **Next**, and then press the **Dial Knob**.
 5. Follow the instruction on the screen, select **START**, and then press the **Dial Knob**.
 - If you get a notification message that you have insufficient water, add more water in the water reservoir, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
 6. When descaling is complete, the oven drains water automatically.
 7. Once draining is complete, empty the water reservoir.
 8. Refill the water reservoir with 1000 ml of drinkable water as instructed on the screen, select **OK**, and then press the Dial Knob to start rinsing.
 9. When rinsing is complete, empty the water reservoir.
 - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Use only descaling agents that are specific to steam ovens or coffee machines.

CAUTION

- Do not cancel descaling in the process. Otherwise, you must restart the descaling cycle and complete within the next three hours in order to enable steam assisted modes.
- To avoid accidents, keep children away from the oven.
- For the mixture ratio of water and the descaling agent, follow the agent manufacturer's instruction as it precedes.

Drain

After using the steam assisted modes, you must drain the remaining water to prevent affecting other cooking modes. Also, if you want to drain again for cleaning purposes, use this function.

1. Touch the  button on the control panel.
2. Select **Cleaning**, and then press the **Dial Knob**.
3. Select **Drain**, and then press the **Dial Knob**.
4. Select **START**, and then press the **Dial Knob**.
5. Follow the instruction on the screen, select **OK**, and then press the **Dial Knob**.
 - The oven drains water from the steam generator to the water reservoir.
6. When draining is complete, empty the water reservoir.
 - After emptying the reservoir, clean it before putting it back to the oven.

WARNING

- Wear oven gloves when you handle the water reservoir.
- Do not remove the water reservoir while draining.

NOTE

Once the oven starts draining, please wait until the draining cycle is complete.

Settings

Touch the  button on the control panel, select **Settings**, and then press the **Dial Knob** to change various settings for your oven.

Please refer to the following table for detailed descriptions.

Menu	Submenu	Description
Connections	Wi-Fi	You can turn the Wi-Fi on or off.
	Easy Connection	You can connect the oven to the SmartThings server via a Wi-Fi connection. When the oven is connected, you can use the SmartThings app to check the status of the oven and/or control it from a mobile device.
	Remote management	Select Activate , and then press the Dial Knob to allow the Call Centre to access your oven remotely to check internal information.

Menu	Submenu	Description
Display	Brightness	You can change the brightness of the display screen.
	Screen saver	You can turn the screen saver on or off.  NOTE - The Screen saver is a function that displays the date and time on your screen if there is no input for a certain time in standby status. - Turn on Screen saver to activate Clock theme and Timeout.
	Clock theme	You can select the clock theme.
	Timeout	You can set the length of time before the screen saver turns on.  NOTE - Energy consumption may increase depending on your setting. - When the timeout setting is set to "Always on", the brightness of the LCD automatically changes to level 2 if there is no action for 3 minutes.

Operations

Menu	Submenu	Description
Date & time	Automatic date and time	You can turn on or turn off to update time from the Internet. You must be connected to the Wi-Fi network.
	Select time zone	You can select the time zone. (You must disable Automatic date and time.)
	Set date	You can manually set a date. (You must disable Automatic date and time.)
	Set time	You can manually set time. (You must disable Automatic date and time.)
	Select time format	You can select the time format from 12-hour or 24-hour format.
Language		You can select a language.
Volume		You can adjust the volume of the oven.
Water hardness		You can adjust the water hardness of the water you use for steam assisted modes. • Soft: Up to 120 ppm • Medium: 120-240 ppm • Medium-Hard: 240-350 ppm • Hard: Over 350 ppm
Help	Troubleshooting	You can check the troubleshooting.
	Guide for first use	You can check the simple instructions on basic use of the oven.

Menu	Submenu	Description
About device	Model name	You can check the model name of our oven.
	SW version	You can check the current version of the firmware. When you have new software available, SW update button will appear on this menu.
	Legal information	You can check the legal information.

Lock

You can lock the control panel to prevent any unintended operation.

- To activate the Lock function, touch the  button on the control panel, select **Lock**, and then press the **Dial Knob**.
- To deactivate the Lock function, touch and hold the  button until you see the 'Control is unlocked.' message.

Cooking Smart

Auto Cook

The following table presents 35 Auto Programmes for Steam cooking, Baking, Grilling, Roasting and Reheat. The tables contains its quantities and appropriate recommendations.

Before using those programmes always fill water reservoir up to maximum level with fresh water. The other programmes are running with fan oven mode or grill mode. Use oven gloves while taking out!

1. Steaming

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Broccoli florets	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put broccoli florets on the steam dish and push the start to cook.		
Cauliflower florets	0.2-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put cauliflower florets on the steam dish and push the start to cook.		
Steamed fish fillet	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put fish fillet (2 cm) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Steamed fish steak	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put fish steak (3 cm) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Steamed prawns	0.2-0.5	Steam dishes, perforated	2
	Put prawn (raw / uncooked-peeled or unpeeled) on the steam dishes. Push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Steamed chicken breast	0.2-1.0	Steam dishes, perforated	2
	Put chicken breast on the steam dishes and push the start to cook. You can use the baking tray on bottom for dripping.		
Egg, medium-boiled	0.1-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put 2-10 eggs on the steam dish. If you like more firm eggs, leave the eggs to stand for a couple of minutes.		
Steamed potato half	0.4-0.8	Steam dish, perforated	2
	Cut potatoes (each 150-200 g) into halves and put on the steam dish and push the start to cook.		
White rice	0.2-0.4	Steam dish, perforated	2
	Distribute white rice (basmati or pandan) evenly in a flat pyrex dish. Add for each 100 g of rice, 200 ml cold water. Stir after steaming.		
Flan, steamed	0.4-0.6	Steam dish, perforated	2
	Put flan mixture in 6 small flan dishes (100 ml in each). Cover with cling film. Put dishes steam dish.		
Steeping dried fruit	0.1-0.5	Steam dish, perforated	2
	Put dried fruits (apricots, plums, apple) on the steam dish.		
Melting chocolate	0.1-0.3	Steam dish, perforated	2
	Break chocolate (pure or baking chocolate) into pieces, put in a small glass pyrex dish and cover with plastic foil or lid. Put dish on the steam dish. Keep covered during programme. After taking out stir well. (For white or milk chocolate decrease 5 min.)		

Cooking Smart

2. Baking

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Apple pie	1.2-1.4	Oven rack	1
	Put apple pie into a round metal dish. Put on the oven rack. The weight ranges include apple and so on.		
Base for fruit pie	0.3-0.5	Oven rack	2
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Brownies	0.5-0.7	Oven rack	2
	Put dough into a round glass pyrex or ceramic dish on the oven rack.		
Dutch butter pie	0.5-0.7	Oven rack	1
	Put batter into metal base dish on the oven rack.		
Dutch loaf cake	0.7-0.8	Oven rack	2
	Put fresh dough into suitable sized rectangular metal baking dish (length 25 cm). Put dish lengthway to the door on oven rack.		
Muffins	0.5-0.6	Oven rack	2
	Put muffin dough into metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish in the middle of oven rack.		
Sponge cake	0.3-0.6	Oven rack	1
	Put 300 g dough into 18 cm, 400 g into 24 cm and 500 g into 26 cm diameter round black metal baking dish. Set dish in the middle of oven rack.		
Homemade pizza	0.6-1.0	Baking tray	1
	Put pizza on the baking tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese.		

3. Grilling

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Beef steak, thin	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Put beef steaks side by side in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Chicken pieces	0.5-0.7 1.0-1.2	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put skin-side down on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Chicken drumsticks	0.5-0.7	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Put the marinated chicken drumsticks side by side on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Grilled fish steak	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Grilled fish fillet	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate fish fillet (1 cm) and put side by side on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Lamb chops	0.3-0.6	Oven rack / Baking tray	4 / 1
	Marinate lamb chops. Put lamb chops on oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

4. Roasting

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Whole chicken	1.0-1.1 1.2-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush chilled chicken with oil and spices. Put breast-side-down, in the middle of oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		
Roast beef, medium rare	1.1-1.3	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush the beef with oil and spices (pepper only, salt should be added after roasting). Put it on the oven rack and baking tray, with the fat-side down. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. After roasting and during standing time of 5-10 minutes it should be wrapped in aluminium foil.		
Roast pork	0.7-0.9	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Put pork roast, brushed with oil and spices, with the fat-side down on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process.		

Cooking Smart

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Whole fish	0.4-0.8	Oven rack / Baking tray	2 / 1
	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the oven rack and baking tray. Turn the food over when the notification pops up, select OK , and then press the Dial Knob . Then, select Continue , and then press the Dial Knob to resume process. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.		
Roasted vegetables	0.2-0.5	Baking tray	4
	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into baking tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.		
Baked potato	0.4-0.8	Baking tray	2
	Use middle sized potatoes. Rinse and clean potatoes. Brush skin with a mixture of olive oil, salt pepper and herbs. Put potatoes side by side on baking tray.		

5. Auto Reheat

Food Item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level
Frozen pizza	0.3-0.4 0.4-0.5	Oven rack	2
	Put frozen pizza in the middle of oven rack.		
Frozen oven chips	0.4-0.5	Baking tray	2
	Distribute frozen oven chips on baking tray.		
Frozen fish fingers	0.3-0.5	Baking tray	2
	Put frozen fish finger evenly on baking tray. If turnover when beeps, you can get the better results.		

Auto Defrost

Food Item	Weight (kg)	Standing time (min.)	Shelf level
Frozen meat	0.2-0.5 0.8-1.5	10-30	Always shield the edges with aluminium foil. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Put the meat on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen poultry	0.3-0.6 0.9-1.3	10-30	Always shield the leg and wing tips with aluminium foil. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Put poultry on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen fish	0.3-0.8	10-30	Always shield the tail of a whole fish with aluminium foil. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Put fish on the oven rack. Insert oven rack in shelf level 2, baking tray in shelf level 1.
Frozen bread	0.1-0.3 0.4-0.6	5-10	Put bread horizontally, lengthways to the door on the baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced bread, as well as for bread rolls and baguettes.

Food Item	Weight (kg)	Standing time (min.)	Shelf level
Frozen fruit	0.2-0.6	5-10	Distribute fruits evenly into baking tray, shelf level 2. This programme is suitable for all kinds of sliced fruits or berries.

CAUTION

- After defrosting meat (particularly poultry), operate the empty oven about 10 minutes in the Convection mode (200 °C) for killing bacteria in the cavity.
- Do not refreeze food once it has thawed.

NOTE

1. When you have finished defrosting, pour out the water in the tray and wash out the tank.
2. Dry the cooking room with a dry cloth if there is any remaining water.
3. The cooling fan always works for 3-10 minutes after Auto Defrost mode. However, this is not a malfunction and you do not need to worry about this.

Cooking Smart

Manual cooking

Steam assisted mode

Steam Cook

Use settings and times in this table as guide lines for steaming.

We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level.

Sometimes you can use the baking tray on bottom for collecting condensation, for example fish fillet.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Broccoli florets	12-14	Steam dish, perforated (2)
Whole carrots	25-30	Steam dish, perforated (2)
Sliced vegetables (pepper, courgettes, carrots, onions)	15-20	Steam dish, perforated (2)
Green beans	20-25	Steam dish, perforated (2)
Asparagus	10-15	Steam dish, perforated (2)
Whole vegetables (artichokes, whole cauliflower, corn on the cob)	25-35	Steam dish, perforated (2)
Peeled potatoes (cut into quarters)	30-35	Steam dish, perforated (2)
Fish fillet (2 cm thickness)	15-20	Steam dish, perforated (2)
Prawns (raw/uncooked)	10-14	Steam dish, perforated (2)
Chicken breast	23-28	Steam dish, perforated (2)
Boiled eggs (hardboiled)	16-20	Steam dish, perforated (2)
Frozen yeast dumplings	25-30	Steam dish, perforated (2)

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
White rice (basmati or pandan) (Use a flat pyrex dish, add double quantity of water)	30-35	Steam dish, perforated (2)
Milk rice (Use a flat pyrex dish, add double or four times quantity of milk)	40-50	Steam dish, perforated (2)
Fruit compote (Use a flat round glass pyrex, add 1 teaspoon sugar and 2 tbsp. water)	25-35	Steam dish, perforated (2)
Flan/Crème (6 dessert dishes, each 100 ml, cover dishes with foil)	20-25	Steam dish, perforated (2)
Egg custard (Use a large flat glass pyrex dish, cover dish with foil)	30-35	Steam dish, perforated (2)

Two level steam cooking

Use settings and times in this table as guide lines for steam cooking.

We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level. If you have different food with a similar preparation time, you can put all the items in the oven at the same time. Otherwise put in first the item with the longest preparation time.

Put steam dish on level 2 and the oven rack on level 4.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
2-level cooking: Dual Meals (fish fillets/sliced vegetables)	15-20	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)
2-level cooking: Dual Meals (chicken breasts/whole vegetables)	25-30	Oven rack (4) / Steam dish, perforated (2)

We recommend to use a flat pyrex dish on oven rack.

Please increase the cooking time by 20-30 % than a kind of food if you want to cook many different foods at the same time.

Steam Convection / Steam Top Heat + Convection / Steam Bottom Heat + Convection

Use settings and times in this table as guide lines for baking and roasting.

We recommend to always fill the water reservoir with fresh water to the maximum level.

Food item	Combi. Steam mode	Temp. (°C)	Preheat	Steam level	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Puff pastry stripes (add grated cheese)	Steam Convection	200	0	Low	15-20	Baking tray (1)
Croissants (all ready made croissant dough)	Steam Convection	180	0	Low	20-25	Baking tray (1)
Homemade bread	Steam Bottom Heat + Convection	180	0	Mid	30-40	Oven rack (1)
Vegetable gratin / Potato gratin	Steam Convection	160-180	0	Mid	35-50	Oven rack (2)
Roast beef, 1 kg Medium-well done	Steam Top Heat + Convection	1 st stage : 180 2 nd stage : 180	X	High	1 st stage : 25-35 2 nd stage : 25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole chicken	Steam Top Heat + Convection	1 st stage : 210 2 nd stage : 210	X	High	1 st stage : 30-40 2 nd stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Chicken pieces	Steam Top Heat + Convection	1 st stage : 210 2 nd stage : 210	X	High	1 st stage : 20-30 2 nd stage : 20-30	Oven rack (2) / Baking tray (1)

NOTE

- We recommend turning the food over 1st and 2nd stage.
- If you open the door while oven is cooking, the oven stops. To restart the oven, close the door, select **START**, and then press the **Dial Knob**.

Cooking Smart

Convection guide

Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Convection mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Hazelnut cake square mould	160-170	60-70	Oven rack (1)
Lemon cake ring-shaped or bowl mould	150-160	50-60	Oven rack (1)
Sponge cake	150-160	25-35	Oven rack (1)
Fruit flan base	150-170	25-35	Oven rack (1)
Flat streusel fruit cake (yeast dough)	150-170	30-40	Baking tray (2)
Croissants	170-180	10-15	Baking tray (1)
Bread rolls	180-190	10-15	Baking tray (1)
Cookies	160-180	10-20	Baking tray (2)
Oven chips	200-220	15-20	Baking tray (2)

Top Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

We recommend to preheat the oven using Top Heat + Convection mode.

Put meat on oven rack, follow shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 1.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Roast beef (1 kg / medium)	170-190	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Pork shoulder joint / Roll (1 kg)	180-200	90-120	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast lamb / Leg of lamb (0.8 kg)	190-210	50-80	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole chicken (1.2 kg)	200-220	50-70	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fish whole trouts (2 pcs. / 0.5 kg)	180-200	30-40	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Duck breast (0.3 kg)	180-200	25-35	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Bottom Heat + Convection

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking and roasting. We recommend to preheat the oven with Bottom Heat + Convection mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Homemade pizza	180-200	20-30	Baking tray (1)
Chilled pre-baked quiche / Pie	180-200	10-15	Oven rack (1)
Frozen self rising pizza	180-200	15-20	Baking tray (1)
Frozen pizza	180-200	15-25	Baking tray (1)
Chilled pizza	180-200	8-15	Baking tray (1)
Apple pie	160-180	60-70	Oven rack (1)
Puff pastry, apple filling	180-200	10-15	Baking tray (1)

Grilling guide

Large Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling. Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	1 st Time (min.)	2 nd Time (min.)	Accessory (shelf level)
Kebab spits	8-10	6-8	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Pork steaks	7-9	5-7	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Sausages	6-8	6-8	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Chicken pieces	20-25	15-20	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Salmon steaks	8-12	6-10	Oven rack (4) / Baking tray (1)
Sliced vegetables	15-20	-	Baking tray (4)
Toast	2-3	1-2	Oven rack (4)
Cheese toasts	3-5	-	Oven rack (4)

Cooking Smart

Fan Grill

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.

Set 220 °C grill temperature, preheat for 5 minutes.

Food Item	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Sausages	8-10	Oven rack (3)
Potato wedges	20-25	Oven rack (3)
Frozen oven chips	15-20	Baking tray (3)
Frozen croquettes	20-25	Baking tray (3)
Frozen nuggets	15-20	Baking tray (3)
Salmon steak	15-20	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Fish fillet	12-17	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Whole fish	15-20	Oven rack (3) / Baking tray (1)
Chicken pieces	30-40	Oven rack (3) / Baking tray (1)

Fan Conventional guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking and roasting.

We recommend to preheat the oven with Fan Conventional mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Lasagne	200-220	20-25	Oven rack (2)
Vegetables gratin	180-200	20-30	Oven rack (2)
Potato gratin	180-200	40-60	Oven rack (2)
Frozen pizza baguettes	160-180	10-15	Baking tray (2)
Marble cake	160-180	50-70	Oven rack (1)
Loaf cake	150-170	50-60	Oven rack (1)
Muffins	180-200	20-30	Oven rack (1)
Cookies	180-200	10-20	Baking tray (2)

Eco Convection

This mode uses the optimized heating system so that you save the energy during cooking your dishes. The times of this category are suggested to not be preheated before cooking for saving more energy.

Food	Accessory	Level	Temp. (°C)	Time (min.)
Fruit crumble, 0.8-1.2 kg	Oven rack	1	160-180	50-70
Jacket potatoes, 0.4-0.8 kg	Baking tray	2	190-200	60-70
Sausages, 0.3-0.5 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	160-180	20-30
Frozen oven chips, 0.3-0.5 kg	Baking tray	2	180-200	30-40
Frozen potato wedges, 0.3-0.5 kg	Baking tray	2	190-210	30-40
Fish fillets, baked, 0.4-0.8 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	200-220	25-35
Crispy fish fillets, breaded, 0.4-0.8 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	200-220	30-40
Roast sirloin of beef, 0.8-1.2 kg	Oven rack + Baking tray	2 1	180-200	60-70
Roast vegetables, 0.4-0.6 kg	Baking tray	2	200-220	20-30

Energy saving tip

- If cooking time is more than 30 minutes, you can switch off the oven 5-10 minutes before the end of the cooking time for energy saving. The residual heat will complete the cooking process.
- Please do not open the door frequently during cooking to keep the temperature in cavity and it will save the energy and time.

Intensive Cook guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven with Intensive (Top + Bottom + Convection) mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Lasagne (2 kg)	180-200	20-30	Oven rack (1)
Vegetables gratin (2 kg)	160-180	40-60	Oven rack (1)
Potato gratin (2 kg)	160-180	60-90	Oven rack (1)
Roast beef (2 kg / medium)	160-180	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Whole duck (2 kg)	180-200	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)
2 Whole chickens (1.2 kg each)	200-220	60-90	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Pro-Roasting

This mode includes an automatic heating-up cycle over 200 °C.
The top heater and the convection fan is operating during the process of searing the meat. After this stage the food is cooked gently by the low temperature of pre-selection.
This process is done while the top and the bottom heaters are operating.
This mode is suitable for meat roasts, poultry and fish.
Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.

Food Item	Temp. (°C)	Time (hrs.)	Accessory (shelf level)
Roast beef	80-100	3:30-4:30	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Roast pork	90-110	3:30-4:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Duck breast	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Fillet of beef	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)
Pork fillet	80-100	1:30-2:00	Oven rack (2) / Baking tray (1)

Air Fry

Use temperatures and times in this table as guidelines for air frying.
No preheating is required.

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Cooking Time (min.)	Shelf level
Potatoes				
Frozen Oven Chips	500-1000	210-220	20-25	3
Frozen Oven Chips, Seasoned	500-1000	210-220	15-20	3
Frozen Tater Tots	500-1000	210-220	15-20	3
Frozen Hash Brown*	500-1000	210-220	15-20	3
Frozen Potato Wedges	500-1000	210-220	15-20	3
Homemade Oven Chips	500-1000	190-200	20-25	3
Homemade Potato Wedges*	500-1000	200-210	20-25	3
Frozen				
Frozen Chicken Nuggets	300-500	210-220	15-20	3
Frozen Chicken Wings*	500-1000	210-220	25-30	3
Frozen Onion Rings	300-500	210-220	10-15	3
Frozen Fish Fingers	300-500	210-220	15-20	3
Frozen Chicken Strips	500-1000	210-220	20-25	3
Frozen Churros	300-500	190-200	10-15	3
Poultry				
Fresh Drumsticks*	500-1000	200-210	30-35	3
Fresh Chicken Wings*	300-500	200-210	27-32	3
Chicken Breasts, Breaded*	300-500	200-210	25-30	3

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Temp. (°C)	Cooking Time (min.)	Shelf level
Vegetables				
Asparagus, Breaded	100-300	200	15-20	3
Egg Plants, Breaded	200-400	200	15-20	3
Mushroom, Breaded	100-300	200	15-20	3
Onions, Breaded	100-300	200	15-20	3
Cauliflowers, Breaded	300-500	190-200	15-20	3
Vegetable Mix, Breaded	300-500	200	15-20	3

* Turnover after 2/3 of the cooking time.

NOTE

- Place a baking sheet or tray on the rack below the Air fry tray for getting any drippings. This will help to reduce splatter and smoke.
- Before using a baking sheet, check the maximum allowable temperature of baking sheet.
- For cooking fresh or homemade foods, spread the oil over a larger area more evenly, crisping up the food more effectively.

Multi-level Cook (Special)

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Multi-level Cook mode.

Food Item	Temp. (°C)	Time (min.)	Accessory (shelf level)
Small cakes	150-160	20-30	2 baking trays (4+2)
Mini pies	160-180	20-30	2 baking trays (4+2)
Croissants	160-180	20-30	2 baking trays (4+2)
Puff pastry	180-200	30-40	2 baking trays (4+2)
Cookies	170-190	15-20	2 baking trays (4+2)
Lasagne	160-180	30-45	Oven rack (4) / Baking Tray (2)
Frozen oven chips	180-200	30-50	2 baking trays (4+2)
Frozen nuggets	180-200	20-30	2 baking trays (4+2)
Frozen pizza	200-220	20-30	Oven rack (4) / Baking Tray (2)

Test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven. Insert baking tray with slanted side towards the door front.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Small cakes	Baking tray	1	Fan conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-25
	Baking tray + Baking tray	2 + 4	Multi-Level Cook	150-160	20-30
Fatless sponge cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, Ø 26 cm)	1	Conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	30-35
Shortbread	Baking tray	1	Conventional	150-160	20-30
		1	Convection	150-160	20-30
Apple yeast tray cake	Baking tray	1	Conventional	150-160	40-50
		1	Convection	150-160	45-55
Apple pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, Ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Bottom Heat + Convection	170-190	70-90

* Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using Grill function.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White bread toasts	Oven rack	4	Grill	250	1 st 1-2 2 nd 1-2
Beef burgers (12 ea)	Oven rack + Baking tray (to catch drippings)	4+2	Grill	250	1 st 10-15 2 nd 10-15

Maintenance

Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door and the door sealing (applicable models only).

If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

If there are fingerprints, grease, or stains on the exterior (such as the door surface or display), clean with a soft cloth with a glass cleaner or neutral detergent, and then wipe dry with a soft, clean, dry cloth.

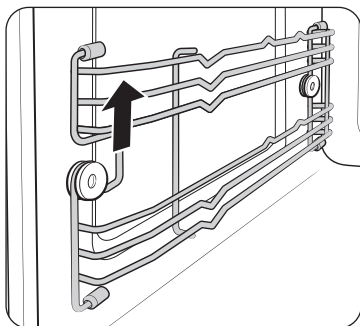
To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the cavity.
2. Heat the oven for 10 minutes at max temperature of the oven mode.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

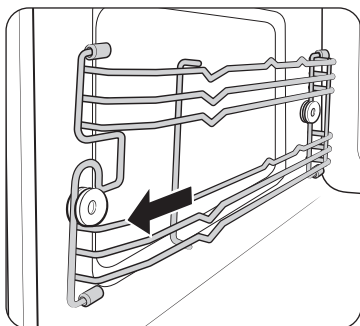
CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

Side racks (applicable models only)



1. Lift up the front of the rack to release it from the holder.



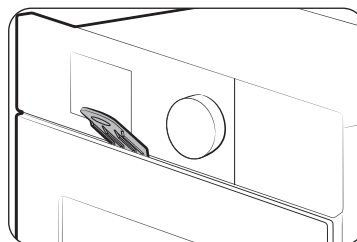
2. Pull the rack forward to remove it.
3. Remove the other side rack in the same way.
4. Clean both side racks.
5. When done, follow steps 1 to 2 in reverse order to assemble them.

NOTE

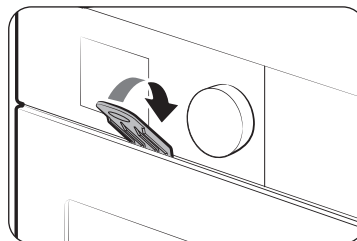
The oven operates without the side racks and racks in position.

Opening the door manually

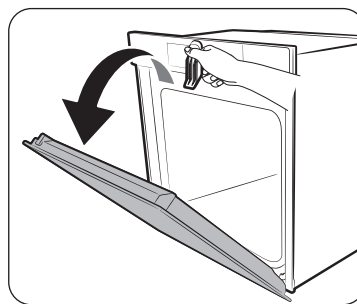
If the door is not opened automatically and want to open it manually, you can open it by using door opener.



1. Insert the door opener into the gap between the door and the control panel.



2. Lift up the door opener.



3. The door will open manually.

WARNING

- The door can get hot. Use oven gloves while opening the door manually.
- A lot of steam can escape if the door is opened manually. The steam can cause burns. Step back and wait until the steam has dissipated before taking the food out of the oven.

NOTE

If the door is not opened automatically, unplug the power cord for cooling enough time. When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Replacement (repair)

WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The display option is off.	Turn the display option on. It is normal for the current time to disappear a few minutes after the display option has been turned on.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning the food over, select Continue, and then press the Dial Knob.
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.

Problem	Cause	Action
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.
The door cannot closed.	If the auto door motor is not initialized.	Push the door with your hand to keep the door closed, and touch the door auto open button to initialize.
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the door stays open for a long time. Close and reopen the door or press the "Light" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	Turn the food over when the notification pops up, select OK, and then press the Dial Knob. Then, select Continue, and then press the Dial Knob to resume process.

Problem	Cause	Action
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-70	The steam sensor is open.	
	The steam sensor is short.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-F1	Only occurs when EEPROM Read or Write is not working.	
C-d4	The auto door motor is malfunction.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Stop the oven and then try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Grill	2550 W
	Convection	2500 W
	Steam	2850 W
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	595 X 456 X 570 mm
	Built-in	560 X 446 X 549 mm
Volume		50 liter
Weight	Net	33.4 Kg
	Shipping	41.1 Kg

* This product contains a light source of energy efficiency class <G>.

Appendix

Product data sheet

SAMSUNG		SAMSUNG
Model identification		NQ5B7993A**
Energy Efficiency Index per cavity (EEI _{cavity})		80.3
Energy Efficiency Class per cavity		A+
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})		-
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) (EC _{electric cavity})		0.61kWh/cycle
Number of cavities		1
Heat source per cavity (electricity or gas)		electricity
Volume per cavity (V)		50 L
Type of oven		Built-in
Mass of the appliance (M)		33.4 Kg
Overall Standby Power consumption (W) (All network ports is "on" condition)		1.9 W
Period of time for the power management (min)		20 min.
WiFi	Standby-mode Power Consumption (W)	1.9 W
	Period of time for the power management (min)	20 min.
Off mode	Power consumption	0.5 W
	Period of time for the power management (min)	30 min.

Data determined according to standard EN 60350-1, EN 50564, Commission Regulations (EU) No 65/2014 and (EU) No 66/2014, and Regulation (EC) No 1275/2008.

Energy saving tips

- During cooking, the oven door should remain closed except for turning food over.
Do not open the door frequently during cooking to maintain the oven temperature and to save energy.
- If cooking time is more than 30 minutes, the oven may be switched off 5-10 minutes before the end of the cooking time to save energy. The residual heat will complete the cooking process.
- Plan oven use to avoid turning the oven off between cooking one item and the next to save energy and reduce the time for re-heating the oven.
- Wherever possible cook more than one item at a time.

NOTE

Hereby, Samsung declares that this radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU and with the relevant statutory requirements in the UK. The full text of the EU declaration of conformity and the UK declaration of conformity is available at the following internet address: The official Declaration of conformity may be found at <http://www.samsung.com>. go to Support > Search Product Support and enter the model name.

CAUTION

The 5 GHz WLAN function of this equipment may only be operated indoors in all EU countries and in the UK.

Wi-Fi	Frequency range	Transmitter power (Max)
	2400-2484 MHz	20 dBm
	5150-5250 MHz	23 dBm
	5250-5350 MHz	23 dBm
	5470-5725 MHz	23 dBm

Open Source Announcement

The software included in this product contains open source software. You may obtain the complete corresponding source code for a period of three years after the last shipment of this product by contacting our support team via <http://opensource.samsung.com> (Please use the “Inquiry” menu.)

It is also possible to obtain the complete corresponding source code in a physical medium such as a CD-ROM; a minimal charge will be required.

The following URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 leads to the open source license information as related to this product. This offer is valid to anyone in receipt of this information.



Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/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) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

