

# Piekarnik do zabudowy

---

## Instrukcja instalacji i obsługi

NV75J3140RS / NV75J3140RW / NV75J3140BS  
NV75J3140BW / NV75J3140BB

---



**SAMSUNG**

## Spis treści

<b>Korzystanie z instrukcji</b>	<b>3</b>	<b>Inteligentne pieczenie</b>	<b>15</b>
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Pieczenie ręczne	15
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>	Potrawy testowe	18
Ważne środki bezpieczeństwa	3	<b>Konserwacja</b>	<b>19</b>
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6	Czyszczenie	19
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6	Wymiana	22
<b>Instalacja</b>	<b>6</b>	<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>23</b>
Elementy	6	Punkty kontrolne	23
Zasilanie	7	Kody informacyjne	25
Zabudowa w szafce	8	<b>Dodatek</b>	<b>25</b>
<b>Przed rozpoczęciem</b>	<b>10</b>	Tabela z danymi produktu	25
Ustawienia początkowe	10		
Zapach nowego piekarnika	10		
Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)	10		
Akcesoria	10		
<b>Obsługa</b>	<b>11</b>		
Panel sterowania	11		
Szybkie podgrzewanie	12		
Czas pieczenia	12		
Tryby pieczenia	13		
Zatrzymywanie pieczenia	14		
Szybkie potrawy	14		

## Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

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

### W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

#### OSTRZEŻENIE

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

#### PRZESTROGA

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

#### UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

### Ważne środki bezpieczeństwa

#### OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie (dotyczy wyłącznie modeli o stałym okablowaniu).

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (Dotyczy wyłącznie modeli z przewodem zasilającym).

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

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

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

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tej kuchenki. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

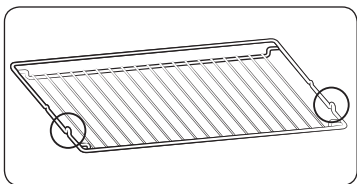
**Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.**

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

W czasie pracy urządzenia zewnętrzne powierzchnie mogą być gorące. W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać.

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

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania.



Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu, aby była stabilniejsza podczas pieczenia większych porcji.

#### **⚠ PRZESTROGA**

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać. Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika.

Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.

Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)

Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.

Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.

Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.

Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.

Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.

Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wyłożyć dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.

Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

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

**OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

### Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.

## Instalacja

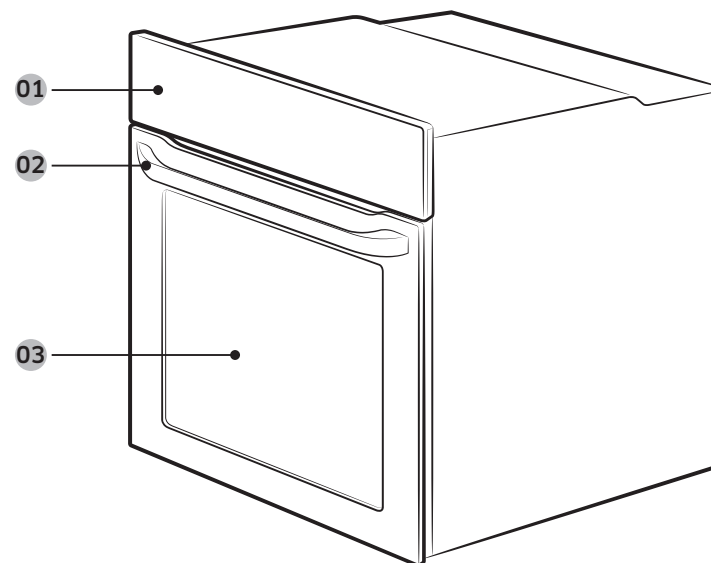
### ▲ OSTRZEŻENIE

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

### Elementy

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

### Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania

02 Uchwyt drzwiczek

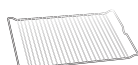
03 Drzwiczki

## Aksesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana \*



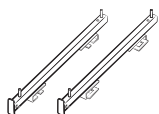
Blacha do pieczenia \*



Blacha uniwersalna \*



Głęboka blacha \*

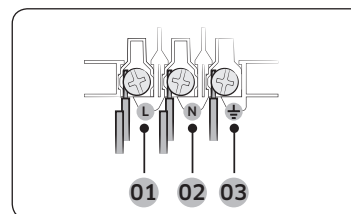


Prowadnica teleskopowa \*

### UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (\*) zależy od modelu piekarnika.

## Zasilanie



- 01** BRĄZOWY lub CZARNY
- 02** NIEBIESKI lub BIAŁY
- 03** ŻÓŁTY lub ZIELONY

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5–2,5 mm<sup>2</sup>, o wystarczającej długości.

Natężenie znamionowe (A)	Minimalna powierzchnia przekroju
10 < A ≤ 16	1,5 mm <sup>2</sup>
16 < A ≤ 25	2,5 mm <sup>2</sup>

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika.

Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych.

Zacisk (PE) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

### OSTRZEŻENIE

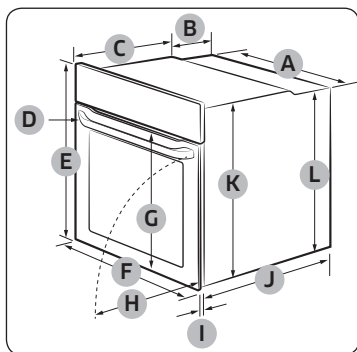
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

## Instalacja

### Zabudowa w szafce

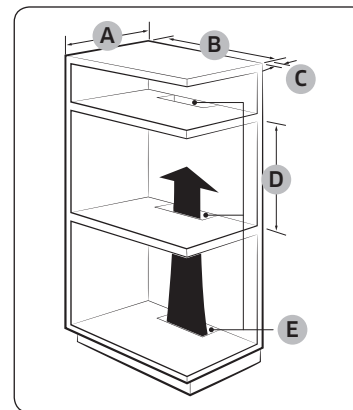
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C, a przylegające meble – do 75 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

### Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

<b>A</b>	560	<b>G</b>	Maks. 506
<b>B</b>	175	<b>H</b>	Maks. 494
<b>C</b>	370	<b>I</b>	21
<b>D</b>	Maks. 50	<b>J</b>	545
<b>E</b>	595	<b>K</b>	572
<b>F</b>	595	<b>P</b>	550

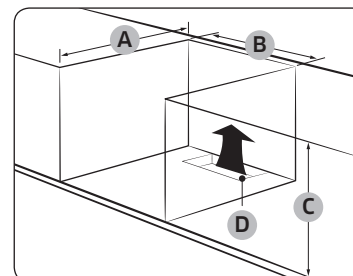


Szafka do zabudowy (mm)

<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 50
<b>D</b>	Min. 590 - maks. 600
<b>E</b>	Min. 460 x min. 50

### UWAGA

Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(E)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.



Szafka pod zlewozmywak (mm)

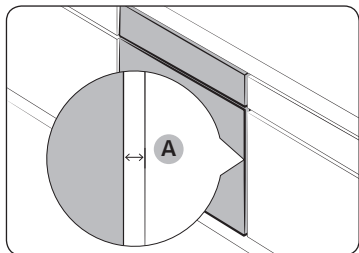
<b>A</b>	Min. 550
<b>B</b>	Min. 560
<b>C</b>	Min. 600
<b>D</b>	Min. 460 x min. 50

### UWAGA

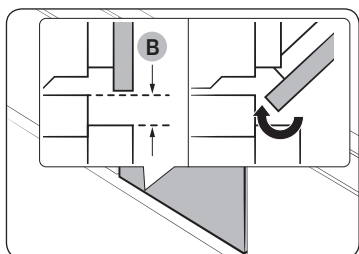
Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(D)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.



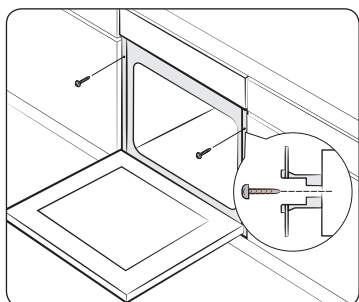
## Montaż piekarnika



Sprawdź, czy odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki **(A)** wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



Zapewnij co najmniej 3-milimetrowy odstęp **(B)**, aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



Umieść piekarnik w szafce i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach.

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

### **▲ OSTRZEŻENIE**

Wentylacja jest niezbędna do prawidłowego działania piekarnika. Pod żadnym pozorem nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

### **📖 UWAGA**

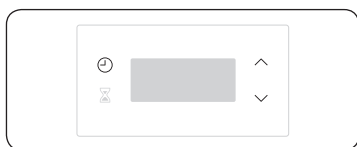
Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.



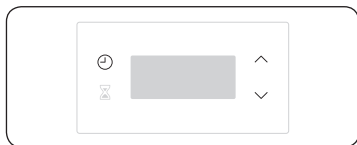
# Przed rozpoczęciem

## Ustawienia początkowe

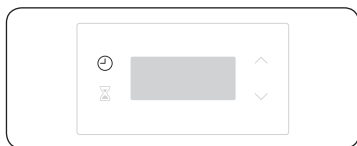
Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Użyj przycisków  $\wedge$  /  $\vee$ , aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij  $\ominus$ . Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków  $\wedge$  /  $\vee$ , aby ustawić minutę, a następnie naciśnij  $\ominus$ .



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk  $\ominus$  przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

## Zapach nowego piekarnika

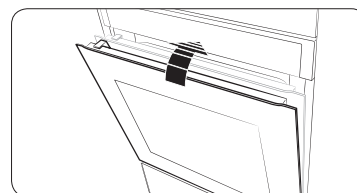
Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy go wyczyścić, aby usunąć zapach nowego piekarnika.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

## Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.

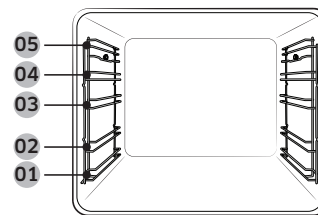
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. (Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).



Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

## Akcesoria

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie wyczyścić akcesoria za pomocą ciepłej wody, detergentu i czystej, miękkiej szmatki.



- 01 Poziom 1
- 02 Poziom 2
- 03 Poziom 3
- 04 Poziom 4
- 05 Poziom 5

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskują pierwotny wygląd i funkcjonalność.



## Podstawowe użytkowanie

Aby czerpać jak najwięcej przyjemności z gotowania, warto poznać sposób korzystania z poszczególnych akcesoriów.

<b>Druciana podstawka</b>	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
<b>Wkładana taca druciana *</b>	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
<b>Blacha do pieczenia *</b>	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
<b>Blacha uniwersalna *</b>	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
<b>Głęboka blacha *</b>	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
<b>Prowadnice teleskopowe *</b>	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: <b>1.</b> Wsuń prowadnice z piekarnika. <b>2.</b> Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. <b>3.</b> Zamknij drzwiczki piekarnika.

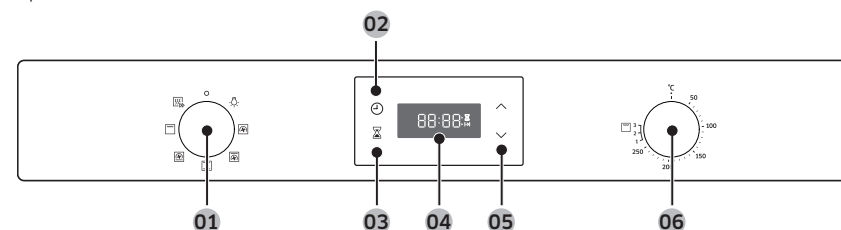
### UWAGA

Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (\*) zależy od modelu piekarnika.

## Obsługa

### Panel sterowania

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

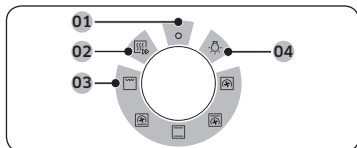


<b>01 Przetącnik trybów</b>	Przekręcenie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
<b>02 Czas pieczenia / Zegar</b>	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby ustawić bieżący czas.
<b>03 Minutnik</b>	Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
<b>04 Wyświetlacz</b>	Pokazuje informacje o czasie lub krótki opis wybranego trybu.
<b>05 Strzałka w górę / w dół</b>	Użyj, aby ustawić wartość dla ustawień zegara lub timera.
<b>06 Pokrętło wartości</b>	Użyj pokrętła wartości, aby ustawić temperaturę lub poziom mocy do grillowania.

### UWAGA

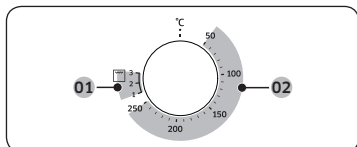
Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

# Obsługa



## Przełącznik trybów

- 01 Wyłączone
- 02 Szybkie podgrzewanie
- 03 Tryby pieczenia
- 04 Oświetlenie piekarnika



## Pokrętko wartości

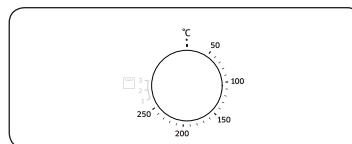
- 01 Poziom mocy do grillowania
- 02 Zakres temperatur

## Szybkie podgrzewanie

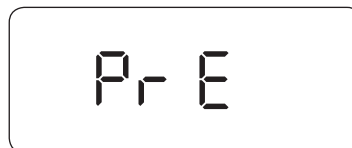
Możliwe jest także szybkie podgrzewanie piekarnika. Skróci to znacznie czas oczekiwania na zakończenie wstępnego podgrzewania. W tym celu należy wykonać poniższe kroki.



1. Przekręć przełącznik trybów, aby wybrać pozycję



2. Obróć pokrętko wartości, aby ustawić żadaną temperaturę w zakresie temperatur.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu należy powrócić do wybranego trybu.

### UWAGA

Wstępne nagrzewanie nie jest konieczne w trybie Grill.

## Czas pieczenia

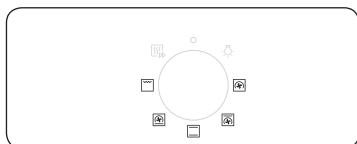


1. Naciśnij przycisk
2. Użyj przycisków / , aby ustawić czas pieczenia, a następnie naciśnij . Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

### UWAGA

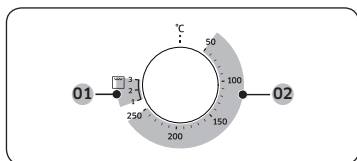
Jeśli chcesz skasować czas pieczenia, naciśnij przycisk , a następnie ustaw czas na 00:00.

## Tryby pieczenia



Zalecamy włożenie jedzenia do piekarnika po zakończeniu podgrzewania. Pomoże to w uzyskaniu najlepszych rezultatów.

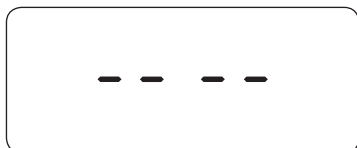
**1.** Obróć przełącznik trybów, aby wybrać tryb pieczenia.



**2.** Obróć pokrętkę wartości, aby ustawić żądaną temperaturę w zakresie temperatur. W przypadku trybu grilla wybierz poziom mocy.






**01** Tryb Grill

**02** Tryby pieczenia za wyjątkiem trybu Grilla



### UWAGA


Po ustawieniu funkcji Grill i temperatury między 50 °C a 250 °C, lub po wybraniu normalnego trybu gotowania i ustawieniu temperatury między Grill 1 i 3, wyświetli się okno monitorujące o ponowne ustawienie temperatury (jak pokazano po lewej stronie) i zabrmi sygnał dźwiękowy. Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

Tryb		Sugerowana temperatura (°C)	Zalecenia
	Termoobieg	170	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.
	Tryb konwencjonalny	200	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.
	Podgrzewanie od góry + termoobieg	190	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).
	Podgrzewanie od dołu + termoobieg	190	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.
	Duży grill	Poziom 2	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).

# Obsługa

## Zatrzymywanie pieczenia



Podczas pieczenia obróć przełącznik trybów, aby wybrać pozycję .

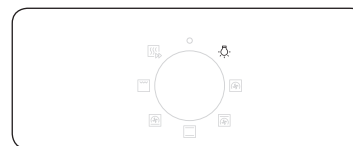
### UWAGA


Jeśli piekarnik jest wewnątrz gorący:  
Po wyłączeniu piekarnika automatycznie uruchamiany jest wentylator, a lampa wewnątrz świeci się aż do wystygnięcia urządzenia.

## Szybkie potrawy

### Oświetlenie piekarnika

Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po rozpoczęciu pracy przez piekarnik.



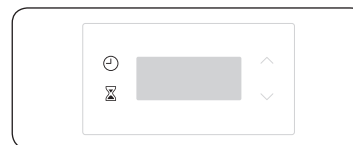
Aby włączyć oświetlenie piekarnika bez uruchomienia piekarnika, należy obrócić przełącznik trybów w pozycję .



### UWAGA

Po włączeniu oświetlenia automatycznie uruchomi się wentylator.

### Blokada rodzicielska

Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Blokada rodzicielska jest dostępna tylko w trybie Wyłączony lub Lampa piekarnika.



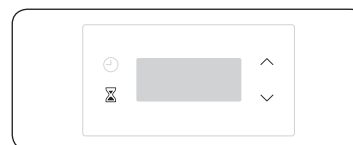
Równoczesne przytrzymanie przycisków  i  przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.





### UWAGA

Po uruchomieniu blokady rodzicielskiej na wyświetlaczu pojawia się symbol „L”.


### Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .
2. Użyj przycisków  / , aby ustawić czas, a następnie naciśnij .  
Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

### UWAGA

Jeśli chcesz anulować działanie timera, naciśnij przycisk , a następnie ustaw czas na 00:00.

# Inteligentne pieczenie

## Pieczenie ręczne

### ⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Akrylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

### 📖 UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.












### Wskazówki dotyczące akcesoriów

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w poniższej tabeli. Jednak nawet jeśli dołączone akcesoria nie są identyczne z opisanymi w niniejszych zasadach przygotowywania potraw, można korzystać z nich i uzyskać takie same rezultaty.

- Blacha do pieczenia i blacha uniwersalna są używane wymiennie.
- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną tacę drucianą, można używać jej w połączeniu z blachą.
- Jeśli dołączono blachę uniwersalną, blachę głęboką lub obie, do pieczenia tłustych potraw lepiej jest używać głębszej.

## Pieczenie ciast




W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.









Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	3		175-185	50-60
Tarta	Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm	3		190-200	50-60
Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką	Blacha uniwersalna	2		160-180	40-50
Owoce z kruszonką	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Babeczki	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Pizza domowa, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15

## Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Błacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Błacha uniwersalna	3		180-200	5-10

### Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
<b>Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)</b>					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
<b>Drób (kurczak/kaczka/indyk)</b>					
Kurczak, cały, 1,2 kg*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		205	80-100
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
<b>Warzywa</b>					
Warzywa, 0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		220-230	15-20
Pieczone półki ziemniaków, 0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200	45-50
<b>Ryby</b>					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-230	10-15
Pieczona ryba	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

\* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.



## Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura	Czas (min)
<b>Pieczyno</b>					
Tosty	Druciana podstawka	5		3	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		1	4-8
<b>Wołowina</b>					
Stek*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	15-20
Hamburgery*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	15-20
<b>Wieprzowina</b>					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	20-25
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	10-15
<b>Drób</b>					
Kurczak, pierś	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		3	25-30

\* Obróć na drugą stronę po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu pieczenia.

## Gotowe dania mrożone

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lasania	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30










# Inteligentne pieczenie

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

### 1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji szybkiego wstępnego podgrzewania. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.



Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		3		165	25-30
		1+4		155	35-40
Krucze ciasto	Blacha uniwersalna	1+4		140	32-37
Biszkopt beztłuszczowy	Druciana podstawka + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, ø 26 cm)	2		160	35-40
		2		160	35-40
		1+4		155	45-50
Szarlotka	Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta * (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1, ustawiona po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3		160	80-90

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

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


### 2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję Duży grill.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		3	1-2
Burgery wołowe* (12 szt.)	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł)	4		3	1. 18-22
		1			2. 7-10

\* Obróć na drugą stronę po upływie  $\frac{2}{3}$  czasu pieczenia.

### 3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak*	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł)	3 1		205	80-100

\* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

# Konserwacja

## Czyszczenie

### ▲ OSTRZEŻENIE

- Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik i akcesoria wystygły.
- Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych szorstkich przyrządów do czyszczenia.

### Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Uszczelki drzwiczek nie należy wycierać ręką.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

### Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ściereki. Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

### Aksesoria

Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

### Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozproszonym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

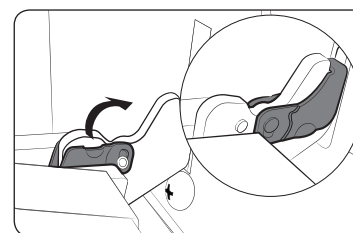
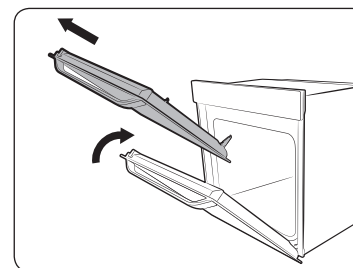
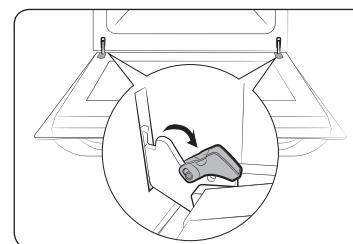
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

## Drzwiczki

Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

### ▲ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

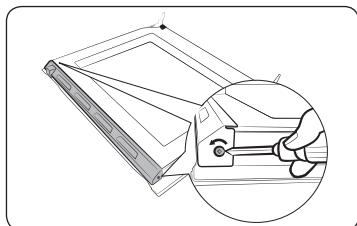


1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

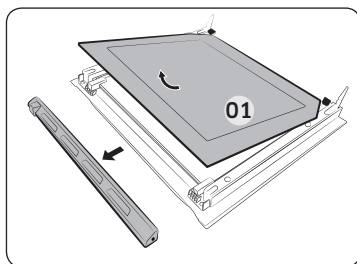
# Konserwacja

## Szyba drzwiczek

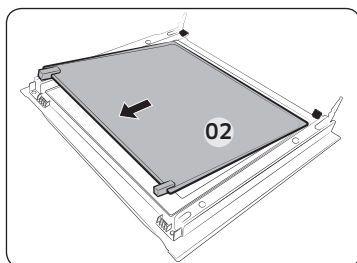
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



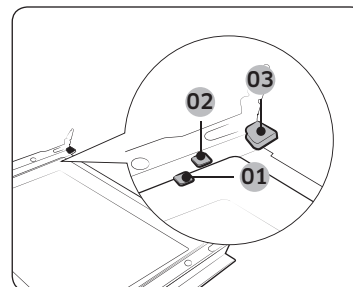
1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.



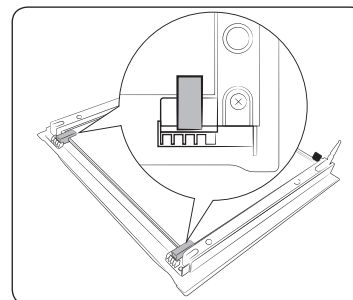
2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.



4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



- 01 Zatrzask mocujący 1
- 02 Zatrzask mocujący 2
- 03 Zatrzask mocujący 3



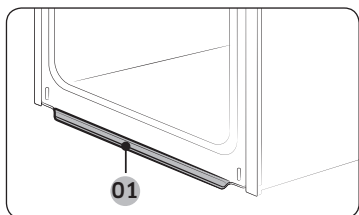
6. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
  - Włóż szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzaski mocujące 3 w tej kolejności.

7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
8. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

### ▲ OSTRZEŻENIE

Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

## Zbiornik na wodę



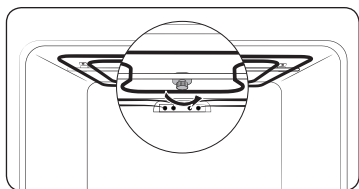
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

### ▲ OSTRZEŻENIE

W razie napotkania wycieku ze zbiornika wody, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

## Sufit (tylko niektóre modele)



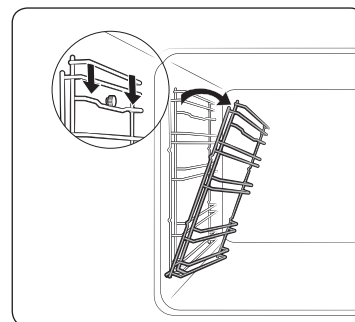
01 Około 12°

1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.

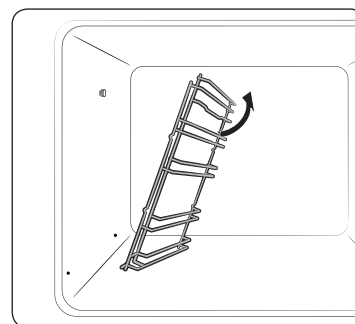
2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.

3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

## Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



1. Naciśnij górną krawędź lewej prowadnicy bocznej i opuść ją o około 45°.



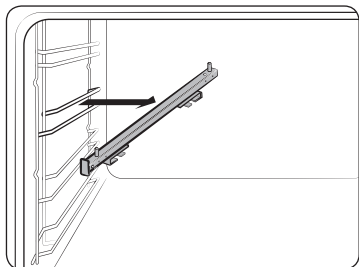
2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.  
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.  
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.  
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

### 📖 UWAGA

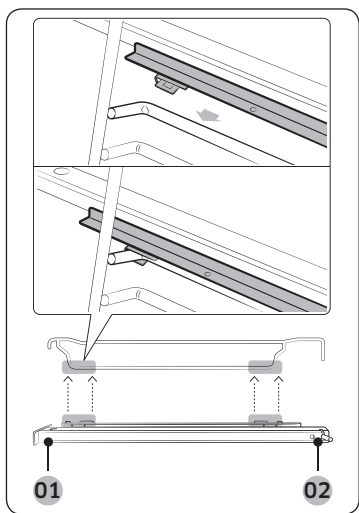
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

# Konserwacja

Prowadnice teleskopowe (tylko niektóre modele)



1. Delikatnie naciśnij górną krawędź prowadnicy na lewej prowadnicy bocznej i zdejmij ją w kierunku wskazanym przez strzałkę.
2. Powtórz powyższą czynność na prawej prowadnicy bocznej, aby zdjąć prawą prowadnicę.
3. Wyczyść lewą i prawą prowadnicę teleskopową, używając wody z mydłem i ściereczki.



4. Po zakończeniu czyszczenia włóż obie prowadnice teleskopowe, wykonując kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że przedni i tylny zacisk prowadnicy są dopasowane do prowadnicy bocznej.

## UWAGA

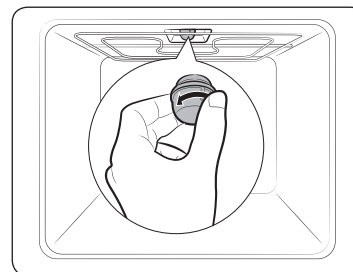
Zalecamy montaż prowadnicy teleskopowej na poziomie 3 prowadnicy bocznej.

01 Przód

02 Tył

# Wymiana

Żarówki



1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

## OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W / 220-240 V odpornych na temperaturę do 300 °C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze używać suchej szmatki. Ma to na celu ochronę żarówki przed działaniem odcisków palców lub potu, które skraca jej żywotność.

# Rozwiązywanie problemów

## Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.
	• Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz	• Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.
	• Jeśli ustawiono funkcję blokady	• Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	• Jeśli wentylator chłodzący nie działa	• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
	• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka	• Użyj jednej wtyczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji	• Zachowaj odstępy zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk lampy.
	• Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia	• Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Skrapla się woda. Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para. W piekarniku jest woda.	<ul style="list-style-type: none"> <li>W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.</li> </ul>
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.</li> </ul>
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.</li> </ul>
Piekarnik nie podgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są otwarte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Działanie
Dym wydobywa się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas początkowej pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli na grzałce jest jedzenie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.</li> </ul>
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.</li> </ul>
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>



## Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
C-20	Awaryjne czujników	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-21		
C-22		
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
S-01	<b>Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa</b> Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none"> <li>Poniżej 105 °C – 16 godzin</li> <li>Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin</li> <li>Od 245 °C do maks. – 4 godziny</li> </ul>	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

## Dodatek

### Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV75J3140RS	NV75J3140RW	NV75J3140BS
Indeks wydajności energetycznej (Energy Efficiency Index) na komorę (EEI na komorę)	102,3	102,3	102,3
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A	A	A
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na komorę elektryczną)	0,99 kWh/cykl	0,99 kWh/cykl	0,99 kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylatora przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na komorę elektryczną)	0,89 kWh/cykl	0,89 kWh/cykl	0,89 kWh/cykl
Liczba komór	1	1	1
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	elektryczność	elektryczność	elektryczność
Ilość na komorę (V)	75 l	75 l	75 l
Typ piekarnika	Do zabudowy	Do zabudowy	Do zabudowy
Ciężar urządzenia (M)	37,9 kg	37,9 kg	37,4 kg

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

## Dodatek

SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV75J3140BW	NV75J3140BB
Indeks wydajności energetycznej (Energy Efficiency Index) na komorę (EEI na komorę)	102,3	102,3
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A	A
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na komorę elektryczną)	0,99 kWh/cykl	0,99 kWh/cykl
Zużycie energii wymagane do podgrzania standardowej porcji w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wentylatora przypadające na komorę (całkowita wartość energii elektrycznej) (zużycie energii na komorę elektryczną)	0,89 kWh/cykl	0,89 kWh/cykl
Liczba komór	1	1
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	elektryczność	elektryczność
Ilość na komorę (V)	75 l	75 l
Typ piekarnika	Do zabudowy	Do zabudowy
Ciężar urządzenia (M)	37,4 kg	36,3 kg

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

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

# Notatki

---

## PYTANIA LUB UWAGI?

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



DG68-00618A-06