

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75T8979** / NV75T8879**



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Minutnik	27
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole	3	Czyszczenie	28
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Ustawienia	30
Ważne środki bezpieczeństwa	3	Blokada	31
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6	Inteligentne pieczenie	32
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6	Pieczenie ręczne	32
Instalacja	7	Programy automatycznego gotowania	40
Elementy	7	Funkcja specjalna	48
Zasilanie	8	Potrawy testowe	49
Zabudowa w szafce	8	Zbiór często używanych przepisów programów automatycznego gotowania	51
Przed rozpoczęciem	11	Konserwacja	54
Panel sterowania	11	Czyszczenie	54
Ustawienia początkowe	12	Wymiana	57
Zapach nowego piekarnika	13	Rozwiązywanie problemów	58
Inteligentny mechanizm zabezpieczający	13	Punkty kontrolne	58
Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)	13	Kody informacyjne	60
Montaż pojemnika do gotowania na parze (tylko w określonych modelach)	14	Parametry techniczne	61
Akcesoria	14	Dodatek	62
Zbiornik na wodę	16	Tabela z danymi produktu	62
Obsługa	17	Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	63
Tryby piekarnika	17		
Tryb gotowania na parze	19		
Tryby pieczenia podwójnego	21		
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)	23		
Funkcja specjalna	24		
Zdrowe potrawy (tylko wybrane modele)	26		
Programy automatyczne Auto Cook	26		

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

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. Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania. 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. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

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

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

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.

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W przypadku urządzeń z czyszczeniem pirolitycznym niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na opary i miejscowe wahania temperatury podczas procesu czyszczenia pirolitycznego. Z tego powodu podczas tego procesu należy je przenieść do odpowiedniego, dobrze wentylowanego miejsca.

Przewietrzyć pomieszczenie w trakcie i po procesie czyszczenia pirolitycznego.

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia. Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tego piekarnika. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

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

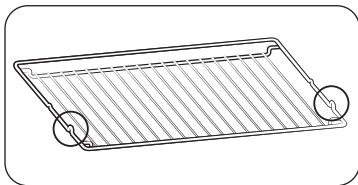
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

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

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

Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.



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 piekarnika 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.



Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 piekarnika 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.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, przepisy dotyczące baterii), odwiedź stronę: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączone po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.



Instalacja

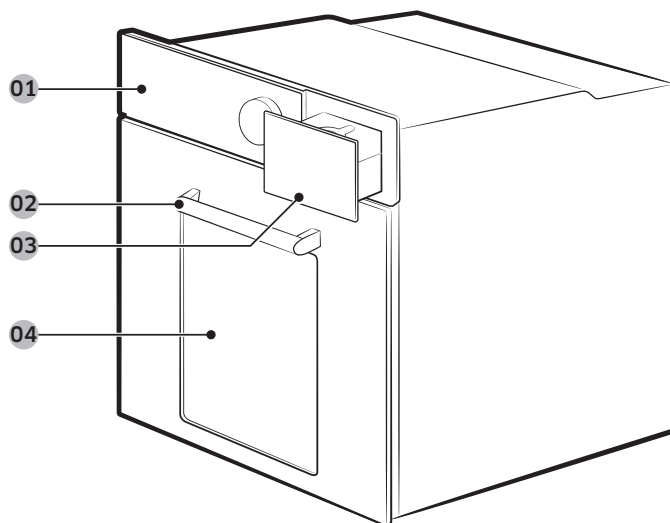
⚠ OSTRZEŻENIE

- Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.
- Urządzenie jest przystosowane do użytku na wysokości do 2000 m n.p.m.

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 Zbiornik na wodę
04 Drzwiczki

Akcesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



Blacha do pieczenia *



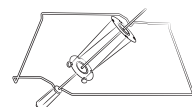
Blacha uniwersalna *



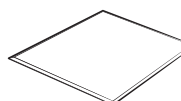
Głęboka blacha *



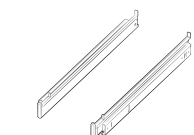
Rożen *



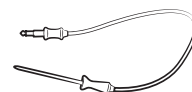
Rożen i przyrząd do szasłyków *



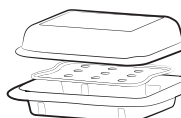
Separator



Prowadnica teleskopowa *



Termosonda *



Pojemnik do gotowania na parze *

📖 UWAGA

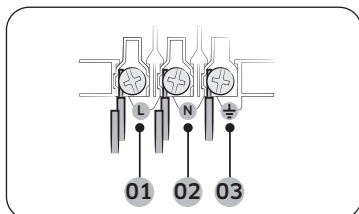
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

⚠ PRZESTROGA

Przed użyciem programu czyszczenia pirolitycznego należy usunąć zabezpieczenie przed dziećmi, aby uniknąć zatorów wentylacyjnych, które mogą nagrzać drzwi.

Instalacja

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 mm², o wystarczającej długości.

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

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 (⏚) 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

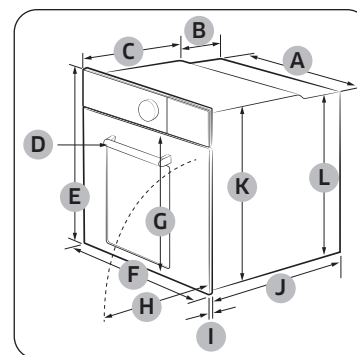
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

W przypadku montażu piekarnika w zabudowanej szafce, szafka musi mieć odporne na wysokie temperatury powierzchnie z tworzywa sztucznego i części klejone zgodnie z normą EN 60335. Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane emisją ciepła z piekarnika.

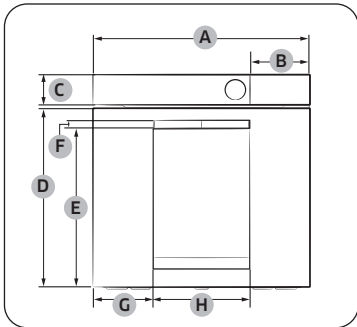
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do zamontowania



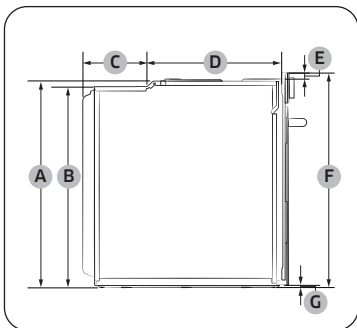
Piekarnik (mm)

A	560	G	Maks. 507,5
B	177	H	Maks. 494
C	372	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



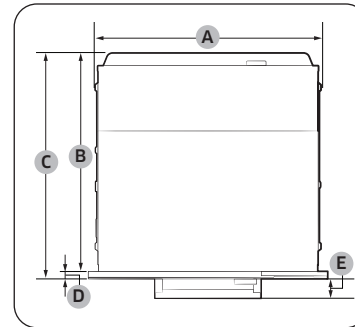
Piekarnik (mm)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495,5	H	264



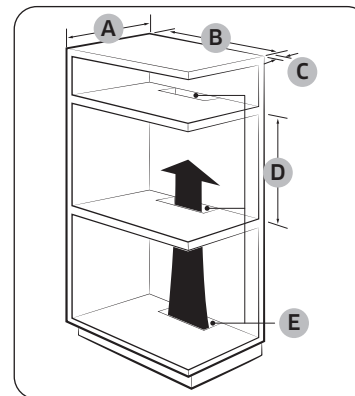
Piekarnik (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Piekarnik (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



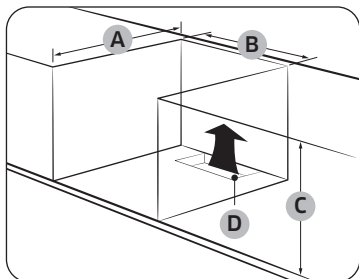
Szafka do zabudowy (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Maks. 600
E	Min. 460 × Min. 50

UWAGA

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

Instalacja



Szafka pod zlewozmywak (mm)

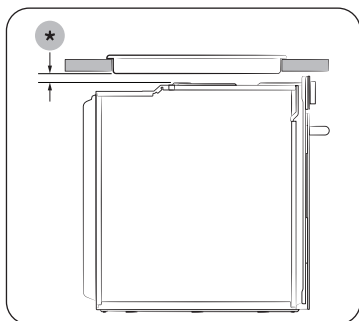
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 × Min. 50

UWAGA

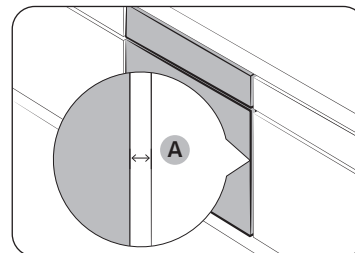
- Szafka do zabudowy musi mieć otwory (**D**), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.
- Minimalna wymagana wysokość (**C**) dotyczy samej zabudowy piekarnika.

Montaż z płytą grzejną

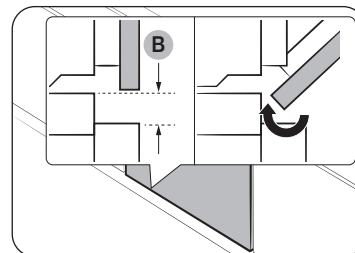
Aby zamontować płytę grzejną na górze piekarnika, należy sprawdzić podręcznik instalacji płyty grzejnej pod kątem wymagań dotyczących przestrzeni montażowej (**★**).



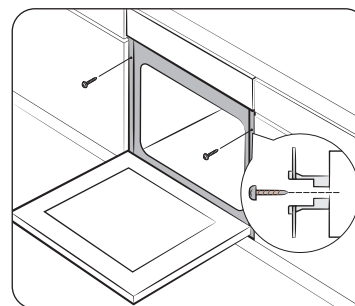
Montaż piekarnika



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



Zapewnij co najmniej 2-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 2 śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

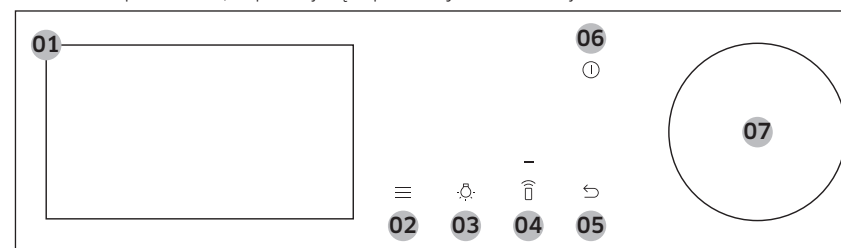
📄 UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

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



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

Przed rozpoczęciem



Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

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

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

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

UWAGA

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

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

UWAGA


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

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



Ustawianie ekranu tak, aby pozostawał zawsze włączony

Ekran automatycznie gaśnie po pewnym czasie. Jeśli chcesz, aby ekran pozostawał zawsze włączony, zapoznaj się z poniższymi instrukcjami.

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Na ekranie Ustawienia, wybierz opcję **Wyświetlacz**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
4. Na ekranie wyświetlacza wybierz opcję **Limit czasu**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
5. Wybierz opcję **Zawsze włączony**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

UWAGA

- Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień.
- Gdy ustawienie limitu czasu jest nastawione na „**Zawsze włączony**”, poziom jasności wyświetlacza automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie wykonano żadnej czynności.
- Ustawienie „**Zawsze włączony**” jest dostępne tylko wtedy, gdy włączony jest wygaszacz ekranu.

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 Termoobieg na 200 °C lub w trybie konwencjonalnym na godzinę na 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

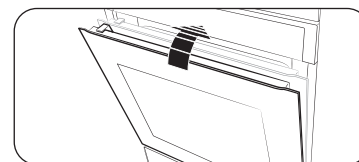
Inteligentny mechanizm zabezpieczający

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. W takiej sytuacji, aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

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).

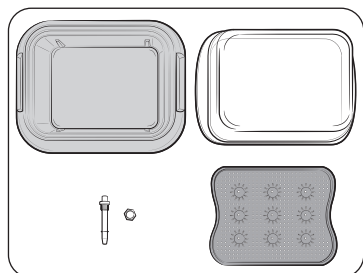


Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

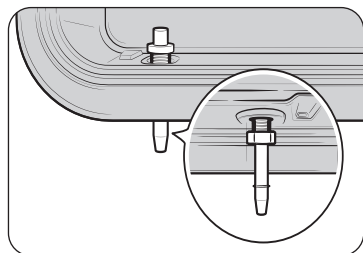


Przed rozpoczęciem

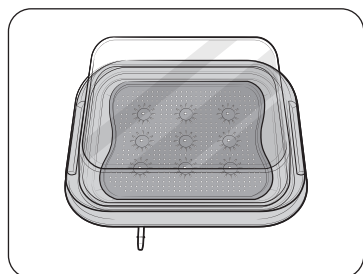
Montaż pojemnika do gotowania na parze (tylko w określonych modelach)



1. Sprawdź i upewnij się, że posiadasz wszystkie elementy pojemnika do gotowania na parze.
 - W skład części wchodzi szklana pokrywa, metalowa blacha, taca i dysza parowa.



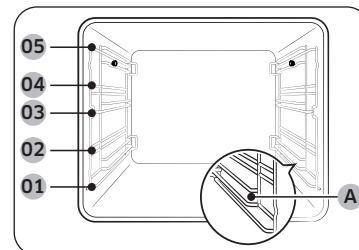
2. Włóż dyszę parową do otworu po prawej stronie z tyłu metalowej blachy, a następnie dokręć całość dostarczoną nakrętką.



3. Umieść tacę na metalowej blasze, a następnie zamknij szklaną pokrywkę, aby użyć jej w piekarniku.

Aksesoria

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



- | | | | |
|----|----------|-----|--|
| 05 | Poziom 1 | 02 | Poziom 2 |
| 04 | Poziom 3 | 04 | Poziom 4 |
| 03 | Poziom 3 | (A) | Piętro na pojemnik do gotowania na parze |
| 02 | Poziom 2 | | |
| 01 | Poziom 1 | | |

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- **Piętro na pojemnik do gotowania na parze (A)** przeznaczone jest wyłącznie dla pojemnika do gotowania na parze. Nie umieszczaj pojemnika do gotowania na parze na innym piętrze, ani nie umieszczaj żadnych innych akcesoriów na **piętrze na pojemnik do gotowania na parze (A)**.
- 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.

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	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.
Blacha uniwersalna *	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.
Głęboka blacha *	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.
Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.

Rożen i przyrząd do szaszłyków *	<p>W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca.2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa.3. Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrozonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt.5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.
Separator	<p>Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego.</p> <p>Nie należy używać separatora do innych celów niż dzielenie komory na dwa pola grzejne.</p> <p>Nie należy używać separatora jako półki.</p>

Przed rozpoczęciem

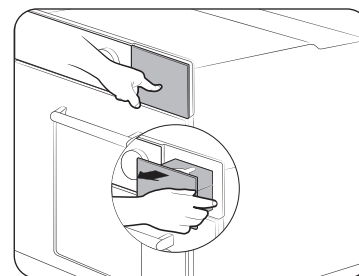
Prowadnice teleskopowe *	<p>Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wysuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Termosonda*	<p>Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.</p>
Pojemnik do gotowania na parze *	<p>Pojemnik do gotowania na parze jest przeznaczony wyłącznie do użytku z dedykowanymi trybami. Zawsze używaj pojemnika do gotowania na parze na przeznaczonym dla niego piętrze i upewnij się, że jest on wsunięty głęboko, tak aby dotykał tylnej ściany piekarnika. Pojemnik do gotowania na parze ma 4 oddzielne części: Szklaną pokrywkę, metalową blachę, tacę i dyszę parową. Szklana pokrywka może służyć za naczynie do pieczenia.</p> <p>⚠ OSTRZEŻENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas pracy z pojemnikiem do gotowania na parze i uważaj, aby nie upuścić pojemnika. • Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować pęknięcie lub rozerwanie części szklanych.

ⓘ UWAGA

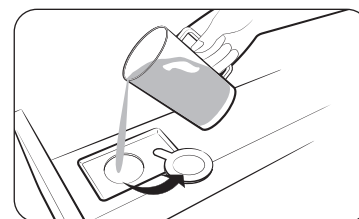
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Zbiornik na wodę

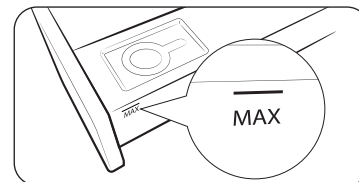
Zbiornik na wodę wykorzystywany jest do wytwarzania pary wodnej. Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy napełnić go wodą.



1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu urządzenia. Naciśnij zbiornik, aby go otworzyć i wyjąć.

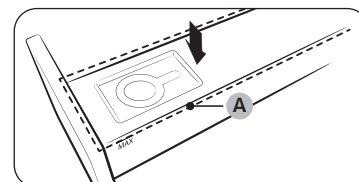


2. Otwórz korek zbiornika i wlej do zbiornika 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij korek i włóż zbiornik.



ⓘ UWAGA

Nie wolno przekraczać linii maksimum.



ⓘ UWAGA

Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika sprawdź, czy górna część obudowy (A) zbiornika na wodę jest zamknięta.

Obsługa

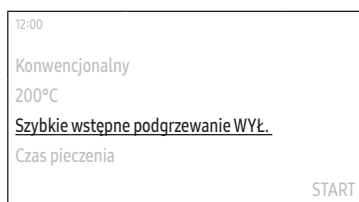
Tryby piekarnika



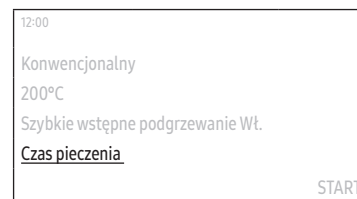
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz „Opis trybów piekarnika”).
 - W niektórych trybach możesz użyć termosondy. Aby dowiedzieć się więcej o pieczeniu z użyciem termosondy, zobacz „Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)”.



3. Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



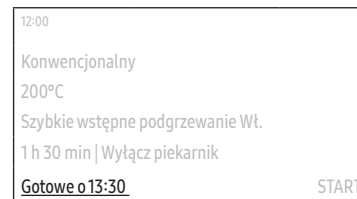
4. Ustaw opcję Szybkie wstępne podgrzewanie.
 - Domyślne ustawienie to „Wył.”.



5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żądany czas gotowania.
 - Maksymalny czas gotowania to 23 godziny i 59 minut.
6. Po ustawieniu czasu gotowania, wybierz opcję, którą chcesz uruchomić pod koniec gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Możesz wybrać opcje **Wyłącz piekarnik**, **Utrzymuj temperaturę**, lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryby Duży grill i Grill ekonomiczny nie obsługują opcji **Utrzymuj ciepło**.

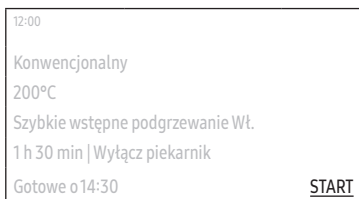
UWAGA

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



7. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żądaną godzinę zakończenia.
 - Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik wyświetla godzinę zakończenia gotowania. (np. **Gotowe o 13:30**)

Obsługa



8. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.






- Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
- Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.

UWAGA

- Podczas gotowania możesz zmienić temperaturę, opcję Szybkie wstępne podgrzewanie i czas gotowania.
- Podczas gotowania możesz wybrać opcję **WYŁ.**, nacisnąć **pokrętko wyboru**, wybrać opcję **OK**, a następnie nacisnąć **pokrętko wyboru**, aby anulować gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie pojawi się komunikat **+5 min.**
 - Możesz wybrać opcję **+5 min.**, a następnie nacisnąć **pokrętko wyboru**, aby przedłużyć gotowanie o 5 minut.

Opis trybów piekarnika

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
	Termostatic	30-275	160	0	0
		Wentylator termostaticu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.			
	Konwencjonalny	30-275	180	0	0
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.			
	Duży grill	100-300	220	X	X
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).			
	Grill ekonomiczny	100-300	220	X	X
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.			
	Grill z wentylatorem	100-275	180	X	X
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.			
	Górna grzałka + Termostatic	40-275	180	0	0
		Wentylator termostaticu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).			

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
	Dolna grzałka + Termoobieg	40-275	200	0	0
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprawdza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.			
	Dolna grzałka	100-230	150	X	X
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.			
	Tryb Pro-Roasting	80-200	160	X	0
		W trybie Pieczenie wstępne urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania wstępnego do uzyskania przez piekarnik temperatury 220°C. Następnie zostają uruchomione górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwi obsmażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.			
	Termoobieg ekonomiczny	30-275	160	X	0
		Tryb Termoobieg ekologiczny wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.			
		 UWAGA Tryb Termoobieg ekologiczny służy do zapewnienia klasy wydajności energetycznej zgodnej z normą EN60350-1.			

Tryb gotowania na parze

PRZESTROGA

Przed rozpoczęciem korzystania z trybów gotowania na parze należy upewnić się, że zbiornik wody jest napełniony.



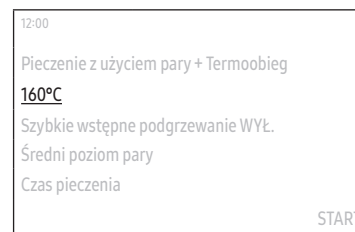
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz „Opis trybów gotowania na parze”.)

- W przypadku wyboru funkcji **Pieczenie z użyciem pary**, przejdź do kroku 5. (Kroki 2-4 nie dotyczą funkcji **Pieczenie z użyciem pary**).
- W niektórych trybach możesz użyć termosondy. Aby dowiedzieć się więcej o pieczeniu z użyciem termosondy, zobacz „Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)”.

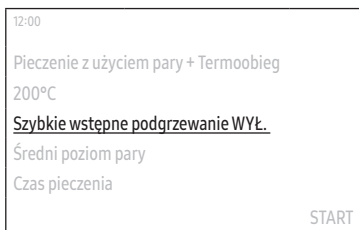
UWAGA

Funkcja **Pieczenie z użyciem pary** jest dostępna tylko w wybranych modelach.

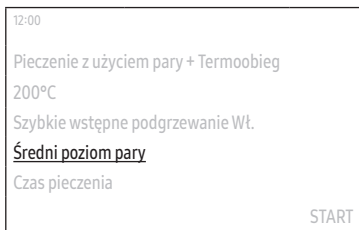
3. Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



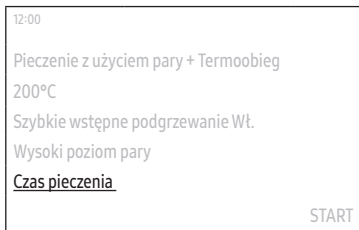
Obsługa



4. Ustaw opcję Szybkie wstępne podgrzewanie.
- Domyślne ustawienie to „Wył.”.



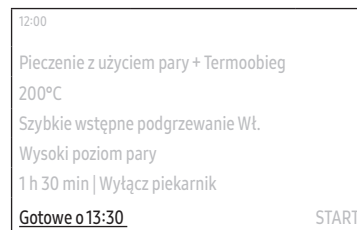
5. Ustaw poziom pary.
- Domyślne ustawienie to opcja „Średnia”.



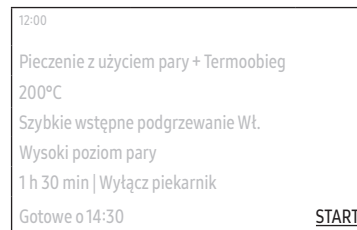
6. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żądany czas gotowania.
- Maksymalny czas gotowania to 23 godziny i 59 minut.
7. Po ustawieniu czasu gotowania, wybierz opcję, którą chcesz uruchomić pod koniec gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
- Możesz wybrać opcję **Wyłącz piekarnik, Utrzymuj temperaturę, lub Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

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



8. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żadaną godzinę zakończenia.
- Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik wyświetla godzinę zakończenia gotowania. (np. **Gotowe o 13:30**)







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

UWAGA

- Podczas gotowania możesz zmienić temperaturę, opcję Szybkie wstępne podgrzewanie i czas gotowania.
- Podczas gotowania możesz wybrać opcję **WYŁ.**, nacisnąć **pokrętko wyboru**, wybrać opcję **OK**, a następnie nacisnąć **pokrętko wyboru**, aby anulować gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania na ekranie pojawi się komunikat **+5 min**.
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **pokrętko wyboru**, aby przedłużyć gotowanie o 5 minut.

Opis trybów gotowania na parze

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
 Pieczenie z użyciem pary *	–	–	X	X
 Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	120-275	160	0	0
 Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg	120-275	180	0	0
 Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg	120-275	200	0	0

Gorąca para z wytwornicy pary jest wtryskiwana przez dyszę parową do piekarnika w celu gotowania potraw. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania żywności, takiej jak warzywa, ryby, jajka, owoce i ryż.

Ciepło wytwarzane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Intensywność pary można ustawić na niską, średnią i wysoką. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba i pizzy oraz do pieczenia mięsa i ryb.

Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia kruchych potraw, np. mięsa, drobiu i ryb.

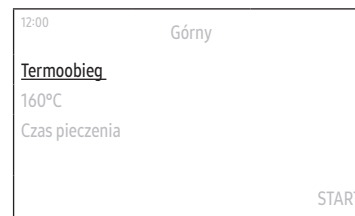
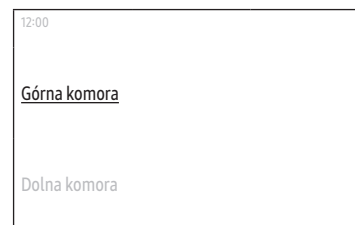
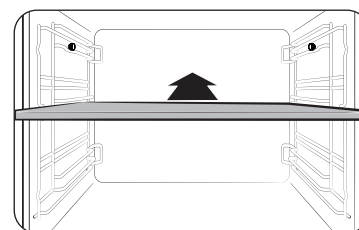
Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania kruchych wypieków, np. pizzy lub szarlotki.

UWAGA

- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Podczas gotowania w tych trybach należy zawsze napełniać zbiornik na wodę świeżą wodą.

Tryby pieczenia podwójnego

Dołączony separator służy do dzielenia strefy pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednoczesne uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej strefy do pieczenia.



1. Aby podzielić strefę pieczenia na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3.
 - Po włożeniu separatora, piekarnik wykryje go, a ekran główny zmieni się automatycznie.
2. Wybierz żądane pole pieczenia, a następnie naciśnij **pokrętkę wyboru**.
3. Wybierz żądane ustawienia i rozpocznij pieczenie.
 - Aby uzyskać dalsze instrukcje, zobacz „Tryby piekarnika” lub „Tryb gotowania na parze”.
 - Aby uzyskać więcej informacji o dostępnych trybach i opcjach, zobacz „Dostępne tryby w każdym z pól”.

Obsługa



UWAGA

- Po rozpoczęciu pieczenia w jednym z pól można rozpocząć pieczenie w drugim polu. Wybierz wskaźnik pola w górnej środkowej części ekranu, naciśnij **pokrętko wyboru**, a następnie powtórz kroki od 2 do 3, aby piec w drugim polu.
- Mogą istnieć pewne ograniczenia wyboru trybów lub zakresu temperatur podczas pieczenia w obu polach jednocześnie.

Dostępne tryby w każdym z pól

Strefa	Dostępne tryby	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
Górny	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Duży grill	40-250	220	X	X
	Górna grzałka + Termoobieg	40-250	180	X	X
Dolny	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Dolna grzałka + Termoobieg	40-250	200	X	X
	Dolna grzałka	40-250	150	X	X
	Pieczenie z użyciem pary *	-	-	X	X
	Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	120-250	160	X	X
	Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg	120-250	200	X	X

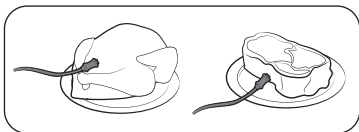
UWAGA

- Aby zapoznać się opisem każdego z trybów, zobacz „Opis trybów piekarnika” lub „Opis trybów gotowania na parze”.
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

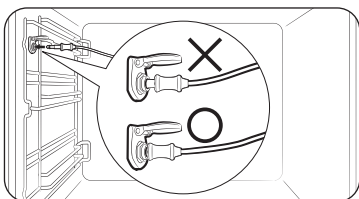
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa w trakcie pieczenia. Kiedy temperatura osiągnie wartość docelową, piekarnik zakończy pieczenie.

- Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
- Jeśli termosonda jest podłączona, nie można ustawić czasu pieczenia.



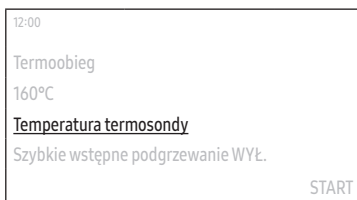
1. Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.



2. Podłącz złącze sondy do gniazdka w lewej ścianie urządzenia. Po prawidłowym podłączeniu sondy pojawi się komunikat „Włożono termosondę do mięsa.”.

- W przypadku, gdy termosonda jest włożona, zamiast komunikatu **Czas pieczenia** pojawi się komunikat **Temperatura termosondy**.

3. Wybierz opcję **Temperatura termosondy**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.



4. Wybierz żądane ustawienia pieczenia.
 - Aby uzyskać informacje na temat trybów, których możesz używać z termosondą, zobacz „Opis trybów piekarnika” lub „Opis trybów gotowania na parze”.
 - Zobacz kroki 1-3 „Tryby piekarnika” lub kroki 1-4 „Tryb gotowania na parze”.
5. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

⚠ OSTRZEŻENIE

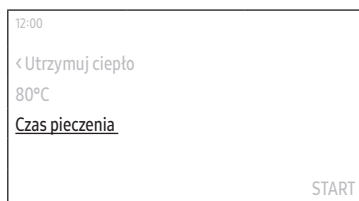
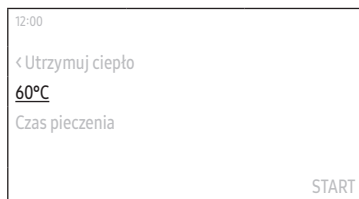
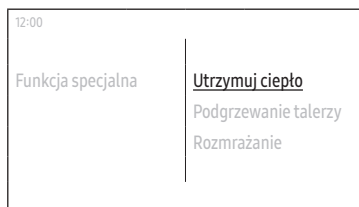
- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać termosondy z rożnem.
- Po zakończeniu pieczenia termosonda będzie bardzo gorąca. Aby uniknąć oparzeń, należy wyciągać jedzenie przy użyciu rękawic ochronnych.

📖 UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują termosondę. W razie użycia termosondy w niezgodnych trybach, pojawi się komunikat „Wybrany tryb nie obsługuje termosondy”. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

Obsługa

Funkcja specjalna

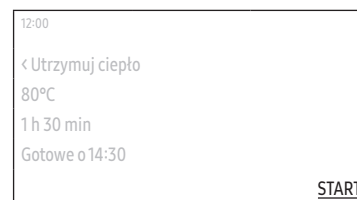
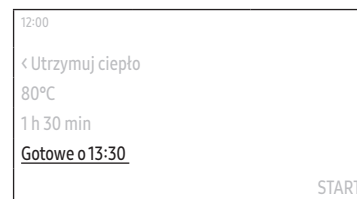


1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
2. Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

3. Wybierz żadaną funkcję, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz „Opis funkcji specjalnych”.

4. Ustaw żadaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i temperatura różnią się w zależności od trybu pieczenia.

5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żądany czas gotowania lub ustawić **Temperatura termosondy**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.
 - **Temperatura termosondy** dotyczy tylko funkcji **Wolne pieczenie**.
 - Maksymalny czas gotowania to 23 godziny i 59 minut.



6. Wybierz opcję **Gotowe o**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żadaną godzinę zakończenia.
 - Po ustawieniu czasu gotowania piekarnik wyświetla godzinę zakończenia gotowania. (np. **Gotowe o 13:30**)
 - Ten krok nie ma zastosowania w przypadku funkcji **Wolne pieczenie**.

7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
 - Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.
 - W przypadku wyboru funkcji **Wolne pieczenie**, piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

Opis funkcji specjalnych

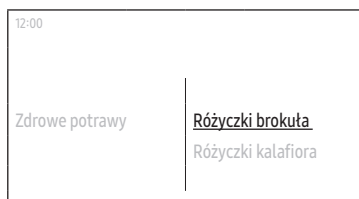
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Opisy
Utrzymuj ciepło	40-100	60	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
Podgrzewanie talerzy	30-80	50	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.
Rozmrażanie	30-60	30	Ten tryb służy do rozmrażania mrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremu i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, rozmiaru i ilości produktów żywnościowych.
Wyrastanie ciasta	30-50	35	Ten tryb służy do wyrastania ciasta i przygotowywania domowego jogurtu.
Pieczenie pizzy	160-250	200	Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy, a temperatura i czas zależą od rozmiaru pizzy i grubości ciasta.

Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Opisy
Wolne pieczenie	70-120	80	Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Jest odpowiedni do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny w celu uzyskania delikatnej konsystencji. Zalecamy przesmażenie całej powierzchni mięsa w wysokiej temperaturze na płycie grzejnej przed rozpoczęciem pieczenia.
Suszenie	40-90	60	Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, grubości i ilości produktów żywnościowych.

Obsługa

Zdrowe potrawy (tylko wybrane modele)

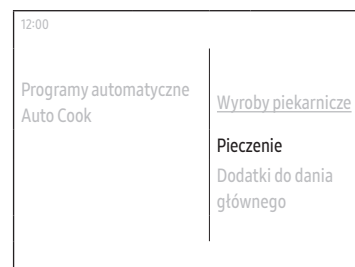
Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego pieczenia. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu.



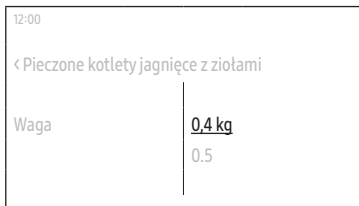
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
2. Wybierz opcję **Zdrowe potrawy**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Zdrowe potrawy” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 47.)
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
5. Wlej wodę do pojemnika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
6. Przygotuj jedzenie i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnione rozpoczęcie**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żądany czas.
7. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

Programy automatyczne Auto Cook

Piekarnik zapewni 50 lub 70 (dla modelu z gotowaniem na parze) programów Programy automatyczne Auto Cook. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z programem.



1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
2. Wybierz opcję **Programy automatyczne Auto Cook**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Wybierz kategorię, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
4. Wybierz podkategorię, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Niektóre kategorie nie mają podkategorii.
5. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Programy automatycznego gotowania” w rozdziale „Inteligentne pieczenie” na stronie 40.)
6. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.



- Wybierz wagę, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
- Wlej wodę do pojemnika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
- Przygotuj jedzenie i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Jeśli chcesz rozpocząć gotowanie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnione rozpoczęcie**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić żądany czas.
- Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

Minutnik

Dodawanie nowego licznika czasu



- Dotknij przycisk na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
- Na ekranie licznika czasu wybierz opcję **+**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Jeśli dodajesz licznik czasu po raz pierwszy, pominię ten krok.
- Ustawianie czasu.

Edycja istniejącego licznika czasu


- Dotknij przycisk na panelu sterowania.
- Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
- Na ekranie licznika czasu, wybierz licznik czasu, który chcesz edytować, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
- Zmień czas.

Obsługa

Usuwanie licznika czasu

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Na ekranie licznika czasu wybierz opcję , a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
4. Wybierz opcję **Usuń** po prawej stronie licznika czasu, który chcesz usunąć, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
5. Wybierz opcję **Gotowe**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

Korzystanie z licznika czasu

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Minutnik**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Wybierz opcję **Start** po prawej stronie licznika czasu, z którego chcesz korzystać, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Po uruchomieniu licznika czasu możesz go wstrzymać lub anulować.


UWAGA

Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyświetli komunikat „Czas minął.” i odtworzy melodię. Aby odrzucić komunikat, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

Czyszczenie

Pirolityczne

Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Wybierz opcję **Pyrolytic** (Czyszczenie pirolityczne), a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
4. Wybierz czas, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
5. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
6. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
7. Przeczytaj komunikat na ekranie, wybierz opcję **Start**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
8. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi moką ściereczką.

PRZESTROGA


- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas cyklu rozgrzewa się on do bardzo wysokiej temperatury.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu, gdy wentylator studzi piekarnik, nie wolno wyłączać zasilania.

UWAGA

- Po rozpoczęciu cyklu wewnątrz piekarnika rozgrzeje się. Następnie drzwiczki zostaną zablokowane dla bezpieczeństwa. Po zakończeniu cyklu i wystygnięciu piekarnika drzwiczki zostaną odblokowane.
- Pamiętaj o opróżnieniu piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia. Wysokie temperatury wewnątrz piekarnika mogą spowodować deformację akcesoriów.

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta automatyczna funkcja pomaga oszczędzać czas, usuwając konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

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

OSTRZEŻENIE

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


UWAGA

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

Usuwanie kamienia

Aby zapewnić jakość i smak gotowanego jedzenia, należy czyścić wewnątrz generatora pary.

UWAGA

- Piekarnik odlicza czas trwania cykli pieczenia parowego i w razie potrzeby powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Możesz nadal korzystać z trybów pieczenia parowego przez następne dwie godziny bez uruchamiania funkcji odkamieniania. Jednak, jeśli po dwóch godzinach nie uruchomisz i nie ukończysz funkcji usuwania kamienia, używanie trybów pieczenia parowego nie będzie możliwe.
 - Po pojawieniu się komunikatu wybierz opcję **Rozpocznij teraz**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby uruchomić funkcję odkamieniania lub wybierz opcję **Później**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby odłożyć tę czynność.
1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania.
 2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 3. Wybierz opcję **Usuwanie kamienia**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 4. Wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 5. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Start**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - W przypadku pojawienia się powiadomienia o niewystarczającej ilości wody, dolej więcej wody do zbiornika, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 6. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie wykona odprowadzenie wody.
 7. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 8. Dolej 500 ml wody pitnej do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby rozpocząć płukanie.
 9. Po zakończeniu płukania, opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika, oczyść go i umieść z powrotem w piekarniku.

OSTRZEŻENIE

- Podczas korzystania ze zbiornika na wodę, noś rękawice kuchenne.
- Należy używać wyłącznie odkamieniaczy przeznaczonych do piekarników parowych lub ekspresów do kawy.


Obsługa

PRZESTROGA

- Nie wolno anulować odkamieniania podczas wykonywania. W przeciwnym razie w celu aktywowania trybów gotowania na parze konieczne będzie ponowne uruchomienie cyklu odkamieniania i zakończenie go w ciągu najbliższych trzech godzin.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Wodę i odkamieniacz należy łączyć w proporcjach wskazanych przez producenta odkamieniacza.

Odprowadzanie wody

Po zakończeniu korzystania z trybów gotowania na parze, odprowadź pozostałą wodę, aby nie miała wpływu na inne tryby pieczenia. Aby ponownie odprowadzić wodę w celu czyszczenia, użyj tej funkcji.

1. Dotknij przycisk  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
3. Wybierz opcję **Odprowadzanie wody**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
4. Wybierz opcję **Start**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
5. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
 - Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do zbiornika na wodę.
6. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika, oczyść go i umieść z powrotem w piekarniku.


OSTRZEŻENIE

- Podczas korzystania ze zbiornika na wodę, noś rękawice kuchenne.
- Nie wyjmuj zbiornika na wodę podczas odprowadzania wody.

UWAGA

Gdy proces odprowadzania wody się rozpocznie, poczekaj, aż się zakończy.

Ustawienia

Aby zmienić różne ustawienia piekarnika, dotknij przycisk  na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **pokrętko sterowania**. Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby uzyskać szczegółowe opisy.



Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączenie Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Możesz połączyć piekarnik z serwerem SmartThings za pomocą łączności Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, możesz używać aplikacji SmartThings do sprawdzania stanu piekarnika i/lub sterowania nim za pomocą urządzenia mobilnego.
	Zarządzanie zdalne	Wybierz opcję Aktywuj , a następnie naciśnij pokrętko wyboru , 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 określony czas w stanie gotowości nie zostaną wprowadzone żadne dane.
	Motyw zegara	Umożliwia wybór motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym uruchomi się wygaszacz ekranu. UWAGA <ul style="list-style-type: none"> Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień. Gdy ustawienie limitu czasu jest nastawione na „Zawsze włączony”, poziom jasności wyświetlacza automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie wykonano żadnej czynności.
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji internetowych. Urządzenie musi być połączone z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę.)
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę.)
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć automatyczną datę i godzinę.)
	Wybierz format godziny	Umożliwia zmianę formatu czasu z 12-godzinnego na 24-godzinny.

Menu	Podmenu	Opis
Język		Umożliwia wybór języka.
Głośność		Umożliwia regulację głośności piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia regulację twardości wody używanej w trybach gotowania na parze. <ul style="list-style-type: none"> Miękka: Do 120 ppm Średnia: 120-240 ppm Średnio twarda: 240-350 ppm Twarda: Ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązywania problemów.
	Instrukcja pierwszego użycia	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkownika piekarnika.
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego. W przypadku udostępnienia nowego oprogramowania, w tym menu pojawi się przycisk Aktualizacja oprogramowania .
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.
Tryb demonstracyjny		Umożliwia włączanie i wyłączanie trybu demo.

Zablokuj

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu.

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

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.

⚠ PRZESTROGA

Produkty, które szybko się psują (np. mleko, jaja, ryby, mięso, drób) nie powinny być umieszczane w piekarniku na dłużej niż godzinę przed rozpoczęciem pieczenia, a po jego zakończeniu należy je natychmiast z niego wyjąć. Spożycie zepsutej żywności może spowodować zatrucie pokarmowe.

📖 UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekonomiczny należy kłaść jedzenie na środku tacy 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
Ciasto marmurkowe	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
Kruszonka z owocami	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Bułeczki scone	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
Domowa pizza, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15

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)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Półdzwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Półdzwica 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
Udziec jagnięcy z kością, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak w całości, 1,2 kg *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-80 *
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-210	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Błacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Błacha uniwersalna	3		190-200	40-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-220	20-30
Pieczona ryba	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie ⅓ czasu pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

Zalecamy wstępnie podgrzać piekarnik przy użyciu trybu Duży grill. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chleb					
Tosty	Druciana podstawka	5		270-300	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Pierś z kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie ½ czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lasagne	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Tryb gotowania na parze

Po włączeniu trybu pary piekarnik wytwarza parę i równomiernie rozprowadza ją wewnątrz komory pieczenia, zapewniając pokrycie całej powierzchni każdej postawy oraz nóżników. To pomaga w przypiekaniu potraw, aby były chrupiące z wierzchu i miękkie, soczyste w środku.

Napełnij wodą pitną zbiornik wody do linii maksimum i wybierz poziom pary, który najbardziej pasuje do przepisu.

Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg

Podczas korzystania z piekarnika w trybie gotowania na parze zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone bułki	Blacha uniwersalna	3	Cichy	180-190	10-20
Mrożone rogaliki francuskie	Blacha uniwersalna	3	Cichy	180-190	10-20
Bochenek chleba białego	Druciana podstawka, forma do chleba 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Bochenek chleba mieszanego	Druciana podstawka, forma do chleba 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3	Cichy	180-190	15-20
Waniliowo-karmelowy krem budyniowy	Druciana podstawka	3	Wysoki	120-130	20-30
Sernik	Druciana podstawka	3	Średni	150-160	55-65
Bagietka *	Blacha uniwersalna	3	Wysoki	180-200	25-35
Mrożona pizza z proszkiem do pieczenia	Blacha uniwersalna	3	Średni	190-210	15-25

* Bagietka wymaga funkcji pary tylko na początku pieczenia. Zalecamy używanie trybu **Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg** przez 10 minut i używanie trybu **Termoobieg** z tą samą temperaturą przez pozostały czas pieczenia.

Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg

Zalecamy zmianę trybu pieczenia po upływie połowy czasu pieczenia w celu usunięcia pary i uzyskania chrupiącej konsystencji. Zalecamy używanie trybu **Górna grzałka + Termoobieg** lub trybu **Termoobieg** i utrzymanie temperatury.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką, 1,2 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	Średni	170-180	90-120
Kurczak w całości, 1,2 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	Średni	190-200	55-65
Kawałki kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1	Cichy	210-220	25-35
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1	Cichy	170-180	15-25
Kaczka, cała, 2,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	Średni	170-180	100-120
Mały indyk, cały, 4,0 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	Średni	180-200	120-150
Cała ryba, 0,5 kg *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1	Średni	170-190	20-30
Filety rybne *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1	Cichy	190-200	15-25

* Zalecamy używanie trybu **Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg** podczas pieczenia, aby potrawa była soczysta.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg

Aby uzyskać chrupiące wypieki w trybie gotowania na parze zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza domowa	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-200	15-20
Pizza z proszkiem do pieczenia	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-210	15-20
Quiche	Druciana podstawka	2	Cichy	180-190	25-35
Bułka	Blacha uniwersalna	2	Cichy	180-190	15-25
Focaccia	Druciana podstawka	2	Cichy	200-210	15-25

Pieczenie z użyciem pary (tylko wybrane modele)

Przy użyciu opcji **Pieczenie z użyciem pary** można przygotować wiele różnych potraw. Podczas gotowania na parze należy pamiętać o używaniu pojemnika do gotowania na parze i uzupełnić zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Czas (min)
Różyczki brokuła	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-15
Krojone warzywa (Cukinia, marchew, papryka)	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-20
Zielone szparagi	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Białe szparagi	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Zielona fasolka	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Bruksełki	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Obrane połówki ziemniaków	Pojemnik do gotowania na parze	A	25-35
Filet rybny	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-25
Muszelki	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-20
Krewetki	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-20
Pierś z kurczaka	Pojemnik do gotowania na parze	A	20-30

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Czas (min)
Ugotowane jajka	Pojemnik do gotowania na parze	A	13-18

UWAGA

Piętro A odnosi się do stojaka przeznaczonego wyłącznie na pojemnik do gotowania na parze. Zobacz sekcję **Aksesoria** na stronie **14**, aby poznać dokładną pozycję piętra A.

Tryb Pro-Roasting

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220°C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	80-100	2-3

Pieczenie podwójne

Przed użyciem funkcji pieczenia podwójnego należy umieścić w piekarniku separator. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

W poniższej tabeli przedstawiono 5 programów pieczenia podwójnego, które zalecamy do podgrzewania, pieczenia i wypiekania. Użycie funkcji pieczenia podwójnego pozwala na jednoczesne przygotowanie dania głównego oraz przystawki lub deseru.

- Podczas korzystania z funkcji pieczenia podwójnego można wydłużyć czas podgrzewania wstępnego.

Nr	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
1	Górny	Biskopt	Druciana podstawa, blacha Ø 25-26 cm	4		160-170	40-45
	Dolny	Domowa pizza, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18
2	Górny	Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	4		220-230	13-18
	Dolny	Szarlotka	Druciana podstawa, blacha Ø 20 cm	1		165-175	70-80
3	Górny	Pieczyno typu pita	Blacha uniwersalna	4		230-240	13-18
	Dolny	Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		180-190	45-50

Nr	Strefa	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
4	Górny	Kurczak, udko	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35
	Dolny	Lazania, 1,0-1,5 kg	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne 22-24 cm	1		190-200	30-35
5	Górny	Filet rybny, pieczony	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	4 4		210-230	15-20
	Dolny	Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-30

Inteligentne pieczenie

Możesz również użyć tylko górnej lub dolnej strefy w celu oszczędzania energii. Czas gotowania można przedłużyć w przypadku użycia oddzielnej strefy. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Górny

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka ziemniaczana	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		160-170	40-50
Buteczki scone	Błacha uniwersalna	4		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		180-190	25-35
Kurczak, udko *	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolny

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Chleb holenderski	Druciana podstawka, forma do chleba 24 cm	1		-	170-180	50-60
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Domowa pizza, 1,0-1,2 kg	Błacha uniwersalna	1		-	190-210	15-20

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min)
Croissanty	Błacha uniwersalna	1		Cichy	180-190	15-20
Sernik	Druciana podstawka	1		Średni	150-160	60-70
Bułka	Błacha uniwersalna	1		Cichy	180-190	15-25
Różyczki brokuła *	Pojemnik do gotowania na parze	A		-	-	10-15
Obrane połówki ziemniaków *	Pojemnik do gotowania na parze	A		-	-	25-35
Filet rybny *	Pojemnik do gotowania na parze	A		-	-	15-25
Ugotowane jajka *	Pojemnik do gotowania na parze	A		-	-	13-18

UWAGA

- Piętro A odnosi się do stojaka przeznaczonego wyłącznie na pojemnik do gotowania na parze. Zobacz sekcję **Akcesoria** na stronie **14**, aby poznać dokładną pozycję piętra A.
- Dostępność trybów pieczenia zależy od modelu piekarnika.

Termoobieg ekonomiczny

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczeniem.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kruszonka z owocami, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 24 cm	2	160-180	60-80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	70-80
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	160-180	20-30
Mrożone frytki, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone tódeczki ziemniaczane, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	25-35
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-40
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1	200-220	30-45
Pieczona połówka wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Termosonda

Rodzaj żywności		Temperatura środka (°C)
Wołowina/jagnięcina	Krwista	45-50
	Średnio wysmażona	55-60
	Dobrze wysmażona	65-70
Wieprzowina		80-85
Drób		85-90

Inteligentne pieczenie

Programy automatycznego gotowania

⚠ PRZESTROGA

Produkty, które szybko się psują (np. mleko, jaja, ryby, mięso, drób) nie powinny być umieszczane w piekarniku na dłużej niż godzinę przed rozpoczęciem pieczenia, a po jego zakończeniu należy je natychmiast z niego wyjąć. Spożycie zepsutej żywności może spowodować zatrucie pokarmowe.

Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 50 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania.

Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Wyroby piekarnicze

Programy automatycznego gotowania obejmują wstępne podgrzewanie w czasie pieczenia i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włącz potrawę. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Zalecamy używanie naczyń żaroodpornych 22-24 cm, które może wytrzymać wysoka temperatura (do 300°C) i zostało wyprodukowane ze szkła lub tworzywa szklano-ceramicznego.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Wypieki			
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
	Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku podstawki.		
Zapiekanka makaronowa	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki. Piecz pod przykryciem. Zamieszaj przed podaniem.		
Ciasta i wyroby cukiernicze			
Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
	Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Croissanty *	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	3
	Przygotuj rogaliki francuskie (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
	Potóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Spód do tarty owocowej	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
	Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
	Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 22-24 cm. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
Magdalenki	0,2-0,4	Druciana podstawka	3
	Włóż ciasto do foremek na magdalenki z czarnego metalu. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
Chleb			
Biały chleb *	0,6-0,7	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25-30 cm). Urucho program, a po usłyszeniu sygnału wstępnego podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
Chleb wieloziarnisty *	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25-30 cm). Urucho program, a po usłyszeniu sygnału wstępnego podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Bagietki *	0,6-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj ciasto w 2 kawałkach i umieść na blasze uniwersalnej.		
Chleb z orzechów włoskich *	1,0-1,1	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj ciasto w 4 kawałkach i rozłóż je na blasze uniwersalnej.		
Bułka *	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Torty i desery			
Kruszonka z owocami	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
Bułeczki scone	0,5-0,6	Blacha uniwersalna	3
	Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze uniwersalnej wyłożonej papierem do pieczenia. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
	Przygotuj masę na ciasto i wlej ją do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 25-26 cm. Urucho program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Ciasto marmurkowe	0,7-0,8	Druciana podstawa	2
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchoń program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Chleb holenderski	0,7-0,8	Druciana podstawa	2
	Przygotuj masę na ciasto i wlej ją do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25-26 cm). Uruchoń program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Sernik *	0,8-0,9	Druciana podstawa	2
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu (20-24 cm). Uruchoń program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Brownie	0,7-0,8	Druciana podstawa	3
	Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

* Przed gotowaniem na parze napełnij zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

2. Pieczenie

W celu uzyskania lepszego smaku zalecamy użycie świeżego chłodzonego mięsa, drobiu lub ryb. W przypadku użycia mrożonych składników zalecamy dokładne rozmrożenie ich przed rozpoczęciem pieczenia. Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania i obracania na drugą stronę. W celu uzyskania lepszych rezultatów można jednak obrócić mięso na drugą stronę po upływie połowy ustawieniu czasu.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Mięso			
Pieczona polędwica wołowa **	0,8-2,0	Druciana podstawa	2
		Blacha uniwersalna	1
Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.			
Wolno pieczona pieczeń wołowa **	0,8-2,0	Druciana podstawa	2
		Blacha uniwersalna	1
Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.			
Pieczone kotlety jagnięce z ziołami	0,4-0,8	Druciana podstawa	4
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawce.			
Udziec jagnięcy z kością **	0,8-2,0	Druciana podstawa	3
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.			
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką **	0,8-2,0	Druciana podstawa	3
		Blacha uniwersalna	1
Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.			

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Żeberka wieprzowe	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Umieść żeberka wieprzowe na podstawie.			
Drób			
Kurczak w całości */**	0,8-1,5	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść piersią do dołu na podstawie. Wsuń termosondę w najgrubsze miejsce piersi.			
Pierś z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawie.			
Udo z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawie.			
Kurczak pieczony na płasko *	1,0-1,3	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kurczaka. Natnij tył kurczaka i posmaruj kurczaka oliwą i przyprawami. Umieść go na podstawie i blasze uniwersalnej, a następnie rozpocznij pieczenie.			
Kaczka w całości */**	1,5-2,7	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kaczkę. Posmaruj kaczkę przyprawami. Umieść ją piersią do góry na podstawie i blasze uniwersalnej. Wsuń termosondę w najgrubsze miejsce piersi.			

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Pierś z kaczki	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Umieść pierś z kaczki na podstawie tłuszczem ku górze.			
Ryby			
Pieczony filet z pstrąga	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry.	
Pstrąg	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawie obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.			
Sola	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
		Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię.	
Stek/filet z łososia	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawie skórą ku górze.			

* Przed gotowaniem na parze napełnij zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

** Umieść termosondę w najgrubszej części kawałka mięsa.

Inteligentne pieczenie

3. Dodatki do dania głównego

Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania. Użyj świeżych warzyw.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Pieczone warzywa	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
	Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze.		
Nadziewane pomidory	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz pomidory, pokrój na połówki i wydrąż. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mieloną wołowiną) i umieść na blasze.		
Łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz ziemniaki i pokrój na kawałki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze i rozpocznij pieczenie.		
Pieczone połówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	3
	Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Położ przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		

4. Wygoda

Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania. Użyj mrożonych wstępnie ugotowanych szybkich potraw.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Mrożone frytki	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.		
Mrożone łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze.		
Mrożona lasagne	0,3-0,7	Druciana podstawka	3
	Umieść mrożoną lasagne w naczyniu żaroodpornym i połóż na podstawce.		

5. Pizza i ciasto przed upieczeniem

Programy automatycznego gotowania obejmują wstępne podgrzewanie w czasie pieczenia i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż potrawę. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	3
	Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	2
	Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Calzone	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj 4 świeże calzone i umieść na blasze.		
Wyrastanie ciasta	0,3-0,7	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku podstawki.		

Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 20 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i wypiekania. Można używać tylko dolnej lub górnej komory, albo górnej i dolnej komory jednocześnie.

Program zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.

Wszystkie programy automatycznego pieczenia podwójnego obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Górny

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Zapiekanek ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
	Przygotuj świeżą zapiekanek ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
Zapiekanek makaronowa	1,2-1,5	Druciana podstawka	4
	Przygotuj zapiekanek makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
	Przygotuj domową lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Bułeczki scone	0,5-0,6	Blacha uniwersalna	4
	Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze uniwersalnej wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Udo z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	4
Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.			
Stek/filet z łososia	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	4
Oplucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawce skórą ku górze.			
Pieczone warzywa	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Oplucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze.	
Pieczone połówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	4
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.	
Mrożone tódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze.	
Mrożone frytki	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze.	

2. Dolny

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	1
	Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	1
	Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Croissanty *	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	1
	Przygotuj rogaliki francuskie (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	1
	Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
Bułka *	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	1
	Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
Kruszonka z owocami	0,8-1,2	Druciana podstawka	1
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Sernik *	0,8-0,9	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu (20-24 cm). Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
Nadziewane pomidory	0,3-0,7	Błacha uniwersalna	1
	Oplucz pomidory, pokrój na półki i wydrąż. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mieloną wołowiną) i umieść na blasze.		
Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	1
	Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,8-1,2	Błacha uniwersalna	1
	Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

* Przed gotowaniem na parze napełnij zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

3. Tryb dwukomorowy

Możesz wybrać jeden program automatyczny dla dolnej oraz górnej komory i piec jednocześnie.

⚠ PRZESTROGA

W przypadku korzystania z górnej lub dolnej komory wentylator i grzałka w drugiej komorze mogą pracować w celu zapewnienia optymalnej wydajności. Komory, w której znajduje się żywność, nie należy używać niezgodnie z przeznaczeniem.

Zdrowe potrawy (tylko wybrane modele)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego pieczenia. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu. Można używać pojedynczej lub dolnej komory.

Podczas gotowania na parze należy pamiętać o używaniu pojemnika do gotowania na parze i uzupełnić zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Różyczki brokuła	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Różyczki kalafiora	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Plasterki marchewki	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Plastry cukinii	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Kostki dyni	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Zielone szparagi	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Białe szparagi	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Zielona fasolka	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Brukselka	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Obrane półki ziemniaka	0,6-0,8	Pojemniki do gotowania na parze	A

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Plastry jabłka	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Krewetki	0,6-0,8	Pojemniki do gotowania na parze	A
Małże	0,8-1,0	Pojemniki do gotowania na parze	A
Filet rybny	0,6-0,8	Pojemniki do gotowania na parze	A
Pierś z kurczaka	0,8-1,0	Pojemniki do gotowania na parze	A
Crème caramel	0,3-0,4	Pojemniki do gotowania na parze	A
Mrożone pierogi	0,4-0,6	Pojemniki do gotowania na parze	A
Jajko na twardo	0,5-0,7	Pojemniki do gotowania na parze	A
Jajko na półtwardo	0,5-0,7	Pojemniki do gotowania na parze	A
Jajko na miękko	0,5-0,7	Pojemniki do gotowania na parze	A

UWAGA

Piętro A odnosi się do stojaka przeznaczonego wyłącznie na pojemnik do gotowania na parze. Zobacz sekcję **Akcesoria** na stronie **14**, aby poznać dokładną pozycję piętra A.

Funkcja specjalna

Rozmrażanie

Ten tryb służy do rozmrażania mrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremu i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, rozmiaru i ilości produktów żywnościowych.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Produkty mrożone Nuggetsy drobiowe, kiełbasa, ziemniaki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3	50	-
		1		
Wypieki Chleb i bułki	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3	50	-
		1		
Owoce	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	-
Ciasto, krem, czekolada	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	3	30	-

Suszenie

Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, grubości i ilości produktów żywnościowych.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Owoce	Druciana podstawka	3	70-80	300-420
Warzywa	Druciana podstawka	3	70-80	200-500
Zioła	Druciana podstawka	3	70-80	60-90

Wyrastanie ciasta

Ten tryb służy do wyrastania ciasta i przygotowywania domowego jogurtu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto na pizzę	Druciana podstawka	2	30-40	30-40

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Ciasto/ciasto chlebowe	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne	2	30-40	40-50
Domowy jogurt	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne	2	40-50	6-7 (godz.)

Pieczenie pizzy

Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy. Temperatura i czas pieczenia zależą od rozmiaru pizzy i grubości ciasta.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pizza domowa	Blacha uniwersalna	2	190-210	15-25
Pizza domowa na cienkim cieście	Blacha uniwersalna	2	210-230	10-15

Wolne pieczenie

Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Ten tryb odpowiedni do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny i jagnięciny w celu uzyskania delikatnej konsystencji. Zalecamy przesmażenie całej powierzchni mięsa w wysokiej temperaturze na płycie grzejnej przed rozpoczęciem pieczenia.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Polędwica, 5-6 cm grubości	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	3 1	70-80	4-5
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawa + blacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji Fast Preheat (Szybkie podgrzewanie). 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	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+3		140	28-33
Biszkopt beztfuszczy	Druciana podstawa + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Szarlotka	Podstawa druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	2, ustawione po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawa + 2 sprężynowe formy do ciasta *** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* W przypadku pieczenia w trybie konwencjonalnym przy użyciu szklanych naczyń żaroodpornych (Ø 26 cm), wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.

** 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.

Inteligentne pieczenie

2. Grillowanie

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (maks.)	1-2
Burgery wołowe * (12 sztuk)	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		300 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

* 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 * 1,3-1,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	60-75
Cały kurczak * 1,5-1,7 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	70-85

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

4. Pieczenie z użyciem pary

Przed gotowaniem na parze napełnij zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Czas (min)
Różyczki brokuła 0,5 kg	Pojemnik do gotowania na parze	A		12-15
Jajka gotowane na parze 10 szt.	Pojemnik do gotowania na parze	A		15-18
Obrane ziemniaki 0,5 kg	Pojemnik do gotowania na parze	A		18-23
Mrożony łosoś	Pojemnik do gotowania na parze	A		18-23

UWAGA

Piętro A odnosi się do stojaka przeznaczanego wyłącznie na pojemnik do gotowania na parze. Zobacz sekcję **Akcesoria** na stronie **14**, aby poznać dokładną pozycję piętra A.

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznego gotowania

Zapiekanka ziemniaczana

- Składniki** 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek.
- Instrukcje** Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarte ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

- Składniki** 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku.
- Instrukcje** Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarte ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

- Składniki** 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suchych płatków makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii.
- Instrukcje** Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulą przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 min. Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Inteligentne pieczenie

Szarlotka

- Składniki**
- Ciasto 275 g mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite).
 - **Nadzienie:** 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, $\frac{1}{2}$ łyżki cynamonu, 50 g rodzynek bez pestek, 2 łyżki bułki tartej.

Instrukcje Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min. Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj $\frac{3}{4}$ ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki). Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzyнки. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynek i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć. Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

- Składniki**
- Ciasto 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko.
 - **Nadzienie:** 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka (ubite), 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz.

Instrukcje Aby przygotować ciasto, potącz w misce mąkę, masło i jajka, wyrób z nich miękkie ciasto i odstaw na 30 minut do lodówki. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm) Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Kruszonka z owocami

- Składniki**
- **Składniki na wierzch:** 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g cynamonu w proszku.
 - **Owoce:** 600 g mieszanych owoców.

Instrukcje Wymieszaj wszystkie składniki kruszonki do przybrania. Rozprowadź mieszane owoce w naczyniu i posyp kruszonką.

Domowa pizza

- Składniki**
- **Ciasto na pizzę:** 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli.
 - **Składniki na wierzch:** 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera.

Instrukcje Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Pieczona polędwica wołowa

Składniki 1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku.

Instrukcje Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone kotlety jagnięce z ziołami

Składniki 1 kg kotletów jagnięcych (6 szt.), 4 duże ząbki czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek.

Instrukcje Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

Składniki 2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek.

Instrukcje Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

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

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

Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwyty. Zalecamy czyszczenie uchwyty 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 rozprowadzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

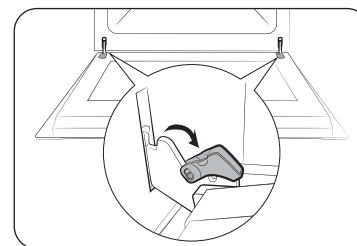
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchoom tryb **Termoobieg** z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

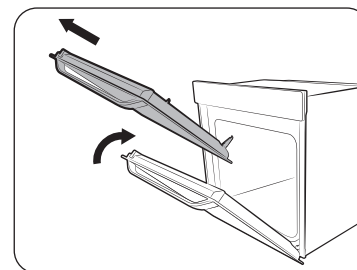
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

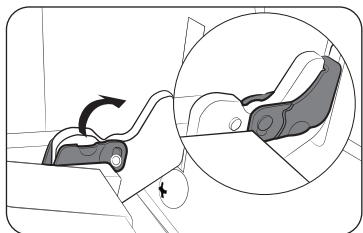
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



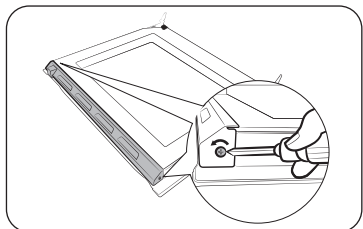
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



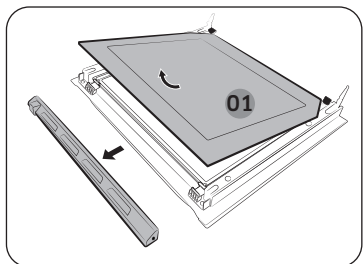
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 procedury w odwrotnej kolejności, aby na nowo zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

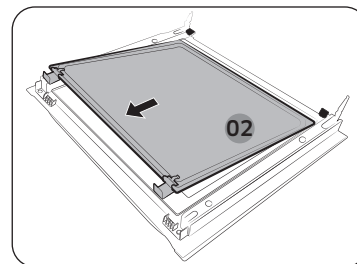
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



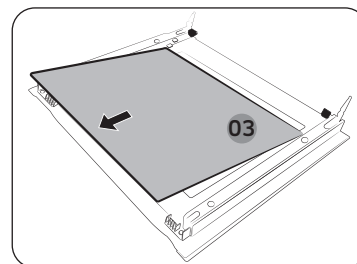
1. Za pomocą śrubokrętu odkręć śruby po lewej i po prawej stronie.



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.

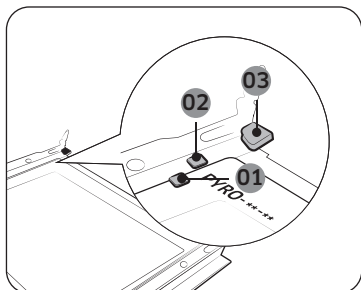


5. Wyjmij trzecią szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
6. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

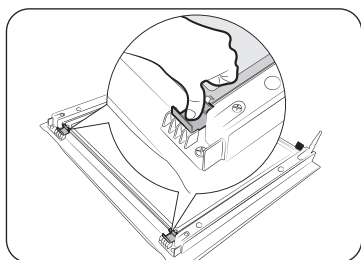
⚠ PRZESTROGA

Aby określić prawidłową stronę arkusza, znajdź znak „PYRO” na rogu każdego arkusza.
Prawidłowy kierunek: PYRO-**-**
Nieprawidłowy kierunek: **--*-OYYP

Konserwacja



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



7. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:

- Przyjrzyj się ilustracji i znajdź zatrzaski. Włóż szybę 3 pod zatrzask mocujący 1, szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 w zatrzask mocujący 3 w tej kolejności. Upewnij się, że szyby są włożone zadrukowaną stroną do wewnątrz.

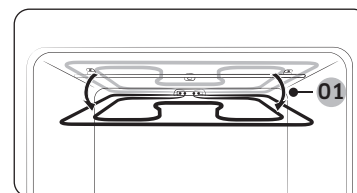
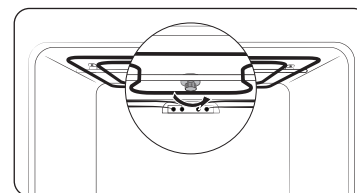
8. Po włożeniu szyby 2 naciśnij zatrzaski szyb i sprawdź, czy właściwie zabezpieczają szyby.

9. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować osłony.

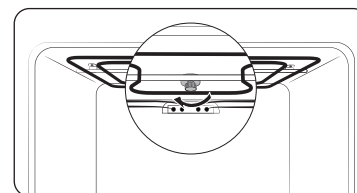
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Sufit (tylko niektóre modele)

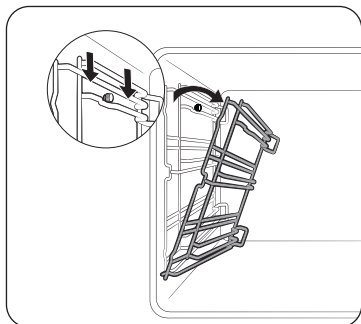


01 Ok. 12°

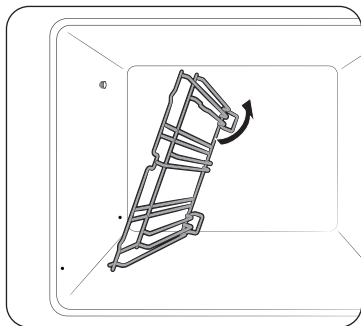


1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.
2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.
3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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



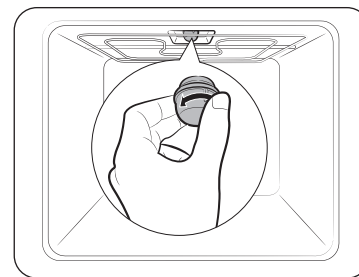
2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności.

UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Wymiana

Żarówki

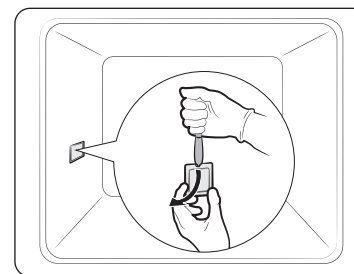


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 w odwrotnej kolejności.

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.

Boczne oświetlenie piekarnika.



1. Przytrzymaj dolną krawędź osłony boczego oświetlenia piekarnika jedną ręką i użyj płaskiego i ostrego narzędzia, takiego jak nóż kuchenny, aby zdjąć osłonę w sposób przedstawiony na ilustracji.
2. Wymień lampkę boczną piekarnika.
3. Zamontuj osłonę oświetlenia.

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.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli między przyciski dostała się obca substancja Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz Jeśli ustawiono funkcję blokady 	<ul style="list-style-type: none"> Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie. Sprawdź, czy tryb demo jest włączony.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego 	<ul style="list-style-type: none"> Podłącz zasilanie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli pieczenie trwa długo Jeśli wentylator chłodzący nie działa Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka 	<ul style="list-style-type: none"> Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. Zachowaj odstępę zgodnie z instrukcją instalacji produktu. Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji 	<ul style="list-style-type: none"> Zachowaj odstępę zgodnie z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli lampa włącza się i wyłącza Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją, naciskając przycisk Lampa piekarnika. Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie razi prądem elektrycznym.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	<ul style="list-style-type: none"> W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu. 	<ul style="list-style-type: none"> Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	<ul style="list-style-type: none"> Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej. 	<ul style="list-style-type: none"> Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie podgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są otwarte. Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej 	<ul style="list-style-type: none"> Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka. Sprawdź, czy tryb demo jest włączony.
Dym wydobywa się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> Podczas początkowej pracy Jeśli na grzałce jest jedzenie 	<ul style="list-style-type: none"> Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Słyszę wrzenie wody podczas gotowania na parze.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja gotowania na parze nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli w dozowniku wody nie ma wody 	<ul style="list-style-type: none"> Dolej wody do dozownika i spróbuj ponownie.
Urządzenie rozgrzewa się podczas czyszczenia pirolitycznego	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Zapach spalenizny podczas czyszczenia pirolitycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc może pojawić się zapach spalonych resztek jedzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka 	<ul style="list-style-type: none"> Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.

Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek	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-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/ odczytu EEPROM	
C-70	Problemy związane z parą	Wyłącz piekarnik 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.
C-72		
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	<p>Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego.</p> <p>Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.</p>	<p>Nie można wyjmować separatora podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego.</p> <p>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.</p>
S-01	<p>Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa</p> <p>Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Poniżej 105 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny 	<p>Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.</p>

Parametry techniczne

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

Napięcie		230-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3650-3950 W
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Jednostka główna	595 × 596 × 570 mm
	Do zabudowy	560 × 579 × 549 mm
Pojemność		75 l
Waga	Netto (ze wszystkimi akcesoriami)	NV75T8979**: 50,3 kg NV75T8879**: 47,4 kg

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

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identyfikator modelu	NV75T8979**, NV75T8879**	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI _{cavity})	81,6	
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 tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory (V)	75 l	
Typ piekarnika	Do zabudowy	
Masa urządzenia	45,7 kg	
Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)	1,9 W	
Czas dla zarządzania energią (min)	20 min	
Sieć Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	20 min
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas dla zarządzania energią (min)	30 min

Podane dane są zgodne z normami EN 60350-1, EN 50564 i Rozporządzeniami Komisji UE nr 65/2014 i 66/2014 oraz Rozporządzeniem WE 1275/2008.

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.

UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii.

Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie <http://www.samsung.com>. Należy wybrać pozycję Wsparcie > Wyszukaj wsparcie techniczne i wprowadzić nazwę modelu.

PRZESTROGA

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

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

Notatki

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

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

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

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



ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 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	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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DG68-01389A-00