

# Piekarnik do zabudowy

---

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75T8549\*\*

---



**SAMSUNG**

## Spis treści

### Korzystanie z instrukcji 3

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole 3

### Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne środki bezpieczeństwa 3

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 6

Funkcja automatycznego oszczędzania energii 6

### Instalacja 7

Elementy 7

Zasilanie 8

Zabudowa w szafce 8

### Przed rozpoczęciem 11

Panel sterowania 11

Ustawienia początkowe 12

Zapach nowego piekarnika 13

Inteligentny mechanizm zabezpieczający 13

Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche) 13

Akcesoria 14

### Obsługa 16

Tryby piekarnika 16

Tryby pieczenia podwójnego 18

Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach) 19

Funkcja specjalna 20

Programy automatyczne Auto Cook 22

Minutnik 23

Czyszczenie 24

Ustawienia 24

Zablokuj 25

### Inteligentne pieczenie 26

Pieczenie ręczne 26

Programy automatycznego gotowania 32

Funkcja specjalna 39

Potrawy testowe 40

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznego gotowania 41

### Konserwacja 44

Czyszczenie 44

Wymiana 47

### Rozwiązywanie problemów 48

Punkty kontrolne 48

Kody informacyjne 50

### Parametry techniczne 51

### Dodatek 52

Tabela z danymi produktu 52

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source 53

## 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 przełącznika 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 ub 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.

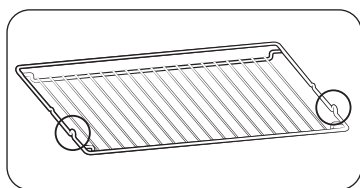
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

**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.



## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wykładać 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/](http://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 wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.



# Instalacja

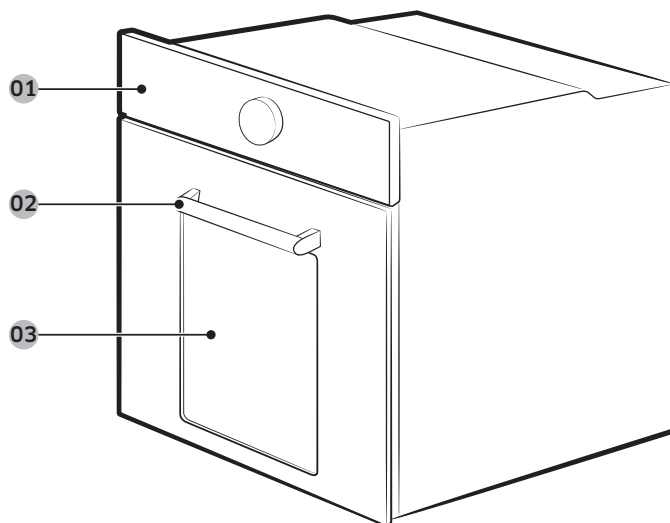
## ⚠ OSTRZEŻENIE

- 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 Drzwiczki

## Aksesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana \*



Blacha do pieczenia \*



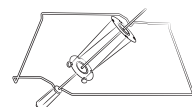
Blacha uniwersalna \*



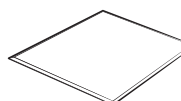
Głęboka blacha \*



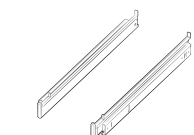
Rożen \*



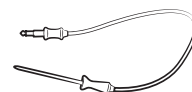
Rożen i przyrząd do szasłyków \*



Separator



Prowadnica teleskopowa \*



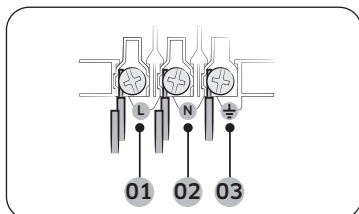
Termosonda \*

## 📖 UWAGA

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

# 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 mm<sup>2</sup>, o wystarczającej długości.

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

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika. Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) 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

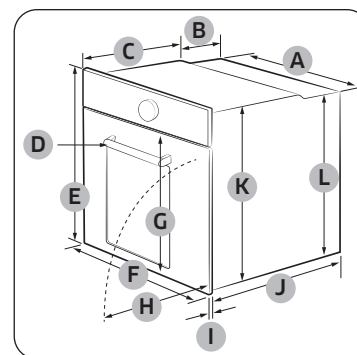
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

## 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.

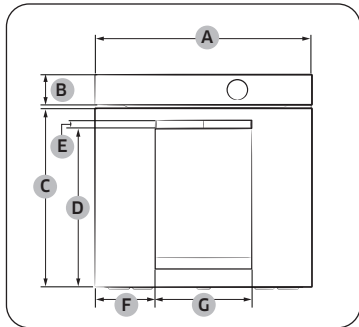
## Wymiary wymagane do zamontowania



Piekarnik (mm)

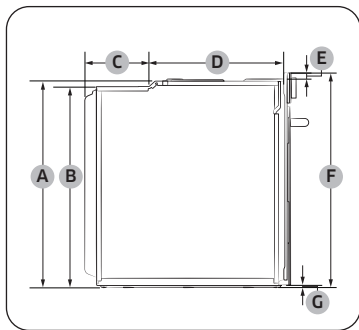
|   |          |   |             |
|---|----------|---|-------------|
| A | 560      | G | Maks. 507,5 |
| B | 177      | H | Maks. 494   |
| C | 372      | I | 21          |
| D | Maks. 50 | J | 549         |
| E | 596      | K | 579         |
| F | 595      | L | 559         |





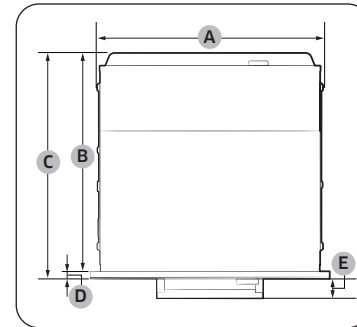
Piekarnik (mm)

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



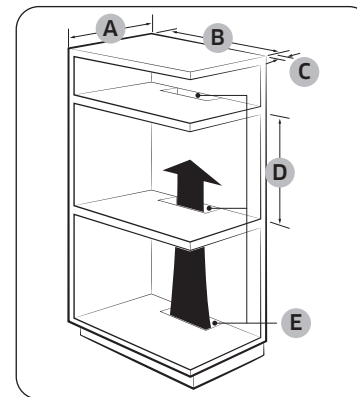
Piekarnik (mm)

|   |     |   |     |
|---|-----|---|-----|
| 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 |   |    |



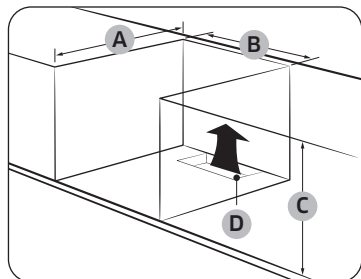
Szafka do zabudowy (mm)

|   |                      |
|---|----------------------|
| 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)

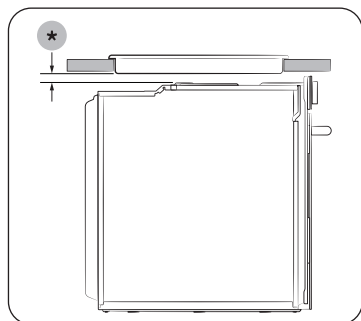
|   |                    |
|---|--------------------|
| A | Min. 550           |
| B | Min. 560           |
| C | Min. 600           |
| D | Min. 460 × Min. 50 |

## UWAGA

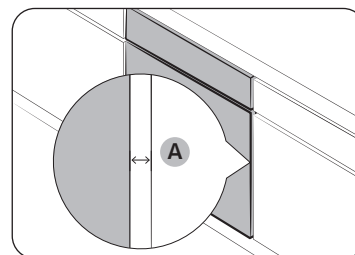
- Szafka do zabudowy musi mieć otwory (D), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.
- Minimalna wymagana wysokość (C) dotyczy samej zabudowy piekarnika.

## Montaż z płytą grzejącą

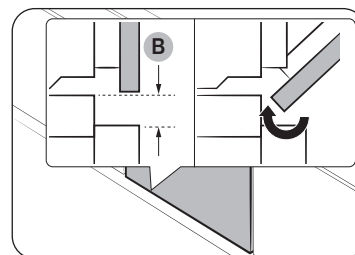
Aby zamontować płytę grzejącą na górze piekarnika, należy sprawdzić podręcznik instalacji płyty grzejącej pod kątem wymagań dotyczących przestrzeni montażowej (★).



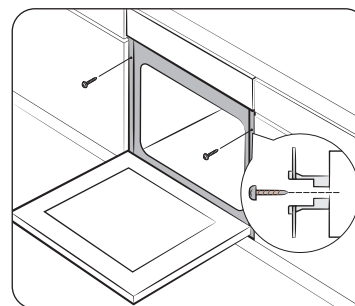
## Montaż piekarnika



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.

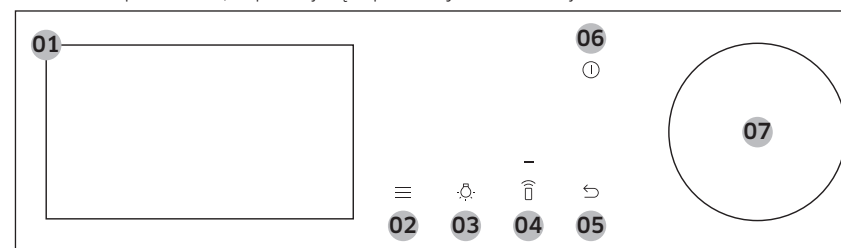
### 📄 UWAGA

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.<br><b>📄 UWAGA</b><br>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.<br><b>📄 UWAGA</b><br>Tylko przycisk <b>Zasilanie</b> 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.<br>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.

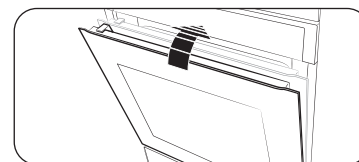
### Inteligentny mechanizm zabezpieczający

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).

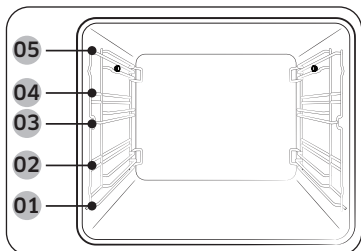


Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

# Przed rozpoczęciem

## Aksesoria

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



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

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

## Podstawowe użytkowanie

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

|                          |   |
|--------------------------|---|
| 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"> <li>1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca.</li> <li>2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa.</li> <li>3. Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórcie 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; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)</li> <li>4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt.</li> <li>5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.</li> </ol> |
| Separator                        | <p>Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego. Nie należy używać separatora do innych celów niż dzielenie komory na dwa pola grzejne. Nie należy używać separatora jako półki.</p>  |

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Prowadnice teleskopowe * | <p>Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wsuń prowadnice z piekarnika.</li> <li>2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika.</li> <li>3. Zamknij drzwiczki piekarnika.</li> </ol> |
| Termosonda *             | <p>Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosony dostarczonej z piekarnikiem.</p>  |

 **UWAGA**

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

Przed rozpoczęciem

# Obsługa

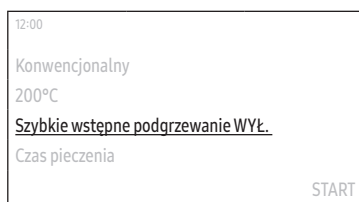
## Tryby piekarnika



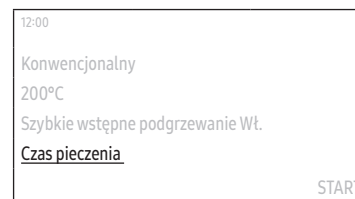
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
2. Wybierz żądany tryb gotowania, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz „Opis trybów piekarnika”).
  - W niektórych trybach możesz użyć termosondy. 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.



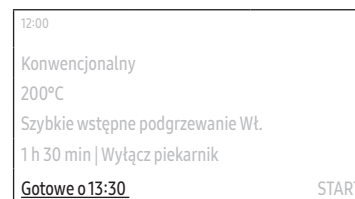
4. Ustaw opcję Szybkie wstępne podgrzewanie.
  - Domyślne ustawienie to „Wył.”.



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**.

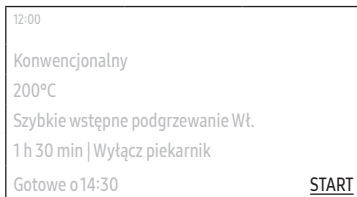
### UWAGA

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**)





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 |
|------|-----------------------------|---|---------------------------|----------------------|------------|
|      | Termoobiegi                 | 30-275  | 160                       | 0                    | 0          |
|      |                             | Wentylator termoobiegów 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, lasagne lub zapiekanki).   |                           |                      |            |
|      | 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 + Termoobiegi | 40-275  | 180                       | 0                    | 0          |
|      |                             | Wentylator termoobiegów równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasagne). |                           |                      |            |

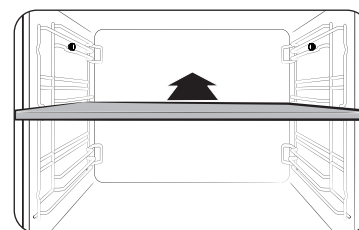
Obsługa

# Obsługa

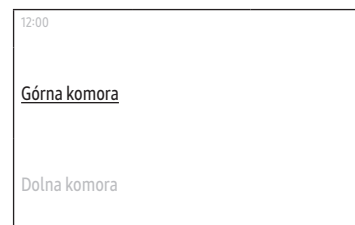
| Tryb   | Zakres temperatur (°C)   | Domyślna temperatura (°C) | Szybkie podgrzewanie | Termosonda |
|--|--|---------------------------|----------------------|------------|
|  Dolna grzałka + Termoobieg | 40-275   | 200                       | 0                    | 0          |
|  | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza 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.  |                           |                      |            |
|  |  <b>UWAGA</b><br>Tryb Termoobieg ekologiczny służy do zapewnienia klasy wydajności energetycznej zgodnej z normą EN60350-1.   |                           |                      |            |

## Tryby pieczenia podwójnego

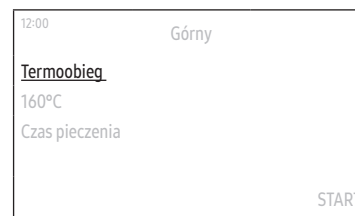
Dołączony separator służy do dzielenia strefy pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednoczesne uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej strefy do pieczenia.



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 **pokrętko wyboru**.



3. Wybierz żądane ustawienia i rozpocznij pieczenie.
  - Aby uzyskać dostęp do instrukcji, zobacz „Tryby piekarnika”.
  - Aby uzyskać więcej informacji o dostępnych trybach i opcjach, zobacz „Dostępne tryby w każdym z pól”.



#### UWAGA

- Po rozpoczęciu pieczenia w jednym z pół 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 pół

| 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          |

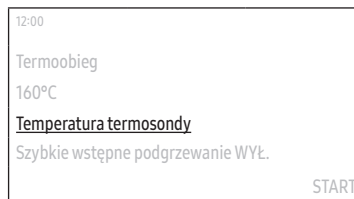
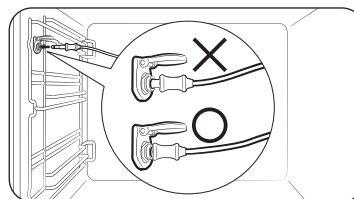
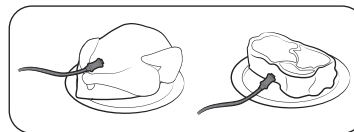
#### UWAGA

Aby zapoznać się z opisem każdego z trybów, patrz „Opis trybów 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.



- Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.
- Podłącz złącze sondy do gniazdka w lewej ścianie urządzenia. Po prawidłowym podłączeniu sondy pojawi się komunikat „Włożono termosondę w mięso.”.
  - W przypadku, gdy termosonda jest włożona, zamiast komunikatu **Czas pieczenia** pojawi się komunikat **Temperatura termosondy**.
- Wybierz opcję **Temperatura termosondy**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.

# Obsługa



4. Wybierz żądane ustawienia pieczenia.
  - Aby uzyskać informacje na temat trybów, w których można używać sondy do mięsa, patrz „Opis trybów piekarnika”.
  - Patrz kroki 1-3 z „Tryby piekarnika”.
5. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
  - Piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

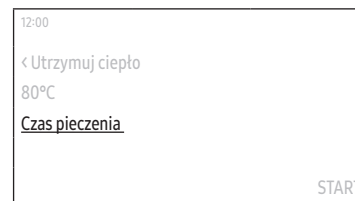
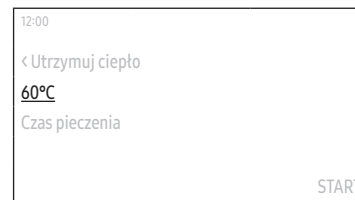
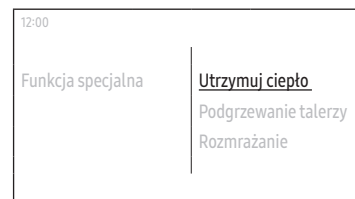
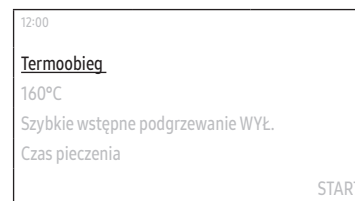
## ⚠ OSTRZEŻENIE

- 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 funkcji termosondy.”. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

## 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 żądaną funkcję, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.
  - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym trybie, zobacz „Opis funkcji specjalnych”.
4. Ustaw żądaną 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 **Temperaturę termosondy**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.
  - Maksymalny czas gotowania to 23 godziny i 59 minut.

12:00  
 < Utrzymuj ciepło  
 80°C  
 1 h 30 min  
Gotowe o 13:30  
 START

12:00  
 < Utrzymuj ciepło  
 80°C  
 1 h 30 min  
 Gotowe o 14:30  
 START

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**)
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.

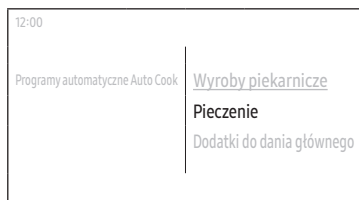
#### Opis funkcji specjalnych

| 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.   |
| Suszenie             | 40-90                  | 60                        | Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, grubości i ilości produktów żywnościowych.   |

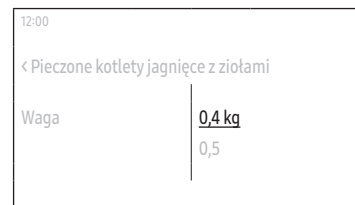
# Obsługa

## Programy automatyczne Auto Cook

Piekarnik zapewnia 50 programów funkcji 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 32.)
6. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Następny**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.




7. 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.
8. 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.
9. Wybierz opcję **START**, a następnie naciśnij **pokrętko wyboru**.

## Minutnik



### Dodawanie nowego 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**.
  - Jeśli dodajesz licznik czasu po raz pierwszy, pomini ten krok.
4. Ustawianie czasu.


### Edycja istniejącego licznika czasu

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

### 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**.

# Obsługa

## Czyszczenie

### Czyszczenie parą

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

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

## 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 <b>Aktywuj</b> , a następnie naciśnij <b>pokrętko wyboru</b> , 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.<br><b>UWAGA</b><br>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.<br><b>UWAGA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień.</li> <li>Gdy ustawienie limitu czasu jest nastawione na „<b>Zawsze włączony</b>”, poziom jasności wyświetlacza automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie wykonano żadnej czynności.</li> </ul> |
| 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.   |
| 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 <b>Aktualizacja oprogramowania</b> . |
|                         | 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 **pokrętko 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 26-25 cm             | 2      |    | 170-160          | 40-35      |
| Ciasto marmurkowe                                | Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych   | 3      |    | 185-175          | 60-50      |
| Tarta  | Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm        | 3      |    | 200-190          | 60-50      |
| Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką | Blacha uniwersalna                                | 2      |    | 180-160          | 50-40      |
| Kruszonka z owocami                              | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 24-22 cm | 3      |    | 180-170          | 30-25      |
| Bułeczki scone                                   | Blacha uniwersalna                                | 3      |    | 190-180          | 35-30      |
| Lasagne  | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 24-22 cm | 3      |  | 200-190          | 30-25      |
| Bezy   | Blacha uniwersalna                                | 3      |  | 100-80           | 150-100    |
| Suflet   | Druciana podstawka, naczynia na suflety           | 3      |  | 180-170          | 25-20      |
| Drożdżowe ciasto z jabłkami                      | Blacha uniwersalna                                | 3      |  | 170-150          | 70-60      |
| Domowa pizza, 1,2-1 kg                           | Blacha uniwersalna                                | 2      |  | 210-190          | 15-10      |

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

### Pieczenie

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

| Potrawa                             | Akcesoria  | Poziom | Typ podgrzewania  | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------------------|--|--------|---|------------------|------------|
| <b>Drób (kurczak/kaczka/indyk)</b>  |  |        |   |                  |            |
| Kurczak w całości, 1,2 kg *         | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł) | 3<br>1 |    | 200              | 60-80 *    |
| Kawałki kurczaka                    | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna                                    | 3<br>1 |    | 200-220          | 25-35      |
| Pierś z kaczki                      | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna                                    | 3<br>1 |    | 200-210          | 20-30      |
| Mały indyk, cały, 5 kg              | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna                                    | 3<br>1 |    | 180-200          | 120-150    |
| <b>Warzywa</b>                      |  |        |   |                  |            |
| Warzywa, 0,5 kg                     | Blacha uniwersalna   | 3      |    | 220-230          | 15-20      |
| Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg | Blacha uniwersalna   | 3      |    | 190-200          | 40-50      |
| <b>Ryby</b>                         |  |        |   |                  |            |
| Filet rybny, pieczony               | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna                                    | 3<br>1 |   | 200-220          | 20-30      |
| Pieczona ryba                       | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna                                    | 3<br>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) |
|--------------------|--|--------|------------------|------------------|------------|
| <b>Chleb</b>       |  |        |                  |                  |            |
| Tosty              | Druciana podstawka                         | 5      |                  | 270-300          | 2-4        |
| Tosty z serem      | Blacha uniwersalna                         | 4      |                  | 200              | 4-8        |
| <b>Wołowina</b>    |  |        |                  |                  |            |
| Stek *             | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 4<br>1 |                  | 240-250          | 15-20      |
| Burgery *          | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 4<br>1 |                  | 250-270          | 13-18      |
| <b>Wieprzowina</b> |  |        |                  |                  |            |
| Kotlety wieprzowe  | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 4<br>1 |                  | 250-270          | 15-20      |
| Kiełbaski          | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 4<br>1 |                  | 260-270          | 10-15      |
| <b>Drób</b>        |  |        |                  |                  |            |
| Piers z kurczaka   | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 4<br>1 |                  | 230-240          | 30-35      |
| Kurczak, udko      | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 4<br>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 +<br>Blacha uniwersalna | 3<br>1 |                  | 190-200          | 10-15      |
| Mrożone paluszki rybne             | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna | 3<br>1 |                  | 190-200          | 15-25      |
| Mrożony burger rybny               | Druciana podstawka                         | 3      |                  | 180-200          | 20-35      |

### 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<br>1 | 80-100           | 3-4          |
| Pieczeń wieprzowa | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna | 3<br>1 | 80-100           | 4-5          |
| Pieczeń jagnięca  | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna | 3<br>1 | 80-100           | 3-4          |
| Pierś z kaczki    | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna | 3<br>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                             | Aksesoria   | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|----|--------|-------------------------------------|---|--------|------------------|------------------|------------|
| 1  | Górny  | Biszkopt                            | Druciana podstawka, 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 podstawka, blacha Ø 20 cm                | 1      |                  | 165-175          | 70-80      |
| 3  | Górny  | Pieczewo typu pita                  | Blacha uniwersalna                                | 4      |                  | 230-240          | 13-18      |
|    | Dolny  | Zapiekanek ziemniaczana, 1,0-1,5 kg | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 1      |                  | 180-190          | 45-50      |



## Inteligentne pieczenie

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

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





### Górny

| Potrawa                 | Aksesoria   | Poziom | Typ podgrzewania  | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-------------------------|---|--------|---|------------------|------------|
| Zapiekanka ziemniaczana | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 4      |  | 160-170          | 40-50      |
| Buteczki scone          | Blacha uniwersalna                                | 4      |  | 180-190          | 30-35      |

| Potrawa         | Aksesoria   | Poziom | Typ podgrzewania  | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-----------------|---|--------|---|------------------|------------|
| Lasagne         | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 4      |  | 180-190          | 25-35      |
| Kurczak, udko * | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna           | 4<br>4 |  | 230-250          | 30-35      |

\* Nie rozgrzewaj piekarnika.

### Dolny

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

### 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   | Akcesoria                                      | 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<br>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<br>1 | 200-220          | 30-40      |
| Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna        | 3<br>1 | 200-220          | 30-45      |
| Pieczona połówka wołowa, 0,8-1,2 kg             | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna        | 2<br>1 | 180-200          | 65-75      |
| Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg                    | Blacha uniwersalna                             | 3      | 200-220          | 25-35      |

### Termosonda (tylko wybrane modele)

| 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 temperaturę (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.                          |                    |        |
| <b>Chleb</b>                 |   |                    |        |
| 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.   |                    |        |
| <b>Torty i desery</b>     |  |                    |        |
| 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.                                |                   |        |

## 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 |
|--|-----------|--------------------|--------|
| <b>Mięso</b>   |           |                    |        |
| Pieczona polędwica wołowa  | 0,8-1,2   | 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  | 0,8-1,2   | 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   | 1,0-1,4   | Druciana podstawa  | 3      |
|  |           | Blacha uniwersalna | 1      |
| Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.                                  |           |                    |        |
| Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką   | 0,8-1,2   | 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.   |           |                    |        |
| <b>Drób</b>  |           |                    |        |
| Kurczak w całości  | 1,0-1,4   | 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   | 1,5-2,3   | 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.   |           |  |        |
| <b>Ryby</b>  |           |  |        |
| 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.  |           |  |        |

## Inteligentne pieczenie

### 3. Dodatki do dania głównego

Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania. Użyj świeżych warzyw.

| Potrawa                     | Waga (kg)  | Aksesoria          | 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)  | Aksesoria          | 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 (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      |
|                     | Opłucz 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. |                    |        |

### 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.

## 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   | Aksesoria                                   | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|---|---|--------|------------------|------------|
| Produkty mrożone<br>Nuggetsy drobiowe,<br>kiełbasa, ziemniaki | Druciana podstawka +<br>Błacha uniwersalna  | 3      | 50               | -          |
|   |   | 1      |                  |            |
| Wypieki<br>Chleb i bułki                                      | Druciana podstawka +<br>Błacha uniwersalna  | 3      | 50               | -          |
|   |   | 1      |                  |            |
| Owoce   | Druciana podstawka,<br>naczynie żaroodporne | 3      | 30               | -          |
| Ciasto, krem, czekolada                                       | Druciana podstawka,<br>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 | Aksesoria          | 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      |

# Inteligentne pieczenie

## 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       |
| Ciasto/ciasto chlebowe | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne | 2      | 30-40            | 40-50       |
| Domowy jogurt          | Druciana podstawka, 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      |

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

### 1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie należy używać funkcji Szybkie wstępne 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 beztłuszczowy | Druciana podstawka + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, Ø 26 cm)                            | 2                          |    | 165              | 30-35 *    |
|                        |   | 2                          |    | 160              | 30-35      |
|                        |   | 1+4                        |    | 155              | 35-40      |
| Szarlotka              | Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)                       | 2, ustawione po przekątnej |  | 160              | 70-80      |
|                        | Blacha uniwersalna + druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta *** (powlekane na czarno, Ø 20 cm) | 1+3                        |  | 160              | 80-90      |

\* 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.





## 2. Grillowanie

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

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

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

## 3. Pieczenie

| Rodzaj żywności              | Aksesoria   | Poziom | Typ podgrzewania  | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|------------------------------|---|--------|---|------------------|------------|
| Cały kurczak *<br>1,3-1,5 kg | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna<br>(do zbierania<br>ściekających kropel) | 3<br>1 |  | 200              | 60-75      |
| Cały kurczak *<br>1,5-1,7 kg | Druciana podstawka +<br>Blacha uniwersalna<br>(do zbierania<br>ściekających kropel) | 3<br>1 |  | 200              | 70-85      |

\* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

## 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 tarty 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 tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

# Inteligentne pieczenie

## 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 cebulę 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.

## 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 rodzynków 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 rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków 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, połącz 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, śmietaną, śmietaną 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.

## Inteligentne 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 purée 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 uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

#### Akcesoria

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 rozpraszającym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

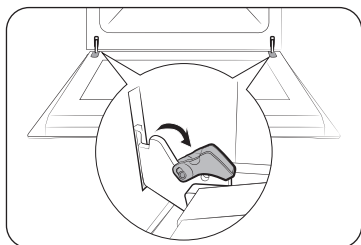
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchoom tryb **Termoobieg** z maksymalną temperaturą na około godzinę.

### Drzwiczki

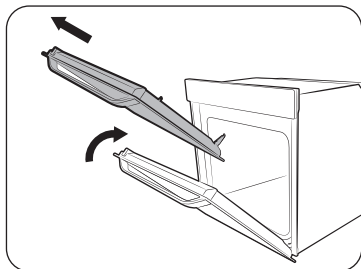
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

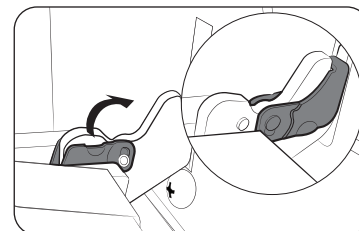
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



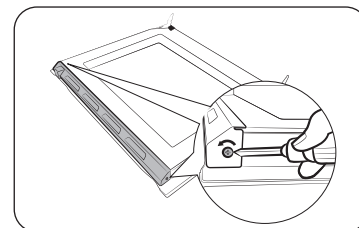
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



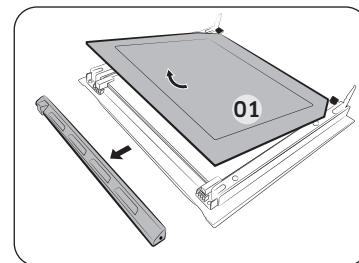
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 procedury w odwrotnej kolejności, aby na nowo zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

### 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.

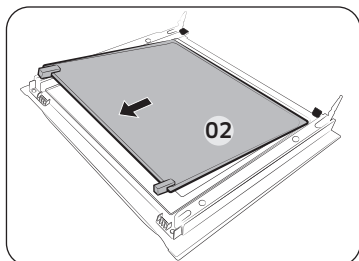


1. Za pomocą śrubokrętu odkręć śruby po lewej i po prawej stronie.

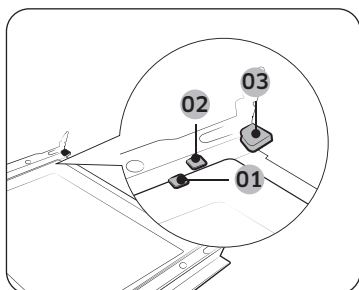


2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.

## Konserwacja

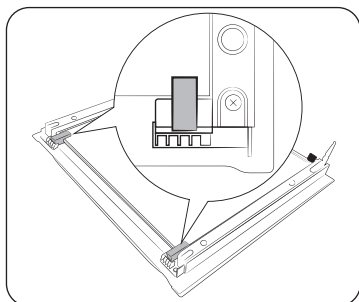


4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



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

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

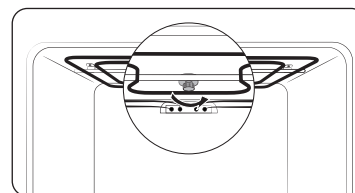


7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
8. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

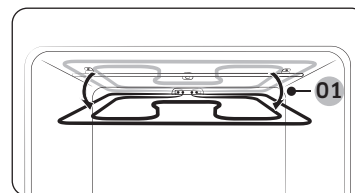
### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

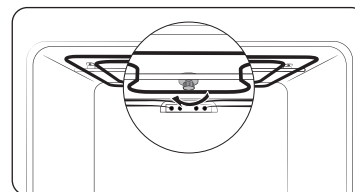
### Sufit (tylko niektóre modele)



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.

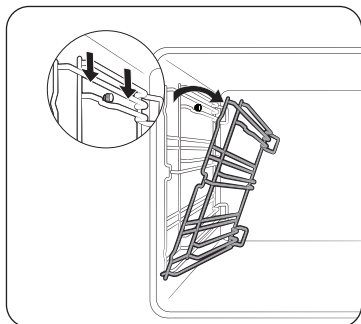


01 Ok. 12°

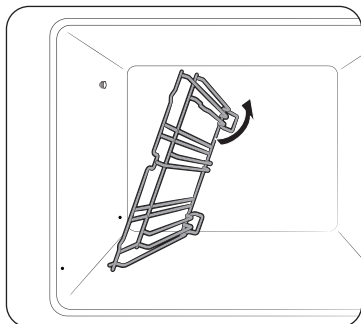


2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.
3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

### Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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



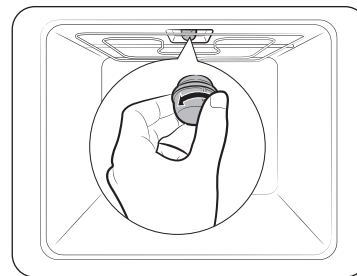
2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności.

#### UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

### Wymiana

#### Żarówki

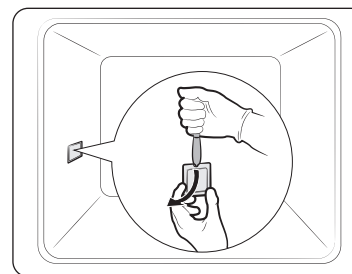


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 w odwrotnej kolejności.

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

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



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

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

## Rozwiązywanie problemów

| Problem                              | Przyczyna   | Działanie   |
|--------------------------------------|---|---|
| Piekarnik nie piecze prawidłowo.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy</li> </ul>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.</li> </ul> |
| Funkcja czyszczenia parą nie działa. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.</li> </ul>   |

## Kody informacyjne

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

| Kod         | Znaczenie   | Działanie  |
|-------------|---|--|
| <b>C-d1</b> | 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. |
| <b>C-20</b> | Awarie czujników  |  |
| <b>C-21</b> |   |  |
| <b>C-22</b> |   |  |
| <b>C-23</b> |   |  |
| <b>C-F1</b> | Występuje tylko podczas zapisu/ odczytu EEPROM  | Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.  |
| <b>C-F0</b> | Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną                         |  |
| <b>C-F2</b> | Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny             |  |
| <b>C-d0</b> | <b>Problem z przyciskiem</b><br>Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas. | Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.                                |

| 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><b>Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa</b></p> <p>Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poniżej 105 °C – 16 godzin</li> <li>• Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin</li> <li>• Od 245 °C do maks. – 4 godziny</li> </ul> | <p>Nie oznacza to awarii systemu.</p> <p>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) | 41,5 kg            |

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

## Dodatek

### Tabela z danymi produktu

|   |  |        |
|---|--|--------|
| SAMSUNG   | SAMSUNG                                |        |
| Identyfikator modelu  | NV75T8549**                            |        |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI <sub>cavity</sub> )  | 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 <sub>electric cavity</sub> ) | 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 <sub>electric cavity</sub> )   | 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 (M)   | 39,8 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.

|       | Zakres częstotliwości | Moc nadajnika (maks.) |
|-------|-----------------------|-----------------------|
| Wi-Fi | 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](mailto: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](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.



# Notatki

---

# Notatki

---

## ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

| KRAJ            | ZADZWOŃ POD NUMER   | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM  |
|-----------------|---|---|
| ALBANIA         | 045 620 202   | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>          |
| BOSNIA          | 055 233 999   | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777   | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък  | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786   | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)   | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>          |
| HUNGARY         | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)   | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>          |
| MONTENEGRO      | 020 405 888   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |
| POLAND          | [IM]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych:<br>801-672-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)<br><br>[CE]<br>801-172-678* lub +48 22 607-93-33*<br>* (opłata według taryfy operatora) | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea  | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>          |
| SERBIA          | 011 321 6899  | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>          |
| SLOVAKIA        | 0800 - SAMSUNG (0800-726 786)   | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>          |
| LITHUANIA       | 8-800-77777   | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>          |
| LATVIA          | 8000-7267   | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>          |
| ESTONIA         | 800-7267  | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>          |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)   | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>          |
| KOSOVO          | 0800 10 10 1  | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |



DG68-01391A-00