

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B666**** / NV7B667**** / NV7B668**** / NV7B669**** /
NV7B676**** / NV7B677**** / NV7B678**** / NV7B679**** /
NV7B666**C* / NV7B668**C*



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	11
Zapach nowego piekarnika	12
Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa	13
Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)	13
Montowanie pojemnika parowego	13
Akcesoria	14
Drzwiczki giętke	15
Zbiornik na wodę	16
Obsługa	17
Tryby pracy piekarnika	17
Tryby wspomagane parą	19
Tryby podwójnego gotowania	21
Smażenie powietrzem	23
Powolne pieczenie powietrzem	25
Gotowanie z sondą do mięsa	27
Funkcja specjalna	28
Zdrowe gotowanie	30

Automatyczne pieczenie	30
Minutnik	31
Czyszczenie	32
Ustawienia	34
Blokada	35
Inteligentne pieczenie	36
Pieczenie ręczne	36
Programy automatycznego gotowania	44
Funkcja specjalna	52
Potrawy testowe	53
Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia	55
Konserwacja	58
Czyszczenie	58
Wymiana	61
Rozwiązywanie problemów	62
Punkty kontrolne	62
Kody informacyjne	64
Parametry techniczne	65
Dodatek	66
Tabela z danymi produktu	66
Informacje dotyczące oprogramowania Open Source	67

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG. Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia. Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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 wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wentylowanego pomieszczenia.

W czasie czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy wywietrzyć pomieszczenie.

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tego piekarnika. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

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

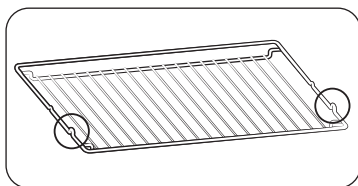
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

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

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

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



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

⚠ PRZESTROGA

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

Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

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

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

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

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

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

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

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

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

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

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

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

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

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

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

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

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

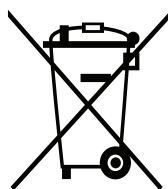
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać 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 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, dotyczące baterii), odwiedź stronę :

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

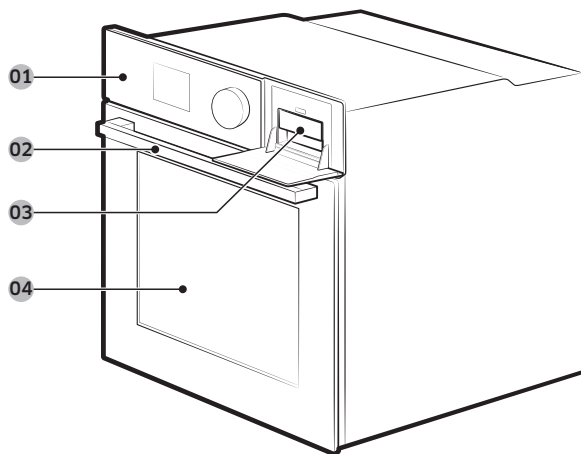
⚠ OSTRZEŻENIE

- Ten produkt jest przeznaczony dla produktów do zabudowy.
- Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.
- To urządzenie zostało zaprojektowane do użytku na maksymalnej wysokości 2000 metrów n.p.m.

Elementy

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

Przegląd informacji o piekarniku



- 01 Panel sterowania 02 Uchwyt drzwiczek 03 Zbiornik na wodę
04 Drzwiczki

📖 UWAGA

W zależności od modelu piekarnik może być jednodrzwiowy lub dwudrzwiowy.

Akcesoria

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



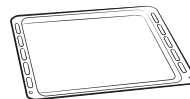
Druciana podstawa



Wkładana taca druciana *



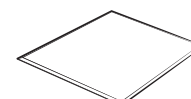
Blacha do pieczenia *



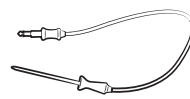
Blacha uniwersalna *



Głęboka blacha *



Przegroda



Sonda do mięsa *



Pojemnik parowy *



2 śruby (M4 L25)



Blacha do smażenia powietrzem *

📖 UWAGA

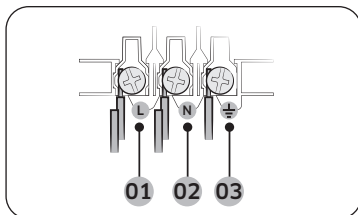
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Instalacja

⚠ PRZESTROGA

Przed użyciem programu czyszczenia pirolitycznego należy wyłączyć blokadę rodzicielską, aby uniknąć zablokowania otworów wentylacyjnych, co może skutkować nagrzewaniem się drzwiczek.

Zasilanie



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

Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm², o wystarczającej długości.

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

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

Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu. Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych. Zacisk (⏚) służy do obsługi uziemienia. Podłącz najpierw przewód żółty i zielony (uziemienie), które muszą być dłuższe niż pozostałe. W przypadku korzystania z gniazdka wtyczkowego należy zapewnić, aby wtyczka była dostępna po zainstalowaniu piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem lub wadą uziemienia.

⚠ OSTRZEŻENIE

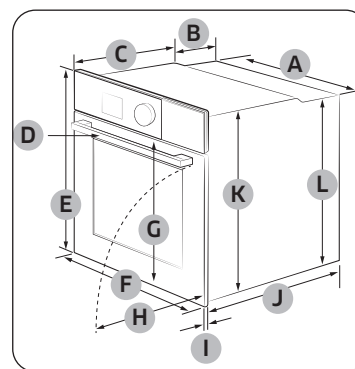
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę zgodnie z wymogami normy EN 60335. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik.

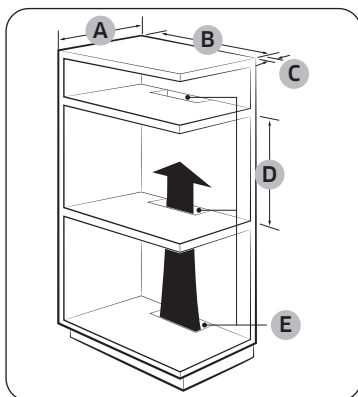
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	G	503
B	166	H	481
C	383	I	21
D	45	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559

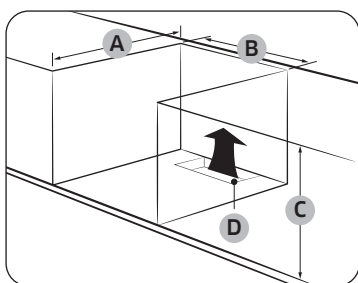


Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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

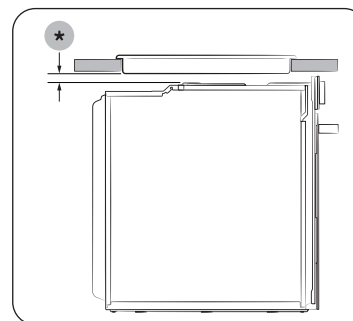


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

UWAGA

- Szafka do zabudowy musi mieć otwory **(D)**, aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.
- Wysokość minimalna **(C)** dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.

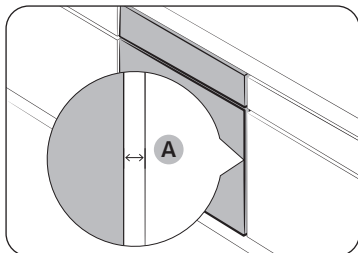


Instalacja z płytą grzejącą

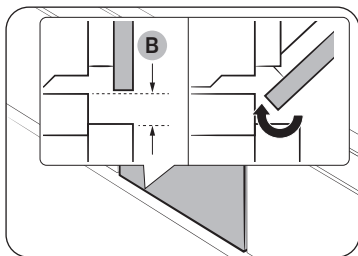
Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejącą, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów **(*)**.

Instalacja

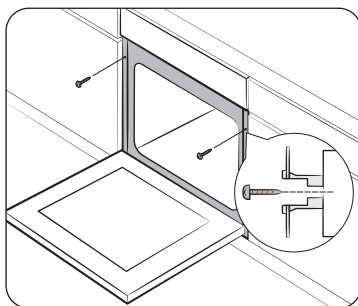
Montaż piekarnika



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, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od piekarnika, a następnie odkręć 2 wkręty po obu jego stronach.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

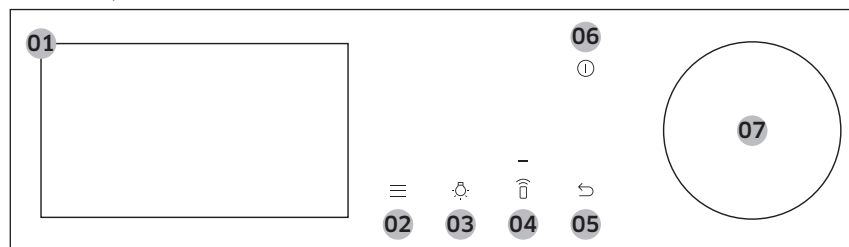
📖 UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

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



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

Ustawienia początkowe

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

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

Przed rozpoczęciem

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

UWAGA

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

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


UWAGA

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

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

Ustawianie ekranu tak, aby zawsze był włączony

Ekran wyłącza się automatycznie po upływie określonego czasu. Jeśli chcesz ustawić ekran tak, aby pozostawał włączony przez cały czas, wykonaj poniższe instrukcje.

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

UWAGA

- Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia.
- Gdy ustawiony jest limit czasu „**Zawsze włączony**”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.
- Ustawienie „**Zawsze włączony**” jest dostępne tylko wtedy, gdy wygaszac ekranu jest Włączony.

Zapach nowego piekarnika

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

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

UWAGA

- Podczas pierwszego użycia możesz zobaczyć trochę dymu wewnątrz piekarnika podczas jego pracy. Nie wynika to jednak z awarii produktu.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.
- Należy również upewnić się, że piekarnik jest używany w dobrze wentylowanym środowisku kuchennym.

Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa

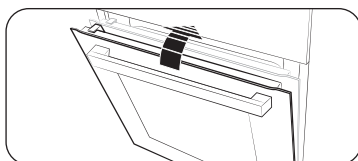
Jeśli otworzysz drzwiczki, gdy piekarnik pracuje, zaświeci się oświetlenie piekarnika, a wentylator i elementy grzewcze przestaną pracować. Ma to na celu zapobieganie urazom fizycznym, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnej utracie energii elektrycznej. Gdy tak się stanie, po prostu zamknij drzwiczki, a piekarnik wznowi normalną pracę, ponieważ nie oznacza to awarii systemu.

Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche) (tylko w odpowiednich modelach)

Piekarnik do zabudowy marki Samsung ma łagodnie zamykające się drzwiczki, które zamykają się delikatnie, bezpiecznie i cicho.

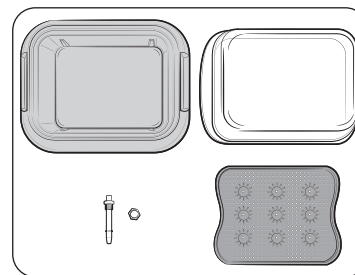
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwi na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. Jest to cecha zwiększająca komfort, pozwalająca na ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.

(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).

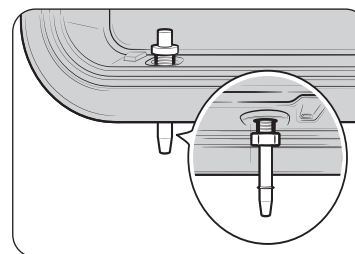


Drzwiczki zaczynają się zamykać łagodnie pod kątem ok. 15 stopni i zamykają się całkowicie w ciągu około 5 sekund.

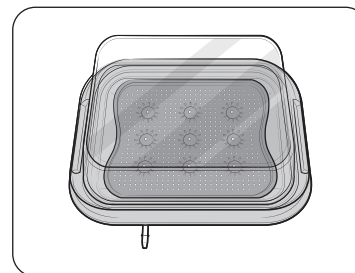
Montowanie pojemnika parowego (tylko w określonych modelach)



1. Sprawdź i upewnij się, że masz wszystkie części pojemnika parowego.
 - Części te to szklana pokrywa, metalowa miska, blacha do gotowania na parze i dysza pary.



2. Włóż dyszę pary do otworu znajdującego się po prawej stronie tylnej części metalowej miski, a następnie dokręć dołączoną nakrętkę.

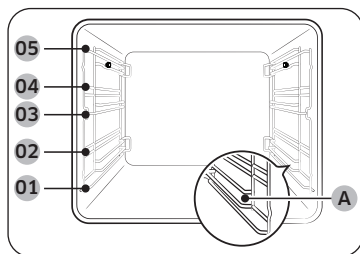


3. Umieść blachę do gotowania na parze w metalowej misce, a następnie zamknij szklaną pokrywą, aby użyć jej w piekarniku.

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
- (A) Poziom pojemnika parowego

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- **Poziom pojemnika parowego (A)** jest przeznaczony tylko dla pojemnika parowego. Nie stawiaj pojemnika parowego na żadnym innym poziomie i nie umieszczaj żadnych innych akcesoriów na **poziomie pojemnika parowego (A)**. **Poziom pojemnika parowego (A)** jest dostępny tylko w określonych modelach.
- 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.
Blacha do smażenia powietrzem *	Używaj blachy do smażenia powietrzem tylko w trybie Smażenie powietrzem. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.
Przegroda	Przegroda jest przeznaczona do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Używaj przegrody w trybie Podwójne gotowanie. Nie używać przegrody do innych celów niż podział komory na dwie strefy gotowania. Nie wolno używać przegrody jako półki.

Prowadnice teleskopowe *	<p>Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wysuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Sonda do mięsa *	<p>Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.</p>
Pojemnik parowy *	<p>Pojemnik parowy jest przeznaczony tylko dla trybów wspomaganych parą. Używaj pojemnika parowego tylko na poziomie pojemnika parowego i upewnij się, że został on całkowicie wsunięty do komory, tak że dotyka tylnej ściany. Pojemnik parowy składa się z 4 oddzielnych części: Szklanej pokrywy, metalowej miski, blachy do gotowania na parze i dyszy pary.</p> <p>Szklanej pokrywy można używać jako naczynia do pieczenia i zapiekania.</p> <p>⚠ OSTRZEŻENIE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Na czas obsługi pojemnika parowego zawsze zakładaj rękawice kuchenne i uważaj, by nie upuścić pojemnika parowego. • Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować, że szklane części pękną lub rozpadną się.

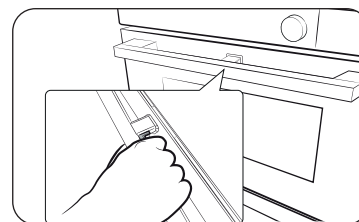
UWAGA

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

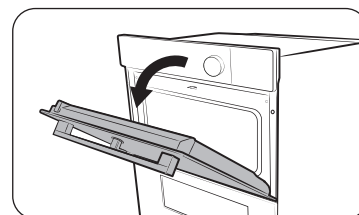
Drzwiczki giętkie (tylko w określonych modelach)

Ten piekarnik ma unikalne drzwiczki giętkie, które są zawieszane na zawiasach pośrodku, dzięki czemu, aby uzyskać dostęp do górnej strefy, musisz otworzyć tylko górną połowę. Zapewnia to znacznie łatwiejszy dostęp do górnej części piekarnika podczas korzystania z funkcji Podwójne gotowanie oraz większą efektywność energetyczną.

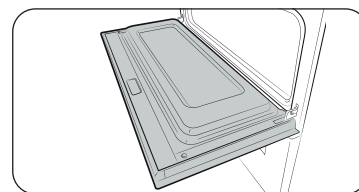
Jak używać górnych drzwiczek



1. Całkowicie wciśnij dźwignię uchwytu.



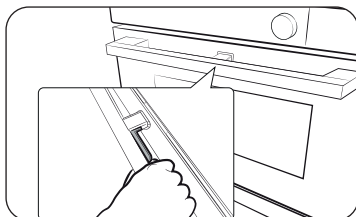
2. Pociągnij za uchwyt.



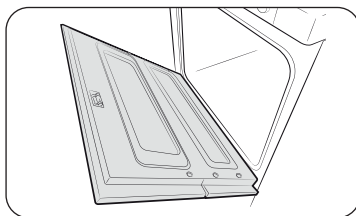
3. Otworzysz w ten sposób tylko górne drzwiczki, jak pokazano na rysunku.

Przed rozpoczęciem

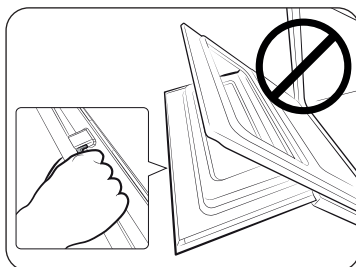
Jak używać całych drzwiczek



1. Chwyć część uchwyty pozbawioną dźwigni, a następnie pociągnij.



2. Otworzysz w ten sposób całe drzwiczki, jak pokazano na rysunku.



⚠ PRZESTROGA

Otwierając całe drzwiczki pamiętaj, aby chwycić uchwyt za część bez dźwigni.

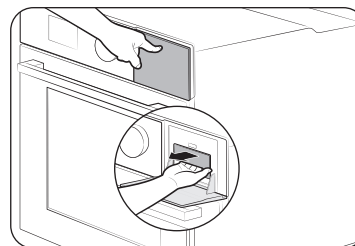
Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy podczas otwierania drzwiczek, górne drzwiczki mogą się otworzyć i spowodować uraz.

📖 UWAGA

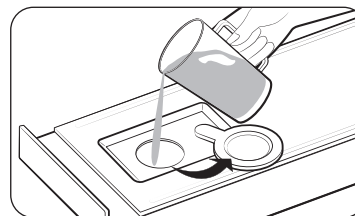
- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na górnych drzwiczkach ani nie przykładaj do nich nadmiernej siły.
- Nie pozwól, aby dzieci bawiły się górnymi drzwiczkami lub na nich.

Zbiornik na wodę

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



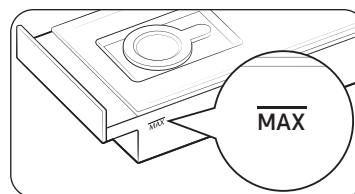
1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu. Wciśnij zbiornik, aby go otworzyć i wyjąć.



2. Otwórz pokrywę zbiornika i wlej 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij pokrywę i włóż zbiornik z powrotem.

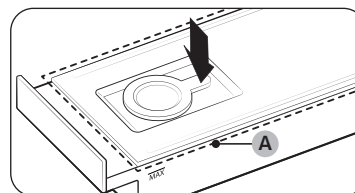
📖 UWAGA

Włóż zbiornik z wodą do końca, aż się zablokuje.



📖 UWAGA

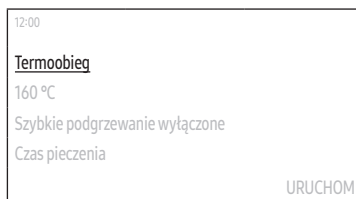
Nie przekraczaj linii maksymalnej.



📖 UWAGA

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

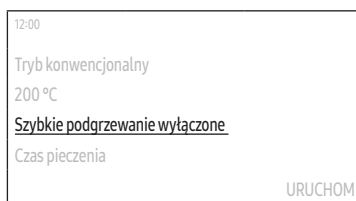
Tryby pracy piekarnika



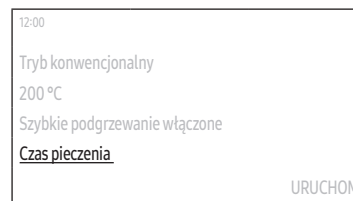
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „Opisy trybów pracy piekarnika”).
 - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)”.



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



4. Ustaw opcję Szybkie podgrzewanie.
 - Domyślnym ustawieniem jest „Wył.”.



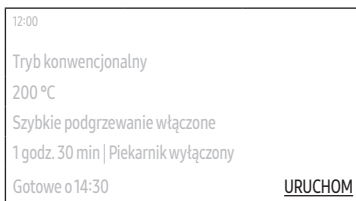
5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
6. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temp.** lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryby Duży grill i Grill eko nie obsługują opcji **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

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



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



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

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

UWAGA

- Temperaturę, ustawienie opcji Szybkie podgrzewanie i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można wybrać opcję **WYŁ.**, nacisnąć **Pokrętko**, wybrać opcję **OK**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min.**
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Opisy trybów pracy piekarnika

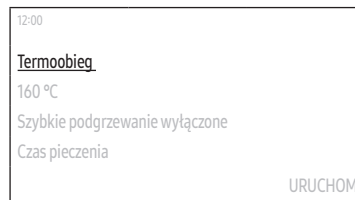
Tryb	Zakres temperatury (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
	Pojedynczy	Podwójny			
		Górna	Dolna	Podwójny	
Termoobieg	30-275	40-250	40-250	40-250	160
Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.					
Tryb konwencjonalny	30-275	-	-	-	180
Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.					
Termoobieg eko	30-275	-	-	-	160
Tryb Termoobieg eko wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same. Tryb ten nie wymaga podgrzewania.					
UWAGA Tryb Termoobieg eko używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1.					
Duży grill	100-300	40-250	-	-	220
Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).					
Grill eko	100-300	-	-	-	220
Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Używaj tego trybu do potraw wymagających mniejszej ilości ciepła, takich jak ryby czy nadziewane bagietki.					
Grill z nawiewem	100-275	-	-	-	180
Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.					

Tryb		Zakres temperatury (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
		Pojedynczy	Podwójny			
			Górna	Dolna	Podwójny	
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40-275	40-250	-	-	180
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).					
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40-275	-	40-250	-	200
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.					
	Dolna grzałka	100-230	-	40-250	40-250	150
	Dolny element grzejny wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.					
	Pieczenie Pro	80-200	-	-	-	160
	Tryb Pieczenie Pro uruchamia automatyczny cykl nagrzewania i utrzymuje go do momentu, w którym temperatura piekarnika osiągnie 220°C. Następnie górny element grzejny i wentylator termoobiegu zaczynają działać, aby opiec potrawy takie jak mięso. Po opieczieniu mięso będzie pieczone w niskiej temperaturze. Użyj tego trybu do pieczenia wołowiny, drobiu lub ryb.					
	Powolne pieczenie powietrzem	50-95	-	-	-	60
	Tryb Powolne pieczenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W tym trybie wewnątrz komory piekarnika utrzymywana jest stała, niska temperatura.					
	Smażenie powietrzem	-	150-250	-	-	220
	Tryb Smażenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze do uzyskania bardziej chrupiącej i zdrowszej mrożonej lub świeżej żywności bez oleju lub z mniejszą jego ilością niż w przypadku normalnych trybów z termoobiegami.					

Tryby wspomagane parą

⚠ PRZESTROGA

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

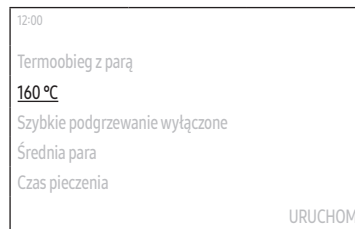


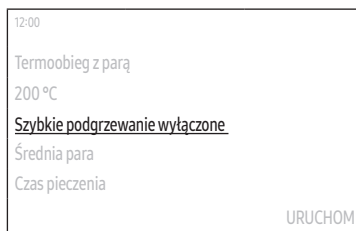
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „Opisy trybów wspomaganych parą”).
 - W przypadku wybrania trybu **Gotowanie na parze** przejdź do kroku 5. (Kroki 2-4 nie dotyczą trybu **Gotowanie na parze**).
 - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)”.

📖 UWAGA

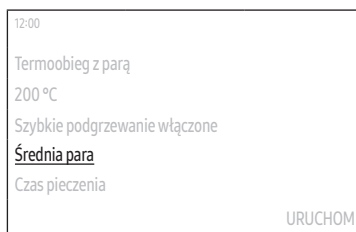
Tryb **Gotowanie na parze** jest dostępny tylko w określonych modelach.

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

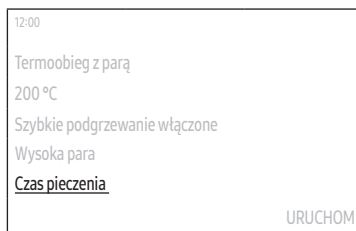




4. Ustaw opcję Szybkie podgrzewanie.
- Domyślnym ustawieniem jest „Wył.”.



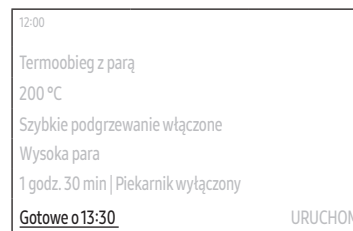
5. Ustaw poziom pary.
- Domyślnym ustawieniem jest „Średni”.



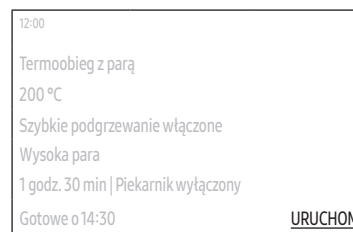
6. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
7. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
- Możesz wybrać opcję **Piekarnik wyłączony**, **Utrzymuj temp.** lub **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

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



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







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

UWAGA

- Temperaturę, ustawienie opcji Szybkie podgrzewanie i czas pieczenia można zmienić podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można wybrać opcję **WYŁ.**, naciśnąc **Pokrętko**, wybrać opcję **OK**, a następnie naciśnąc **Pokrętko**, aby anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **+5 min**.
 - Możesz wybrać opcję **+5 min**, a następnie naciśnąc **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowe 5 minut.

Opisy trybów wspomaganych parą

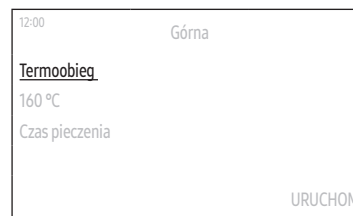
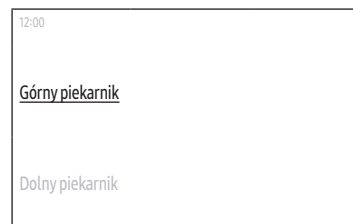
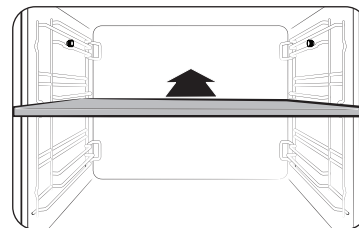
Tryb		Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Szybkie podgrzewanie	Sonda do mięsa
	Gotowanie na parze *	-	-	X	X
Gorąca para z generatora pary jest wtryskiwana przez dyszę pary do piekarnika w celu ugotowania potrawy. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania warzyw, ryb, jajek, owoców i ryżu.					
	Termoobieg z parą	120-275	160	0	0
Ciepło generowane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Można ustawić niską, średnią lub wysoką intensywność pary. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba, pizzy oraz mięsa i ryb.					
	Górna grzałka pary + Termoobieg	120-275	180	0	0
Ciepło generowane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących potraw, takich jak mięso, drób lub ryby.					
	Dolna grzałka pary + Termoobieg	120-275	200	0	0
Ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących wypieków, takich jak pizza czy szarlotka.					

UWAGA

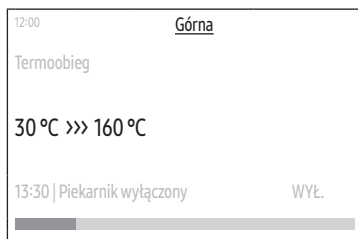
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Podczas pieczenia w tych trybach zawsze napełniaj zbiornik na wodę świeżą wodą.

Tryby podwójnego gotowania

Za pomocą dołączonej przegrody można podzielić komorę piekarnika na górną i dolną strefę. Pozwala to użytkownikom na włączenie jednocześnie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie do gotowania jednej strefy.



1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby podzielić komorę piekarnika na dwie strefy.
 - Gdy wkładasz przegrodę, piekarnik wyczuwa ją i ekran główny zmienia się automatycznie.
2. Wybierz żądaną strefę pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wprowadź żądane ustawienia pieczenia i rozpocznij pieczenie.
 - Instrukcje można znaleźć w punktach „Tryby pracy piekarnika” i „Tryby wspomagane parą”.
 - Informacje o dostępnych trybach i opcjach zawiera punkt „Tryby dostępne w każdej strefie”.



UWAGA

- Po rozpoczęciu pieczenia w jednej ze stref możesz rozpocząć pieczenie w drugiej. Wybierz wskaźnik strefy w środkowej górnej części ekranu, naciśnij **Pokrećto**, a następnie powtórz kroki od 2 do 3, aby piec w innej strefie.
- Gdy próbujesz gotować w obu strefach jednocześnie, mogą obowiązywać pewne ograniczenia dotyczące dostępnych trybów lub zakresu temperatur.

Tryby dostępne w każdej strefie

Strefa	Dostępny tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Szybkie podgrzewanie	Sonda do mięsa
Górna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Duży grill	40-250	220	X	X
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40-250	180	X	X
	Smażenie powietrzem	150-250	220	X	X
Dolna	Termoobieg	40-250	160	X	X
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40-250	200	X	X
	Dolna grzałka	40-250	150	X	X
	Gotowanie na parze *	-	-	X	X
	Termoobieg z parą	120-250	160	X	X
	Dolna grzałka pary + Termoobieg	120-250	200	X	X

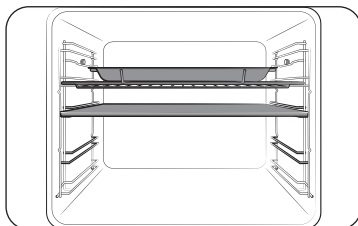
UWAGA

- Opisy trybów zawierają punkty „Opisy trybów pracy piekarnika” i „Opisy trybów wspomaganych parą”.
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Smażenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

Podgrzewanie nie jest konieczne w tym trybie. Zalecamy umieszczenie blachy do pieczenia na przegrodzie, aby zbierać ściekające krople.

Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania, należy odwracać potrawy w trakcie procesu.



1. Włóż przegrodę i umieść blachę z drucianą podstawką w pozycji 4.

2. Wybierz tryb **Smażenie powietrzem** za pomocą **Pokrętki**.
3. Za pomocą **Pokrętki** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 220°C.
4. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wybierz opcję **Uruchom** i naciśnij **Pokrętko**.
7. Po zakończeniu pieczenia dotknij przycisku **WYŁ.** i wyjmij potrawę.

UWAGA

- Umieść blachę do pieczenia na przegrodzie, aby zbierać ściekające krople. Pomoże to ograniczyć rozpryski i dymienie.
- Przed użyciem blachy do pieczenia należy sprawdzić maksymalną dopuszczalną temperaturę blachy do pieczenia.
- Tryb **Smażenie powietrzem** jest przeznaczony do podwójnej górnej podstawy piekarnika. Aby uzyskać najlepsze wyniki, włóż przegrodę i umieść potrawę na podstawie w pozycji 4.
- W przypadku pieczenia świeżych lub domowych potraw olej należy rozprowadzić na większej powierzchni, dzięki czemu potrawy będą równomierniej wypieczone.

OSTRZEŻENIE

- Jeśli coś piecze się w dolnej strefie, tryb **Smażenie powietrzem** jest niedostępny w górnej strefie.
- Gdy w górnej strefie odbywa się **Smażenie powietrzem**, dolna strefa jest zupełnie niedostępna.

W celu osiągnięcia najlepszych wyników zalecamy obrócenie potrawy po upływie połowy czasu pieczenia.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ziemniaki				
Mrożone francuskie frytki	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone francuskie frytki, przyprawione	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone tater tots	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone hash browns	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone fódeczki ziemniaczane	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Domowe frytki	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	20-25
Domowe fódeczki ziemniaczane	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25

Obsługa

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Produkty mrożone				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone skrzydełka z kurczaka	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	25-30
Mrożone krążki cebuli	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	15-20
Mrożone paski z kurczaka	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	210-220	20-25
Mrożone churros	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	190-200	10-15
Kurczak				
Świeże udka	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	30-35
Świeże skrzydełka	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	25-30
Piersi, panierowane	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	25-30

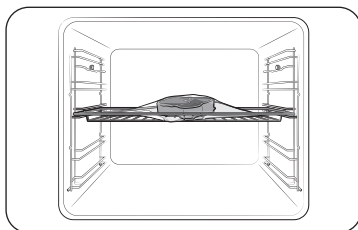
Potrawa	Aksesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Warzywa				
Szparagi, panierowane	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Bakłażan, pokrojony w plastry i panierowany	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Krążki cebulowe, panierowane	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20
Kostki dyni	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	20-25
Różyczki kalafiora	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	190-200	15-20
Mieszanka warzywna	Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem	4	200-210	15-20

Powolne pieczenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

Tryb **Powolne pieczenie powietrzem** wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W trybie tym piekarnik utrzymuje stałe, niskie temperatury w komorze piekarnika, piekąc potrawy, które mogą zachować swój oryginalny zapach i składniki odżywcze, a jednocześnie oferując wzbogacony smak i miękką konsystencję.



1. Włóż potrawę do czystego worka próżniowego i zamknij go. Następnie włóż potrawę w pozycji podstawy 3 piekarnika.



2. Wybierz tryb **Powolne pieczenie powietrzem**.
3. Za pomocą **Pokrętki** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 60°C. (Można zmienić temperaturę o 1°C).
4. Naciśnij **Pokrętko** i ustaw czas pieczenia.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wybierz opcję **Uruchom** i naciśnij **Pokrętko**.

UWAGA

- Używaj tylko świeżych składników wysokiej jakości. Dbaj o ich czystość i przechowuj w lodówce.
- Do przenoszenia i przechowywania składników używaj worków próżniowych odpornych na wysoką temperaturę.
- Nigdy nie używaj ponownie worków próżniowych odpornych na wysoką temperaturę.
- Czas pieczenia zależy od grubości potrawy. Dodanie soli lub cukru może skrócić czas pieczenia.

Porady

- W celu zachowania oryginalnego smaku zalecamy użycie mniejszej ilości ziół i przypraw niż w zwykłych przepisach.
- Mięso i ryby mają lepszy smak, gdy zostaną przygotowane w wysokiej temperaturze.
- Jeśli nie podajesz potrawy natychmiast po upieczeniu, włóż ją do wody z lodem i całkowicie ostudź. Następnie przechowuj ją w temperaturze poniżej 5°C, aby zachowała swój zapach i konsystencję.
- Wyjątek: kurczaka lepiej jest spożyć bezpośrednio po upieczeniu.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Wołowina					
Stek, 4 cm grubości	Krwiste	Druciana podstawka	3	54	3-4
Stek, 4 cm grubości	Średnia	Druciana podstawka	3	60	3-4
Stek, 4 cm grubości	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	68	3-4
Pieczenie	Średnia	Druciana podstawka	3	62	6-8
Pieczenie	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	68	6-8

Obsługa

Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Wieprzowina					
Kotlet, bez kości	Miękkie	Druciana podstawka	3	60	3-4
Kotlet, bez kości	Twarde	Druciana podstawka	3	71	3-4
Pieczenie	Średnia	Druciana podstawka	3	62	4-6
Pieczenie	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	72	4-6
Szarpana wieprzowina	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	74	18-24
Drob					
Pierś z kurczaka	Miękkie	Druciana podstawka	3	66	3-4
Pierś z kurczaka	Twarde	Druciana podstawka	3	72	3-4
Pierś z kaczki	Miękkie	Druciana podstawka	3	63	3-4
Ryby					
Stek z łososia	Miękkie	Druciana podstawka	3	52	2-3
Stek z łososia	Dobrze wysmażone	Druciana podstawka	3	63	2-3
Filet z dorsza	Miękkie	Druciana podstawka	3	55	2-3
Warzywa					
Szparagi		Druciana podstawka	3	85	2-3
Ziemniak, pokrojony w plasterki		Druciana podstawka	3	90	2-3
Batat, pokrojony w plasterki		Druciana podstawka	3	90	2-3
Marchewka, pokrojona w plasterki		Druciana podstawka	3	90	2-3
Dynia, kostki		Druciana podstawka	3	90	2-3

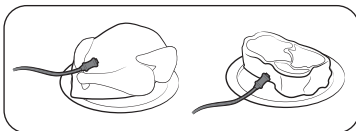
Potrawa	Stopień upieczenia	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Owoce					
Jabłko, pokrojone w plasterki		Druciana podstawka	3	80	2-3
Ananas, pokrojony w plastry		Druciana podstawka	3	85	1-2
Gruszka, pokrojona w plasterki		Druciana podstawka	3	83	2-3
Inne					
Jaja kurze	W koszulkach	Druciana podstawka	3	63	2-3
Jaja kurze	Na twardo	Druciana podstawka	3	71	2-3

* Jaja kurze należy gotować bez zamykania próżniowego.

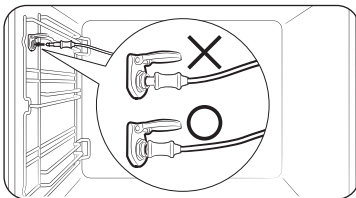
Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)

Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę mięsa podczas jego pieczenia. Gdy temperatura osiągnie docelową wartość, piekarnik zatrzyma się i zakończy pieczenie.

- Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
- Gdy podłączona jest sonda do mięsa, nie można ustawić czasu pieczenia.



1. Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.



2. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Jeśli sonda jest podłączona prawidłowo, wyświetlony zostanie komunikat „Sonda do mięsa włożona”.

- Gdy włożona jest sonda do mięsa, zamiast opcji **Czas pieczenia** wyświetlana jest opcja **Temperatura sondy**.

3. Wybierz opcję **Temperatura sondy**, a następnie naciśnij **Pokrętkę**, aby ustawić żądaną temperaturę docelową mięsa.



4. Wprowadź żądane ustawienia pieczenia.
 - Z punktów „Opisy trybów pracy piekarnika” lub „Opisy trybów wspomaganych parą” dowiesz się, w których trybach można używać sondy do mięsa.
 - Patrz kroki 1-3 w punkcie „Tryby pracy piekarnika” lub kroki 1-4 w punkcie „Tryby wspomagane parą”.
5. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętkę**.
 - Gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustaloną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

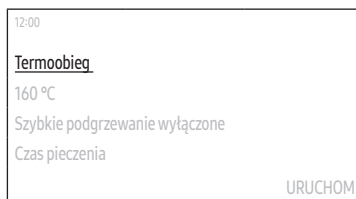
⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby zapobiec szkodom, nie używaj sondy do mięsa z rożnem.
- Przy zakończeniu pieczenia sonda do mięsa staje się bardzo gorąca. Aby uniknąć poparzenia, wyjmując potrawy używaj rękawic kuchennych.

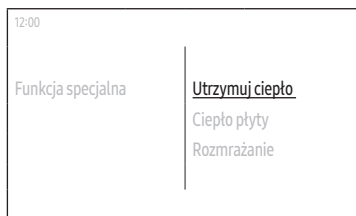
📖 UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują sondę do mięsa. Jeśli użyjesz sondy do mięsa w nieodpowiednich trybach, wyświetlony zostanie komunikat „Wybrany tryb nie obsługuje użycia sondy do mięsa”. W takim przypadku natychmiast wyjmij sondę do mięsa.

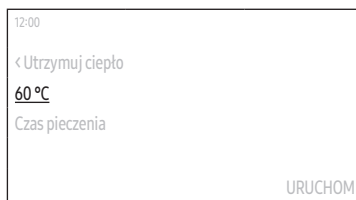
Funkcja specjalna



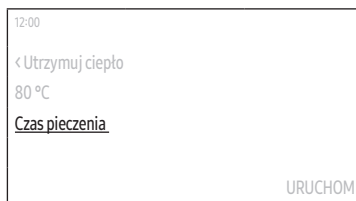
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.



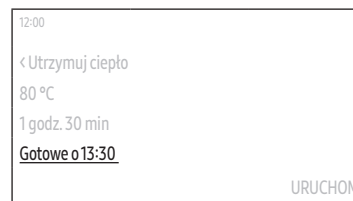
3. Wybierz żadaną funkcję, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat każdej z funkcji zawiera punkt „Opis funkcji specjalnej”.



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

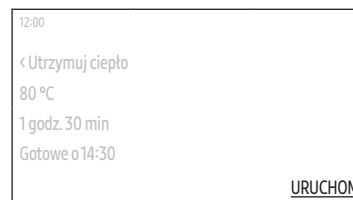


5. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić pożądany czas pieczenia albo wybierz opcję **Temperatura sondy**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.
 - Opcja **Temperatura sondy** ma zastosowanie tylko w trybie **Wolne pieczenie**.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.



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

- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik wyświetli czas zakończenia pieczenia (np. **Gotowe o 13:30**).
- Ten krok nie dotyczy trybu **Wolne pieczenie**.



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

- Jeśli czas zakończenia nie został zmieniony, piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie.
- Jeśli czas zakończenia zostanie zmieniony, piekarnik automatycznie dostosuje czas rozpoczęcia, aby zakończyć pieczenie o ustawionej godzinie.
- W razie wybrania trybu **Wolne pieczenie**, gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustawioną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

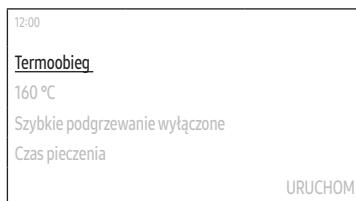
Opis funkcji specjalnej

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Opisy
Utrzymuj ciepło	40-100	60	Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.
Ciepło płyty	30-80	50	Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.
Rozmrażanie	30-60	30	Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności.
Garuj ciasto	30-50	35	Ten tryb służy do garowania ciasta i robienia domowego jogurtu.
Pieczenie pizzy	160-250	200	Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia pizzy, a temperatura i czas pieczenia zależą od wielkości pizzy i grubości ciasta.

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Temperatura domyślna (°C)	Opisy
Wolne pieczenie	70-120	80	Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Nadaje się do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny lub jagnięciny, gdy chcesz uzyskać delikatną konsystencję. Zalecamy, aby przed pieczeniem obsmażyć mięso na całej powierzchni w wysokiej temperaturze na płycie grzewczej.
Suszenie	40-90	60	Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, wielkości i ilości suszonej żywności.

Zdrowe gotowanie (tylko w określonych modelach)

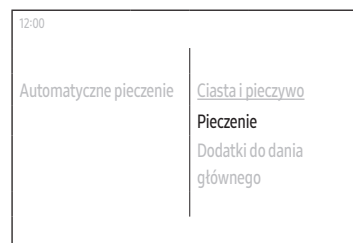
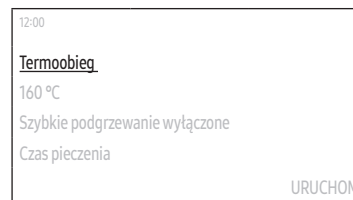
Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego gotowania. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu.



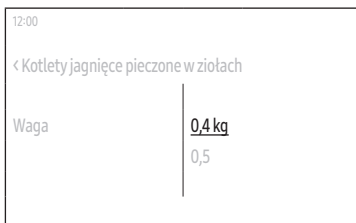
1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Zdrowe gotowanie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „Zdrowe gotowanie” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie **51**.
4. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli chcesz uruchomić pieczenie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnij uruchomienie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas.
7. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Automatyczne pieczenie

Piekarnik oferuje 50 lub 70 (w przypadku modelu z gotowaniem na parze) programów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas pieczenia, poziom mocy i temperatura zostaną dostosowane do wybranego programu.




1. Na ekranie głównym wybierz opcję **Termoobieg**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
2. Wybierz opcję **Automatyczne pieczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz żądaną kategorię, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz żądaną podkategorię, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Niektóre kategorie mogą nie mieć podkategorii.
5. Wybierz żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Szczegółowe informacje na temat poszczególnych programów zawiera punkt „Programy automatycznego gotowania” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie **44**.
6. Przeczytaj wskazówkę, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.




7. Wybierz żadaną wagę, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
8. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
9. Przygotuj potrawę i akcesoria zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli chcesz uruchomić pieczenie o określonej godzinie, wybierz opcję **Opóźnij uruchomienie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas.
10. Wybierz opcję **URUCHOM**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

Minutnik



Dodawanie nowego minutnika

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


Edycja istniejącego minutnika

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

Usuwanie minutnika

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

Używanie minutnika

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


UWAGA

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

Czyszczenie

Pirolityczne (tylko odpowiednie modele)

Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **Pirolityczne**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz żądany czas, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
7. Przeczytaj komunikat wyświetlony na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
8. Zaczekaj, aż piekarnik ostygnie, a następnie wilgotną ścierką przetrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi.

PRZESTROGA

- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas tego cyklu staje się on bardzo gorący.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu nie wyłączaj zasilania, gdy wentylator chłodzący pracuje, aby schłodzić piekarnik.


UWAGA

- Gdy cykl się rozpocznie, piekarnik stanie się gorący w środku. Następnie drzwiczki zostaną zamknięte ze względów bezpieczeństwa. Gdy cykl się zakończy i piekarnik ostygnie, drzwiczki zostaną odblokowane.
- Piekarnik należy opróżnić przed czyszczeniem. Akcesoria mogą ulec odkształceniu wskutek oddziaływania wysokich temperatur wewnątrz piekarnika.

Czyszczenie parą

Przydatne do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

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

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

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

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


Odkamienianie

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

UWAGA

- Piekarnik zlicza czas działania trybów wspomaganych parą i powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Bez uruchomienia funkcji odkamieniania można nadal korzystać z trybów wspomaganych parą przez kolejne dwie godziny. Po dwóch godzinach nie można już jednak korzystać z trybów wspomaganych parą, dopóki nie uruchomisz odkamieniania i nie zostanie ono ukończone.
- Gdy wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, wybierz opcję **Uruchom teraz**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby uruchomić funkcję odkamieniania lub wybierz opcję **Później**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby odłożyć odkamienianie na później.

-  : Wymagane odkamienianie.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania.
2. Wybierz opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Wybierz opcję **Odkamienianie**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Wybierz opcję **Dalej**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
5. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, wybierz opcję **Uruchom**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
 - Jeśli wyświetlony zostanie komunikat z powiadomieniem, że masz za mało wody, dolej wody do zbiornika, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
6. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie odprowadza wodę.
7. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
8. Napełnij zbiornik na wodę 500 ml wody pitnej zgodnie z instrukcjami podanymi na ekranie, wybierz opcję **OK**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby rozpocząć płukanie.
9. Po zakończeniu płukania opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika wyczyść go przed ponownym włożeniem do piekarnika.

OSTRZEŻENIE

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


Obsługa

PRZESTROGA

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

Odprowadź

Po użyciu trybów wspomaganych parą należy odprowadzić pozostałą wodę, aby nie wplynęła ona na inne tryby gotowania. Użyj tej funkcji także wtedy, gdy chcesz ponownie odprowadzić wodę przed czyszczeniem.

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


OSTRZEŻENIE



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

UWAGA

- Gdy piekarnik rozpocznie odprowadzanie wody, zaczekaj, aż cykl odprowadzania zostanie ukończony.
- W zależności od środowiska, w którym znajduje się produkt, proces odprowadzania wody może zająć dużo czasu. To nie jest usterka produktu, jest to spowodowane względami bezpieczeństwa, zaczekaj więc, aż woda ostygnie.

Ustawienia



Dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Ustawienia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby zmienić różne ustawienia piekarnika. Szczegółowe opisy znajdują się w poniższej tabeli.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączenie lub wyłączenie sieci Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Umożliwia połączenie piekarnika z serwerem SmartThings za pomocą połączenia Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, można użyć aplikacji SmartThings, aby sprawdzić stan piekarnika i/lub sterować nim z urządzenia mobilnego.
	Zdalne zarządzanie	Wybierz opcję Aktywuj , a następnie naciśnij Pokrętko , aby umożliwić centrum telefonicznemu zdalny dostęp do piekarnika w celu sprawdzenia informacji wewnętrznych.
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności ekranu wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu.  UWAGA Wygaszacz ekranu to funkcja, która wyświetla datę i godzinę na ekranie, jeśli przez pewien czas w stanie czuwania nie zostanie wykonane żadne wprowadzanie danych.
	Motyw zegara	Umożliwia wybranie motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym włączany będzie wygaszacz ekranu.  UWAGA <ul style="list-style-type: none">• Zużycie energii może wzrosnąć w zależności od ustawienia.• Gdy ustawiony jest limit czasu „Zawsze włączony”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmienia się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie zostanie wykonana żadna czynność.

Menu	Podmenu	Opis
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji czasu z Internetu. Musisz mieć połączenie z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny).
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny).
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Musisz wyłączyć funkcję automatycznej daty i godziny).
	Wybierz format godziny	Można wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny.
Język		Umożliwia wybór języka.
Pojemność		Umożliwia dostosowanie objętości piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia dostosowanie twardości wody, której używasz w trybach wspomaganych parą. <ul style="list-style-type: none"> • Miękka: do 120 ppm • Średnia: 120-240 ppm • Średnio twarda: 240-350 ppm • Twarda: ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązania problemu.
	Pierwsze użycie – przewodnik	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstaw użytkowania piekarnika.
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie bieżącej wersji oprogramowania firmware. Gdy dostępne będzie nowe oprogramowanie, w tym menu pojawi się przycisk Aktualizacja oprogramowania .
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.

Blokada

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu piekarnika.

- Aby aktywować funkcję Blokada, dotknij przycisku  na panelu sterowania, wybierz opcję **Blokada**, a następnie naciśnij **Pokrećto**.
- Aby wyłączyć funkcję Blokada, dotknij przycisku  i przytrzymaj go do chwili wyświetlenia 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

Żywność, która łatwo się psuje (taka jak mleko, jajka, ryby, mięso lub drób) nie powinna stać w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed rozpoczęciem pieczenia i należy ją wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia. Spożycie zepsutego jedzenia może skutkować chorobą spowodowaną zatruciem pokarmowym.

📖 UWAGA

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














Wskazówki dotyczące akcesoriów



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

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




Pieczenie ciast









W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

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

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Szarlotka	Druciana podstawa, blacha Ø 20 cm	2		160-170	65-75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180-200	5-10

Pieczenie

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mięso (Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina)					
Połędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Połędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

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

* Obróć na drugą stronę po upływie ⅓ czasu pieczenia.

Inteligentne pieczenie

Grillowanie

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie Duży grill. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

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

* Obróć na drugą stronę po upływie 2/3 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
Mrożone lasagne	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożone frytki z piekarnika	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z polewą	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Tryb wspomagany parą

Po włączeniu funkcji pary piekarnik generuje parę i równomiernie rozprowadza ją wewnątrz strefy pieczenia, pokrywając nią cały obszar między podstawami a narożnikami. Pomaga to zrumienić potrawę, dzięki czemu wierzch jest chrupiący, a wnętrze miękkie i soczyste. Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksimum i wybierz poziom pary, który najlepiej pasuje do danego przepisu.

Termoobieg z parą

Przed pieczeniem zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pary.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Schłodzone bułki	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	10-20
Schłodzone croissanty	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	10-20
Bochenek białego pieczywa	Podstawa drucziana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego	Podstawa drucziana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	2	Średni	180-190	30-40
Ciasto francuskie	Blacha uniwersalna	3	Niska	180-190	15-20
Waniliowy flan karmelowy	Drucziana podstawa	3	Wysoki	120-130	20-30
Sernik	Drucziana podstawa	3	Średni	150-160	55-65
Bagietka *	Blacha uniwersalna	3	Wysoki	180-200	25-35
Mrożona pizza samorasnąca	Blacha uniwersalna	3	Średni	190-210	15-25

* Bagietka wymaga pary tylko na początku pieczenia. Zalecamy używanie przez 10 minut trybu **Termoobieg z parą**, a przez pozostały czas pieczenia trybu **Termoobieg** z tą samą temperaturą.

Górna grzałka pary + Termoobieg

Zalecamy dostosowanie trybu gotowania po upływie połowy czasu pieczenia, aby usunąć parę w celu uzyskania chrupiącej tekstury. Zalecamy używanie trybu **Podgrzewanie od góry + Termoobieg** lub **Termoobieg** i utrzymywanie temperatury.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pieczeń wieprzowa ze skwarkami, 1,2 kg	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1	Średni	170-180	90-120
Kurczak, cały, 1,2 kg	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	190-200	55-65
Kawałki kurczaka	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	210-220	25-35
Pierś z kaczki	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	170-180	15-25
Kurczak, cały, 2,5 kg	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	170-180	100-120
Mały indyk, cały, 4,0 kg	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	2 1	Średni	180-200	120-150
Ryba, cała, 0,5 kg *	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	4 1	Średni	170-190	20-30
Filety rybne *	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	4 1	Niska	190-200	15-25

* Zalecamy używanie trybu **Górna grzałka pary + Termoobieg** podczas pieczenia, aby uzyskać wilgotną konsystencję.

Inteligentne pieczenie

Dolna grzałka pary + Termoobieg

Zalecamy rozgrzanie piekarnika w trybie pary, aby uzyskać potrawę chrupką z wierzchu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Domowa pizza	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-200	15-20
Pizza samorasnąca	Blacha uniwersalna	2	Średni	190-210	15-20
Quiche	Druciana podstawka	2	Niska	180-190	25-35
Bułki	Blacha uniwersalna	2	Niska	180-190	15-25
Focaccia	Druciana podstawka	2	Niska	200-210	15-25

Gotowanie na parze (tylko w określonych modelach)

Tryb Gotowanie na parze umożliwi korzystanie z szerokiej gamy przepisów.

Upewnij się, że używasz pojemnika parowego do gotowania na parze i napełnij zbiornik do poziomu maksymalnego wodą pitną.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas (min.)
Różyczki brokuła	Pojemnik parowy	A	10-15
Pokrojone warzywa (Cukinia, marchewka, papryka)	Pojemnik parowy	A	10-20
Zielone szparagi	Pojemnik parowy	A	15-20
Białe szparagi	Pojemnik parowy	A	15-20
Zielona fasolka	Pojemnik parowy	A	15-20
Brukselka	Pojemnik parowy	A	15-20
Obrane połówki ziemniaków	Pojemnik parowy	A	25-35
Filet rybny	Pojemnik parowy	A	15-25
Małże	Pojemnik parowy	A	10-20
Krewetki	Pojemnik parowy	A	10-20
Pierś z kurczaka	Pojemnik parowy	A	20-30
Gotowane jajka	Pojemnik parowy	A	13-18

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Akcesoria** na stronie **14**.

Pieczenie Pro

Ten tryb obejmuje automatyczny cykl podgrzewania do 220°C. Podczas procesu opiekania mięsa działa górna grzałka i wentylator termoobiegu. W następnej fazie potrawa jest delikatnie pieczona w wybranej niskiej temperaturze. Podczas tego procesu działa grzałka górna i dolna. Tryb ten jest odpowiedni do przyrządzania pieczeni mięsnych i drobiu.

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





Podwójne gotowanie

Przed użyciem funkcji podwójnego gotowania włóż przegrodę do piekarnika. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Poniższa tabela przedstawia 5 polecanych przez nas poradników dotyczących gotowania, pieczenia i zapiekania w trybie podwójnego gotowania. Korzystając z funkcji podwójnego gotowania, będziesz w stanie przyrządzić jednocześnie danie główne i dodatki do dania głównego lub danie główne i deser.

- Podczas korzystania z funkcji podwójnego gotowania czas podgrzewania może się wydłużyć.

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

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

Inteligentne pieczenie

Tylko górnej lub tylko dolnej strefy można też używać, aby oszczędzać energię. Gdy używasz oddzielnej strefy, czas pieczenia może się wydłużyć. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Górna

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

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolna

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Holenderskie ciasto w bochenku	Podstawka druciana, forma do ciasta o średnicy 24 cm	1		-	170-180	50-60
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		-	160-170	70-80
Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		-	190-210	15-20
Croissanty	Blacha uniwersalna	1		Niska	180-190	15-20

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Poziom pary	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Sernik	Druciana podstawka	1		Średni	150-160	60-70
Bułki	Blacha uniwersalna	1		Niska	180-190	15-25
Różyczki brokoła *	Pojemnik parowy	A		-	-	10-15
Pieczone połówki ziemniaków *	Pojemnik parowy	A		-	-	25-35
Filet rybny *	Pojemnik parowy	A		-	-	15-25
Gotowane jajka *	Pojemnik parowy	A		-	-	13-18

UWAGA

- Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Aksesoria** na stronie **14**.
- Dostępność trybów gotowania zależy od modelu piekarnika.

Termoobieg eko

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

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

Sonda do mięsa

Rodzaj żywności		Temperatura wnętrza (°C)
Wołowina/Jagnięcina	Krwiste	45-50
	Średnia	55-60
	Dobrze wysmażone	65-70
Wieprzowina		80-85
Drób		85-90

Inteligentne pieczenie

Programy automatycznego gotowania

⚠ PRZESTROGA

Żywność, która łatwo się psuje (taka jak mleko, jajka, ryby, mięso lub drób) nie powinna stać w piekarniku dłużej niż 1 godzinę przed rozpoczęciem pieczenia i należy ją wyjąć natychmiast po zakończeniu pieczenia. Spożycie zepsutego jedzenia może skutkować chorobą spowodowaną zatruciem pokarmowym.

Pojedyncze gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 50 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Zawiera odpowiednie ilości, przedziały wagowe i stosowne zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały zaprogramowane dla wygody użytkowników. Przepisy do wykorzystania z programami automatycznego gotowania znajdziesz w instrukcji obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

1. Ciasta i pieczywo

Wszystkie programy automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postępowanie podgrzewania. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż jedzenie. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Polecamy odporne na wysoką temperaturę (do 300°C) naczynie żaroodporne o średnicy 22-24 cm, wykonane ze szkła lub ceramiki szklanej.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Pieczenie ciast			
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych warzyw w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Zapiekany makaron	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
	Przygotuj domowe lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
	Włóż składniki ratatouille do brytfanny z pokrywką. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. Piecz pod przykryciem. Wymieszaj przed podaniem.		
Placki i ciasta			
Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Croissanty *	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	3
	Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	3
	Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Spód flanu owocowego	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
	Włóż ciasto do nasmarowanego masłem czarnego metalowego naczynia przeznaczonego do wypieku spodu. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Quiche lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
Magdalenki	0,2-0,4	Druciana podstawka	3
	Przełóż ciasto do czarnych metalowych foremek do magdalenek. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
Pieczywo			
Bochenek białego pieczywa *	0,6-0,7	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-30 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego *	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-30 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Bagietki *	0,6-0,7	Błacha uniwersalna	3
	Podziel ciasto na 2 części i ułóż na blasze uniwersalnej.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Chleb z orzechami włoskimi *	1,0-1,1	Błacha uniwersalna	3
	Podziel ciasto na 4 części i ułóż je na blasze uniwersalnej.		
Bułka *	0,3-0,5	Błacha uniwersalna	3
	Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Ciasta i desery			
Owoce z kruszonką	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Babeczki	0,5-0,6	Błacha uniwersalna	3
	Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego naczynia do pieczenia z czarnego metalu o średnicy 25-26 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego metalowego naczynia do pieczenia babeczek. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Holenderskie ciasto w bochenku	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i wlej do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25-26 cm). Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Sernik *	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy do pieczenia z czarnego metalu (o długości 20-24 cm). Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Brownie	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
	Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

2. Pieczenie

Polecamy świeże, schłodzone mięso, drób i ryby, zapewniające lepszy smak potraw. Zalecamy dokładne rozmrożenie zamrożonych składników, jeśli będziesz ich używać. Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania ani obracania. Jeśli jednak zechcesz, możesz obrócić pieczeń po upływie połowy czasu, aby uzyskać lepsze wyniki.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Mięso			
Pieczona połówka wołowa **	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
		Błacha uniwersalna	1
	Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawie stroną z tłuszczem do góry.		
Wolno pieczony rostbef **	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
		Błacha uniwersalna	1
	Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawie stroną z tłuszczem do góry.		
Kotlety jagnięce pieczone w ziołach	0,4-0,8	Druciana podstawka	4
		Błacha uniwersalna	1
	Zamarynuj kotlety jagnięce w ziołach i przyprawach i utóż je na drucianej podstawie.		
Udo jagnięce z kością **	0,8-1,4	Druciana podstawka	3
		Błacha uniwersalna	1
	Zamarynuj jagnięcinę i połóż ją na drucianej podstawie.		
Pieczeń wieprzowa ze skwarkami **	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Błacha uniwersalna	1
	Połóż pieczeń wieprzową stroną z tłuszczem do góry na drucianej podstawie.		
Żeberka wieprzowe	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Błacha uniwersalna	1
	Połóż żeberka wieprzowe na podstawie.		

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Drób			
Kurczak, cały */**	0,8-1,4	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go na podstawie piersią do dołu. Umieść sondę do mięsa w najgrubszej części piersi.			
Pierś z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj pierś i połóż ją na podstawie.			
Kurczak, udko	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.			
Kurczak butterfly *	1,0-1,3	Druciana podstawka	3
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kurczaka. Odetnij grzbiet kurczaka i posmaruj go oliwą i przyprawami. Umieść go na drucianej podstawce na blasze uniwersalnej, a następnie upiecz.			
Kaczka, cała */**	1,5-2,3	Druciana podstawka	2
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kaczkę. Posmaruj kaczkę przyprawami. Połóż ją piersią do góry na drucianej podstawce na blasze uniwersalnej. Umieść sondę do mięsa w najgrubszej części piersi.			
Pierś z kaczki	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Połóż pierś z kaczki na podstawie stroną z tłuszczem do góry.			

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Ryby			
Filet z pstrąga, pieczony	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Połóż filety z pstrąga skórą do góry na blasze uniwersalnej.	
Pstrąg	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na podstawie. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól.			
Sola	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
		Połóż solę na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Natnij powierzchnię nożem.	
Stek/filet z łososia	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety skórą do góry na podstawie.			

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

** Użyj sondy do mięsa w jego najgrubszej części.

Inteligentne pieczenie

3. Dodatki do dania głównego

Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania. Używaj 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 pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
Faszerowane pomidory	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz i pokrój pomidory na połówki, wyciśnij je. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mieloną wołowiną) i połóż na tacy.		
Łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Opłucz ziemniaki i pokrój je na łódeczki. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze i upiecz.		
Pieczone połówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	3
	Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		

4. Wygodna obsługa

Programy automatyczne nie obejmują podgrzewania. Używaj mrożonych, wstępnie przygotowanych składników.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		
Mrożone łódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
	Rozłóż zamrożone łódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze.		
Mrożone lazanie	0,3-0,7	Druciana podstawka	3
	Włóż zamrożone lazanie do naczynia w piekarniku i umieść je na drucianej podstawce.		

5. Pizza i ciasto

Wszystkie programy automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postępowanie podgrzewania. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włóż jedzenie. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	3
	Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	2
	Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Calzone	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	3
	Przygotuj 4 kawałki świeżego calzone i połóż je na blasze.		
Garowanie ciasta	0,3-0,7	Druciana podstawka	2
	Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawy.		

Podwójne gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 20 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Możesz używać tylko górnej strefy lub tylko dolnej strefy oraz używać górnej i dolnej strefy jednocześnie.

Program zawiera odpowiednie ilości, przedziały wagowe i stosowne zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały zaprogramowane dla wygody użytkowników. Przepisy do wykorzystania z programami automatycznego gotowania znajdziesz w instrukcji obsługi.

Wszystkie programy podwójnego automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie i wyświetlają postępowanie podgrzewania.

Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

1. Górna

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
	Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Zapiekany makaron	1,2-1,5	Druciana podstawka	4
	Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
	Przygotuj domowe lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Babeczki	0,5-0,6	Błacha uniwersalna	4
	Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Kurczak, udko	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
		Błacha uniwersalna	4
Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.			
Stek/filet z łososia	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
		Błacha uniwersalna	4
Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety skórą do góry na podstawie.			
Pieczone warzywa	0,3-0,7	Błacha uniwersalna	4
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.	
Pieczone półówki ziemniaków	0,5-0,9	Błacha uniwersalna	4
		Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na półówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.	
Mrożone fódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Błacha uniwersalna	4
		Rozłóż zamrożone fódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze.	
Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,7	Błacha uniwersalna	4
		Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.	

2. Dolna

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	1
	Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Ciasto francuskie z jabłkami *	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	1
	Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Croissanty *	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	1
	Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Quiche lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
Bułka *	0,3-0,5	Błacha uniwersalna	1
	Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		
Owoce z kruszonką	0,8-1,2	Druciana podstawka	1
	Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchoń program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Sernik *	0,8-0,9	Druciana podstawka	1
	Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy do pieczenia z czarnego metalu (o długości 20-24 cm). Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
Faszerowane pomidory	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	1
	Opłucz i pokrój pomidory na połówki, wypestkuj je. Nadziej mieszankami (np. ryżem, mieloną wołowiną) i połóż na tacy.		
Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	1
	Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
Domowa pizza	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	1
	Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.		

* Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia wspomaganego parą.

3. Podwójny

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

PRZESTROGA

Gdy używasz górnej lub dolnej strefy, wentylator i grzałka drugiej strefy mogą pracować w celu zapewnienia optymalnego działania piekarnika. Strefa, która nie jest używana, nie może być wykorzystywana do żadnych niezamierzonych celów.

Zdrowe gotowanie (tylko w określonych modelach)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego gotowania. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu. Możesz użyć pojedynczej strefy lub dolnej strefy.

Upewnij się, że używasz pojemnika parowego do gotowania na parze i napełnij zbiornik do poziomu maksymalnego wodą pitną.

OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
Różycki brokuła	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Różycki kalafiora	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Plasterki marchewki	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Plasterki cukinii	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Kostki dyni	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Zielone szparagi	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Białe szparagi	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Zielona fasolka	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Brukselka	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Obrane połówki ziemniaków	0,6-0,8	Pojemniki parowe	A
Plasterki jabłka	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Krewetki	0,6-0,8	Pojemniki parowe	A
Małże	0,8-1,0	Pojemniki parowe	A
Filet rybny	0,6-0,8	Pojemniki parowe	A
Pierś z kurczaka	0,8-1,0	Pojemniki parowe	A
Krem karmelowy	-	Pojemniki parowe	A

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
Mrożone pierogi	0,4-0,6	Pojemniki parowe	A
Jajko, na twardo	0,5-0,7	Pojemniki parowe	A
Jajko, na półmiętko	0,5-0,7	Pojemniki parowe	A
Jajko, na miękko	0,5-0,7	Pojemniki parowe	A

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Aksesoria** na stronie **14**.

Funkcja specjalna

Rozmrażanie

Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności.

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

Suszenie

Ten tryb służy do suszenia owoców, warzyw i ziół. Czas suszenia zależy od rodzaju, wielkości i ilości suszonej żywności.

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

Garuj ciasto

Ten tryb służy do garowania ciasta i robienia domowego jogurtu.

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Ciasto na pizzę	Druciana podstawka	2	30-40	30-40
Ciasto na tort / Pieczywo	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	30-40	40-50
Domowy jogurt	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne	2	40-50	6-7 (godzin)

Pieczenie pizzy

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

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

Wolne pieczenie

Ten tryb wykorzystuje niską temperaturę do uzyskania delikatnej konsystencji. Tryb ten nadaje się do pieczenia wołowiny, wieprzowiny, cielęciny lub jagnięciny, gdy chcesz uzyskać delikatną konsystencję. Zalecamy, aby przed pieczeniem obsmażyć mięso na całej powierzchni w wysokiej temperaturze na płycie grzewczej.










Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (w godzinach)
Rostbef	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Polędwica, 5-6 cm grubości	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	70-80	4-5
Pieczeń wieprzowa	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	4-5
Pieczeń jagnięca	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	80-100	3-4
Pierś z kaczki	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	70-90	2-3

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

1. Pieczenie ciast

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+3		140	28-33
Biszkopt beztłuszczowy	Podstawka druciana + Sprężynowa forma do ciasta (Ciemna powłoka, Ø 26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Szarlotka	Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	2, ustawione po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta *** (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* Wydłuż czas pieczenia o 5 minut, jeżeli pieczesz w trybie Konwencjonalnym w szklanym naczyniu żaroodpornym (Ø 26 cm).


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

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

Inteligentne pieczenie


2. Grillowanie

Rożgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.

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

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





3. Pieczenie

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

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

4. Gotowanie na parze

Napełnij zbiornik wodą pitną aż do linii maksymalnej dla pieczenia z parą.

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

UWAGA

Poziom A odnosi się do podstawy przeznaczonej wyłącznie na pojemnik parowy. Dokładne umiejscowienie poziomu A przedstawia sekcja **Aksesoria** na stronie **14**.

Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia

Zapiekanka ziemniaczana

Składniki 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, pieprzu, gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek.

Sposób przygotowania Obierz ziemniaki i pokrój je w plastry o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia do zapiekania (22-24 cm). Rozłóż plastry na czystym ręczniku i trzymaj je przykryte ręcznikiem, podczas gdy będziesz przygotowywać pozostałe składniki. W dużej misce dobrze wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera. Ułóż plastry ziemniaków w naczyniu lekko na zakładkę i zalej je mieszanką. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Po ugotowaniu podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane wcześniej ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g ubitego całego jajka, po 1 łyżce stołowej soli, ziół (pieprzu, pietruszki lub rozmarynu), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka listków tymianku.

Sposób przygotowania Umyj warzywa i pokrój je w plastry o grubości 3-5 mm. Rozłóż plastry w naczyniu do zapiekania (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera i zalej warzywa. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

Lasagne

Składniki 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonego mięsa wołowego, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml bulionu wołowego, 150 g suszonych płatów lazanii, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżce stołowej suszonej pietruszki, oregano, bazylii.

Sposób przygotowania Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Rozgrzej olej na patelni, a następnie smaż mieloną wołowinę i posiekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się zrumieni. Polej sosem pomidorowym i wywarem wołowym, dodaj suszone zioła. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut. Ugotuj makaron na lazanie zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Połóż warstwami makaron na lazanie, sos mięsny i ser, a następnie powtórz. Następnie równomiernie posyp na wierzchu warstwy makaronu pozostałym serem i zapiecz.

Inteligentne pieczenie

Szarlotka

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

Sposób przygotowania

Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej z nią cukier puder i cukier waniliowy. Posiekaj masło z mąką na drobno przy pomocy dwóch noży. Dodaj $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Ugniataj wszystkie składniki w robocie kuchennym, aż powstanie krucha masa. Dłonią uformuj ciasto w kulę. Zawień je w folię i pozostaw do schłodzenia na około 30 minut.

Natłuść sprężynową formę do pieczenia (o średnicy 24–26 cm) i oprósz jej powierzchnię mąką. Rozwałkuj $\frac{3}{4}$ ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach).

Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dobrze wymieszaj. Umyj i osusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukier, cynamon, rodzynki i porzeczki. Dobrze wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Lekko dociśnij.

Rozwałkuj resztę ciasta. Potnij ciasto na małe paski i utóź je na krzyż na nadzieniu. Nasmaruj ciasto równomiernie resztą ubitego jajka.

Quiche lorraine

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

Sposób przygotowania

Aby przygotować ciasto, umieść mąkę, masło i jajko w misce i mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta, a następnie wtóź je do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść w nasmarowanym tłuszczem ceramicznym naczyniu do quiche (o średnicy 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jajko, śmietanę, crème fraiche, ser, sól i pieprz. Wylej sos na ciasto tuż przed pieczeniem.

Owoce z kruszonką

- Składniki**
- **Polewa:** 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g sproszkowanego cynamonu.
 - **Owoce:** 600 g mieszanych owoców.

Sposób przygotowania

Wymieszaj wszystkie składniki tak, by powstała kruszonka do polewy. Rozłóż zmiksowane owoce w naczyniu żaroodpornym i posyp kruszonką.

Domowa pizza

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

Sposób przygotowania Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i wymieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj ciasto w mikserze lub ręcznie przez około 5–10 minut. Przykryj pokrywką i wstaw do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby się uformowało. Rozwałkuj ciasto na posypanej mąką powierzchni w kształt prostokąta i połóż na blasze lub patelni do pizzy. Rozsmaruj przecier pomidorowy na cieście i utóż szynkę, pieczarki, oliwki i pomidory. Na wierzchu równomiernie rozsyp ser i zapiecz.

Pieczona polędwica wołowa

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

Sposób przygotowania Zamarynuj wołowinę z solą, pieprzem i rozmarynem, a następnie odstaw do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawie. Włóż do piekarnika i upiecz.

Kotlety jagnięce pieczone w ziołach

Składniki 1 kg kotletów jagnięcych (6 sztuk), 4 duże ząbki czosnku (przeciśnięte przez prasę), 1 łyżka stołowa świeżego tymianku (zmiażdżonego), 1 łyżka świeżego rozmarynu (zmiażdżonego), 2 łyżki stołowe soli, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek.

Sposób przygotowania Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę i dodaj jagnięcinę. Obróć ją, aby pokryła się mieszanką i pozostaw w temperaturze pokojowej na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

Składniki 2 płaty żeberek wieprzowych, 1 łyżka stołowa czarnego pieprzu, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki stołowe sosu Worcestershire, 2 łyżki stołowe przecieru pomidorowego, 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek.

Sposób przygotowania Zrób sos barbecue. Rozgrzej olej na patelni i dodaj cebulę. Gotuj, aż zmięknie i dodaj pozostałe składniki. Upiecz na bezpośrednim ogniu, zmniejsz ogień i piecz na wolnym ogniu przez 30 minut, aż zgęstnieje. Marynuj żeberka w sosie barbecue przez 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 emaliowanej powierzchni piekarnika należy stosować wyłącznie standardowe do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

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

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

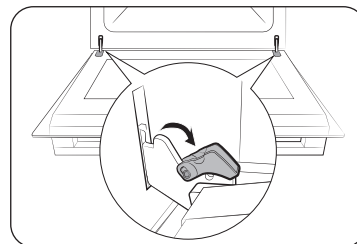
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb **Termoobiegu** z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki (tylko w określonych modelach)

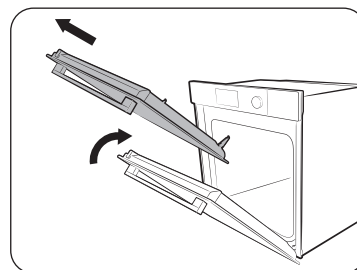
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

▲ OSTRZEŻENIE

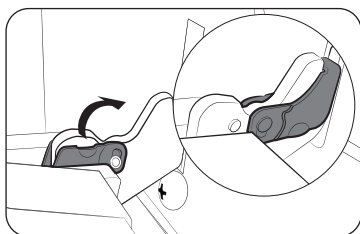
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



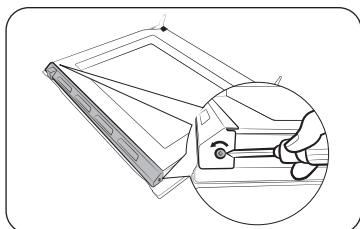
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Przytrzymać drzwiczki piekarnika za boki obiema rękami, podnieść i pociągnąć do góry, aż do zdjęcia z zawiasów.
3. Wyczyścić drzwiczki wodą z detergentem i czystą ścierką.



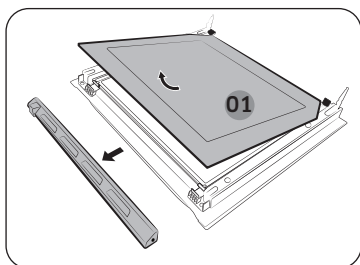
4. Po zakończeniu wykonać kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnić się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

Szyba drzwiczek

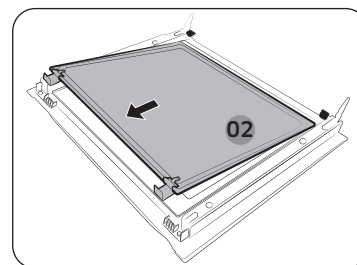
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 lub 4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyb drzwiczek, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.



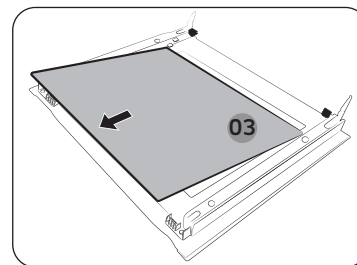
1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.



2. Zdejmij osłony zgodnie z kierunkiem strzałek.
3. Wyjmij pierwszą tafelę z drzwiczek.



4. Wyjmij drugą tafelę z drzwiczek w kierunku strzałki.



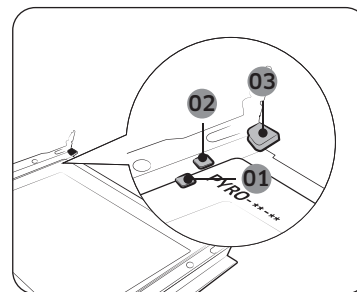
5. Wyjmij trzecią tafelę z drzwiczek w kierunku strzałki.
6. Wyczyść szybę wodą z detergentem i czystą ścierką.

⚠ PRZESTROGA

Aby zidentyfikować właściwą stronę tafli, znajdź znak „PYRO” w rogu każdej z nich.

Prawidłowy kierunek: PYRO-**-**

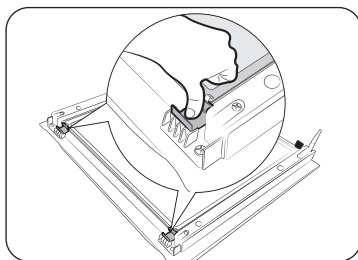
Zły kierunek: **--ORYP



7. Po zakończeniu włóż ponownie tafle w następujący sposób:
 - Zobacz zdjęcie i znajdź zawiasy. Włóż tafelę 3 pod zacisk nośny 1, tafelę 2 między zaciski nośne 1 i 2, a tafelę 1 do zacisku nośnego 3, w tej kolejności. Upewnij się, że tafle jest włożona stroną z nadrukem do środka.

- 01 Zacisk nośny 1
- 02 Zacisk nośny 2
- 03 Zacisk nośny 3

Konserwacja

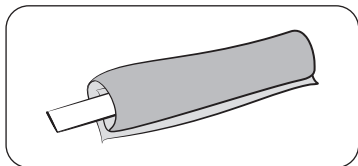


8. Po włożeniu tafli 2 należy docisnąć zaciski szyby i sprawdzić, czy prawidłowo zabezpieczają tafle szyby.
9. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować osłony.

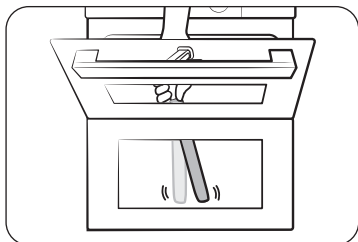
⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapobiec wyciekom ciepła, należy upewnić się, że tafle szkła zostały włożone prawidłowo.

Podwójna szyba drzwiczek (tylko w określonych modelach)



1. Owiń mokrą chusteczką.

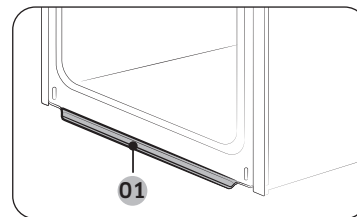


2. Połóż ręcznik pod drzwiczkami.
3. Wyczyść drzwiczki.
4. Nanieś detergent na chusteczkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj suchą chusteczkę w celu usunięcia wilgoci i pęcherzyków powietrza.

⚠ PRZESTROGA

Nie wolno zdejmować drzwiczek do czyszczenia.

Zbiornik na wodę



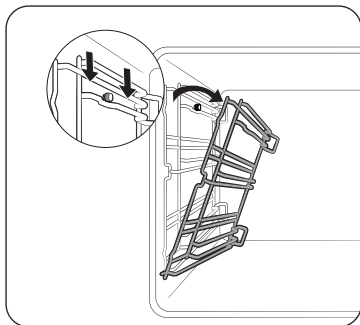
- 01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Zbiornika na wodę nie można zdemontować. Wytrzyj wodę na zbiorniku, gdy piekarnik ostygnie po pieczeniu.

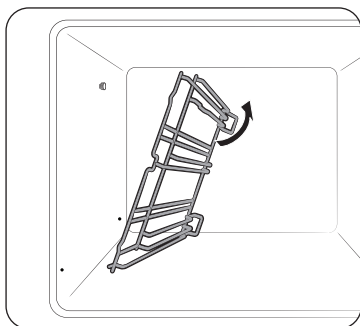
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Prowadnice boczne (tylko w określonych modelach)



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



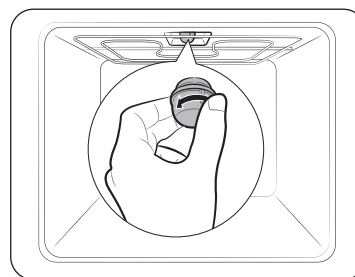
2. Pociągnij i wyjmij dolną linię lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdejmij prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie założyć prowadnice boczne.

UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Wymiana

Żarówki

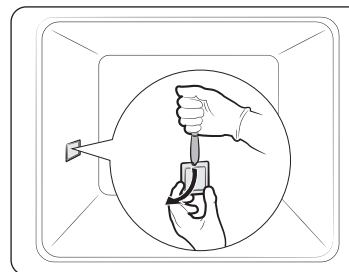


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 procedury w odwrotnej kolejności.

OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek o mocy 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.

Boczna lampka piekarnika



1. Przytrzymaj jedną ręką dolną część pokrywy bocznej lampki piekarnika i za pomocą płaskiego, ostrego narzędzia, takiego jak nóż stołowy, zdejmij pokrywę w sposób pokazany na rysunku.
2. Wymień boczną lampkę piekarnika.
3. Ponownie załóż pokrywę lampki.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

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

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

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

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

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy 	<ul style="list-style-type: none"> Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Podczas gotowania na parze słyszysz gotującą się wodę.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą podgrzewacza pary. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Gotowanie na parze nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> W zbiorniku na wodę nie ma wody. 	<ul style="list-style-type: none"> Dodaj wody do zbiornika i spróbuj ponownie.
Urządzenie jest ciepłe podczas czyszczenia pirolitycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak, ponieważ czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Podczas czyszczenia pirolitycznego wyczuwalny jest zapach spalenizny.	<ul style="list-style-type: none"> Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc możesz czuć zapach palących się resztek jedzenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Czyszczenie parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak, ponieważ temperatura jest zbyt wysoka. 	<ul style="list-style-type: none"> Najpierw pozostaw piekarnik do ostygnięcia.

Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie	
C-d1	Nieprawidłowe działanie blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.	
C-20	Awaria czujników		
C-21			
C-22			
C-23			
C-F1	Występuje tylko podczas odczytu/zapisu pamięci EEPROM		
C-70	Problemy związane z parą	Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.	
C-72			
C-F0	Brak komunikacji między główną płytką PCB a podrzędną płytką PCB		
C-F2	Występuje, gdy utrzymuje się problem z komunikacją między układem scalonym ekranu dotykowego <-> głównym lub pomocniczym przełącznikiem micom		
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.		Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Rozwiązywanie problemów

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Przegroda została zdjęta podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie. Przegroda została włożona podczas pieczenia w trybie Pojedyncze gotowanie.	Podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie nie wolno wyjmować przegrody. 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.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none"> • Poniżej 100 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny 	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

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. x wys. x gł.)	Urządzenie główne	595 x 596 x 570 mm
	Do zabudowy	560 x 579 x 549 mm
Pojemność		76 litrów

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

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG		
Identyfikator modelu	NV7B666****, NV7B667****, NV7B668****, NV7B669**** NV7B676****, NV7B677****, NV7B678****, NV7B679**** NV7B666**C*, NV7B668**C*		
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI _{cavity})	81,6		
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+		
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/cykl		
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/cykl		
Liczba komór	1		
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna		
Objętość dla każdej komory (V)	76 L		
Typ piekarnika	Do zabudowy		
Masa urządzenia (M)	NV7B666**** : 35,6kg NV7B667**** : 40,6kg NV7B668**** : 35,6kg NV7B669**** : 40,6kg	NV7B666**C* : 37,6 kg NV7B668**C* : 37,6 kg	NV7B676**** : 39,1kg NV7B677**** : 43,1kg NV7B678**** : 39,1kg NV7B679**** : 43,1kg
Całkowite zużycie energii w trybie czuwania (W) (Wszystkie porty sieciowe włączone)	1,9 W		
Okres czasu do zarządzania energią (min)	20 min.		

Wi-Fi	Zużycie energii w trybie czuwania (W)	1,9 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	20 min.
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Okres czasu do zarządzania energią (min)	30 min.

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Podczas 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 Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

PRZESTROGA

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

	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

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

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

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

Pod następującym adresem URL http://opensource.samsung.com/opensource/COMMON_R18_TZ4_0/seq/0 dostępne są informacje o licencji open source związanej z tym produktem. Ta oferta jest ważna dla każdego, kto otrzyma tę informację.



ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

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

