

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75T9979CD / NV75T9879CD



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole	3
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne środki bezpieczeństwa	3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6
Instalacja	7
Elementy	7
Zasilanie	8
Zabudowa w szafce	8
Przed rozpoczęciem	11
Panel sterowania	11
Ustawienia początkowe	12
Zapach nowego piekarnika	13
Inteligentny mechanizm zabezpieczający	13
Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)	13
Montaż pojemnika do gotowania na parze (tylko w określonych modelach)	13
Akcesoria	14
Zbiornik na wodę	15
Obsługa	16
Tryby piekarnika	16
Tryb gotowania na parze	18
Tryby pieczenia podwójnego	20
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)	22
Funkcja specjalna	23
Zdrowe potrawy (tylko w określonych modelach)	25
Programy automatyczne Auto Cook	25

Ulubione	26
Minutnik	27
Czyszczenie	28
Ustawienia	30
Zablokuj	31
Inteligentne pieczenie	32
Pieczenie ręczne	32
Programy automatyczne Auto Cook	40
Funkcja specjalna	48
Potrawy testowe	49
Zbiór ostatnio używanych przepisów Programy automatyczne Auto Cook	51
Konserwacja	54
Czyszczenie	54
Wymiana	57
Rozwiązywanie problemów	58
Punkty kontrolne	58
Kody informacyjne	60
Parametry techniczne	61
Dodatek	62
Tabela z danymi produktu	62
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	63

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.

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

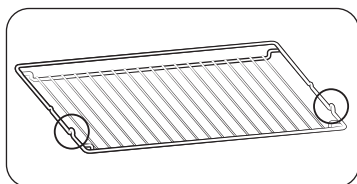
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

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 podłączyć.

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.

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 puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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. tadowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii), odwiedź:

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

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

Instalacja

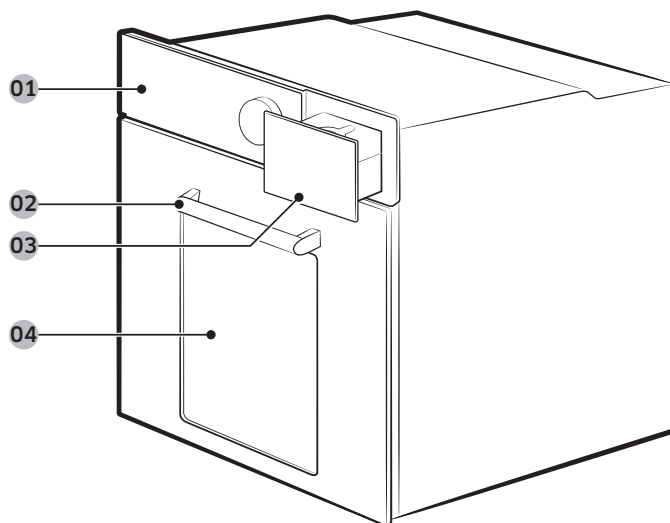
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Elementy

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

Przegląd informacji o piekarniku



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

Akcesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



Blacha do pieczenia *



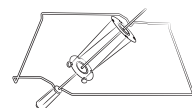
Blacha uniwersalna *



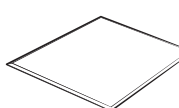
Głęboka blacha *



Rożen *



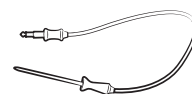
Rożen i przyrząd do szaszłyków *



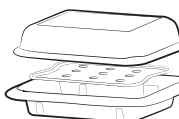
Separator



Prowadnica teleskopowa *



Termosonda *



Pojemnik do gotowania na parze *

📖 UWAGA

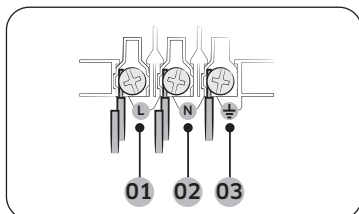
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

⚠ PRZESTROGA

Przed użyciem Czyszczenie pyrolityczne programu czyszczenia należy zdjąć blokadę rodzicielską, aby nie doprowadzić do zatkania otworów wentylacyjnych i tym samym nagrzewania się drzwi.

Instalacja

Zasilanie



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

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

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

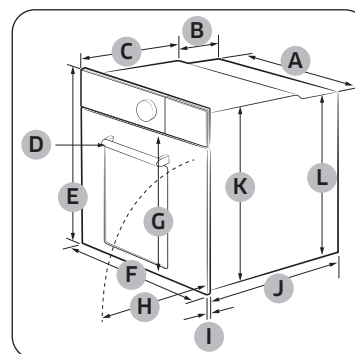
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

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

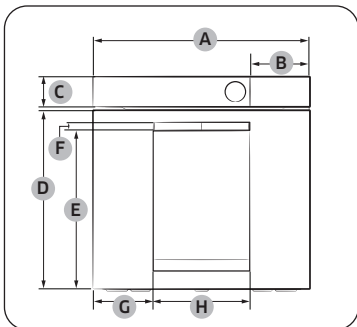
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do zamontowania



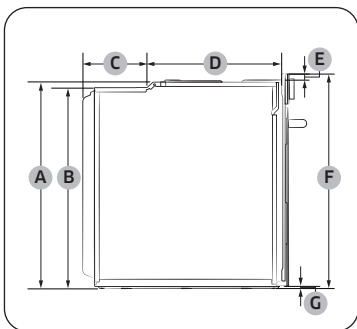
Piekarnik (mm)

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



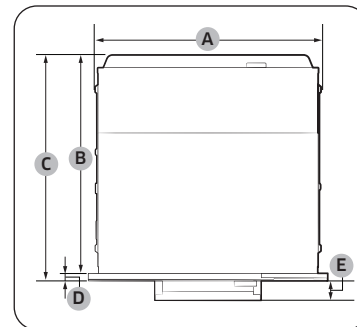
Piekarnik (mm)

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



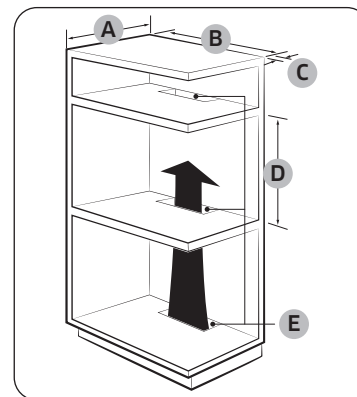
Piekarnik (mm)

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



Piekarnik (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



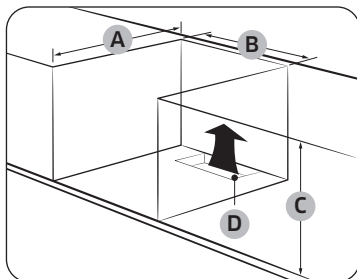
Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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

Instalacja



Szafka pod zlewozmywak (mm)

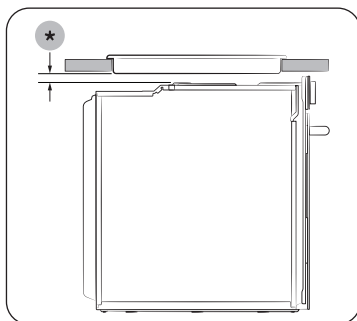
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 × Min. 50

UWAGA

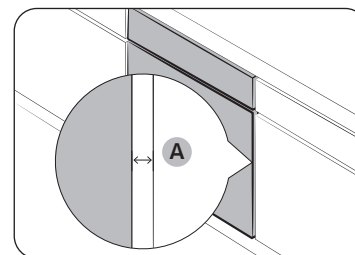
- Szafka do zabudowy musi mieć otwory (D), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.
- Minimalna wymagana wysokość (C) dotyczy samej zabudowy piekarnika.

Montaż z płytą grzejną

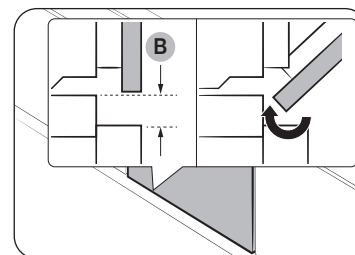
Aby zamontować płytę grzejną na górze piekarnika, należy sprawdzić podręcznik instalacji płyty grzejnej pod kątem wymagań dotyczących przestrzeni montażowej (*).



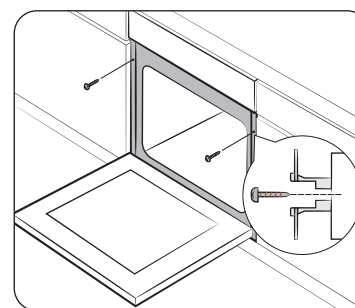
Montaż piekarnika



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



Zapewnij co najmniej 2-milimetrowy odstęp (B), aby drzwiczki otwierały się i zamykały bez przeszkód.



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

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić 2 śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

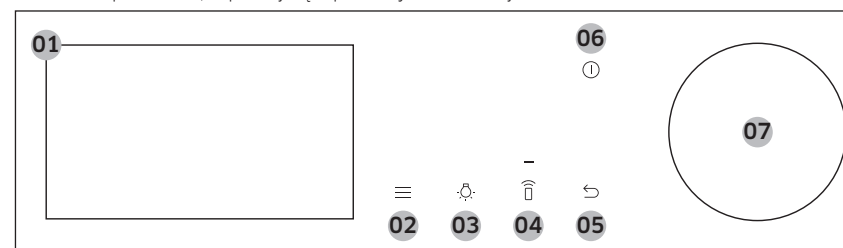
📄 UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

Panel sterowania piekarnika jest wyposażony w wyświetlacz dotykowy, pokrętło wielofunkcyjne i przyciski dotykowe do sterowania piekarnikiem. Aby dowiedzieć się więcej na temat panelu sterowania piekarnika, zapoznaj się z poniższymi informacjami.



01	Pełny ekran dotykowy	Wyświetla menu, informacje i przebieg gotowania. Przeciągnięcie palcem po menu i listach umożliwia nawigację między nimi. Dotknij żądanej pozycji, aby ją wybrać.
02	Opcje	Dotknij, aby zobaczyć listę Opcje.
03	Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.
04	Sterowanie Smart	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć funkcję Sterowanie Smart. 📄 UWAGA Należy ustawić łatwe połączenie przed rozpoczęciem korzystania z tej funkcji.
05	Wstecz	Dotknij, aby powrócić do poprzedniego ekranu.
06	Zasilanie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć ekran. 📄 UWAGA Tylko przycisk Zasilanie może zatrzymać pracę piekarnika, gdy drzwiczki są otwarte.
07	Pokrętło wielofunkcyjne	Obracaj w lewo i w prawo, aby poruszać się po menu i listach. Element zostanie podkreślony, aby wskazać miejsce, w którym się znajdujesz na ekranie. Naciśnij, aby wybrać podkreślony element.

Przed rozpoczęciem

UWAGA

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

Ustawienia początkowe

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

1. Na ekranie powitalnym dotknij **Rozpocznij konfigurację**.
2. Wybierz język.
 - a. Przeciągnij ekran w górę i w dół, a następnie dotknij wybranego języka.
 - b. Dotknij **Następny**.
3. Wyraż zgodę na „Zasady i warunki” oraz „Zasady zachowania prywatności”.
4. Połącz urządzenie z aplikacją SmartThings.
 - a. Na ekranie Obsługa przez urządzenia przenośne dotknij **Następny**.
 - b. Zeskanuj kod QR na ekranie smartfona i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie telefonu, aby sfinalizować połączenie.
 - Jeśli nie chcesz kontynuować tej procedury, dotknij **Pomiń** i połącz się z Wi-Fi. (Zobacz krok 5.)
 - c. Po otrzymaniu komunikatu o pomyślnym połączeniu dotknij **OK** i ustaw strefę czasową. (Zobacz krok 6.)
5. Połącz się z siecią Wi-Fi.

UWAGA

Jeśli nie chcesz kontynuować tej procedury, dotknij **Pomiń** i ustaw strefę czasową, datę i czas. (Zobacz krok 6-8.)

- a. Dotknij swoją sieć Wi-Fi na liście.
 - Jeśli nie widzisz listy, dotknij **Skanuj**.
 - Dotknij **Dodaj sieć**, jeśli chcesz ręcznie połączyć się z siecią Wi-Fi.
 - Jeśli Twoja sieć Wi-Fi jest zabezpieczona, wprowadź hasło, używając klawiatury, a następnie dotknij **Połącz**.
- b. Gdy połączysz się już z siecią Wi-Fi, dotknij **Następny**.

6. Wybierz strefę czasową.
 - a. Przeciągnij ekran w górę i w dół, a następnie dotknij swojej strefy czasowej.
 - b. Dotknij **Następny**.
7. Ustaw datę.
 - a. Dotknij pozycji dzień, miesiąc i rok.
 - b. Dotknij **Następny**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie jest już połączone z aplikacją SmartThings lub siecią Wi-Fi.

8. Ustaw czas.
 - a. Dotknij godziny i minuty.
 - b. Dotknij **Następny**.

UWAGA

Pomiń ten krok, jeśli urządzenie jest już połączone z aplikacją SmartThings lub siecią Wi-Fi.

9. Dotknij **Gotowe**, aby zakończyć ustawianie.
 - Pojawi się ekran z instrukcją pierwszego użycia. Możesz dotknąć **WIĘCEJ INFORMACJI**, aby zapoznać się instrukcją lub dotknąć **PÓŹNIEJ**, aby pominąć ten krok.

Ustawianie ekranu tak, aby pozostawał zawsze włączony

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

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ustawienia**.
2. Na ekranie Ustawienia dotknij **Wyświetlacz**.
3. Na ekranie Wyświetlacz dotknij **Limit czasu**.
4. Przeciągnij w górę, aby przesunąć w dół listę opcji, a następnie dotknij przycisku **Zawsze włączony**.

UWAGA

- Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień.
- Gdy funkcja limitu czasu ustawiona jest na „Zawsze włączony”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmieni się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie podjęto żadnych działań.

- Ustawienie „**Zawsze włączony**” dostępne jest tylko wtedy, gdy wygaszacz ekranu jest włączony.

Zapach nowego piekarnika

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

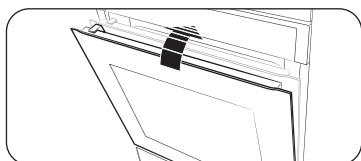
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie Termoobieg lub w trybie Konwencjonalny na godzinę w temperaturze 200°C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

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

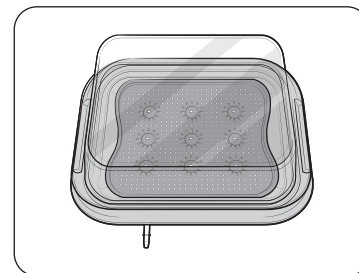
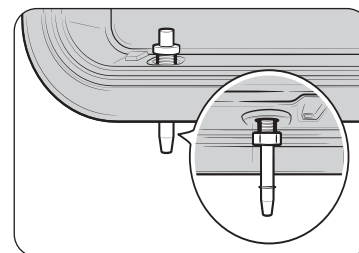
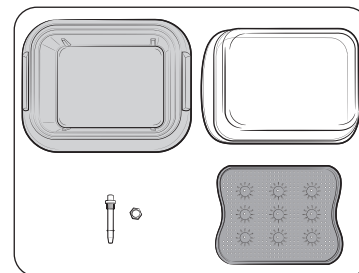
Miękkie zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho. Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. (Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).



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

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

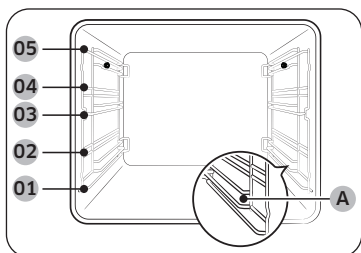


1. Sprawdź i upewnij się, że posiadasz wszystkie elementy pojemnika do gotowania na parze.
 - W skład części wchodzi szklana pokrywka, metalowa blacha, taca i dysza parowa.
2. Włóż dyszę parową do otworu po prawej stronie z tyłu metalowej blachy, a następnie dokręć całość dostarczoną nakrętką.
3. Umieść tacę na metalowej blasze, a następnie zamknij szklaną pokrywkę, aby użyć jej w piekarniku.

Przed rozpoczęciem

Akcesoria

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



- | | |
|-------------|--|
| 01 Poziom 1 | 02 Poziom 2 |
| 03 Poziom 3 | 04 Poziom 4 |
| 05 Poziom 5 | (A) Piętro na pojemnik do gotowania na parze |

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Piętro na pojemnik do gotowania na parze (A)** przeznaczone jest wyłącznie dla pojemnika do gotowania na parze. Nie umieszczaj pojemnika do gotowania na parze na innym piętrze, ani nie umieszczaj żadnych innych akcesoriów na **piętrze na pojemnik do gotowania na parze (A)**.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/ lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

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

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.

Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt. Aby zdemonstrować uchwyt rożna, należy go odkręcić.
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg. 1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. 2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. 3. Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrozonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) 4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. 5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.

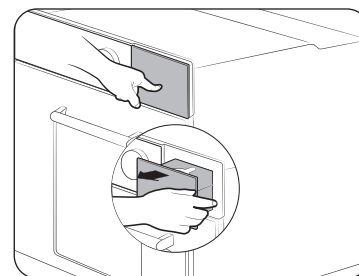
Separator	Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego. Nie należy używać separatora do innych celów niż dzielenie komory na dwa pola grzejne. Nie należy używać separatora jako półki.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: 1. Wysuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
Pojemnik do gotowania na parze *	Pojemnik do gotowania na parze jest przeznaczony wyłącznie do użytku z dedykowanymi trybami. Zawsze używaj pojemnika do gotowania na parze na przeznaczonym dla niego piętrze i upewnij się, że jest on wsunięty głęboko, tak aby dotykał tylnej ściany piekarnika. Pojemnik do gotowania na parze ma 4 oddzielne części: Szklaną pokrywkę, metalową blachę, tacę i dyszę parową. Szklana pokrywka może służyć za naczynie do pieczenia. ! OSTRZEŻENIE • Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas pracy z pojemnikiem do gotowania na parze i uważaj, aby nie upuścić pojemnika. • Nagłe zmiany temperatury mogą spowodować pęknięcie lub rozerwanie części szklanych.

UWAGA

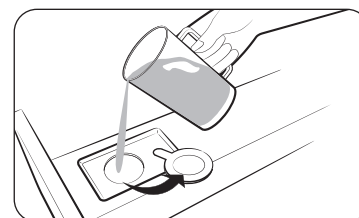
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Zbiornik na wodę

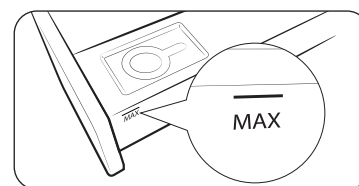
Zbiornik na wodę wykorzystywany jest do wytwarzania pary wodnej. Przed rozpoczęciem gotowania na parze należy napełnić go wodą.



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

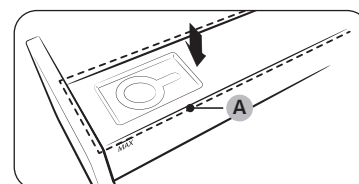


2. Otwórz korek zbiornika i wlej do zbiornika 500 ml wody pitnej.
3. Zamknij korek i włóż zbiornik.



UWAGA

Nie wolno przekraczać linii maksimum.



UWAGA

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

Obsługa

Tryby piekarnika

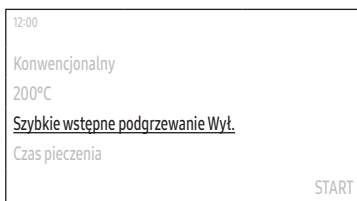


1. Na ekranie głównym dotknij **Termoobieg**, aby wybrać żądany tryb pieczenia. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym z trybów, zobacz „Opis trybów piekarnika”).

- W niektórych trybach możesz użyć termosondy. Aby dowiedzieć się więcej o pieczeniu z użyciem termosondy, zobacz „Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)”.



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



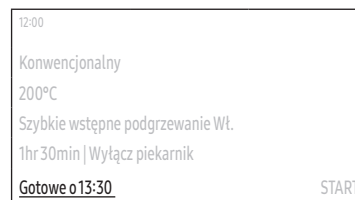
3. Ustaw opcję Szybkie wstępne podgrzewanie.
 - Domyślne ustawienie to „Wyl.”.



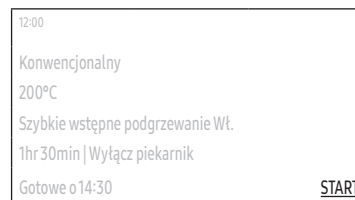
4. Dotknij **Czas pieczenia**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, którą chcesz włączyć pod koniec pieczenia.
 - Możesz wybrać **Wyłącz piekarnik**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.
 - Tryby Duży grill i Grill ekonomiczny nie obsługują funkcji **Utrzymuj ciepło**.

UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia lub opcji **Utrzymuj temperaturę**, musisz wyłączyć piekarnik ręcznie.



6. Dotknij **Gotowe o**, aby ustawić żądany czas zakończenia.
 - Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik będzie wyświetlał czas pozostały do zakończenia pieczenia. (Np. **Gotowe o 13:30**)



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

UWAGA

- Możesz zmienić temperaturę, opcję Szybkie wstępne podgrzewanie i czas pieczenia podczas pracy piekarnika.
- Podczas pieczenia możesz dotknąć **WYŁ.**, a następnie **OK**, aby anulować pieczenie.
- Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawią się **+5 mins** i **Dodaj do Ulubionych**.
 - Dotknij **+5 mins**, aby przedłużyć pieczenie o 5 minut.
 - Dotknij **Dodaj do Ulubionych**, aby dodać często używane ustawienia do listy ulubionych. Przy kolejnym pieczeniu można łatwo zastosować te same ustawienia. (Zobacz sekcję „Ulubione”, aby uzyskać więcej informacji).

Opis trybów piekarnika

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie wstępne podgrzewanie	Termosonda
	Termoobieg	30-275	160	0	0
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.			
	Konwencjonalny	30-275	180	0	0
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.			
	Duży grill	100-300	220	X	X
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).			

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie wstępne podgrzewanie	Termosonda
	Grill ekonomiczny	100-300	220	X	X
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.			
	Grill z wentylatorem	100-275	180	X	X
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.			
	Górna grzałka + Termoobieg	40-275	180	0	0
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).			
	Dolna grzałka + Termoobieg	40-275	200	0	0
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.			
	Dolna grzałka	100-230	150	X	X
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.			
	Tryb Pro-Roasting	80-200	160	X	0
		W trybie Tryb Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220°C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwi smażyć potrawy, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.			

Obsługa

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie wstępne podgrzewanie	Termosonda
	Termoobieg ekonomiczny	30-275	160	X	0
		Termoobieg ekonomiczny wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.  UWAGA Tryb Termoobieg ekonomiczny służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1.			

Tryb gotowania na parze

PRZESTROGA

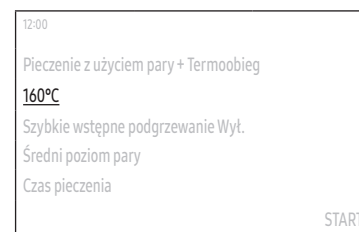
Przed rozpoczęciem korzystania z trybów gotowania na parze należy upewnić się, że zbiornik wody jest napełniony.



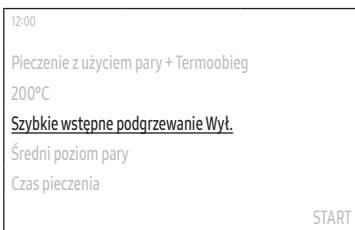
- Na ekranie głównym dotknij **Termoobieg**, aby wybrać żądany tryb pieczenia. (Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym z trybów, zobacz „Opis trybów gotowania na parze”).
 - W przypadku wybrania **Pieczenie z użyciem pary** przejdź do kroku 5. (Kroki 2-4 nie mają zastosowania do trybu **Pieczenie z użyciem pary**).
 - W niektórych trybach możesz użyć termosondy. Aby dowiedzieć się więcej o pieczeniu z użyciem termosondy, zobacz „Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)”.

UWAGA

Tryb **Pieczenie z użyciem pary** jest dostępny tylko w określonych modelach.



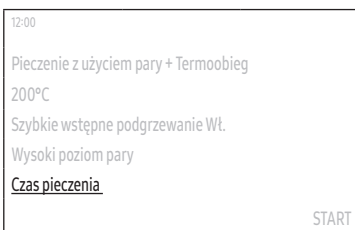
- Ustaw żądaną temperaturę.
 - Temperatura domyślna i zakres temperatur różnią się w zależności od trybu pieczenia.



3. Ustaw opcję Szybkie wstępne podgrzewanie.
- Domyślne ustawienie to „Wyl.”.



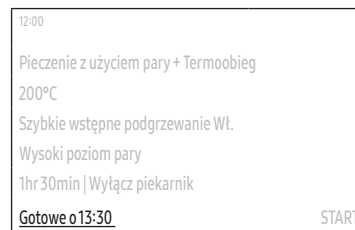
4. Ustaw poziom pary.
- Domyślne ustawienie to „Średnia”.



5. Dotknij **Czas pieczenia**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
- Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
6. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, którą chcesz włączyć pod koniec pieczenia.
- Możesz wybrać **Wyłącz piekarnik**, **Utrzymuj temperaturę** lub **Utrzymuj ciepło**.

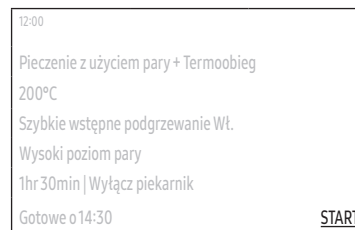
UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia lub opcji **Utrzymuj temperaturę**, musisz wyłączyć piekarnik ręcznie.



7. Dotknij **Gotowe o**, aby ustawić żądany czas zakończenia.

- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik będzie wyświetlał czas pozostały do zakończenia pieczenia. (Np. **Gotowe o 13:30**)



8. Dotknij **START**.

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

UWAGA

- Możesz zmienić temperaturę, opcję Szybkie wstępne podgrzewanie i czas pieczenia podczas pracy piekarnika.
- Podczas pieczenia możesz dotknąć **WYŁ.**, a następnie **OK**, aby anulować pieczenie.
- Po zakończeniu pieczenia na ekranie pojawią się **+5 mins** i **Dodaj do Ulubionych**.
 - Dotknij **+5 mins**, aby przedłużyć pieczenie o 5 minut.
 - Dotknij **Dodaj do Ulubionych**, aby dodać często używane ustawienia do listy ulubionych. Przy kolejnym pieczeniu można łatwo zastosować te same ustawienia. (Zobacz sekcję „Ulubione”, aby uzyskać więcej informacji).

Obsługa

Opis trybów gotowania na parze

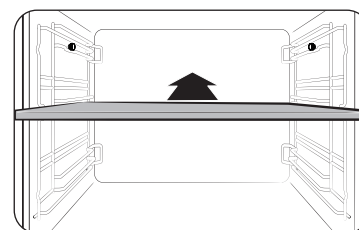
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie wstępne podgrzewanie	Termosonda
 Pieczenie z użyciem pary *	-	-	X	X
	Gorąca para z wytwornicy pary jest wtryskiwana przez dyszę parową do piekarnika w celu gotowania potraw. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania żywności, takiej jak warzywa, ryby, jajka, owoce i ryż.			
 Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg	120-275	160	0	0
	Ciepło wytwarzane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Intensywność pary można ustawić na Niska, Średnia lub Wysoka. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba i pizzy oraz do pieczenia mięsa i ryb.			
 Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg	120-275	180	0	0
	Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia kruchych potraw, np. mięsa, drobiu i ryb.			
 Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg	120-275	200	0	0
	Wentylatory równomiernie rozprowadzają po piekarniku ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu, a gorąca para wspomaga działanie grzałek. Ten tryb jest odpowiedni do przygotowywania kruchych wypieków, np. pizzy lub szarlotki.			

UWAGA

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

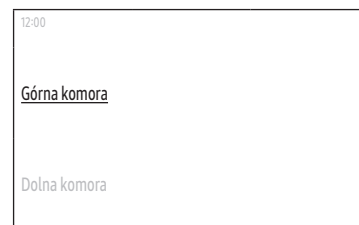
Tryby pieczenia podwójnego

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



1. Aby podzielić strefę pieczenia na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3.

- Po włożeniu separatora, piekarnik wykryje go, a ekran główny zmieni się automatycznie.



2. Wybierz żądane pole grzejne.



3. Wybierz żądane ustawienia i rozpocznij pieczenie.

- Aby uzyskać dalsze instrukcje, zobacz „Tryby piekarnika” lub „Tryb gotowania na parze”.
- Aby uzyskać więcej informacji o dostępnych trybach i opcjach, zobacz „Dostępne tryby w każdym z pól”.



UWAGA

- Po rozpoczęciu pieczenia w dowolnym polu, możesz dotknąć wskaźnika pola w środkowej górnej części ekranu i powtórzyć kroki 2 i 3, aby piec w drugim polu.
- Mogą istnieć pewne ograniczenia wyboru trybów lub zakresu temperatur podczas pieczenia w obu polach jednocześnie.

Dostępne tryby w każdym z pól

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

UWAGA

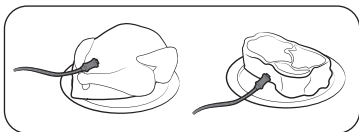
- Aby zapoznać się opisem każdego z trybów, zobacz „Opis trybów piekarnika” lub „Opis trybów gotowania na parze”.
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Obsługa

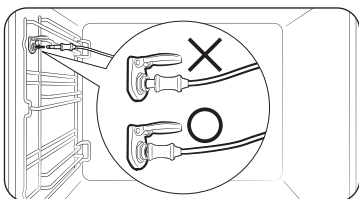
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)

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

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



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



- Podłącz złącze sondy do gniazdka w lewej ścianie urządzenia. Jeśli sonda została podłączona prawidłowo, pojawi się informacja „Włożono termosondę w mięso.”.
 - Jeśli termosonda została włożona, pojawi się **Temperatura termosondy** zamiast **Czas pieczenia**.



- Dotknij **Temperatura termosondy**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.



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

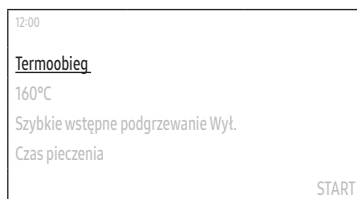
⚠ OSTRZEŻENIE

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

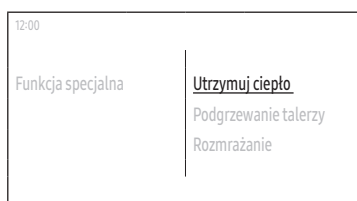
📖 UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują termosondę. W razie użycia sondy w niezgodnym trybie pojawi się komunikat „Wybrany tryb nie obsługuje funkcji termosondy.”. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

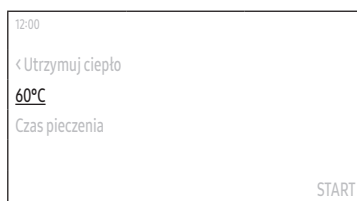
Funkcja specjalna



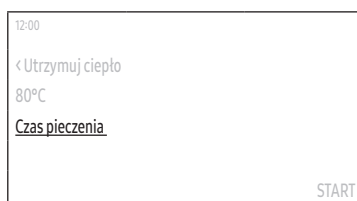
1. Na ekranie głównym dotknij **Termoobieg**, a następnie **Funkcja specjalna**.



2. Wybierz żądaną funkcję.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdej z funkcji, zobacz „Opis Funkcja specjalna”.



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

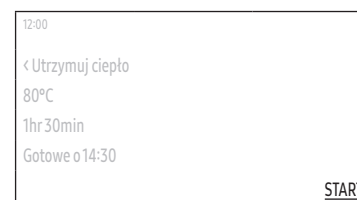


4. Dotknij **Czas pieczenia**, aby ustawić żądaną temperaturę pieczenia lub dotknij **Temperatura termosondy**, aby ustawić docelową temperaturę mięsa.
 - **Temperatura termosondy** ma zastosowanie wyłącznie do **Wolne pieczenie**.
 - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.



5. Dotknij **Gotowe o**, aby ustawić żądany czas zakończenia.

- Gdy ustawisz czas pieczenia, piekarnik będzie wyświetlał czas pozostały do zakończenia pieczenia. (Np. **Gotowe o 13:30**)
- Ten krok ma zastosowanie wyłącznie do **Wolne pieczenie**.



6. Dotknij **START**.
 - Jeśli nie zmienisz czasu zakończenia, piekarnik rozpocznie pieczenie natychmiast.
 - Jeśli zmienisz czas zakończenia, piekarnik automatycznie dostosuje godzinę rozpoczęcia i zakończenia pieczenia do podanego czasu.
 - Jeśli wybierzesz **Wolne pieczenie**, piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

Obsługa

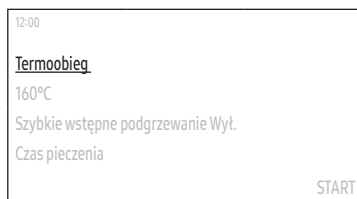
Opis Funkcja specjalna

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

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

Zdrowe potrawy (tylko w określonych modelach)

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



1. Na ekranie głównym dotknij **Termoobieg**, a następnie **Zdrowe potrawy**.



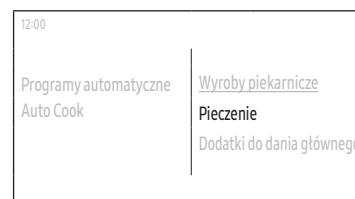
2. Wybierz żądany program.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Zdrowe potrawy” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie 47).
3. Przeczytaj wskazówkę, a następnie dotknij **Następny**.
4. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami na ekranie, a następnie dotknij **Następny**.
5. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami na ekranie, a następnie dotknij **Następny**.
 - Jeśli chcesz rozpocząć pieczenie o określonym czasie, dotknij **Opóźnione rozpoczęcie**, aby ustawić żądany czas.
6. Dotknij **START**.

Programy automatyczne Auto Cook

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



1. Na ekranie głównym dotknij **Termoobieg**, a następnie **Programy automatyczne Auto Cook**.



2. Wybierz kategorię, a następnie podkategorię.
 - Niektóre kategorie nie mają podkategorii.
3. Wybierz żądany program.
 - Aby uzyskać szczegółowe informacje o każdym programie, zobacz „Programy automatyczne Auto Cook” w sekcji „Inteligentne pieczenie” na stronie 40).
4. Przeczytaj wskazówkę, a następnie dotknij **Następny**.



Obsługa



5. Wybierz wagę.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
 - Dostępna waga różni się w zależności od wybranego programu.
6. Wlej wodę do zbiornika na wodę zgodnie z instrukcjami na ekranie, a następnie dotknij **Następny**.
 - Ten krok może nie mieć zastosowania do niektórych programów.
7. Przygotuj produkty żywnościowe i akcesoria zgodnie z instrukcjami na ekranie, a następnie dotknij **Następny**.
 - Jeśli chcesz rozpocząć pieczenie o określonym czasie, dotknij **Opóźnione rozpoczęcie**, aby ustawić żądany czas.
8. Dotknij **START**.

Ulubione

Możesz dodać do listy 10 najczęściej używanych ustawień pieczenia Ulubione, aby w łatwy sposób zastosować je w przyszłości.

Dodawanie nowych ustawień pieczenia do Ulubione

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ulubione**.
2. Na ekranie Ulubione dotknij **+**.
3. Wybierz ustawienia pieczenia.
 - Elementy pojawiające się na liście mogą ulec zmianie po dokonaniu wyboru. (Tryb pieczenia, poła grzejne, temperatura, Temperatura termosondy, Szybkie wstępne podgrzewanie, Czas pieczenia, itp.)
4. Dotknij **Gotowe**.
5. Wprowadź nazwę za pomocą klawiatury, a następnie dotknij **OK**.

UWAGA

Możesz też po prostu dotknąć komunikatu **Dodaj do Ulubionych**, który pojawia się po zakończeniu pieczenia.

Edytowanie ulubionych ustawień pieczenia

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ulubione**.
2. Na ekranie Ulubione dotknij ulubionego ustawienia pieczenia, które chcesz edytować.
3. Dotknij **Edytuj**.
4. Zmień ustawienia pieczenia.
 - Elementy pojawiające się na liście mogą ulec zmianie po dokonaniu wyboru. (Tryb pieczenia, temperatura, Czas pieczenia, itp.)
5. Dotknij **Gotowe**.



Zmiana nazwy ulubionych ustawień pieczenia

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ulubione**.
2. Na ekranie Ulubione dotknij .
3. Dotknij **Zmień nazwę** po prawej stronie ulubionego ustawienia pieczenia, któremu chcesz zmienić nazwę.
4. Wprowadź nazwę za pomocą klawiatury, a następnie dotknij **OK**.
5. Dotknij **Gotowe**.

Usuwanie ulubionych ustawień pieczenia

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ulubione**.
2. Na ekranie Ulubione dotknij .
3. Dotknij **Usuń** po prawej stronie ulubionego ustawienia pieczenia, które chcesz usunąć.
4. Dotknij **Gotowe**.

Używanie ulubionych ustawień pieczenia

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ulubione**.
2. Dotknij ulubionego ustawienia pieczenia, którego chcesz użyć.
3. Dotknij **START**.

Minutnik

Dodawanie nowego Minutnik

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Minutnik**.
2. Na ekranie Minutnik dotknij **+**.

UWAGA

Jeśli dodasz minutnik po raz pierwszy, pomiń ten krok.

3. Ustaw czas.

Edytowanie istniejącego Minutnik

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Minutnik**.
2. Na ekranie Minutnik dotknij Minutnik, który chcesz edytować.
3. Zmień czas.

Zmiana nazwy Minutnik

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Minutnik**.
2. Na ekranie Minutnik dotknij .
3. Dotknij **Zmień nazwę** po prawej stronie Minutnik, któremu chcesz zmienić nazwę.
4. Wprowadź nazwę za pomocą klawiatury, a następnie dotknij **OK**.
5. Dotknij **Gotowe**.



Obsługa

Usuwanie Minutnik

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Minutnik**.
2. Na ekranie Minutnik dotknij .
3. Dotknij **Usuń** po prawej stronie Minutnik, który chcesz usunąć.
4. Dotknij **Gotowe**.

Używanie Minutnik

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Minutnik**.
2. Dotknij **START** po prawej stronie Minutnik, który chcesz użyć.

UWAGA

Gdy ustawiony czas upłynie, urządzenie wyświetli komunikat „Czas minął.” i odtworzy melodię. Dotknij **OK**, aby usunąć komunikat.

Czyszczenie

Czyszczenie pyrolityczne

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

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Czyszczenie**.
2. Dotknij **Czyszczenie pyrolityczne**.
3. Wybierz czas i dotknij **Następny**.
4. Podążaj za wskazówkami na ekranie, a następnie dotknij **Następny**.
5. Przeczytaj komunikat na ekranie, a następnie dotknij **START**.
6. Poczekać, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi mokrą ściereczką.

PRZESTROGA

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

UWAGA

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



Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

Ta automatyczna funkcja pomaga oszczędzać czas, usuwając konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Czyszczenie**.
2. Dotknij **Czyszczenie parą**.
3. Podążaj za wskazówkami na ekranie, a następnie dotknij **Następny**.
4. Dotknij **START**.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

📘 UWAGA

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

Usuwanie kamienia

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

📘 UWAGA

- Piekarnik liczy czas działania trybów gotowania na parze i informuje o konieczności uruchomienia funkcji Usuwanie kamienia. Trybów gotowania na parze można nadal używać przez dwie kolejne godziny bez konieczności uruchamiania funkcji Usuwanie kamienia. Nie można jednak używać trybów gotowania na parze po upływie dwóch godzin bez uprzedniego uruchomienia funkcji Usuwanie kamienia.
 - Po otrzymaniu komunikatu dotknij **Rozpocznij teraz**, aby uruchomić funkcję Usuwanie kamienia lub dotknij **Później**, aby odłożyć w czasie jej uruchomienie.
1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Czyszczenie**.
 2. Dotknij **Usuwanie kamienia**, a następnie **Następny**.
 3. Podążaj za wskazówkami na ekranie, a następnie dotknij **Start**.
 - Jeśli pojawi się komunikat informujący o niskim poziomie wody, dodaj wodę do zbiornika na wodę, a następnie dotknij **OK**.
 4. Po zakończeniu odkamieniania piekarnik automatycznie wykona odprowadzanie wody.
 5. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 6. Uzupełnij zbiornik na wodę 500 ml wody pitnej jak wskazano na ekranie, a następnie dotknij **OK**, aby rozpocząć płukanie.
 7. Po zakończeniu płukania, opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika, oczyść go i umieść z powrotem w piekarniku.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ PRZESTROGA

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

Obsługa

Odprowadzanie wody

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

1. Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Czyszczenie**.
2. Dotknij **Odprowadzanie wody**, a następnie **Start**.
3. Podążaj za wskazówkami na ekranie, a następnie dotknij **OK**.
 - Piekarnik odprowadza wodę z generatora pary do zbiornika na wodę.
4. Po zakończeniu odprowadzania wody opróżnij zbiornik na wodę.
 - Po opróżnieniu zbiornika, oczyść go i umieść z powrotem w piekarniku.

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

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

Ustawienia

Dotknij przycisku  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Ustawienia**, aby zmienić ustawienia piekarnika. Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby uzyskać szczegółowe opisy.

Menu	Podmenu	Opis
Połączenia	Wi-Fi	Umożliwia włączenie lub wyłączenie Wi-Fi i połączenie się z siecią Wi-Fi.
	Łatwe połączenie	Możesz połączyć piekarnik z serwerem SmartThings za pomocą łączności Wi-Fi. Gdy piekarnik jest połączony, możesz używać aplikacji SmartThings do sprawdzania stanu piekarnika i/lub sterowania nim za pomocą urządzenia mobilnego.
	Zarządzanie zdalne	Dotknij Aktywuj , aby pozwolić Call Centre na zdalny dostęp do piekarnika i uzyskania informacji wewnętrznych.

Menu	Podmenu	Opis
Wyświetlacz	Jasność	Umożliwia zmianę jasności ekranu wyświetlacza.
	Wygaszacz ekranu	Umożliwia włączenie lub wyłączenie wygaszacza ekranu.  UWAGA Wygaszacz ekranu to funkcja, która pozwala na wyświetlanie daty i godziny na ekranie dotykowym po przejściu urządzenia w tryb czuwania.
	Motyw zegara	Umożliwia wybór motywu zegara.
	Limit czasu	Umożliwia ustawienie czasu, po którym uruchomi się wygaszacz ekranu.  UWAGA • Zużycie energii może wzrastać w zależności od ustawień. • Gdy funkcja limitu czasu ustawiona jest na „Zawsze włączony”, jasność wyświetlacza LCD automatycznie zmieni się na poziom 2, jeśli przez 3 minuty nie podjęto żadnych działań.
Data i godzina	Automatyczna data i godzina	Umożliwia włączenie lub wyłączenie aktualizacji internetowych. Urządzenie musi być połączone z siecią Wi-Fi.
	Wybierz strefę czasową	Umożliwia wybranie strefy czasowej. (Należy wyłączyć Automatyczna data i godzina).
	Ustaw datę	Umożliwia ręczne ustawienie daty. (Należy wyłączyć Automatyczna data i godzina).
	Ustaw godzinę	Umożliwia ręczne ustawienie godziny. (Należy wyłączyć Automatyczna data i godzina).
	Wybierz format godziny	Umożliwia zmianę formatu czasu z 12-godzinnego na 24-godzinny.
Język		Umożliwia wybór języka.

Menu	Podmenu	Opis
Głośność		Umożliwia regulację głośności piekarnika.
Twardość wody		Umożliwia regulację twardości wody używanej w trybach gotowania na parze. - Mięka: Do 120 ppm - Średnia: 120-240 ppm - Średnio twarda: 240-350 ppm - Twarda: Ponad 350 ppm
Pomoc	Rozwiązywanie problemów	Umożliwia sprawdzenie sposobów rozwiązywania problemów.
	Instrukcja pierwszego użycia	Umożliwia sprawdzenie prostych instrukcji dotyczących podstawowego użytkowania piekarnika.
Informacje o urządzeniu	Nazwa modelu	Umożliwia sprawdzenie nazwy modelu piekarnika.
	Wersja oprogramowania	Umożliwia sprawdzenie aktualnej wersji oprogramowania sprzętowego. Jeśli będzie dostępna nowa wersja oprogramowania, w menu pojawi się przycisk Aktualizacja oprogramowania .
	Informacje prawne	Umożliwia sprawdzenie informacji prawnych.
Tryb demonstracyjny		Umożliwia włączenie lub wyłączenie Trybu demonstracyjnego.

Zablokuj

Umożliwia zablokowanie panelu sterowania, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu.

- Aby aktywować funkcję Zablokuj, dotknij  na panelu sterowania, a następnie dotknij **Zablokuj**.
- Aby dezaktywować funkcję Zablokuj, dotknij i przytrzymaj , aż pojawi się komunikat „Sterowanie jest odblokowane.”.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

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

⚠ PRZESTROGA

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

📖 UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekonomiczny, należy kłaść jedzenie na środku 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
Bufeczki scone	Blacha uniwersalna	3		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezy	Blacha uniwersalna	3		80-100	100-150
Suflet	Druciana podstawka, naczynia na suflety	3		170-180	20-25
Drożdżowe ciasto z jabłkami	Blacha uniwersalna	3		150-170	60-70
Domowa pizza, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
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
Szarlotka	Druciana podstawka, 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)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

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

* Obróć na drugą stronę po upływie ⅓ czasu pieczenia.



Inteligentne pieczenie

Grillowanie

W trybie Duży grill zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. 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
Burgery *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Pierś z kurczaka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

* Obróć na drugą stronę po upływie ½ czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

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



Tryb gotowania na parze

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

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

Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg

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

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

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

Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg

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

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

* Zalecamy używanie trybu **Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg** podczas czasu pieczenia, aby uzyskać soczystą konsystencję.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg

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

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

Pieczenie z użyciem pary (tylko w określonych modelach)

Funkcja **Pieczenie z użyciem pary** pozwala przygotowywać wiele różnych potraw.

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas (min)
Różyczki brokułów	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-15
Krojone warzywa (Cukinia, marchew, papryka)	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-20
Zielone szparagi	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Białe szparagi	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Zielona fasolka	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Brukselki	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-20
Obrane potówki ziemniaków	Pojemnik do gotowania na parze	A	25-35
Filet rybny	Pojemnik do gotowania na parze	A	15-25
Muszelki	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-20
Krewetki	Pojemnik do gotowania na parze	A	10-20
Pierś z kurczaka	Pojemnik do gotowania na parze	A	20-30
Ugotowane jajka	Pojemnik do gotowania na parze	A	13-18

UWAGA

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

Tryb Pro-Roasting

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

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

Pieczenie podwójne

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

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

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

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

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

Inteligentne pieczenie

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

Górny

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zapiekanka ziemniaczana	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4		160-170	40-50
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 + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolny

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

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

UWAGA

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

Termoobieg ekonomiczny

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

Potrawa	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, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	25-35
Mrożone kawałki ziemniaków, 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 polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	180-200	65-75
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	25-35

Termosonda

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



Inteligentne pieczenie

Programy automatyczne Auto Cook

⚠ PRZESTROGA

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

Pojedyncza komora

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Wyroby piekarnicze

Programy automatyczne Auto Cook obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania włóż potrawę. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych. Zalecamy używanie naczynia żaroodpornego 22-24 cm, które może wytrzymać wysoką temperaturę (do 300°C) i zostało wyprodukowane ze szkła lub tworzywa szklano-ceramicznego.

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

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



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

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



Inteligentne pieczenie

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

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



2. Pieczenie

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

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



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

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

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

** Umieść termosondę w najgrubszej części kawałka mięsa.



Inteligentne pieczenie

3. Dodatki do dania głównego

Programy automatyczne nie obejmują wstępnego podgrzewania. Użyj świeżych warzyw.

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

4. Wygoda

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

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



5. Pizza i ciasto przed upieczeniem

Programy automatyczne Auto Cook obejmują wstępne podgrzewanie przed pieczeniem i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż potrawę. Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

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

Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 20 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i wypiekania. Można używać tylko dolnej lub górnej komory, albo górnej i dolnej komory jednocześnie. Program zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych. Wszystkie programy podwójnego Programy automatyczne Auto Cook obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Górny

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

Inteligentne pieczenie

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

2. Dolna

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

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

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

3. Tryb dwukomorowy

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

PRZESTROGA

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

Zdrowe potrawy (tylko w określonych modelach)

Piekarnik oferuje 20 programów zdrowego pieczenia. Ustawienia pieczenia zostaną automatycznie dostosowane do wybranego programu. Można używać pojedynczej lub dolnej komory. Podczas gotowania na parze należy pamiętać o używaniu pojemnika do gotowania na parze i uzupełnić zbiornik wodą pitną do linii maksymalnego poziomu wody.

OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

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

Inteligentne pieczenie

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

UWAGA

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

Funkcja specjalna

Rozmrażanie

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Produkty mrożone Nuggetsy drobiowe, kiełbasa, ziemniaki	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	3 1	50	-
Wypieki Chleb i bułki	Druciana podstawka + Błacha 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, grubości i ilości produktów żywnościowych.

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

Wyrastanie ciasta

Ten tryb służy do wyrastania ciasta i przygotowywania domowego jogurtu.

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

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

Pieczenie pizzy

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

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

Wolne pieczenie

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (godz.)
Pieczeń wołowa	Druciana 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 Szybkie wstępne podgrzewanie. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

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

* Zwiększ czas pieczenia o 5 minut, jeśli pieczesz w trybie Konwencjonalny, używając szklanych naczyń (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

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		300 (Maks.)	1-2
Burgery wołowe * (12 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 ¾ czasu pieczenia.

3. Pieczenie

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

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

4. Gotowanie na parze

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

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

UWAGA

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

Zbiór ostatnio używanych przepisów Programy automatyczne Auto Cook

Zapiekanka ziemniaczana

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

Zapiekanka warzywna

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

Lasagne

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



Inteligentne pieczenie

Szarlotka

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

Instrukcje Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min.

Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj $\frac{3}{4}$ ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki).

Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzyнки. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynek i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć.

Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto resztą ubitego jajka.

Quiche Lorraine

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

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

Kruszonka z owocami

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

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



Domowa pizza

- Składniki**
- **Ciasto na pizzę:** 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli.
 - **Składniki na wierzch:** 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera.
- Instrukcje** Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35 °C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Pieczona polędwica wołowa

- Składniki** 1 kg polędwicy wołowej, 5 g soli, 1 g pieprzu, po 3 g rozmarynu i tymianku.
- Instrukcje** Przypraw wołowinę solą, pieprzem i rozmarynem i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone kotlety jagnięce z ziołami

- Składniki** 1 kg kotletów jagnięcych (6 szt.), 4 duże ząbki czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek.
- Instrukcje** Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

- Składniki** 2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek.
- Instrukcje** Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.



Konserwacja

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Wnętrze piekarnika

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

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Jeśli na zewnątrz (np. powierzchnia drzwi, uchwyt lub wyświetlacz) znajdują się odciski palców, tłuszcz lub plamy, należy czyścić miękką ściereczką z dodatkiem środka do czyszczenia szkła lub neutralnego detergentu, a następnie wytrzeć do sucha miękką, czystą i suchą ściereczką. Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy 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.

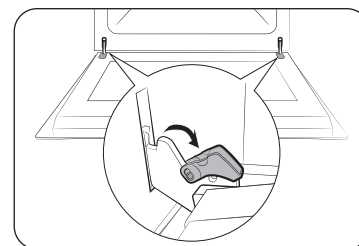
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Wybierz tryb **Termoobieg** z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

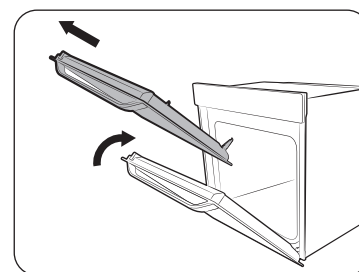
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

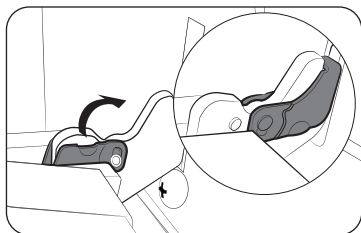


1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



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

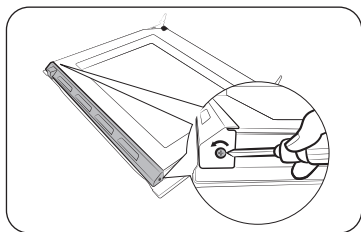




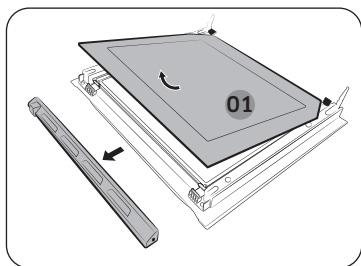
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

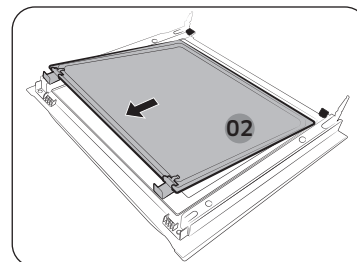
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



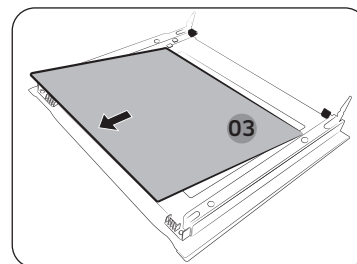
1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.



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



4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.

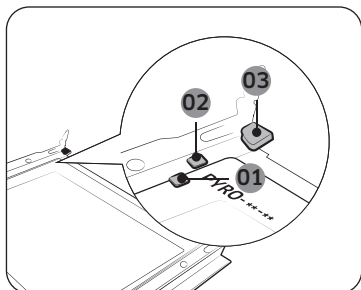


5. Wyjmij trzecią szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
6. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

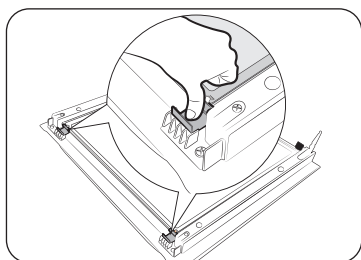
⚠ PRZESTROGA

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

Konserwacja



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



7. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:

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

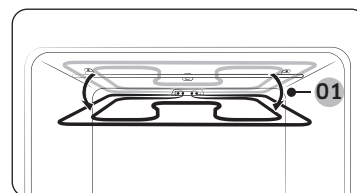
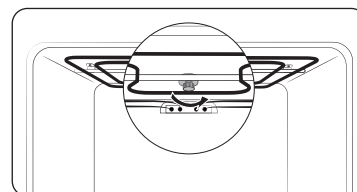
8. Po włożeniu szyby 2 naciśnij zatrzaski szyb i sprawdź, czy właściwie zabezpieczają szyby.

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

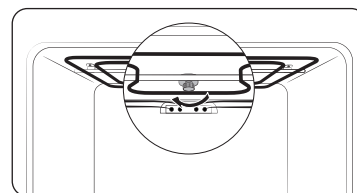
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Sufit (tylko niektóre modele)

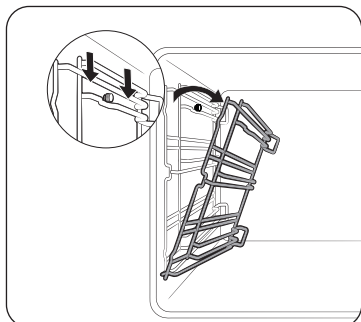


01 Ok. 12°

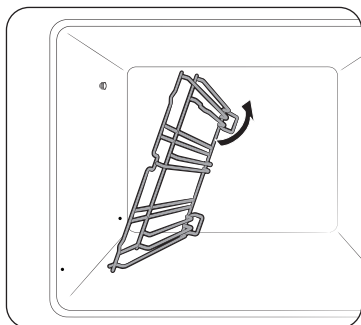


1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.
2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.
3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą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

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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



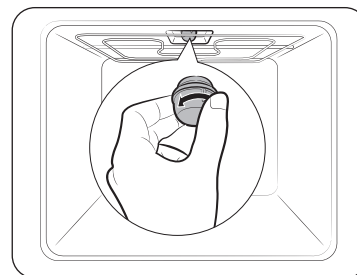
2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Wymiana

Żarówki

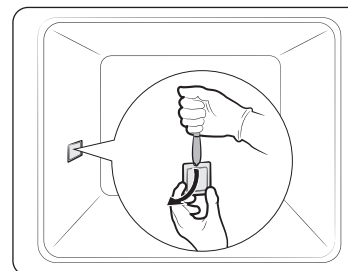


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

OSTRZEŻENIE

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

Boczne oświetlenie piekarnika.



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



Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	- Jeśli między przyciski dostała się obca substancja - Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz - Jeśli ustawiono funkcję Zablokuj	- Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. - Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. - Sprawdź, czy funkcja Zablokuj jest ustawiona.
Czas nie jest wyświetlany.	Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania	- Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie. - Sprawdź, czy Tryb demonstracyjny jest włączony.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego	Podłącz zasilanie.

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



Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie razi prądem elektrycznym.	- Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione - Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie podgrzewa.	- Jeśli drzwiczki są otwarte. - Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo - Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	- 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.	- Podczas początkowej pracy - Jeśli na grzałce jest jedzenie	- 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.	Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury	Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy	Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Słyszę wrzenie wody podczas gotowania na parze.	Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary	Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja gotowania na parze nie działa.	Jeśli w dozowniku wody nie ma wody	Dolej wody do dozownika i spróbuj ponownie.
Urządzenie rozgrzewa się podczas czyszczenia pirolitycznego	Dzieje się tak dlatego, że czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury	Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Zapach spalenizny podczas czyszczenia pirolitycznego.	Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc może pojawić się zapach spalonych resztek jedzenia.	Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.

Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarye czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM	
C-70	Problemy związane z parą	
C-72		
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	
C-d0	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.



Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.	Nie można wyjmować separatora podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. 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. - Poniżej 105°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. × wys. × gł.)	Jednostka główna	595 × 596 × 570 mm
	Do zabudowy	560 × 579 × 549 mm
Pojemność		75 l
Waga	Netto (ze wszystkimi akcesoriami)	NV75T9979CD : 51,2 kg
		NV75T9879CD : 48,3 kg

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

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG		SAMSUNG
Identyfikator modelu		NV75T9979CD / NV75T9879CD
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)		81,6
Klasa wydajności energetycznej na komorę		A+
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)		1,05 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)		0,71 kWh/cykl
Liczba komór		1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)		Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)		75 l
Typ piekarnika		Do zabudowy
Masa urządzenia (M)		46,6 kg
Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (Wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Okres czasu dla zarządzania energią (min)		20 min
Wi-Fi	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Okres czasu dla zarządzania energią (min)	20 min
Tryb wyłączenia	Pobór mocy	0,5 W
	Okres czasu dla zarządzania energią (min)	30 min

Podane dane są zgodne ze standardami EN 60350-1, EN 50564 i przepisami nr 65/2014, 66/2014 i 1275/2008 Komisji Unii Europejskiej.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

UWAGA

Niniejszym firma Samsung deklaruje, że ten sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi 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

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

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

Notatki

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

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

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

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



ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

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



DG68-01191B-02