

# Piekarnik do zabudowy

---

## Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B564\*\*\*\* / NV7B565\*\*\*\* / NV7B566\*\*\*\* / NV7B567\*\*\*\* /  
NV7B568\*\*\*\* / NV7B564\*\*C\* / NV7B566\*\*C\* / NV7B568\*\*C\* /  
NV7B574\*\*\*\* / NV7B575\*\*\*\* / NV7B576\*\*\*\* / NV7B577\*\*\*\* /  
NV7B578\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Spis treści

|                                                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Korzystanie z instrukcji</b>                                                                | <b>3</b>  |
| W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:                                         | 3         |
| <b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>                                                     | <b>3</b>  |
| Ważne środki bezpieczeństwa                                                                    | 3         |
| Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)                       | 6         |
| Funkcja automatycznego oszczędzania energii                                                    | 6         |
| <b>Instalacja</b>                                                                              | <b>6</b>  |
| Elementy                                                                                       | 6         |
| Przygotowanie do montażu piekarnika                                                            | 7         |
| Zasilanie                                                                                      | 7         |
| Zabudowa w szafce                                                                              | 8         |
| <b>Przed rozpoczęciem</b>                                                                      | <b>10</b> |
| Ustawienia początkowe                                                                          | 10        |
| Zegar                                                                                          | 10        |
| Zapach nowego piekarnika                                                                       | 10        |
| Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa                                                          | 10        |
| Łagodne zamykanie drzwiczek (delikatne, bezpieczne i ciche)<br>(tylko w odpowiednich modelach) | 11        |
| Montowanie pojemnika parowego (tylko w określonych modelach)                                   | 11        |
| Akcesoria                                                                                      | 12        |
| Zbiornik na wodę (tylko w określonych modelach)                                                | 13        |
| Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)                                             | 13        |
| Drzwiczki giętkie (tylko w określonych modelach)                                               | 14        |
| Tryb Podwójne gotowanie                                                                        | 15        |
| <b>Obsługa</b>                                                                                 | <b>15</b> |
| Panel sterowania                                                                               | 15        |
| Wspólne ustawienia                                                                             | 16        |
| Tryby pieczenia                                                                                | 18        |

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| Para naturalna (tylko w określonych modelach)                      | 20        |
| Zakres ustawień temperatury w trybie Podwójne gotowanie            | 25        |
| Air Fry (tylko w określonych modelach)                             | 26        |
| Gotowanie Air Sous Vide (tylko w określonych modelach)             | 28        |
| Zatrzymywanie pieczenia                                            | 30        |
| Funkcja specjalna                                                  | 31        |
| Automatyczne pieczenie                                             | 32        |
| Czyszczenie                                                        | 33        |
| Więcej funkcji                                                     | 36        |
| Ustawienia systemu                                                 | 37        |
| Smart Control                                                      | 37        |
| <b>Inteligentne pieczenie</b>                                      | <b>38</b> |
| Pieczenie ręczne                                                   | 38        |
| Programy automatycznego gotowania                                  | 43        |
| Potrawy testowe                                                    | 48        |
| Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia | 49        |
| <b>Konserwacja</b>                                                 | <b>52</b> |
| Czyszczenie                                                        | 52        |
| Wymiana                                                            | 56        |
| <b>Rozwiązywanie problemów</b>                                     | <b>56</b> |
| Punkty kontrolne                                                   | 56        |
| Kody informacyjne                                                  | 58        |
| <b>Parametry techniczne</b>                                        | <b>59</b> |
| <b>Dodatek</b>                                                     | <b>60</b> |
| Tabela z danymi produktu                                           | 60        |
| Informacje dotyczące oprogramowania Open Source                    | 61        |

## Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomóc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

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

### W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

#### OSTRZEŻENIE

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

#### PRZESTROGA

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

#### UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

### WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

#### OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania. Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

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

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W przypadku urządzeń wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wietrzonego pomieszczenia. W czasie czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy wywietrzyć pomieszczenie.

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

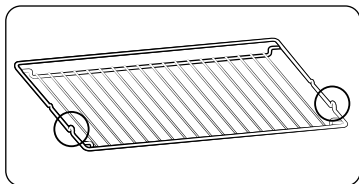
**OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

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



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

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



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

#### ⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go 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 wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszkę. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.

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

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

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

Na drzwiczkach nie wolno stawiać, 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.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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



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

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

Aby uzyskać informacje na temat podjętych przez firmę Samsung zobowiązań środowiskowych i obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. REACH, odwiedź naszą stronę poświęconą zrównoważonemu rozwojowi dostępną za pośrednictwem witryny [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

Oświetlenie : Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

## Instalacja

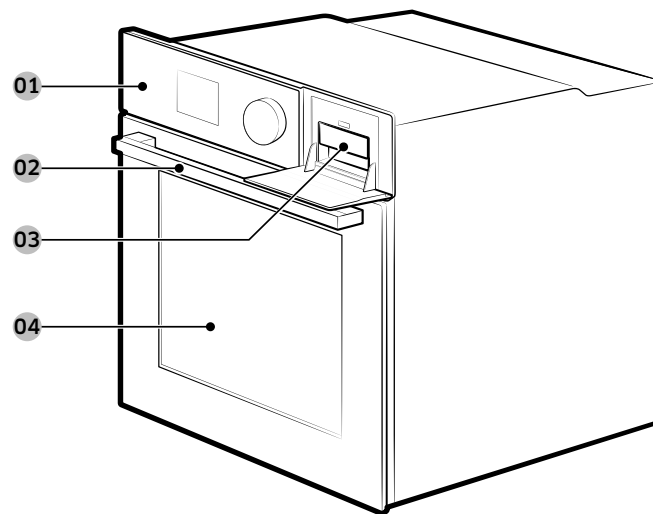
### ⚠ OSTRZEŻENIE

Ten produkt jest przeznaczony dla produktów do zabudowy. Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

### Elementy

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

### Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania

02 Uchwyt drzwiczek

03 Zbiornik na wodę (\*)

04 Drzwiczki

### ⓘ UWAGA

W zależności od modelu piekarnik może być jednodrzwiowy lub dwudrzwiowy.

## Akcesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana (\*)



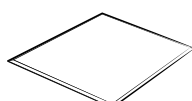
Blacha do pieczenia (\*)



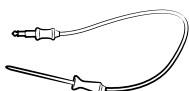
Blacha uniwersalna (\*)



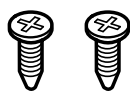
Głęboka blacha (\*)



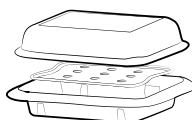
Przegroda



Sonda do mięsa (\*)



2 śruby (M4 L25)



Pojemnik parowy (\*)



Blacha do gotowania na parze (\*)



Blacha do smażenia powietrzem (\*)

## UWAGA

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

## Przygotowanie do montażu piekarnika

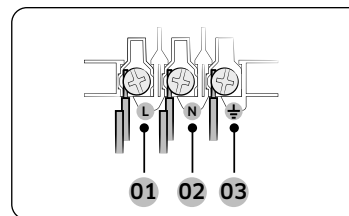


Śrubokręt



Wiertarka

## Zasilanie



**01** BRĄZOWY lub CZARNY

**02** NIEBIESKI lub BIAŁY

**03** ŻÓŁTY lub ZIELONY

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

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

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

## OSTRZEŻENIE

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

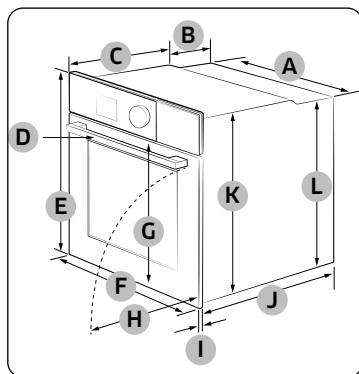
# Instalacja

## Zabudowa w szafce

Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik.

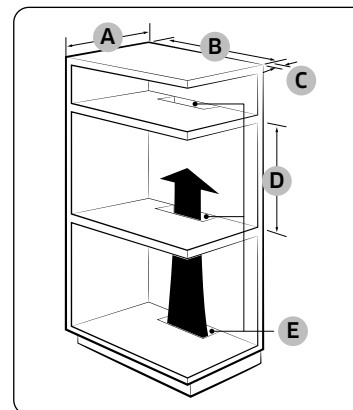
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

### Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

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

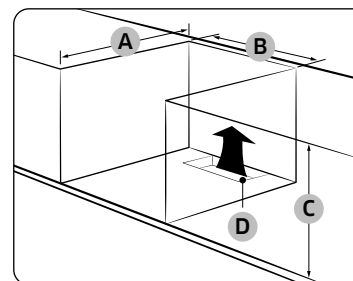


Szafka do zabudowy (mm)

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

### UWAGA

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

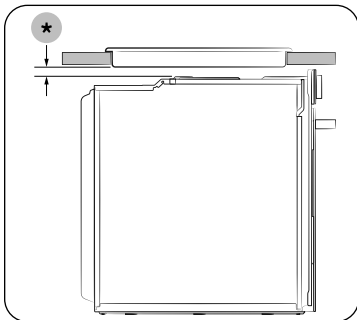


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

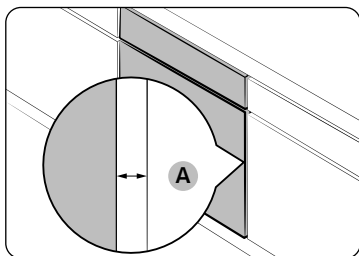
### UWAGA

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

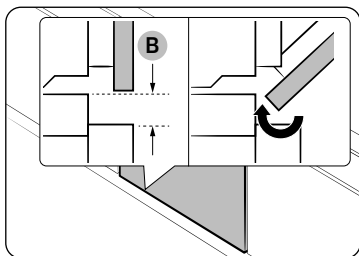


Instalacja z płytą grzejną  
Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejną, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (\*).

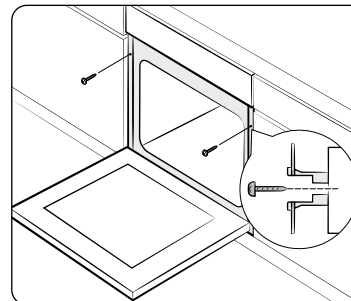
### Montaż piekarnika



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



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



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

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, w pierwszej kolejności odłącz zasilanie od piekarnika, a następnie odkręć 2 wkręty po obu jego stronach.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

### 📖 UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

## Przed rozpoczęciem

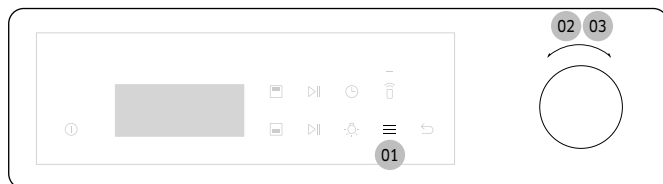
### Ustawienia początkowe

Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy wyświetlony zostanie ekran Pierwsze użycie – przewodnik. Wypełnij wyświetlane na ekranie instrukcje, a ekran Pierwsze użycie – przewodnik nie będzie już wyświetlany.

Po wypełnieniu instrukcji dotyczących pierwszego użycia na ekranie wyświetlona zostanie domyślna godzina i data (12:00 1 stycznia). Aby ustawić bieżącą godzinę i datę, wykonaj poniższe kroki.

### Zegar

Ustawienie prawidłowego czasu zapewnia prawidłowe działanie automatycznych operacji.



#### Aby ustawić czas zegara

1. Dotknij przycisku
2. Wybierz opcję **Ustaw godzinę** za pomocą **Pokrętła**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Ustaw żadaną godzinę za pomocą **Pokrętła**, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Godzina, minuta i w razie potrzeby pora dnia – AM (rano) / PM (wieczorem))

#### Aby ustawić datę

1. Dotknij przycisku
2. Wybierz opcję **Ustaw datę** za pomocą **Pokrętła**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Ustaw żadaną datę za pomocą **Pokrętła**, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Miesiąc, dzień i rok)

#### Aby ustawić format godziny

1. Dotknij przycisku
2. Wybierz opcję **Format godziny** za pomocą **Pokrętła**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

#### UWAGA

Nie można zmienić godziny zegara podczas pracy piekarnika.

### Zapach nowego piekarnika

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

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

#### UWAGA

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

### Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa

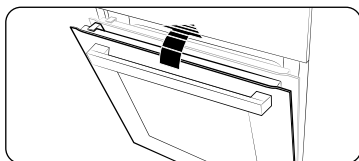
Jeśli otworzysz drzwiczki, gdy piekarnik pracuje, zaświeci się oświetlenie piekarnika, a wentylator i elementy grzewcze przestaną pracować. Ma to na celu zapobieganie urazom fizycznym, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnej utracie energii elektrycznej. Gdy tak się stanie, po prostu zamknij drzwiczki,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

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

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

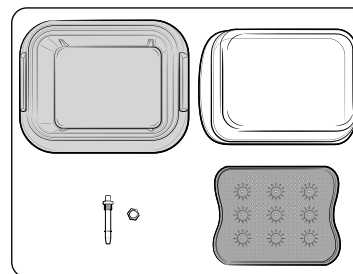
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwi na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. Jest to cecha zwiększająca komfort, pozwalająca na ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.

(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika)



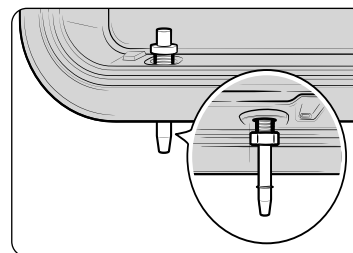
Drzwiczki zaczynają się zamykać łagodnie pod kątem ok. 15 stopni i zamykają się całkowicie w ciągu około 5 sekund.

### Montowanie pojemnika parowego (tylko w określonych modelach)

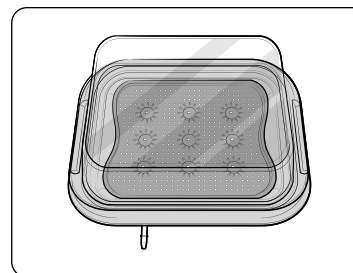


1. Sprawdź i upewnij się, że masz wszystkie części pojemnika parowego.

- Części te to szklana pokrywa, metalowa miska, blacha do gotowania na parze i dysza pary.



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

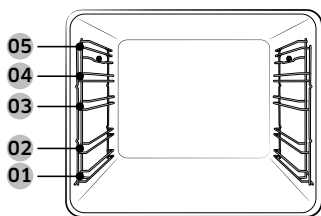


3. Umieść blachę do gotowania na parze w metalowej misce, a następnie zamknij szklaną pokrywę, aby użyć jej w piekarniku.

# Przed rozpoczęciem

## Aksesoria

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



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

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

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prowadnice teleskopowe (*)        | Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób:<br><ol style="list-style-type: none"><li>1. Wsuń prowadnice z piekarnika.</li><li>2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika.</li><li>3. Zamknij drzwiczki piekarnika.</li></ol>                                                                                                                                                                                     |
| Przegroda                         | Przegroda jest przeznaczona do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Używaj przegrody w trybie Podwójne gotowanie. Nie używać przegrody do innych celów niż podział komory na dwie strefy gotowania. Nie wolno używać przegrody jako półki.                                                                                                                                                                                                                |
| Sonda do mięsa (*)                | Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dotychczasowej do tego piekarnika.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Pojemnik parowy (*)               | Pojemnik na parę i szklana pokrywa są przeznaczone tylko do funkcji gotowania na parze. Używaj pojemnika parowego tylko na poziomie pojemnika parowego i upewnij się, że został on całkowicie wsunięty do komory, tak że dotyka tylnej ściany.<br>Pojemnik parowy składa się z 4 oddzielnych części: Szklanej pokrywy, metalowej miski, blachy do gotowania na parze i dyszy pary.<br>Ostrzeżenie: Nie używać szklanej pokrywy do grillowania, pieczenia. |
| Blacha do gotowania na parze (*)  | Używaj blachy do gotowania na parze tylko w trybie Para naturalna. Umieść blachę na środku dolnej części komory i napełnij ją czystą wodą. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.                                                                                                                                        |
| Blacha do smażenia powietrzem (*) | Używaj blachy do smażenia powietrzem tylko w trybie Air Fry. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.                                                                                                                                                                                                                      |

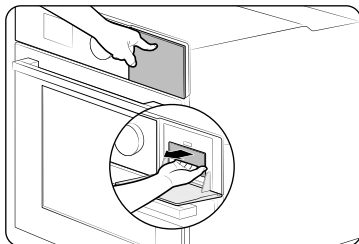
## UWAGA

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

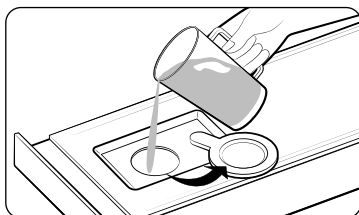


## Zbiornik na wodę (tylko w określonych modelach)

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



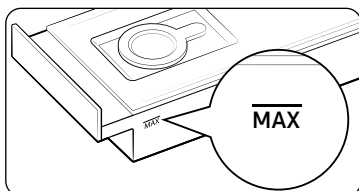
1. Znajdź zbiornik na wodę w prawym górnym rogu. Wciśnij zbiornik, aby go otworzyć i wyjąć.



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

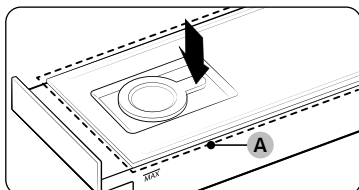
### UWAGA

Włóż zbiornik z wodą do końca, aż się zablokuje.



### UWAGA

Nie przekraczaj linii maksymalnej.

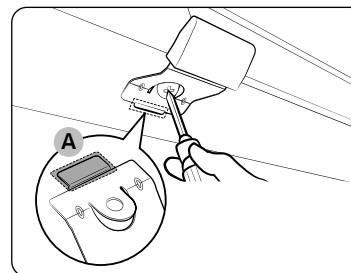


### UWAGA

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

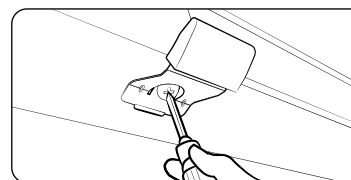
## Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

### Instalacja



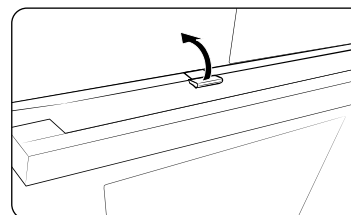
1. Włóż cienką część (A) blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

### Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

### Blokowanie i odblokowywanie



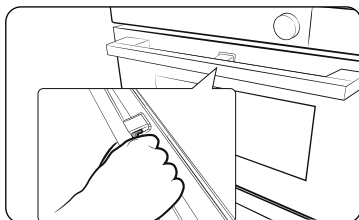
- Aby otworzyć drzwiczki, delikatnie podnieś uchwyt blokady, aby je odblokować. Następnie otwórz drzwiczki.
- Aby zablokować drzwiczki, wystarczy je zamknąć. Blokada mechaniczna automatycznie blokuje drzwiczki.

## Przed rozpoczęciem

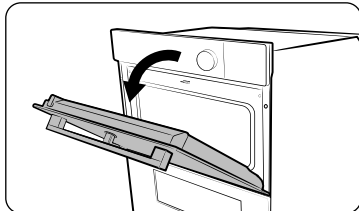
### Drzwiczki giętke (tylko w określonych modelach)

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

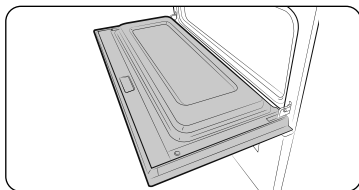
#### Jak używać górnych drzwiczek



1. Całkowicie wciśnij dźwignię uchwyty.

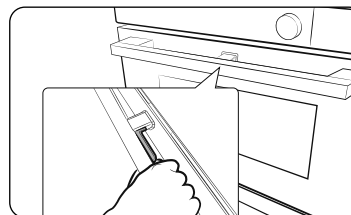


2. Pociągnij za uchwyt.

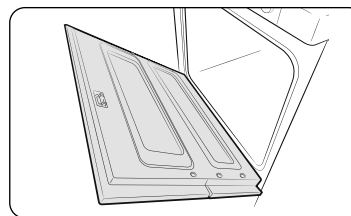


3. Otworzysz w ten sposób tylko górne drzwiczki, jak pokazano na rysunku.

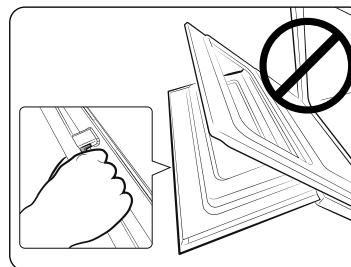
#### Jak używać całych drzwiczek



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



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



#### ⚠ PRZESTROGA

Otwierając całe drzwiczki pamiętaj, aby chwycić uchwyt za część bez dźwigni. Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy podczas otwierania drzwiczek, górne drzwiczki mogą się otworzyć i spowodować uraz.

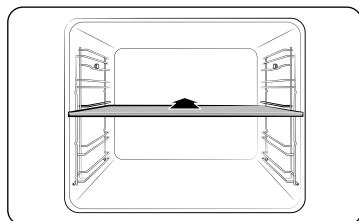
#### 📖 UWAGA

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

## Obsługa

### Tryb Podwójne gotowanie

Możesz wykorzystać górną i dolną strefę do przyrządzenia dwóch różnych potraw lub po prostu wybrać do pieczenia jedną strefę.



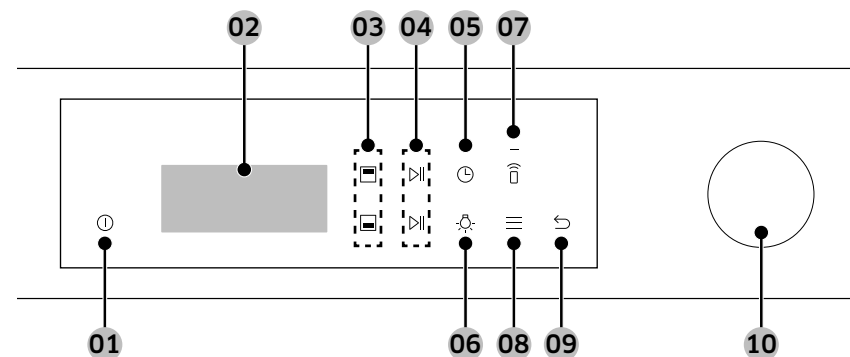
Włóż przegrodę na poziomie 3, aby podzielić komorę piekarnika na dwie strefy. Piekarnik wykrywa przegrodę i domyślnie aktywuje górną strefę.

#### UWAGA

Dostępność trybu Podwójne gotowanie zależy od przepisu. Więcej informacji zawiera punkt Inteligentne pieczenie w tej instrukcji obsługi.

### Panel sterowania

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



|                                    |                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 Zasilanie                       | Naciśnij, aby włączyć piekarnik. Aby go wyłączyć, naciśnij i przytrzymaj przez 1 sekundę.                                                                                                                                               |
| 02 Ekran                           | Wyświetla menu, informacje i postęp pieczenia.                                                                                                                                                                                          |
| 03 Wybierak górnej / dolnej strefy | Możesz wybrać strefę, którą chcesz sterować (górną albo dolną). Przyciski stają się aktywne po włożeniu przegrody do piekarnika.                                                                                                        |
| 04 Start / Stop                    | Dotknij, aby uruchomić lub zatrzymać działanie piekarnika. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy podczas gotowania, aby anulować.<br>W trybie Podwójne gotowanie użyj górnego przycisku dla strefy górnej, a dolnego dla strefy dolnej. |
| 05 Czas pieczenia                  | Dotknij, aby ustawić czas pieczenia.                                                                                                                                                                                                    |
| 06 Oświetlenie                     | Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika.                                                                                                                                                                               |

# Obsługa

|                  |                                                                                                                                                                                 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07 Smart Control | Włącz lub wyłącz funkcję Smart Control.<br><b>UWAGA</b><br>Przed użyciem tej funkcji należy ustawić funkcję Łatwe połączenie.                                                   |
| 08 Opcje         | Dotknij, aby wyświetlić listę Opcje.<br>Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyświetlić menu Ustawienia systemu.                                                          |
| 09 Wstecz        | Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.                                                                                                             |
| 10 Pokrętko      | Obracaj w lewo i w prawo, aby poruszać się po menu i listach.<br>Element zostanie zaznaczony, aby pokazać, w którym miejscu na ekranie jesteś.<br>Naciśnij, aby wybrać element. |

## **UWAGA**

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

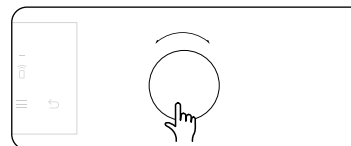
## Wspólne ustawienia

Domyślną temperaturę i/lub czas pieczenia często zmienia się we wszystkich trybach pieczenia. Wykonaj poniższe kroki, aby dostosować temperaturę i/lub czas pieczenia do wybranego trybu pieczenia.

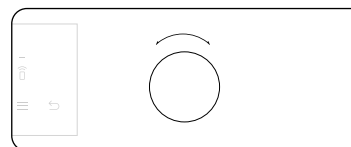
### Najczęściej używany tryb i temperatura

- Domyślna kolejność trybów pieczenia zmienia się automatycznie po 10-krotnym użyciu piekarnika. Lista trybów pieczenia będzie ułożona w kolejności od najczęściej do najrzadziej używanego, aby można było szybko wybrać najczęściej używany tryb pieczenia.
- Domyślna temperatura trybu pieczenia zmienia się automatycznie, jeśli określona temperatura zostanie użyta więcej niż 3 razy w tym trybie.

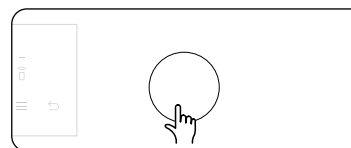
### Tryb i temperatura



1. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać tryb lub funkcję, a następnie naciśnij **Pokrętko**.  
- Wyświetlona zostanie domyślna temperatura wybranego trybu.



2. Za pomocą **Pokrętki** ustaw żądaną temperaturę.

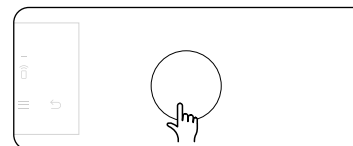
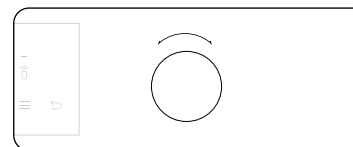
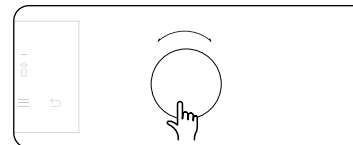


3. Naciśnij **Pokrętko**, aby ją potwierdzić.

#### UWAGA

- Aby zmienić ustawioną temperaturę, obróć **Pokrętko** i ustaw żądaną temperaturę, a następnie naciśnij dolny przycisk ►||.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

#### Czas pieczenia



1. Wybierz tryb gotowania i ustaw temperaturę.  
- Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja „Tryb i temperatura”.
2. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Ustaw czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić.  
- Aby ustawić czas pieczenia, możesz też nacisnąć przycisk ⌚.
3. Obróć **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas, maksymalnie 23 godziny i 59 minut.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby ją potwierdzić.

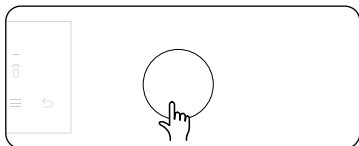
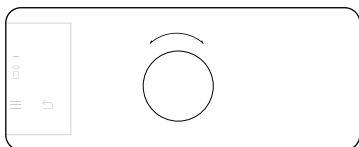
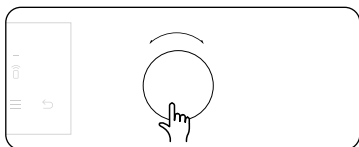
#### UWAGA

- Jeśli chcesz, możesz piec bez ustawiania czasu pieczenia. W tym przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez informacji o czasie i należy wyłączyć go ręcznie.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, dotknij przycisku ⌚ i wykonaj powyższe kroki.

# Obsługa

## Czas zakończenia

1. Wybierz tryb gotowania i ustaw temperaturę.  
- Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja „Tryb i temperatura”
2. Ustaw czas pieczenia.  
- Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja „Czas pieczenia”.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję „**Gotowe o (godzina)**”, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić.

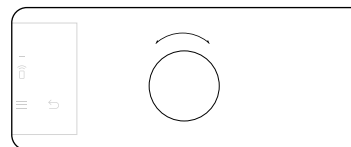
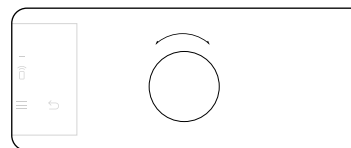


4. Za pomocą **Pokrętki** ustaw żądany czas zakończenia.
5. Naciśnij **Pokrętko**, aby ją potwierdzić.

### UWAGA

- Jeśli chcesz, możesz piec bez ustawiania czasu zakończenia. W tym przypadku piekarnik natychmiast rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze i kończy je, gdy upłynie żądany czas pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas zakończenia, dotknij przycisku  i wykonaj powyższe kroki.

## Tryby pieczenia



1. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.
3. Po ustawieniu trybu, temperatury i czasu pieczenia obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Ustaw szybkie podgrzewanie**. Następnie włącz tę opcję.  
- Opcja szybkiego podgrzewania może być niedostępna dla niektórych trybów pieczenia.

Po rozpoczęciu nagrzewania zostaje podświetlona ikona podgrzewania , lub ikona szybkiego podgrzewania , i pozostaje podświetlona do momentu, w którym piekarnik osiągnie temperaturę docelową.

Po zakończeniu podgrzewania wskaźnik znika i emitowany jest sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

### UWAGA

Czas i/lub temperaturę pieczenia można zmienić podczas pieczenia.

## Opisy trybów pieczenia

Tryby pieczenia oznaczone gwiazdką (\*) są dostępne dla funkcji szybkiego podgrzewania i wyłączone dla ustawionych temperatur mniejszych niż 100 °C.

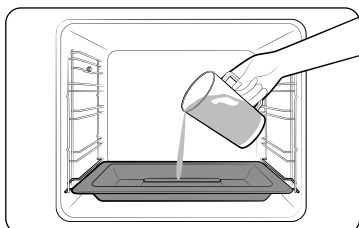
| Tryb        |                        | Zakres temperatury (°C)                                                                                                                                                                                                        |          |        |          | Sugerowana temperatura (°C) |
|-------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|----------|-----------------------------|
|             |                        | Pojedynczy                                                                                                                                                                                                                     | Podwójny |        |          |                             |
|             |                        |                                                                                                                                                                                                                                | Górna    | Dolna  | Podwójny |                             |
|             | Termoobieg             | * 30-250                                                                                                                                                                                                                       | 40-250   | 40-250 | 40-250   | 160                         |
|             |                        | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.                                                                            |          |        |          |                             |
|             | Konwencjonalny         | * 30-250                                                                                                                                                                                                                       | -        | -      | -        | 180                         |
|             |                        | Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.                                                                                              |          |        |          |                             |
|             | Termoobieg ekonomiczny | 30-250                                                                                                                                                                                                                         | -        | -      | -        | 160                         |
|             |                        | Tryb Termoobieg ekonomiczny wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same. Tryb ten nie wymaga podgrzewania. |          |        |          |                             |
|             |                        | <b>UWAGA</b>                                                                                                                                                                                                                   |          |        |          |                             |
|             |                        | Tryb Termoobieg EKONOMICZNY używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1                                                                                                               |          |        |          |                             |
| Grillowanie |                        |                                                                                                                                                                                                                                |          |        |          |                             |
|             | Duży grill             | 100-270                                                                                                                                                                                                                        | 40-250   | -      | 40-250   | 220                         |
|             |                        | Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).                                                                                                  |          |        |          |                             |
|             | Grill ekonomiczny      | 100-270                                                                                                                                                                                                                        | -        | -      | -        | 220                         |
|             |                        | Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Używaj tego trybu do potraw wymagających mniejszej ilości ciepła, takich jak ryby czy nadziewane bagietki.                                                                           |          |        |          |                             |
|             | Grill z wentylatorem   | 100-250                                                                                                                                                                                                                        | -        | -      | -        | 180                         |
|             |                        | Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.                                                                                                       |          |        |          |                             |

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

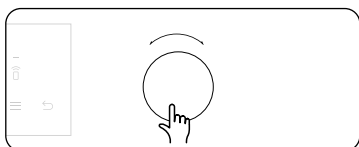
# Obsługa

## Para naturalna (tylko w określonych modelach)

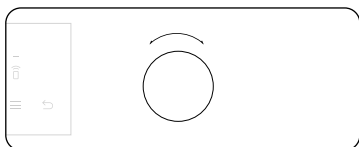
Dzięki funkcji Para naturalna można upiec chleb, który będzie chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.



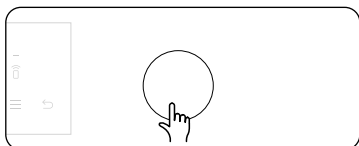
1. Włóż blachę do gotowania na parze na dno komory.
2. Wlej na blachę do gotowania na parze 250 ml wody, gdy piekarnik jest zimny.



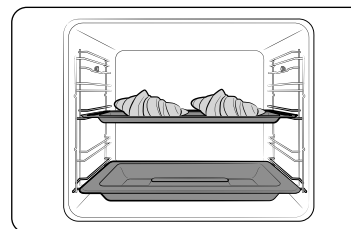
3. Ustaw tryb **Termoobieg** i wybierz opcję **Para naturalna** .
  - Funkcja **Para naturalna** działa tylko z trybem **Termoobieg** .



4. Obróć **Pokrętko**, aby ustawić temperaturę i czas pieczenia.



5. Naciśnij **Pokrętko**, aby rozpocząć podgrzewanie.



6. Włóż potrawę do piekarnika na dowolną podstawę i włącz pieczenie.

### UWAGA

- Nie uzupełniaj wody w trakcie pieczenia ani gdy piekarnik jest gorący.
- Gdy piekarnik całkowicie ostygnie po użyciu funkcji **Para naturalna**, przetrzyj dno strefy wilgotną ścierką.
- Aby usunąć kamień kotłowy, który tworzy się po dłuższym używaniu piekarnika, użyj miękkiej ściereki z przeznaczonym do tego celu detergentem.

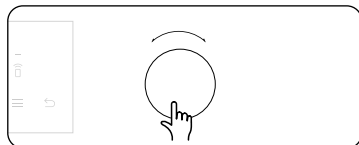
| Potrawa                      | Akcesoria          | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|------------------------------|--------------------|--------|------------------|-------------|
| Croissanty, 4-6 sztuk        | Blacha uniwersalna | 3      | 190              | 20-25       |
| Ciasto francuskie z jabłkami | Blacha uniwersalna | 3      | 190              | 20-25       |
| Ciasto duńskie               | Blacha uniwersalna | 3      | 190              | 20-30       |
| Bułka                        | Blacha uniwersalna | 3      | 180              | 20-30       |
| Białe pieczywo               | Druciana podstawka | 2      | 180              | 30-40       |



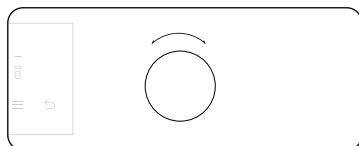
## Tryby wspomagane parą

### PRZESTROGA

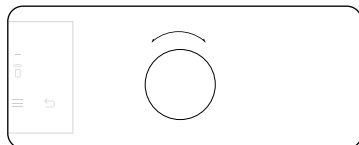
Przed użyciem trybów wspomaganych parą upewnij się, że zbiornik na wodę jest napełniony.



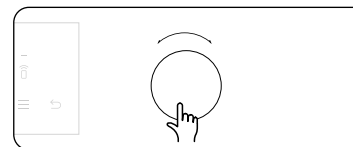
1. Wybierz żądany tryb pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**. (Szczegółowe informacje na temat każdego trybu zawiera punkt „Opisy trybów wspomaganych parą”).
  - W niektórych trybach możesz używać sondy do mięsa. Aby gotować przy użyciu sondy do mięsa, patrz „Gotowanie z sondą do mięsa (tylko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



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



3. Ustaw poziom pary.
  - Domyślnym ustawieniem jest „Średnia”.



4. Wybierz opcję **Czas pieczenia**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ustawić żądany czas pieczenia.
  - Maksymalny czas pieczenia to 23 godziny i 59 minut.
5. Po ustawieniu czasu pieczenia wybierz opcję, która ma zostać uruchomiona po zakończeniu pieczenia, a następnie naciśnij **Pokrętko**.

### UWAGA

Jeśli rozpoczniesz pieczenie bez ustawienia czasu pieczenia dla opcji, trzeba będzie wyłączyć piekarnik ręcznie.

6. Dotknij przycisku **▶▶**, aby rozpocząć pieczenie.



### UWAGA

- Temperaturę i czas pieczenia można zmieniać podczas pieczenia.
- Podczas pieczenia można nacisnąć przycisk **▶▶**, aby wstrzymać pieczenie albo nacisnąć przycisk **▶▶** i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zatrzymać i anulować pieczenie.
- Gdy pieczenie dobiegnie końca, na ekranie wyświetlona zostanie opcja **Dodaj 5 minut**.
  - Możesz wybrać opcję **Dodaj 5 minut**, a następnie nacisnąć **Pokrętko**, aby przedłużyć pieczenie o dodatkowych 5 minut.

# Obsługa

## Opisy trybów wspomaganych parą

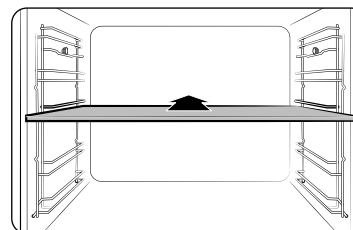
| Tryb                                                                                                                                                                                                                                                                  | Zakres temperatury (°C) | Temperatura domyślna (°C) | Szybkie podgrzewanie | Sonda do mięsa |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Funkcja pary                                                                                                                                                                                                                                                          |                         |                           |                      |                |
|  Pieczenie z użyciem pary (*)                                                                                                                                                        | -                       | -                         | X                    | X              |
| Gorąca para z generatora pary jest wtryskiwana przez dyszę pary do piekarnika w celu ugotowania potrawy. Ten tryb jest odpowiedni do gotowania warzyw, ryb, jajek, owoców i ryżu.                                                                                     |                         |                           |                      |                |
|  Pieczenie z użyciem pary + Termoobieg (*)                                                                                                                                           | 120-250                 | 160                       | 0                    | 0              |
| Ciepło generowane przez grzałkę termoobiegu i wentylatory jest stale wspomagane przez gorącą parę. Można ustawić niską, średnią lub wysoką intensywność pary. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia ciasta francuskiego, drożdżowego, chleba, pizzy oraz mięsa i ryb. |                         |                           |                      |                |
|  Pieczenie z użyciem pary + Górna grzałka + Termoobieg (*)                                                                                                                           | 120-250                 | 180                       | 0                    | 0              |
| Ciepło generowane przez górną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących potraw, takich jak mięso, drób lub ryby.        |                         |                           |                      |                |
|  Pieczenie z użyciem pary + Dolna grzałka + Termoobieg (*)                                                                                                                          | 120-250                 | 200                       | 0                    | 0              |
| Ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę i grzałkę termoobiegu jest równomiernie rozprowadzane w piekarniku przez wentylator, a gorąca para wspomaga elementy grzejne. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia chrupiących wypieków, takich jak pizza czy szarlotka.       |                         |                           |                      |                |

### UWAGA

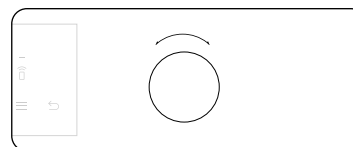
- Dostępność trybów oznaczonych gwiazdką (\*) zależy od modelu piekarnika.
- Podczas pieczenia w tych trybach zawsze napełniaj zbiornik na wodę świeżą wodą.

## Tryb Podwójne gotowanie

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



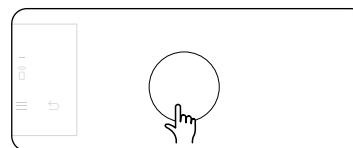
1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby podzielić komorę piekarnika na dwie strefy.



2. Obróć **Pokrętkę**, aby wybrać tryb pieczenia. W górnej strefie można wybrać tryb Grill, Termoobieg, Górna grzałka + Termoobieg i Air Fry, a w dolnej strefie można wybrać tryb Termoobieg, Dolna grzałka + Termoobieg i Dolna grzałka.



3. Dotknij przycisku , aby wybrać górną strefę albo przycisku , aby wybrać dolną strefę. Dla wybranej strefy zostanie aktywowany przycisk .
4. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.



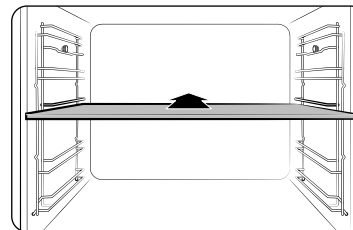
5. Następnie naciśnij **Pokrętkę**, aby potwierdzić. Po rozpoczęciu nagrzewania zostaje podświetlona ikona , i pozostaje podświetlona do momentu, w którym piekarnik osiągnie temperaturę docelową. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

## UWAGA

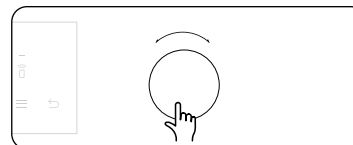
Dostępność trybu Podwójne gotowanie zależy od trybu pieczenia. Więcej informacji zawiera punkt **Inteligentne pieczenie** w tej instrukcji obsługi.

## Tryb podwójnego gotowania (tryb Grill)

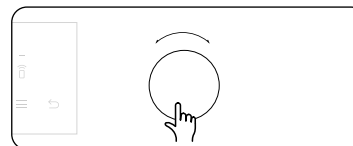
Grillowanie w trybie Podwójne gotowanie jest przydatne w przypadku małych porcji, aby oszczędzać energię. Domyślnie w górnej strefie dostępna jest tylko opcja Duży grill, ponieważ piekarnik używa tylko górnego elementu grzejnego.



1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby włączyć tryb Podwójne gotowanie.



2. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Duży grill**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić wybór.  
- Opcje Grill ekonomiczny i Grill z wentylatorem nie są dostępne w trybie Podwójne gotowanie.



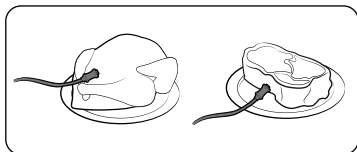
3. Obróć **Pokrętko**, aby ustawić żadaną temperaturę, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby ją potwierdzić.

# Obsługa

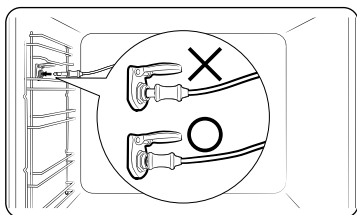
## Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)

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

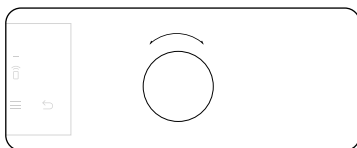
- Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
- Gdy podłączona jest sonda do mięsa, nie można ustawić czasu pieczenia.



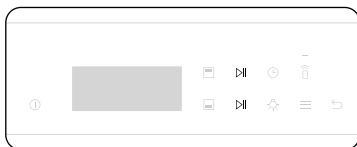
1. Dotknij panelu funkcji, aby wybrać tryb i temperaturę pieczenia.
2. Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.



3. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Upewnij się, że widoczny jest wskaźnik Sonda do mięsa włożona, gdy złącze sondy jest podłączone.



4. Obróć **Pokrętkę**, aby ustawić wewnętrzną temperaturę mięsa.



5. Dotknij przycisku **▶||**, aby rozpocząć pieczenie. Gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustawioną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

## ⚠ OSTRZEŻENIE

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

## 📖 UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują sondę do mięsa. Jeśli używasz sondy do mięsa w nieodpowiednim trybie, wskaźnik bieżącego trybu miga. W takim przypadku natychmiast wyjmij sondę do mięsa.

## Zakres ustawień temperatury w trybie Podwójne gotowanie

Możesz używać jednocześnie górnej i dolnej strefy do różnych operacji gotowania.

W trybie Podwójne gotowanie na zakres temperatury jednej strefy wpływają ustawienia temperatury drugiej strefy. Na przykład pieczenie w górnej strefie będzie ograniczone pod względem temperatury pieczenia przez operację wykonywaną w dolnej strefie. Każda z tych stref ogranicza jednak swoje ustawienia temperatury od minimalnej 40 stopni do maksymalnej 250 stopni.

| Jeśli górna jest ustawiona na (°C) | Dolna strefa jest ograniczona do (°C) |          |
|------------------------------------|---------------------------------------|----------|
|                                    | Minimum                               | Maksimum |
| 40                                 | 40                                    | 45       |
| 60                                 | 50                                    | 75       |
| 80                                 | 65                                    | 105      |
| 100                                | 80                                    | 135      |
| 120                                | 90                                    | 160      |
| 140                                | 105                                   | 190      |
| 160                                | 120                                   | 220      |
| 180                                | 135                                   | 250      |
| 200                                | 145                                   | 250      |
| 220                                | 160                                   | 250      |
| 250                                | 170                                   | 250      |

| Jeśli dolna jest ustawiona na (°C) | Górna strefa jest ograniczona do (°C) |          |
|------------------------------------|---------------------------------------|----------|
|                                    | Minimum                               | Maksimum |
| 40                                 | 40                                    | 45       |
| 60                                 | 50                                    | 75       |
| 80                                 | 65                                    | 105      |
| 100                                | 80                                    | 135      |
| 120                                | 90                                    | 160      |
| 140                                | 105                                   | 190      |
| 160                                | 120                                   | 220      |
| 180                                | 135                                   | 250      |
| 200                                | 145                                   | 250      |
| 220                                | 160                                   | 250      |
| 250                                | 170                                   | 250      |

# Obsługa

## Tryby dostępne w każdej strefie

| Strefa | Dostępny tryb                                             | Zakres temperatury (°C) | Temperatura domyślna (°C) | Szybkie podgrzewanie | Sonda do mięsa |
|--------|-----------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Górna  | Termoobieg                                                | 40-250                  | 160                       | X                    | X              |
|        | Duży grill                                                | 40-250                  | 220                       | X                    | X              |
|        | Górna grzałka + Termoobieg                                | 40-250                  | 180                       | X                    | X              |
|        | Air Fry                                                   | 150-250                 | 220                       | X                    | X              |
| Dolna  | 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              |

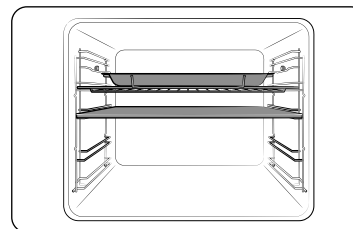
### UWAGA

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

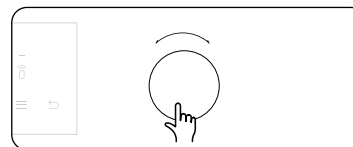
## Air Fry (tylko w określonych modelach)

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

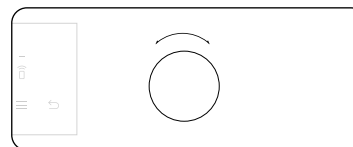
Aby uzyskać lepsze wyniki gotowania, należy odwracać potrawy w trakcie procesu.



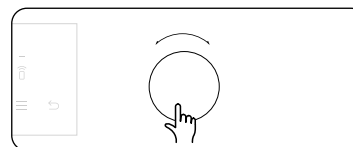
1. Włóż przegrodę i umieść blachę z drucianą podstawką w pozycji 4.



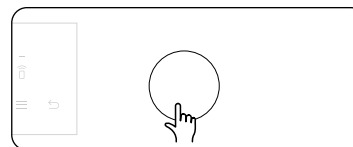
2. Wybierz tryb **Air Fry** za pomocą **Pokrętki**.



3. Za pomocą **Pokrętki** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 220 °C.



4. W razie potrzeby naciśnij **Pokrętkę** i ustaw **Czas pieczenia** lub **Czas zakończenia**.



5. Dotknij przycisku **▶||** lub naciśnij **Pokrętkę**.

## UWAGA

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

## OSTRZEŻENIE

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

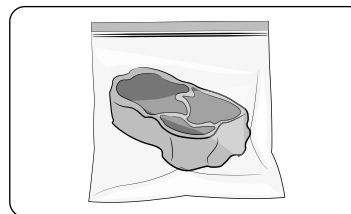
W celu osiągnięcia najlepszych wyników zalecamy obrócenie potrawy po upływie połowy czasu pieczenia.

| Potrawa                                 | Aksesoria                                         | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|--------|------------------|-------------|
| Ziemniaki                               |                                                   |        |                  |             |
| Mrożone francuskie frytki               | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 20-25       |
| Mrożone francuskie frytki, przyprawione | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 20-25       |
| Mrożone tater tots                      | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 15-20       |
| Mrożone hash browns                     | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 15-20       |
| Mrożone łódeczki ziemniaczane           | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 15-20       |
| Domowe frytki                           | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 20-25       |
| Domowe łódeczki ziemniaczane            | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 20-25       |
| Produkty mrożone                        |                                                   |        |                  |             |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka             | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 15-20       |
| Mrożone skrzydełka z kurczaka           | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 25-30       |
| Mrożone krążki cebuli                   | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 15-20       |
| Mrożone paski z kurczaka                | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 210-220          | 20-25       |
| Mrożone churros                         | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 190-200          | 10-15       |

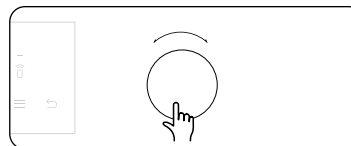
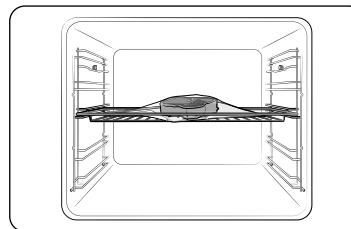
| Potrawa                                     | Aksesoria                                         | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------|------------------|-------------|
| <b>Kurczak</b>                              |                                                   |        |                  |             |
| Świeże udka                                 | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 30-35       |
| Świeże skrzydełka                           | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 25-30       |
| Piersi, panierowane                         | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 25-30       |
| <b>Warzywa</b>                              |                                                   |        |                  |             |
| Szparagi, panierowane                       | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 15-20       |
| Bakłażan, pokrojony w plastry i panierowany | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 15-20       |
| Krażki cebulowe, panierowane                | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 15-20       |
| Kostki dyni                                 | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 20-25       |
| Różyczki kalafiora                          | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 190-200          | 15-20       |
| Mieszanka warzywna                          | Druciana podstawa + blacha do smażenia powietrzem | 4      | 200-210          | 15-20       |

## Gotowanie Air Sous Vide (tylko w określonych modelach)

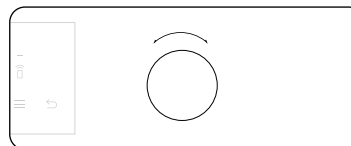
Tryb **Gotowanie Air Sous Vide** wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W trybie tym piekarnik utrzymuje stałe, niskie temperatury w komorze piekarnika, piekąc potrawy, które mogą zachować swój oryginalny zapach i składniki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



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

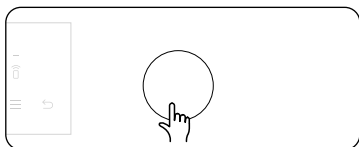


2. Wybierz tryb **Gotowanie Air Sous Vide** .

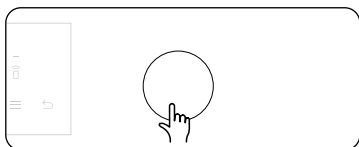


3. Za pomocą **Pokręćła** zmień domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 60 °C. (Można zmienić temperaturę o 1 °C)





4. Naciśnij **Pokrętko** i ustaw czas pieczenia.



5. Dotknij przycisku **P** lub naciśnij **Pokrętko**.

#### **UWAGA**

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

#### **Porady**

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

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

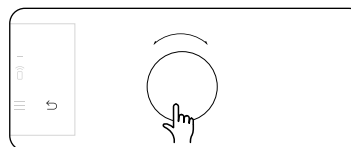
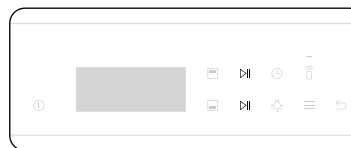
| Potrawa              | Stopień upieczenia | Akcesoria          | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|----------------------|--------------------|--------------------|--------|------------------|--------------|
| <b>Wołowina</b>      |                    |                    |        |                  |              |
| Stek, 4 cm grubości  | Krwiste            | Druciana podstawka | 3      | 54               | 3-4          |
| Stek, 4 cm grubości  | Średnia            | Druciana podstawka | 3      | 60               | 3-4          |
| Stek, 4 cm grubości  | Dobrze wysmażone   | Druciana podstawka | 3      | 68               | 3-4          |
| Pieczenie            | Średnia            | Druciana podstawka | 3      | 62               | 6-8          |
| Pieczenie            | Dobrze wysmażone   | Druciana podstawka | 3      | 68               | 6-8          |
| <b>Wieprzowina</b>   |                    |                    |        |                  |              |
| Kotlet, bez kości    | Miękkie            | Druciana podstawka | 3      | 60               | 3-4          |
| Kotlet, bez kości    | Twarde             | Druciana podstawka | 3      | 71               | 3-4          |
| Pieczenie            | Średnia            | Druciana podstawka | 3      | 62               | 4-6          |
| Pieczenie            | Dobrze wysmażone   | Druciana podstawka | 3      | 72               | 4-6          |
| Szarpana wieprzowina | Dobrze wysmażone   | Druciana podstawka | 3      | 74               | 18-24        |
| <b>Drób</b>          |                    |                    |        |                  |              |
| Pierś z kurczaka     | Miękkie            | Druciana podstawka | 3      | 66               | 3-4          |
| Pierś z kurczaka     | Twarde             | Druciana podstawka | 3      | 72               | 3-4          |
| Pierś z kaczki       | Miękkie            | Druciana podstawka | 3      | 63               | 3-4          |
| <b>Ryby</b>          |                    |                    |        |                  |              |
| Stek z łososia       | Miękkie            | Druciana podstawka | 3      | 52               | 2-3          |
| Stek z łososia       | Dobrze wysmażone   | Druciana podstawka | 3      | 63               | 2-3          |
| Filet z dorsza       | Miękkie            | Druciana podstawka | 3      | 55               | 2-3          |

# Obsługa

| Potrawa                          | Stopień upieczenia | Akcesoria          | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|----------------------------------|--------------------|--------------------|--------|------------------|--------------|
| Warzywa                          |                    |                    |        |                  |              |
| Szparagi                         | -                  | Druciana podstawka | 3      | 85               | 2-3          |
| Ziemniak, pokrojony w plasterki  | -                  | Druciana podstawka | 3      | 90               | 2-3          |
| Batat, pokrojony w plasterki     | -                  | Druciana podstawka | 3      | 90               | 2-3          |
| Marchewka, pokrojona w plasterki | -                  | Druciana podstawka | 3      | 90               | 2-3          |
| Dynia, kostki                    | -                  | Druciana podstawka | 3      | 90               | 2-3          |
| Owoce                            |                    |                    |        |                  |              |
| Jabłko, pokrojone w plasterki    | -                  | Druciana podstawka | 3      | 80               | 2-3          |
| Ananas, pokrojony w plastry      | -                  | Druciana podstawka | 3      | 85               | 1-2          |
| Gruszka, pokrojona w plasterki   | -                  | Druciana podstawka | 3      | 83               | 2-3          |
| Inne                             |                    |                    |        |                  |              |
| Jaja kurze                       | W koszulkach       | Druciana podstawka | 3      | 63               | 2-3          |
| Jaja kurze                       | Na twardo          | Druciana podstawka | 3      | 71               | 2-3          |

\* Jaja kurze należy gotować bez zamykania próżniowego.

## Zatrzymywanie pieczenia



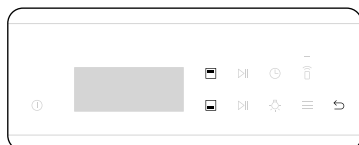
- Podczas pieczenia można dotknąć przycisku **Stop**, aby wyłączyć piekarnik. Aby uniknąć niezamierzonych manipulacji, piekarnik nie wyłączy się jednak natychmiast. Jeśli przez pomyłkę naciśniesz przycisk **Stop**, możesz w ciągu 3 sekund ponownie nacisnąć przycisk **Stop**.
- Można nacisnąć przycisk **Stop**, aby wstrzymać pieczenie albo nacisnąć przycisk **Stop** i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zatrzymać i anulować pieczenie.
- Można również nacisnąć przycisk **Wybór** i użyć **Pokrętki**, aby wybrać opcję **Tak**, a następnie nacisnąć **Pokrętkę**, aby anulować operację pieczenia.

## Aby zatrzymać pieczenie w pojedynczej strefie

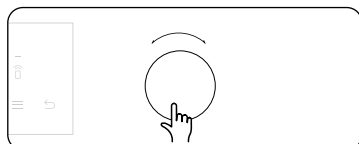
Aby zatrzymać pieczenie w trybie Podwójne gotowanie, wykonaj poniższe instrukcje.



- Można nacisnąć przycisk , aby wstrzymać pieczenie albo nacisnąć przycisk  i przytrzymać go przez 3 sekundy, aby zatrzymać i anulować pieczenie.
- Dotknij górnego przycisku  dla strefy górnej, a dolnego przycisku  dla strefy dolnej.



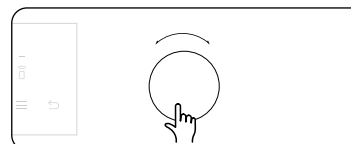
- Możesz również wykonać poniższe instrukcje.
- 1. Dotknij przycisku , aby wybrać górną strefę albo przycisku , aby wybrać dolną strefę, a następnie dotknij przycisku .



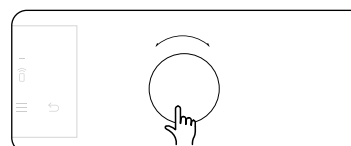
- 2. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Tak**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby anulować operację pieczenia.

## Funkcja specjalna

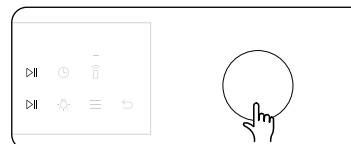
Dodatkowe funkcje ułatwiają obsługę piekarnika. Funkcje specjalne są wyłączone w trybie Podwójne gotowanie.



- Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Funkcja specjalna**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić wybór.



- Obróć **Pokrętko**, aby wybrać żadaną funkcję, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić wybór.
- W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.



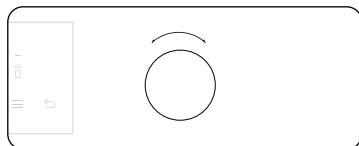
- Naciśnij **Pokrętko** lub dotknij przycisku , aby uruchomić funkcję.

| Tryb            | Zakres temperatury (°C) | Sugerowana temperatura (°C) | Instrukcje                                                                                                                                                                     |
|-----------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utrzymuj ciepło | 40-100                  | 60                          | Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.                                                                                      |
| Ciepło płyty    | 30-80                   | 50                          | Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.                                                                                                                           |
| Rozmrażanie     | 30-60                   | 30                          | Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności. |

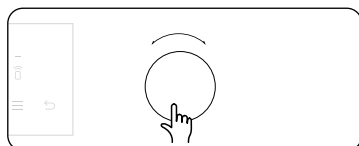
# Obsługa

## Automatyczne pieczenie

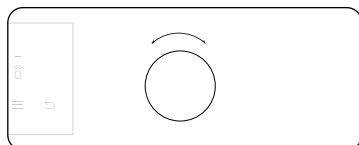
Piekarnik oferuje niedoświadczonym kucharzom i kucharkom łącznie 50 przepisów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas i temperatura gotowania zostaną dostosowane do wybranego przepisu.



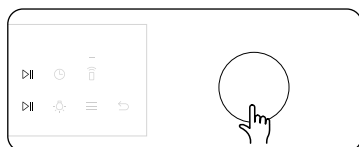
1. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Automatyczne pieczenie**.



2. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać żądany program, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić wybór.



3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wagi zależy od programu.

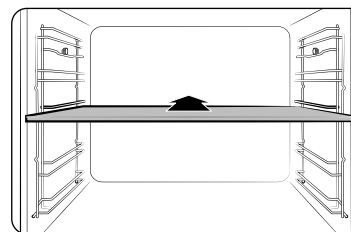


4. Naciśnij **Pokrętko** lub dotknij przycisku **▶▶**, aby uruchomić pieczenie.

### UWAGA

- Niektóre z pozycji w programach automatycznego gotowania obejmują podgrzewanie. W przypadku tych pozycji wyświetlany jest postęp podgrzewania. Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania. Naciśnij **Pokrętko** lub dotknij przycisku **▶▶**, aby uruchomić funkcję Automatyczne pieczenie.
- Więcej informacji zawiera punkt **Inteligentne pieczenie** w tej instrukcji obsługi.

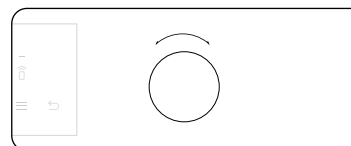
## Tryb Podwójne gotowanie



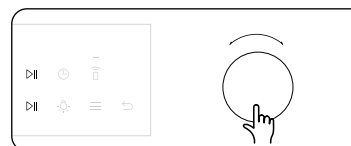
1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby włączyć tryb Podwójne gotowanie.



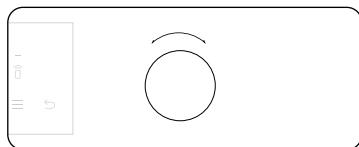
2. Dotknij przycisku , aby wybrać górną strefę albo przycisku , aby wybrać dolną strefę. Dla wybranej strefy zostanie aktywowany przycisk **▶▶**.



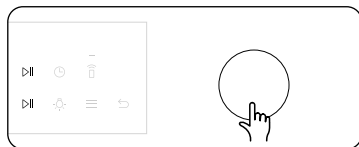
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Automatyczne pieczenie**.



4. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać żądany program dla wybranej strefy, a następnie naciśnij **Pokrętko** lub dotknij przycisku **▶▶**.



5. Obróć **Pokrętkę**, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wagi zależy od programu.
6. Naciśnij **Pokrętkę** lub dotknij przycisku ►, aby uruchomić pieczenie.



#### UWAGA

Więcej informacji zawiera punkt **Inteligentne pieczenie** w tej instrukcji obsługi.

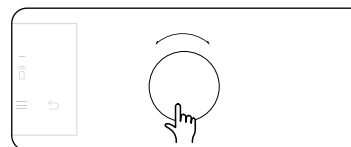
### Czyszczenie

Dostępne są dwa tryby czyszczenia. Funkcja ta oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia. Podczas tego procesu na wyświetlaczu widoczny jest czas, który pozostał do końca.

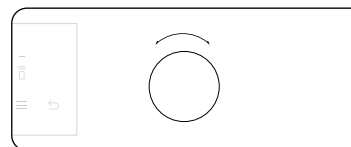
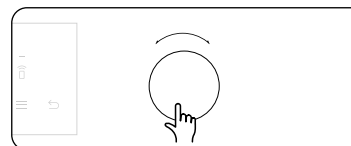
| Funkcja          | Instrukcje                                                                                                                                                                                                   |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Czyszczenie parą | Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.                                                                                                                                                   |
| Pirolityczne     | Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie. 1 godz. 50 min / 2 godz. 10 min (ustawienie domyślne) / 2 godz. 30 min |
| Odkamienianie    | Wyczyść wnętrze generatora pary, aby zapobiec wpływowi zabrudzeń na jakość i smak potraw.                                                                                                                    |
| Odprowadź        | Po użyciu trybów wspomaganych parą należy odprowadzić pozostałą wodę, aby nie wpłynęła ona na inne tryby gotowania.                                                                                          |

#### Pirolityczne (tylko odpowiednie modele)

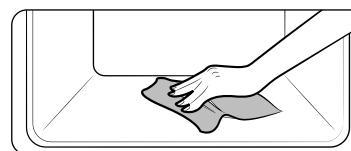
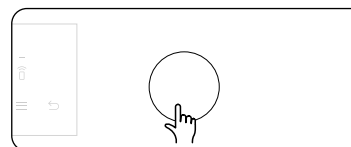
Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie.



1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, i ręcznie wytrzyj duże fragmenty zanieczyszczeń we wnętrzu piekarnika. W przeciwnym razie mogą one spowodować powstanie płomieni podczas cyklu czyszczenia, co może doprowadzić do pożaru.
2. Obróć **Pokrętkę**, aby wybrać opcję **Czyszczenie**, a następnie naciśnij **Pokrętkę**, aby potwierdzić wybór.
3. Obróć **Pokrętkę**, aby wybrać opcję **Pirolityczne**, a następnie naciśnij **Pokrętkę**, aby potwierdzić wybór.



4. Obróć **Pokrętkę**, aby wybrać jeden z 3 poziomów czasu czyszczenia. 1 godz. 50 min, 2 godz. 10 min (ustawienie domyślne) i 2 godz. 30 min.
5. Naciśnij **Pokrętkę**, aby uruchomić czyszczenie.



6. Po zakończeniu zaczekaj, aż piekarnik ostygnie, a następnie wilgotną ścierką przetrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi.

# Obsługa

## ⚠ PRZESTROGA

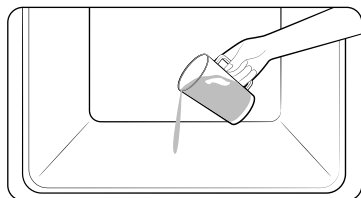
- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas tego cyklu staje się on bardzo gorący.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu nie wyłączaj zasilania, gdy wentylator chłodzący pracuje, aby schłodzić piekarnik.

## 📖 UWAGA

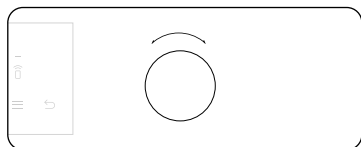
- Gdy cykl się rozpocznie, piekarnik stanie się gorący w środku. Następnie drzwiczki zostaną zamknięte ze względów bezpieczeństwa. Gdy cykl zakończy się i piekarnik ostygnie, drzwiczki zostaną odblokowane.
- Piekarnik należy opróżnić przed czyszczeniem. Akcesoria mogą ulec odkształceniu wskutek oddziaływania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

## Czyszczenie parą

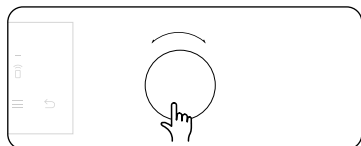
Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



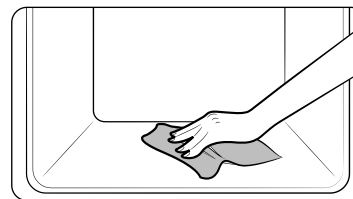
1. Na dno piekarnika wlej 400 ml ( $\frac{3}{4}$  pinty) wody i zamknij drzwiczki piekarnika.



2. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Czyszczenie**.



3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Czyszczenie parą**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby uruchomić czyszczenie. Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy używać suchej ścierki.

## ⚠ OSTRZEŻENIE

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

## 📖 UWAGA

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

## Odkamienianie

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

### UWAGA

Piekarnik zlicza czas działania trybów wspomaganych parą i powiadamia o konieczności uruchomienia funkcji odkamieniania. Bez uruchomienia funkcji odkamieniania można nadal korzystać z trybów wspomaganych parą przez kolejne dwie godziny. Po dwóch godzinach nie można już jednak korzystać z trybów wspomaganych parą, dopóki nie uruchomisz odkamieniania i nie zostanie ono ukończone.

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

### OSTRZEŻENIE

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

### PRZESTROGA

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

## Odprowadź

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

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

### OSTRZEŻENIE

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

### UWAGA

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

# Obsługa

## Więcej funkcji

| Menu                        | Opis                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Minutnik                    | Umożliwia ustawienie minutnika.                                                                                                                                                                     |
| Blokada                     | Umożliwia zablokowanie panelu sterowania.                                                                                                                                                           |
| Moje tryby                  | Możesz edytować listę trybów pieczenia.                                                                                                                                                             |
| Limit czasu ekranu          | Umożliwia ustawienie limitu czasu wyświetlania.                                                                                                                                                     |
| Automatyczna data i godzina | Umożliwia automatyczne ustawienie daty i godziny.                                                                                                                                                   |
| Ustaw datę                  | Umożliwia ustawienie bieżącej daty.<br> <b>UWAGA</b><br>Szczegółowe instrukcje podano na stronie 10                |
| Format godziny              | Można ustawić format 12-godzinny lub 24-godzinny.<br> <b>UWAGA</b><br>Szczegółowe instrukcje podano na stronie 10. |
| Dźwięk                      | Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięku piekarnika (krótkich sygnałów dźwiękowych).                                                                                                              |
| Szybkie podgrzewanie (*)    | Umożliwia ustawienie szybkiego podgrzewania.                                                                                                                                                        |

(\*) tylko w określonych modelach.

### Minutnik

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Minutnik** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Ustaw minutnik (godzinę i minutę) za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby uruchomić minutnik.
5. Aby wstrzymać, anulować lub edytować ustawienie minutnika, naciśnij **Pokrętko** lub obróć **Pokrętko**.

### Blokada

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Blokada** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Aby odblokować panel sterowania, dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

## Moje tryby

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Moje tryby** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, a następnie naciśnij **Pokrętko**, aby wybrać tryby lub cofnąć ich wybór.
4. Dotknij przycisku , aby zapisać.
5. Wybierz opcję **Zapisz**, aby zapisać zmiany.

### Limit czasu ekranu

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Limit czasu ekranu** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać żądany czas.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

### Automatyczna data i godzina

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Automatyczna data i godzina** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Wł.** albo **Wył.**
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

### Dźwięk

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Dźwięk** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Wł.** albo **Wył.**
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

### Szybkie podgrzewanie

1. Dotknij przycisku .
2. Wybierz opcję **Szybkie podgrzewanie** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Wł.** albo **Wył.**
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.



## Ustawienia systemu

Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wejść do menu **Ustawienia systemu** a następnie obróć **Pokrętko**, aby zmienić różne ustawienia piekarnika. Szczegółowe opisy znajdują się w poniższej tabeli.

| Ustawienia systemu | Opis                                                                                                   |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wi-Fi              | Umożliwia włączenie lub wyłączenie sieci Wi-Fi.                                                        |
| Język              | Umożliwia wybór języka.                                                                                |
| Moje wzorce        | Funkcja ta zapamiętuje i przechowuje ustawienia pieczenia.                                             |
| Wnęka domyślna     | Jako ustawienie domyślne można wybrać piekarnik górny lub dolny. (Tylko w trybie podwójnego gotowania) |
| Twardość wody      | Umożliwia wybranie twardości wody.                                                                     |
| Resetuj            | Umożliwia zresetowanie ustawień. (Więcej funkcji, Ustawienia systemu)                                  |

### Wi-Fi / Moje wzorce

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wejść do menu **Ustawienia systemu**.
2. Wybierz żądane menu za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Wł.** albo **Wył.**
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

### Język

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wejść do menu **Ustawienia systemu**.
2. Wybierz opcję **Język** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać żądany język.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

### Wnęka domyślna

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wejść do menu **Ustawienia systemu**.
2. Wybierz opcję Wnęka domyślna za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać wnękę **Górną** albo **Dolną**.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

## Twardość wody

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wejść do menu **Ustawienia systemu**.
2. Wybierz opcję **Twardość wody** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać żądaną **Twardość wody**.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby zapisać zmiany.

## Resetuj

1. Dotknij przycisku  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby wejść do menu **Ustawienia systemu**.
2. Wybierz opcję **Resetuj** za pomocą **Pokrętki**, a następnie naciśnij **Pokrętko**.
3. Obróć **Pokrętko**, aby wybrać opcję **Resetuj** albo **Anuluj**.
4. Naciśnij **Pokrętko**, aby potwierdzić wybór.

## Smart Control

Aby korzystać z funkcji Smart Control, musisz pobrać aplikację SmartThings na urządzenie mobilne. Funkcje obsługiwane przez aplikację SmartThings mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są słabe lub piekarnik jest zainstalowany w miejscu o słabym sygnale Wi-Fi.

### Jak połączyć się z piekarnikiem

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na swoim urządzeniu mobilnym.
2. Aby połączyć się z piekarnikiem, wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie aplikacji.
3. Po zakończeniu tego procesu na wyświetlaczu piekarnika pojawi się ikona , a aplikacja potwierdzi, że masz połączenie.
4. Jeśli ikona  nie zostanie wyświetlona, wykonaj instrukcje podane w aplikacji, aby ponownie nawiązać połączenie.

# Inteligentne pieczenie

## Pieczenie ręczne

### ⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

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

### 📖 UWAGA

- Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill 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.) |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Biskopt                                          | Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm             | 2      |    | 160-170          | 35-40       |
| Babki                                            | Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych   | 3      |    | 175-185          | 50-60       |
| Tarta                                            | Druciana podstawka, blacha do tart Ø 20 cm        | 3      |    | 190-200          | 50-60       |
| Ciasto drożdżowe na blasze z owocami i kruszonką | Blacha uniwersalna                                | 2      |    | 160-180          | 40-50       |
| Owoce z kruszonką                                | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 3      |    | 170-180          | 25-30       |
| Babeczki                                         | Blacha uniwersalna                                | 3      |    | 180-190          | 30-35       |
| Lasagne                                          | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 3      |    | 190-200          | 25-30       |
| Bezy                                             | Blacha uniwersalna                                | 3      |   | 80-100           | 100-150     |
| Suflet                                           | Druciana podstawka, naczynie na suflety           | 3      |  | 170-180          | 20-25       |
| Drożdżowe ciasto z jabłkami                      | Blacha uniwersalna                                | 3      |  | 150-170          | 60-70       |
| Pizza domowa, 1-1,2 kg                           | Blacha uniwersalna                                | 2      |  | 190-210          | 10-15       |
| Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem          | Blacha uniwersalna                                | 2      |  | 180-200          | 20-25       |
| Quiche                                           | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 2      |  | 180-190          | 25-35       |

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

## Pieczenie

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

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

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

# Inteligentne pieczenie

## Grillowanie

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

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

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

## Gotowe dania mrożone

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

### Tryb Pro-Roasting

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

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

### Termoobieg EKONOMICZNY

Ten tryb wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, dzięki czemu oszczędzasz energię podczas przygotowywania potraw. Czasy sugerowane w tej kategorii nie obejmują rozgrzewania przed pieczeniem, co pozwala zaoszczędzić więcej energii. Czas i/lub temperaturę pieczenia można dowolnie zwiększyć lub zmniejszyć podczas pieczenia.

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

# Inteligentne pieczenie

## Podwójne gotowanie

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

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

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

| Nie | Strefa | Potrawa                             | Akcesoria                                         | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|-----|--------|-------------------------------------|---------------------------------------------------|--------|------------------|------------------|-------------|
| 1   | Górna  | Biszkopt                            | Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm             | 4      |                  | 160-170          | 40-45       |
|     | Dolna  | Pizza domowa, 1,0-1,2 kg            | Blacha uniwersalna                                | 1      |                  | 190-210          | 13-18       |
| 2   | Górna  | Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg        | Blacha uniwersalna                                | 4      |                  | 220-230          | 13-18       |
|     | Dolna  | Szarlotka                           | Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm                | 1      |                  | 160-170          | 70-80       |
| 3   | Górna  | Chleb pita                          | Blacha uniwersalna                                | 4      |                  | 230-240          | 13-18       |
|     | Dolna  | Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 1      |                  | 180-190          | 45-50       |
| 4   | Górna  | Kurczak, udko                       | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna           | 4<br>4 |                  | 210-230          | 30-35       |
|     | Dolna  | Lasagne, 1,0-1,5 kg                 | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 1      |                  | 190-200          | 30-35       |
| 5   | Górna  | Filet rybny, pieczony               | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna           | 4<br>4 |                  | 210-230          | 15-20       |
|     | Dolna  | Ciasto francuskie z jabłkami        | Blacha uniwersalna                                | 1      |                  | 170-180          | 25-30       |

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

## Górna

| Potrawa        | Akcesoria                               | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|----------------|-----------------------------------------|--------|------------------|------------------|-------------|
| Małe ciasta    | Blacha uniwersalna                      | 4      |                  | 170              | 30-35       |
| Babeczki       | Blacha uniwersalna                      | 4      |                  | 180-190          | 30-35       |
| Lasagne        | Druciana podstawka                      | 4      |                  | 190-200          | 30-35       |
| Kurczak, udko* | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna | 4      |                  | 230-250          | 30-35       |
|                |                                         | 4      |                  |                  |             |

\* Nie rozgrzewaj piekarnika.

## Dolna

| Potrawa                  | Akcesoria          | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|--------------------------|--------------------|--------|------------------|------------------|-------------|
| Małe ciasta              | Blacha uniwersalna | 1      |                  | 170              | 30-35       |
| Babki                    | Druciana podstawka | 1      |                  | 160-170          | 60-70       |
| Szarlotka                | Druciana podstawka | 1      |                  | 160-170          | 70-80       |
| Pizza domowa, 1,0-1,2 kg | Blacha uniwersalna | 1      |                  | 190-210          | 13-18       |

## Programy automatycznego gotowania

### ⚠ PRZESTROGA

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

### Pojedyncze gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 40 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Zawiera odpowiednie ilości, przedziały wagowe i stosowne zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały zaprogramowane dla wygody użytkowników. Przepisy do wykorzystania z programami automatycznego gotowania znajdziesz w instrukcji obsługi.

Programy automatycznego gotowania od 1 do 19 oraz 38 i 39 obejmują podgrzewanie i wyświetlają postęp podgrzewania. Włóż potrawę do piekarnika po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

Naciśnij **Pokrętko** lub dotknij przycisku **▷||**, aby uruchomić funkcję Automatyczne pieczenie.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

| Kod | Potrawa                 | Waga (kg)                                                                                                                                                                                  | Akcesoria          | Poziom |
|-----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 1   | Zapiekanka ziemniaczana | 1,0-1,5                                                                                                                                                                                    | Druciana podstawka | 3      |
|     |                         | Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| 2   | Zapiekanka warzywna     | 0,8-1,2                                                                                                                                                                                    | Druciana podstawka | 3      |
|     |                         | Przygotuj zapiekankę ze świeżych warzyw w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.     |                    |        |

| Kod | Potrawa                      | Waga (kg)                                                                                                                                                                                                | Akcesoria          | Poziom |
|-----|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 3   | Zapiekany makaron            | 1,2-1,5                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 3      |
|     |                              | Przygotuj zapiekany makaron w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.                             |                    |        |
| 4   | Lasagne                      | 1,0-1,5                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 3      |
|     |                              | Przygotuj domowe lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.                                |                    |        |
| 5   | Ratatouille                  | 1,2-1,5                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 3      |
|     |                              | Włóż składniki Ratatouille do brytfanny z pokrywką. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. Piecz pod przykryciem. Wymieszaj przed podaniem. |                    |        |
| 6   | Szarlotka                    | 1,2-1,4                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 2      |
|     |                              | Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.                |                    |        |
| 7   | Croissanty                   | 0,3-0,4                                                                                                                                                                                                  | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                              | Przygotuj croissanty (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.    |                    |        |
| 8   | Ciasto francuskie z jabłkami | 0,3-0,4                                                                                                                                                                                                  | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                              | Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.                           |                    |        |

# Inteligentne pieczenie

| Kod | Potrawa                                  | Waga (kg)                                                                                                                                                                                                | Akcesoria          | Poziom |
|-----|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 9   | Spód flanu owocowego                     | 0,4-0,5                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                          | Włóż ciasto do nasmarowanego masłem czarnego metalowego naczynia przeznaczonego do wypieku spodu. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.       |                    |        |
| 10  | Quiche lorraine                          | 1,2-1,5                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                          | Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia o średnicy 25 cm. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.        |                    |        |
| 11  | Bochenek białego pieczywa                | 0,6-0,7                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                          | Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25 cm). Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| 12  | Bochenek mieszanego pieczywa ziarnistego | 0,8-0,9                                                                                                                                                                                                  | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                          | Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25 cm). Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| 13  | Bułka                                    | 0,3-0,5                                                                                                                                                                                                  | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                                          | Przygotuj bułki (schłodzone gotowe ciasto). Ułóż je na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.         |                    |        |

| Kod | Potrawa                        | Waga (kg)                                                                                                                                                                                                                                        | Akcesoria          | Poziom |
|-----|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 14  | Owoce z kruszonką              | 0,8-1,2                                                                                                                                                                                                                                          | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                | Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Na wierzchu posyp kruszonką. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| 15  | Babeczki                       | 0,5-0,6                                                                                                                                                                                                                                          | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                                | Ułóż babeczki (o średnicy 5-6 cm) na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.                                                                   |                    |        |
| 16  | Biskopt                        | 0,5-0,6                                                                                                                                                                                                                                          | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                | Przygotuj masę biskoptową i włóż do okrągłego naczynia do pieczenia z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.                                         |                    |        |
| 17  | Babki                          | 0,7-0,8                                                                                                                                                                                                                                          | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                | Przygotuj ciasto i wlej do okrągłego metalowego naczynia do pieczenia babeczek. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.                                                                 |                    |        |
| 18  | Holenderskie ciasto w bochenku | 0,7-0,8                                                                                                                                                                                                                                          | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                | Ugnieć ciasto i włóż do prostokątnego naczynia do pieczenia z czarnego metalu (o długości 25 cm). Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.                                               |                    |        |
| 19  | Brownie                        | 0,7-0,8                                                                                                                                                                                                                                          | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                | Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.                                                                                |                    |        |



| Kod | Potrawa                             | Waga (kg)                                                                                                     | Akcesoria          | Poziom |
|-----|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 20  | Pieczona polędwica wołowa           | 0,8-1,2                                                                                                       | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                     |                                                                                                               | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                                     | Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry. |                    |        |
| 21  | Wolno pieczony rostbef              | 0,8-1,2                                                                                                       | Druciana podstawka | 2      |
|     |                                     |                                                                                                               | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                                     | Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry. |                    |        |
| 22  | Kotlety jagnięce pieczone w ziołach | 0,4-0,8                                                                                                       | Druciana podstawka | 4      |
|     |                                     |                                                                                                               | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                                     | Zamarynuj kotlety jagnięce w ziołach i przyprawach i ułóż je na drucianej podstawce.                          |                    |        |
| 23  | Udo jagnięce z kością               | 1,0-1,4                                                                                                       | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                     |                                                                                                               | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                                     | Zamarynuj jagnięcinę i połóż ją na drucianej podstawce.                                                       |                    |        |
| 24  | Pieczeń wieprzowa ze skwarkami      | 0,8-1,2                                                                                                       | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                     |                                                                                                               | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                                     | Połóż pieczeń wieprzową stroną z tłuszczem do góry na drucianej podstawce.                                    |                    |        |
| 25  | Żeberka wieprzowe                   | 0,8-1,2                                                                                                       | Druciana podstawka | 3      |
|     |                                     |                                                                                                               | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                                     | Połóż żeberka wieprzowe na podstawie.                                                                         |                    |        |

| Kod | Potrawa                   | Waga (kg)                                                                                                                                                                      | Akcesoria                                                    | Poziom |
|-----|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|--------|
| 26  | Kurczak, cały             | 1,0-1,4                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka                                           | 2      |
|     |                           |                                                                                                                                                                                | Blacha uniwersalna                                           | 1      |
|     |                           | Oplucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go piersią do dołu na podstawie i obróć na drugą stronę, gdy tylko piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.    |                                                              |        |
| 27  | Pierś z kurczaka          | 0,5-0,9                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka                                           | 4      |
|     |                           |                                                                                                                                                                                | Blacha uniwersalna                                           | 1      |
|     |                           | Zamarynuj piersi i połóż je na podstawie.                                                                                                                                      |                                                              |        |
| 28  | Kurczak, udko             | 0,5-0,9                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka                                           | 4      |
|     |                           |                                                                                                                                                                                | Blacha uniwersalna                                           | 1      |
|     |                           | Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.                                                                                                                            |                                                              |        |
| 29  | Pierś z kaczki            | 0,3-0,7                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka                                           | 4      |
|     |                           |                                                                                                                                                                                | Blacha uniwersalna                                           | 1      |
|     |                           | Połóż piersi z kaczki na podstawie stroną z tłuszczem do góry. Pierwsze ustawienie jest dla średniego poziomu upieczenia, drugie dla poziomu średniego - dobrze upieczonego.   |                                                              |        |
| 30  | Filet z pstrąga, pieczony | 0,3-0,7                                                                                                                                                                        | Blacha uniwersalna                                           | 4      |
|     |                           |                                                                                                                                                                                | Połóż filety z pstrąga skórą do góry na blasze uniwersalnej. |        |
| 31  | Pstrąg                    | 0,3-0,7                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka                                           | 4      |
|     |                           |                                                                                                                                                                                | Blacha uniwersalna                                           | 1      |
|     |                           | Oplucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na podstawie. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól. |                                                              |        |

# Inteligentne pieczenie

| Kod | Potrawa                       | Waga (kg)                                                                                                                                                                               | Akcesoria          | Poziom |
|-----|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 32  | Sola                          | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                 | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                               | Połóż solę na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Natnij powierzchnię nożem.                                                                                                  |                    |        |
| 33  | Stek/filet z łososia          | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                 | Druciana podstawka | 4      |
|     |                               |                                                                                                                                                                                         | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                               | Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety skórą do góry na podstawie.                                                                                                              |                    |        |
| 34  | Pieczone warzywa              | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                 | Blacha uniwersalna | 4      |
|     |                               | Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorków koktajlowych. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze uniwersalnej. |                    |        |
| 35  | Pieczone połówki ziemniaków   | 0,5-0,9                                                                                                                                                                                 | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                               | Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.                      |                    |        |
| 36  | Mrożone frytki z piekarnika   | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                 | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                               | Rozłóż mrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze uniwersalnej.                                                                                                                 |                    |        |
| 37  | Mrożone tódeczki ziemniaczane | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                 | Blacha uniwersalna | 3      |
|     |                               | Rozłóż mrożone tódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze uniwersalnej.                                                                                                               |                    |        |
| 38  | Mrożona pizza                 | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                 | Druciana podstawka | 3      |
|     |                               | Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.                                                                     |                    |        |

| Kod | Potrawa          | Waga (kg)                                                                                                                                                                                                                                                 | Akcesoria          | Poziom |
|-----|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 39  | Domowa pizza     | 0,8-1,2                                                                                                                                                                                                                                                   | Blacha uniwersalna | 2      |
|     |                  | Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku. |                    |        |
| 40  | Garowanie ciasta | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                                                                                   | Druciana podstawka | 2      |
|     |                  | Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawy.                                                                                                                                                                             |                    |        |

## Podwójne gotowanie

Poniższa tabela przedstawia 10 automatycznych programów gotowania, pieczenia i zapiekania. Możesz używać tylko górnej strefy lub tylko dolnej strefy oraz używać górnej i dolnej strefy jednocześnie.

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

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

Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

Następnie naciśnij **Pokrętko**, aby uruchomić funkcję Automatyczne pieczenie.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

#### 1. Górna

| Kod | Potrawa                 | Waga (kg)                                                                                                                                                                                  | Akcesoria          | Poziom |
|-----|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 1   | Zapiekanka ziemniaczana | 1,0-1,5                                                                                                                                                                                    | Druciana podstawka | 4      |
|     |                         | Przygotuj zapiekankę ze świeżych ziemniaków w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Włącz program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| 2   | Lasagne                 | 1,0-1,5                                                                                                                                                                                    | Druciana podstawka | 4      |
|     |                         | Przygotuj domowe lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.                  |                    |        |
| 3   | Kurczak, udko           | 0,5-0,9                                                                                                                                                                                    | Druciana podstawka | 4      |
|     |                         |                                                                                                                                                                                            | Blacha uniwersalna | 4      |
|     |                         | Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.                                                                                                                                        |                    |        |

| Kod | Potrawa                     | Waga (kg)                                                                                                                                                          | Akcesoria          | Poziom |
|-----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 4   | Pieczone połówki ziemniaków | 0,5-0,9                                                                                                                                                            | Blacha uniwersalna | 4      |
|     |                             | Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. |                    |        |
| 5   | Mrożone frytki z piekarnika | 0,3-0,7                                                                                                                                                            | Blacha uniwersalna | 4      |
|     |                             | Rozłóż mrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze uniwersalnej.                                                                                            |                    |        |

#### 2. Dolna

| Kod | Potrawa                      | Waga (kg)                                                                                                                                                                                                      | Akcesoria          | Poziom |
|-----|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 1   | Szarlotka                    | 1,2-1,4                                                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka | 1      |
|     |                              | Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.                      |                    |        |
| 2   | Ciasto francuskie z jabłkami | 0,3-0,4                                                                                                                                                                                                        | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                              | Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.                                 |                    |        |
| 3   | Quiche lorraine              | 1,2-1,5                                                                                                                                                                                                        | Druciana podstawka | 1      |
|     |                              | Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |

# Inteligentne pieczenie

| Kod | Potrawa       | Waga (kg)                                                                                                                                                                                                                                                 | Akcesoria          | Poziom |
|-----|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| 4   | Mrożona pizza | 0,3-0,7                                                                                                                                                                                                                                                   | Druciana podstawka | 1      |
|     |               | Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.                                                                                                                                       |                    |        |
| 5   | Domowa pizza  | 0,8-1,2                                                                                                                                                                                                                                                   | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |               | Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszaniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku. |                    |        |

## 3. Podwójny

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

### ⚠ PRZESTROGA

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

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

### 1. Pieczenie ciast

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

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

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

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

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

## 2. Grillowanie

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

| Rodzaj żywności            | Akcesoria                                                                  | Poziom | Typ podgrzewania                                                                  | Temperatura (°C) | Czas (min.)        |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| Tosty z białego pieczywa   | Druciana podstawka                                                         | 5      |  | 270 (Maks.)      | 1-2                |
| Burgery wołowe * (12 szt.) | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel) | 4<br>1 |  | 270 (Maks.)      | 1. 15-18<br>2. 5-8 |

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

## 3. Pieczenie

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

\* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

## Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia

### Zapiekanka ziemniaczana

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

**Sposób przygotowania** Obierz ziemniaki i pokrój je w plastry o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia do zapiekania (22-24 cm). Rozłóż plastry na czystym ręczniku i trzymaj je przykryte ręcznikiem, podczas gdy będziesz przygotowywać pozostałe składniki.

W dużej misce dobrze wymieszaj resztę składników z wyjątkiem tartego sera. Ułóż plastry ziemniaków w naczyniu lekko na zakładkę i zalej je mieszanką. Na wierzchu rozsyp tartym serem i zapiecz. Po ugotowaniu podawaj posypane kilkoma listkami świeżego tymianku.

### Zapiekanka warzywna

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

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

# Inteligentne pieczenie

## Lasagne

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

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

## Szarlotka

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

**Sposób przygotowania** Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej z nią cukier puder i cukier waniliowy. Posiekaj masło z mąką na drobno przy pomocy dwóch noży. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Ugniataj wszystkie składniki w robocie kuchennym, aż powstanie krucha masa. Dłońmi uformuj ciasto w kulę. Zawień je w folię i pozostaw do schłodzenia na około 30 minut. Natłuść sprężynową formę do pieczenia (o średnicy 24-26 cm) i oprósz jej powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach). Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około 3/4 x 3/4 cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dobrze wymieszaj. Umyj i osusz porzeczki i rodzyнки. Dodaj cukier, cynamon, rodzyńki i porzeczki. Dobrze wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Lekko dociśnij. Rozwałkuj resztę ciasta. Potnij ciasto na małe paski i utóń je na krzyż na nadzieniu. Nasmaruj ciasto równomiernie resztą ubitego jajka.

---

### Quiche lorraine

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

**Sposób przygotowania**

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

### Owoce z kruszonką

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

**Sposób przygotowania**

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

---

### Domowa pizza

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

**Sposób przygotowania**

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

### Pieczona polędwica wołowa

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

**Sposób przygotowania**

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

## Inteligentne pieczenie

### Kotlety jagnięce pieczone w ziołach

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

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

### Żeberka wieprzowe

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

**Sposób przygotowania** Zrób sos barbecue. Rozgrzej olej na patelni i dodaj cebulę. Gotuj, aż zmięknie i dodaj pozostałe składniki. Upiecz na bezpośrednim ogniu, zmniejsz ogień i piecz na wolnym ogniu przez 30 minut, aż zgęstnieje. Marynuj żeberka w sosie barbecue przez co najmniej 30 minut do 1 godziny.

## Konservacja

### Czyszczenie

Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, rób to regularnie.

#### 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.
- Jako że w początkowym okresie temperatura w piekarniku wzrasta, na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Następnie papierem kuchennym lub czystą ścierką z neutralnym detergentem należy wytrzeć szybę wewnętrzną.

#### Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

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

#### Akcesoria

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



### Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

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

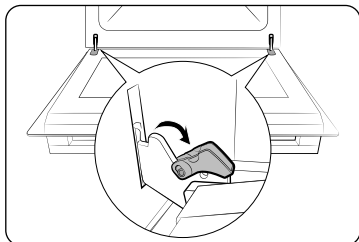
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

### Drzwiczki

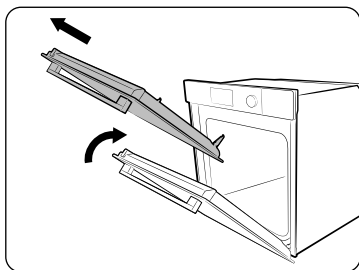
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

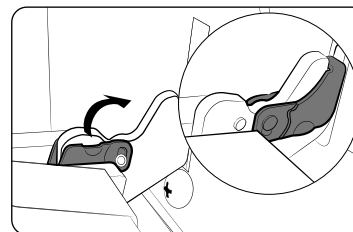
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



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



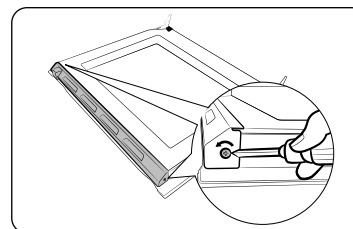
2. Przykłąć drzwiczki o około 70°. Przytrzymać drzwiczki piekarnika za boki obiema rękami, podnieść i pociągnąć do góry, aż do zdjęcia z zawiasów.
3. Wyczyścić drzwiczki wodą z detergentem i czystą ściereczką.



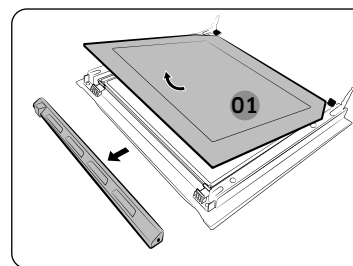
4. Po zakończeniu wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnić się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

### Szyba drzwiczek

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

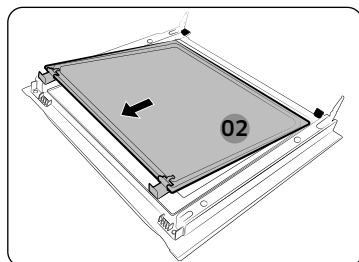


1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.

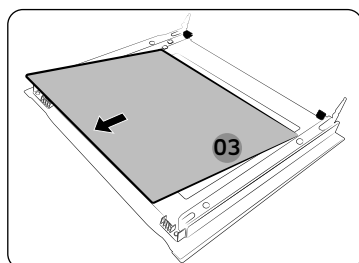


2. Zdejmij osłony zgodnie z kierunkiem strzałek.
3. Wyjmij pierwszą tafelę z drzwiczek.

# Konserwacja

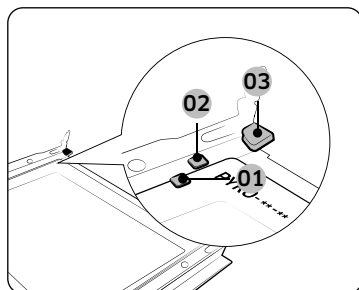


4. Wyjmij drugą taflę z drzwiczek w kierunku strzałki.



5. Wyjmij trzecią taflę z drzwiczek w kierunku strzałki.

6. Wyczyść szybę wodą z detergentem i czystą ścierką.



7. Po zakończeniu włóż ponownie taflę w następujący sposób:

- Zobacz zdjęcie i znajdź zawiasy. Włóż taflę 3 pod zacisk nośny 1, taflę 2 między zaciski nośne 1 i 2, a taflę 1 do zacisku nośnego 3, w tej kolejności. Upewnij się, że tafla jest włożona stroną z nadrukiem do środka.

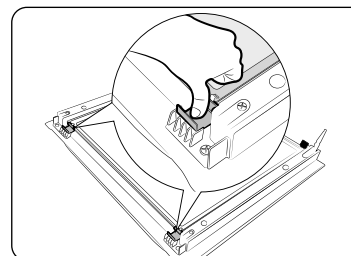
## ⚠ PRZESTROGA

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

Prawidłowy kierunek: PYRO-\*\*\*

Zły kierunek: \*\*\*-OAYQ

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



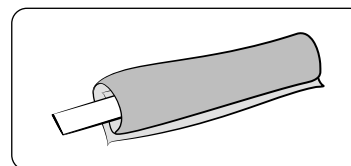
8. Po włożeniu tafli 2 należy docisnąć zaciski szyby i sprawdzić, czy prawidłowo zabezpieczają taflę szyby.

9. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować osłonę.

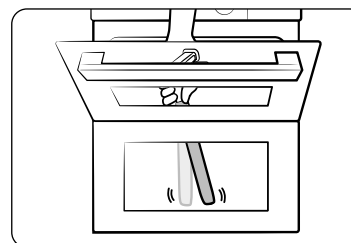
## ⚠ OSTRZEŻENIE

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

## Podwójna szyba drzwiczek (tylko w określonych modelach)



1. Owiń mokrą chusteczką.

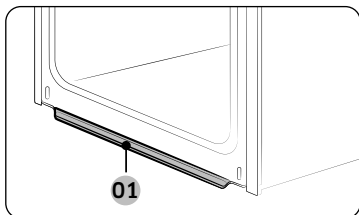


2. Połóż ręcznik pod drzwiczkami.  
3. Wyczyść drzwiczki.  
4. Nanieś detergent na chusteczkę i wyczyść ponownie.  
5. Wytrzyj suchą chusteczką w celu usunięcia wilgoci i pęcherzyków powietrza.

## ⚠ PRZESTROGA

Nie wolno zdejmować drzwiczek do czyszczenia.

### Zbiornik na wodę



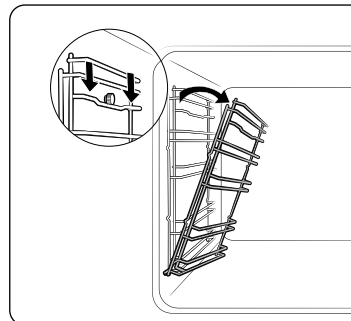
01 Zbiornik na wodę

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

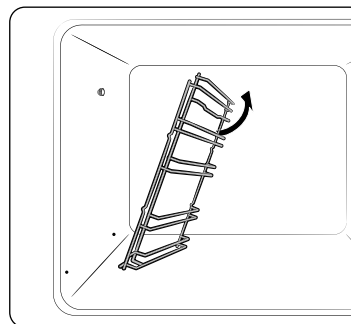
#### **⚠ OSTRZEŻENIE**

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

### Prowadnice boczne (tylko w określonych modelach)



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



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

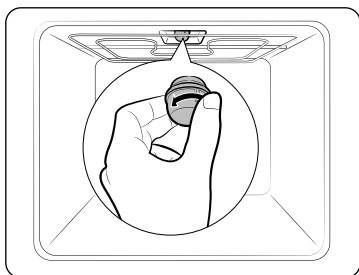
#### **📖 UWAGA**

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

# Konserwacja

## Wymiana

### Żarówki

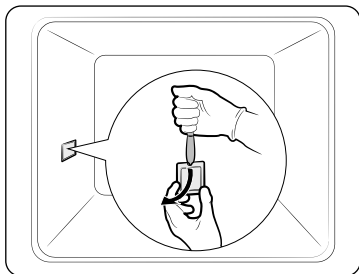


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

### Boczna lampka piekarnika



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

# Rozwiązywanie problemów

## Punkty kontrolne

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

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

| Problem                                                      | Przyczyna                                                                                                                                                         | Działanie                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brak zasilania piekarnika.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania</li> </ul>                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.</li> </ul>                                                                                                   |
| Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji</li> </ul>                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.</li> </ul>                                                                                      |
| Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia</li> </ul>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.</li> </ul>                                                                                       |
| Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli lampa włącza się i wyłącza</li> </ul>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Można włączyć ją ponownie, naciskając przycisk lampy piekarnika.</li> </ul> |
|                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia</li> </ul>                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Piekarnik razi prądem elektrycznym.</li> </ul>                                                                                                            |
| Piekarnik razi prądem elektrycznym.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli zasilanie nie ma prawidłowego uziemienia</li> <li>Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia</li> </ul>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.</li> </ul>                                                                                              |
| Skrapla się woda.                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ściereczką do naczyni.</li> </ul>                                                         |
| Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.             |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |
| W piekarniku jest woda.                                      |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                  |

| Problem                                                               | Przyczyna                                                                                                                                               | Działanie                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.</li> </ul>                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.</li> </ul>                                                      |
| Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.</li> </ul>                                                                                      |
| Piekarnik nie podgrzewa.                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są otwarte</li> </ul>                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.</li> </ul>                                                                                                             |
|                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.</li> </ul>                                                                         |
|                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli przepalony został domowy bezpiecznik lub zadziałał wyłącznik automatyczny.</li> </ul>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.</li> </ul>                                                             |
| Dym wydobywa się podczas pracy.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas początkowej pracy</li> </ul>                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie oznacza to awarii. Zjawisko powinno zniknąć po 2-3 uruchomieniach piekarnika.</li> </ul> |
|                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli na grzałce jest jedzenie</li> </ul>                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.</li> </ul>                                                                                       |

# Rozwiązywanie problemów

| Problem                                                               | Przyczyna                                                                                                                                                           | Działanie                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.</li> </ul>                                                                                                                                          |
| Piekarnik nie piecze prawidłowo.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy</li> </ul>                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.</li> </ul> |
| Piekarnik jest ciepły podczas czyszczenia pirolitycznego.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dzieje się tak, ponieważ czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury.</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| Podczas czyszczenia pirolitycznego wyczuwalny jest zapach spalenizny. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Czyszczenie pirolityczne wykorzystuje wysokie temperatury, więc możesz czuć zapach palących się resztek jedzenia.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| Czyszczenie parą nie działa.                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dzieje się tak, ponieważ temperatura jest zbyt wysoka.</li> </ul>                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Najpierw pozostaw piekarnik do ostygnięcia.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| Tryb Podwójne gotowanie nie działa.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Przegroda nie jest prawidłowo zamontowana</li> </ul>                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż prawidłowo przegrodę przed użyciem.</li> </ul>                                                                                                                                                                      |
| Tryb Pojedyncze gotowanie nie działa.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Do piekarnika włożona jest przegroda</li> </ul>                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wyjmij przegrodę przed użyciem.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |

## Kody informacyjne

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

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

## 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<br>(szer. x wys. x gł.) | Urządzenie główne | 595 x 596 x 570 mm |
|                                 | Do zabudowy       | 560 x 579 x 549 mm |
| Pojemność                       |                   | 76 litrów          |

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

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

## Dodatek

Tabela z danymi produktu

| SAMSUNG                                                                                                                                                                                                                                         | SAMSUNG                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Identyfikator modelu                                                                                                                                                                                                                            | NV7B564****, NV7B565****, NV7B566****, NV7B567****, NV7B568****, NV7B564**C*, NV7B566**C*, NV7B568**C*, NV7B574****, NV7B575****, NV7B576****, NV7B577****, NV7B578**** |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI <sub>cavity</sub> )                                                                                                                                                                  | 81,6                                                                                                                                                                    |
| Klasa wydajności energetycznej na komorę                                                                                                                                                                                                        | A+                                                                                                                                                                      |
| Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC <sub>electric cavity</sub> ) | 1,05 kWh/cykl                                                                                                                                                           |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC <sub>electric cavity</sub> )   | 0,71 kWh/cykl                                                                                                                                                           |
| Liczba komór                                                                                                                                                                                                                                    | 1                                                                                                                                                                       |

|                                                                |                                                                                                                 |                                                                   |                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | Energia elektryczna                                                                                             |                                                                   |                                                                                                                 |
| Objętość dla każdej komory (V)                                 | 76 L                                                                                                            |                                                                   |                                                                                                                 |
| Typ piekarnika                                                 | Do zabudowy                                                                                                     |                                                                   |                                                                                                                 |
| Masa urządzenia (M)                                            | NV7B564****: 33,4kg<br>NV7B565****: 38,4kg<br>NV7B566****: 35,6kg<br>NV7B567****: 40,6kg<br>NV7B568****: 35,6kg | NV7B564**C*: 35,4kg<br>NV7B566**C*: 37,6kg<br>NV7B568**C*: 37,6kg | NV7B574****: 36,9kg<br>NV7B575****: 40,9kg<br>NV7B576****: 39,1kg<br>NV7B577****: 43,1kg<br>NV7B578****: 39,1kg |

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



|                                                                                        |                                           |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------|
| Całkowite zużycie energii w trybie czuwania (W)<br>(Wszystkie porty sieciowe włączone) |                                           | 1,9 W   |
| Okres czasu do zarządzania energią (min)                                               |                                           | 20 min. |
| Wi-Fi                                                                                  | Zużycie energii w trybie czuwania (W)     | 1,9 W   |
|                                                                                        | Okres czasu do zarządzania energią (min.) | 20 min. |
| Tryb<br>wyłączenia                                                                     | Zużycie energii                           | 0,5 W   |
|                                                                                        | Okres czasu do zarządzania energią (min.) | 30 min. |

#### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

#### UWAGA

Niniejszym firma Samsung oświadcza, że niniejszy sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymaganiami ustawowymi obowiązującymi w Wielkiej Brytanii. Pełny tekst deklaracji zgodności z wymogami UE oraz deklaracji zgodności z wymogami obowiązującymi w Wielkiej Brytanii można znaleźć pod następującym adresem internetowym: Oficjalna deklaracja zgodności znajduje się w witrynie <http://www.samsung.com>. Należy wybrać pozycję Support (Wsparcie) > Search Product Support (Wyszukaj wsparcie techniczne) i wprowadzić nazwę modelu.

|           | Zakres częstotliwości | Moc nadajnika (maks.) |
|-----------|-----------------------|-----------------------|
| Wi-Fi     | 2412-2472 MHz         | 20 dBm                |
| Bluetooth | 2402-2480 MHz         | 10 dBm                |

#### Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

Oprogramowanie dołączone do tego produktu zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_TP1\\_0/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0) dostępne są informacje o licencji open source związanej z tym produktem.



## ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

| KRAJ           | ZADZWOŃ POD NUMER                                                            | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM                                                                                                                                       |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| UK             | 0333 000 0333                                                                | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>                                                                                                       |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100                                                                  | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>                                                                                                       |
| GERMANY        | 06196 77 555 77                                                              | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>                                                                                                       |
| FRANCE         | 01 48 63 00 00                                                               | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>                                                                                                       |
| SPAIN          | 91 175 00 15                                                                 | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>                                                                                                       |
| PORTUGAL       | 210 608 098<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias úteis das 9h às 20h | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>                                                                                                       |
| LUXEMBURG      | 261 03 710                                                                   | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>                                                                                                 |
| NETHERLANDS    | 088 90 90 100                                                                | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>                                                                                                       |
| BELGIUM        | 02-201-24-18                                                                 | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| NORWAY         | 21629099                                                                     | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>                                                                                                       |
| DENMARK        | 707 019 70                                                                   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>                                                                                                       |
| FINLAND        | 030-6227 515                                                                 | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>                                                                                                       |
| SWEDEN         | 0771-400 300                                                                 | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>                                                                                                       |
| AUSTRIA        | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)                                                | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>                                                                                                       |
| SWITZERLAND    | 0800 726 786                                                                 | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| HUNGARY        | 0680SAMSUNG (0680-726-7864)                                                  | <a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>                                                                                                       |
| CZECH          | 800 - SAMSUNG<br>(800-726786)                                                | <a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>                                                                                                       |
| SLOVAKIA       | 0800 - SAMSUNG<br>(0800-726 786)                                             | <a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>                                                                                                       |
| CROATIA        | 072 726 786                                                                  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>                                                                                                       |
| BOSNIA         | 055 233 999                                                                  | <a href="http://www.samsung.com/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>                                                                                                       |

| KRAJ            | ZADZWOŃ POD NUMER                                                                                                                                                     | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM                                                 |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| North Macedonia | 023 207 777                                                                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>                 |
| MONTENEGRO      | 020 405 888                                                                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                       |
| SLOVENIA        | 080 697 267 (brezplačna številka)                                                                                                                                     | <a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>                 |
| SERBIA          | 011 321 6899                                                                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>                 |
| Kosovo          | 038 40 30 90                                                                                                                                                          | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                       |
| ALBANIA         | 045 620 202                                                                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>                 |
| BULGARIA        | 0800111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>                 |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea<br>Program Call Center<br>Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>                 |
| ITALIA          | 800-SAMSUNG (800.7267864)                                                                                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>                 |
| CYPRUS          | 8009 4000 only from landline, toll free                                                                                                                               | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>                 |
| GREECE          | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864)<br>from mobile and land line<br>(+30) 210 6897691<br>from mobile and land line                                                         |                                                                                            |
| POLAND          | 801-172-678*<br>* (opłata według taryfy operatora)                                                                                                                    | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>        |
| LITHUANIA       | 8-800-77777                                                                                                                                                           | <a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>                 |
| LATVIA          | 8000-7267                                                                                                                                                             | <a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>                 |
| ESTONIA         | 800-7267                                                                                                                                                              | <a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>                 |
| UKRAINE         | 0-800-502-000                                                                                                                                                         | <a href="http://www.samsung.com/ua/support">www.samsung.com/ua/support</a>                 |
| MOLDOVA         | +373-22-667-400                                                                                                                                                       | <a href="http://www.samsung.com/ua/support/moldova">www.samsung.com/ua/support/moldova</a> |

