

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Włączanie/wyłączanie dźwięku	26
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Inteligentne pieczenie	26
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Pieczenie ręczne	26
Ważne środki bezpieczeństwa	3	Programy automatyczne	32
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6	Potrawy testowe	38
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6	Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych	39
Instalacja	7	Konserwacja	42
Elementy	7	Czyszczenie	42
Przygotowanie do montażu piekarnika	8	Zdejmowanie drzwiczek	44
Zasilanie	8	Wymiana	45
Zabudowa w szafce	8	Rozwiązywanie problemów	45
Przed rozpoczęciem	10	Punkty kontrolne	45
Ustawienia początkowe	10	Kody informacyjne	47
Zapach nowego piekarnika	11	Parametry techniczne	48
Inteligentny mechanizm zabezpieczający	11	Dodatek	49
Akcesoria	11	Tabela z danymi produktu	49
Funkcja Flexible Door	13		
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)	14		
Tryb pieczenia podwójnego	14		
Obsługa	15		
Panel sterowania	15		
Częste ustawienia	16		
Tryby pieczenia	19		
Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego	22		
Zatrzymywanie pieczenia	23		
Funkcja specjalna	23		
Pieczenie automatyczne	24		
Czyszczenie parą	25		
Minutnik	26		

Korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

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

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Ważne środki bezpieczeństwa

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

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

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

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

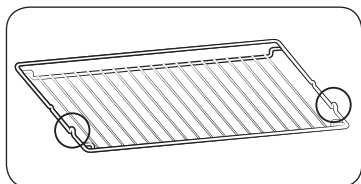
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

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

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

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



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

⚠ PRZESTROGA

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać. Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia. W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą. Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika. Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy. Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego. Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary) Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary) Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym. Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia. Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku. Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze. Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary. Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno wyłatać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki.

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

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

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

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

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

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz 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.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

Instalacja

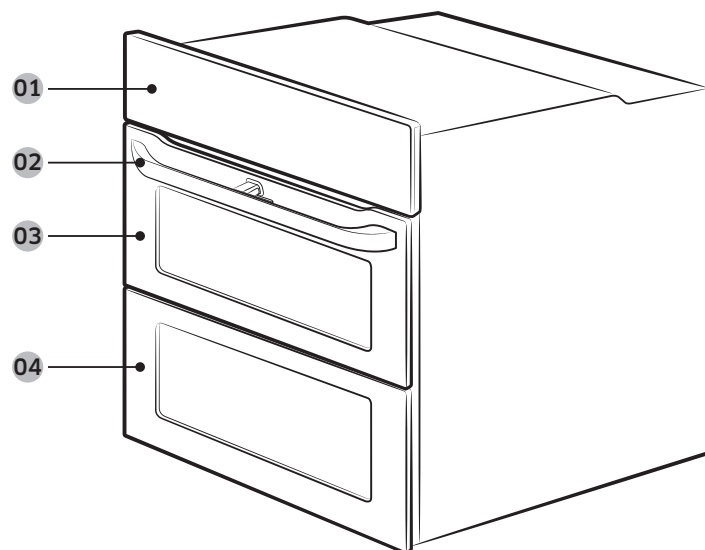
⚠ OSTRZEŻENIE

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

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 Górne drzwiczki
- 04 Główne drzwiczki

Aksesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



Blacha do pieczenia *



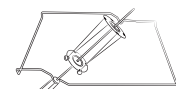
Blacha uniwersalna *



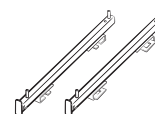
Głęboka blacha *



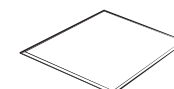
Rożen *



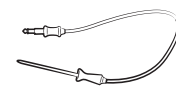
Rożen i przyrząd do szaszłyków *



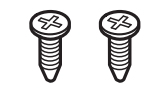
Prowadnica teleskopowa *



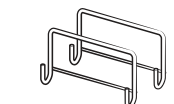
Separator



Termosonda *



2 śruby (M4 L25)



Montaż uchwytu

UWAGA

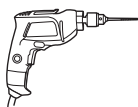
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.

Instalacja

Przygotowanie do montażu piekarnika

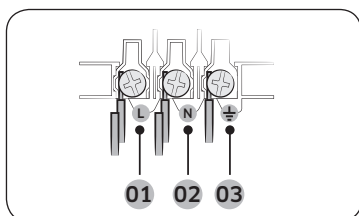


Śrubokręt krzyżakowy



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 mm², o wystarczającej długości.

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE

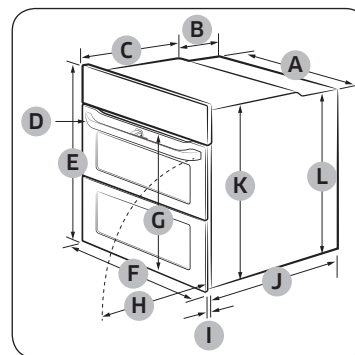
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Zabudowa w szafce

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.

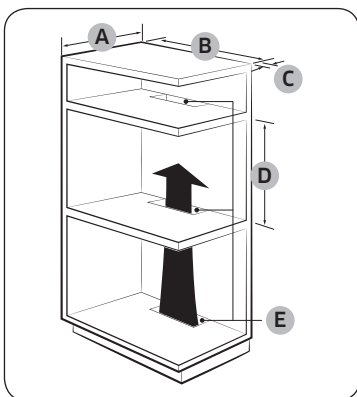
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	175	H	Maks. 494
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550

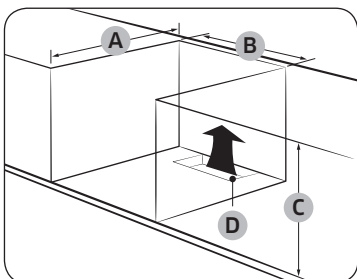


Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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



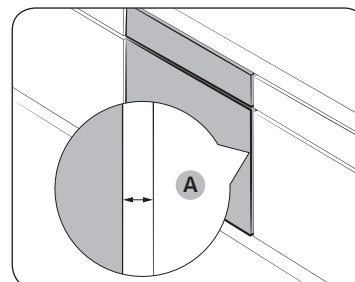
Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

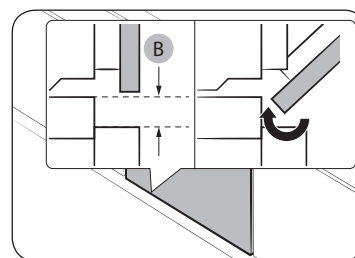
UWAGA

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

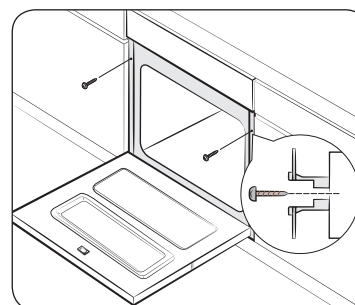
Montaż piekarnika



Upewnij się, że 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.

Instalacja

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

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

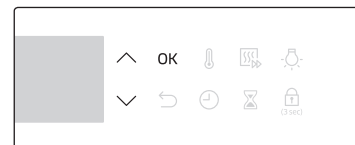
Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

Przed rozpoczęciem

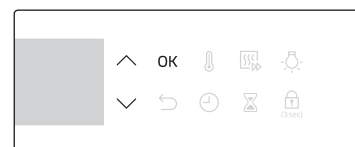
Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Użyj przycisków **^** / **v**, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków **^** / **v**, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



Aby zmienić bieżący czas po wprowadzeniu ustawienia początkowego, przytrzymaj przycisk **⊖** przez 3 sekundy i wykonaj powyższe czynności.

Zapach nowego piekarnika

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

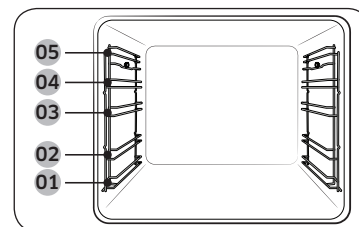
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

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

Akcesoria

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



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

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

Podstawowe użytkowanie

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

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.

Przed rozpoczęciem

Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Rożen *	Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt. Aby zdemontować uchwyt rożna, należy go odkręcić.
Rożen i przyrząd do szaszłyków *	<p>W celu zebrania soków umieść blachę na poziomie 1 lub na dnie piekarnika, jeśli kawałek mięsa jest duży. Zalecamy używanie rożna do pieczenia mięsa o wadze do 1,5 kg.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca. 2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa. 3. Umieść podpórkę na środku półki i ustaw tak, aby element w kształcie litery „V” znajdował się z przodu. Ustaw rożen na podpórce zaostrzonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.) 4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. 5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.
Prowadnice teleskopowe *	<p>Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wsuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Separator	Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie komory. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.

OSTRZEŻENIE

- Sprawdź, czy uchwyt do rusztu jest dobrze umiejscowiony.
- W trakcie korzystania z rusztu należy zachować ostrożność. Ruszt zawiera ostre elementy, które mogą spowodować uszkodzenie ciała.
- Do wyjmowania gorącego rusztu należy używać rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

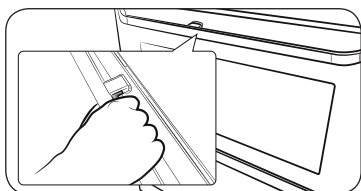
UWAGA

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

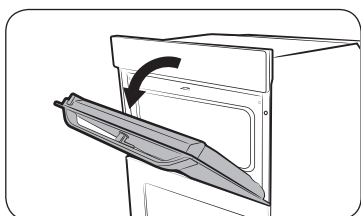
Funkcja Flexible Door

Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję Flexible Door – podwójne drzwiczki zaczepione na zawiasach na środku, dlatego wystarczy otworzyć górną połowę, aby uzyskać dostęp do górnej komory. Podczas korzystania z funkcji Dual Cook można uzyskać dostęp do górnej przestrzeni piekarnika w znacznie łatwiejszy sposób i przy większej oszczędności energii.

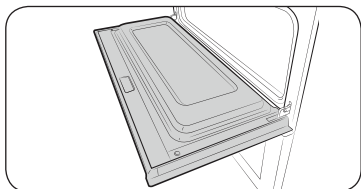
Jak korzystać z górnych drzwiczek



1. Całkowicie dociśnij dźwignię uchwytu.

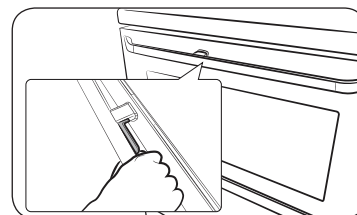


2. Pociągnij za uchwyt.

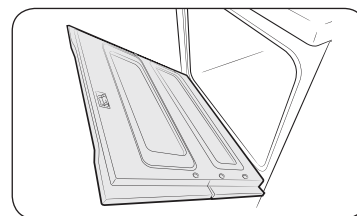


3. W ten sposób otworzysz jedynie górne drzwiczki, tak jak pokazano na rysunku.

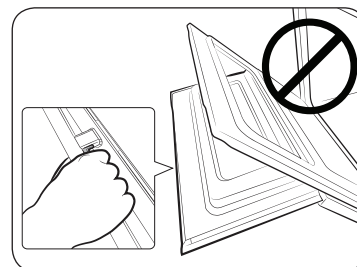
Jak korzystać z pełnych drzwiczek



1. Przytrzymaj obszar uchwytu bez dźwigni, a następnie pociągnij.



2. W ten sposób otworzysz drzwiczki całkowicie, tak jak pokazano na rysunku.



PRZESTROGA

Podczas otwierania całych drzwiczek pamiętaj, by zrobić to, trzymając za obszar uchwytu bez dźwigni. Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy na skutek otwarcia drzwiczek, górne drzwiczki mogą również się otworzyć, powodując obrażenia ciała.

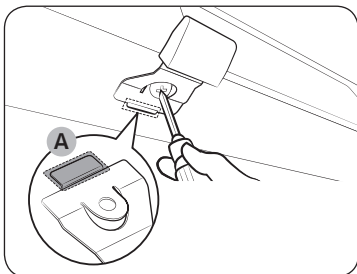
UWAGA

- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na górnych drzwiczkach i nie używaj nadmiernej siły przy ich otwieraniu.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się górnymi drzwiczkami ani na nich.

Przed rozpoczęciem

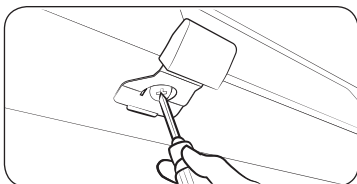
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



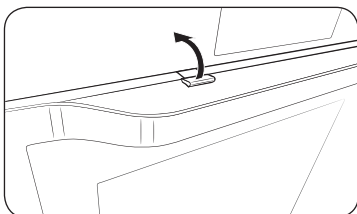
1. Włóż cienką część **(A)** blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

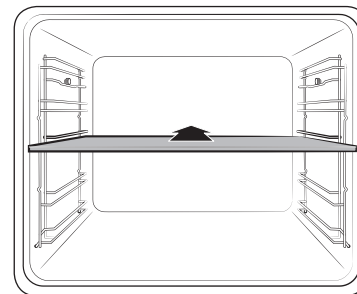
Blokowanie i odblokowywanie



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

Tryb pieczenia podwójnego

Można używać jednocześnie górnej i dolnej komory do pieczenia dwóch różnych potraw lub po prostu wybrać jedną komorę do pieczenia.



Aby podzielić komorę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3. Piekarnik wykrywa separator i domyślnie uruchamia górną komorę.

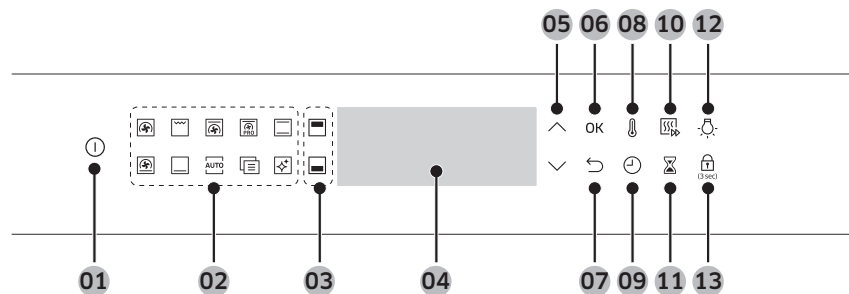
UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od przepisu. Więcej informacji można znaleźć w części Inteligentne pieczenie w niniejszej instrukcji obsługi.

Obsługa

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	Moc	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę.
02	Panel funkcji	Naciśnięcie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
03	Górna/Dolna komora	Wskaźniki włączają się po umieszczeniu separatora. Można wybrać górną lub dolną komorę dla przepisu.
04	Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
05	Strzałka w Górze / w Dół	Użyj, aby ustawić wartość wybranego ustawienia.
06	OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
07	Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
08	Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
09	Czas gotowania	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu gotowania.

10	Szybkie podgrzewanie	Funkcja szybkiego podgrzewania szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. <ul style="list-style-type: none"> Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania. Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100 °C. Funkcja szybkiego podgrzewania dostępna jest tylko przy okazji korzystania z odpowiednich trybów pieczenia i zakresów temperatur.
11	Minutnik	Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.
12	Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
13	Blokada rodzicielska	Aby zapobiec wypadkom, blokada rodzicielska wyłącza wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku zasilania. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

UWAGA

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

Obsługa

Częste ustawienia

Domyślne ustawienia temperatury i/lub czasu pieczenia w poszczególnych trybach pieczenia są często zmieniane. Aby ustawić temperaturę i/lub czas pieczenia w wybranym trybie pieczenia, należy wykonać czynności opisane poniżej.

Temperatura



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.



2. Użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

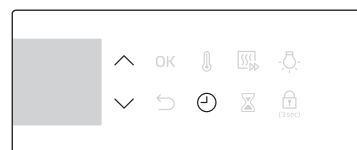
UWAGA

- Jeśli nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień w ciągu kilku sekund, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk \wedge / \vee i wykonaj powyższe czynności.
- 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.
- Po zakończeniu fazy podgrzewania piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.

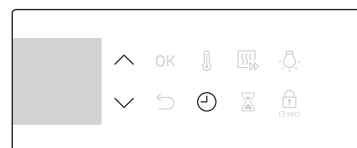
Czas gotowania



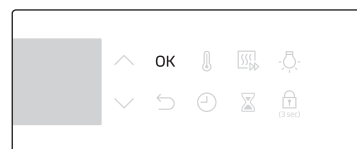
1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Naciśnij przycisk \ominus i użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić czas.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk \ominus i użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji w części **Opóźnione zakończenie**

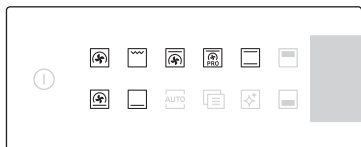


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk \ominus i wykonaj powyższe czynności.

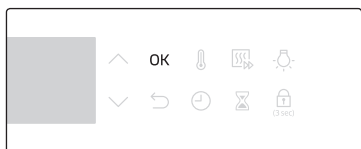
Czas zakończenia



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Dwukrotnie naciśnij przycisk i użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu zakończenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić czas zakończenia, naciśnij dwukrotnie przycisk i wykonaj powyższe czynności.

Opóźnione zakończenie

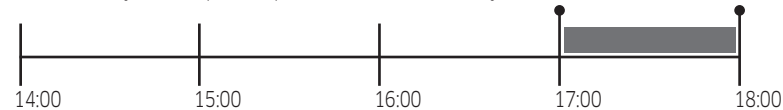
Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00 Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

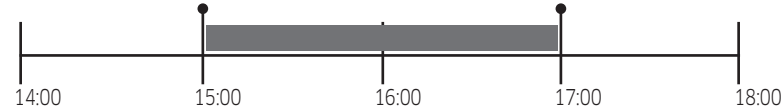
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00 Ustawiony czas pieczenia: 2 godziny Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



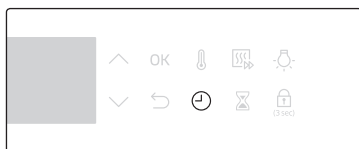
PRZESTROGA


Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

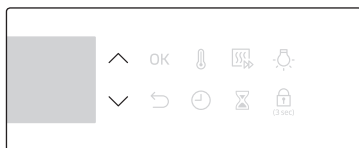
Obsługa


Kasowanie czasu pieczenia.

Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij przycisk , aby wyświetlić pozostały czas pieczenia.



2. Użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić czas pieczenia na „00:00”. Można też po prostu nacisnąć przycisk .



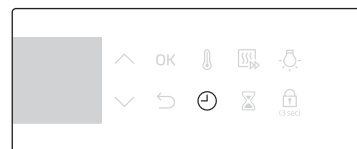
3. Naciśnij przycisk **OK**.


UWAGA

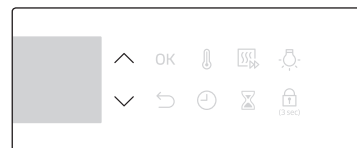
W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną komorę, dla której ma zostać skasowany czas pieczenia.


Kasowanie czasu zakończenia

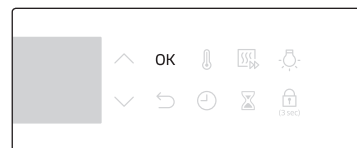
Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



1. Gdy piekarnik piecze, naciśnij dwukrotnie przycisk , aby wyświetlić ustawiony czas zakończenia.



2. Użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Można też po prostu nacisnąć przycisk .



3. Naciśnij przycisk **OK**.

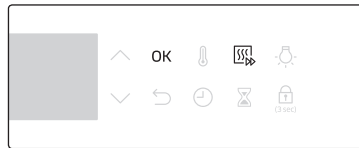
UWAGA

W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną komorę, dla której ma zostać skasowany czas zakończenia.

Tryby pieczenia



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.
3. Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Odpowiedni wskaźnik pojawi się na wyświetlaczu.
4. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.

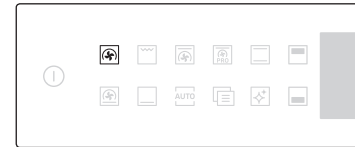


Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

Tryby Termoobiegu



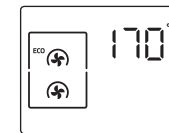
Naciśnij przycisk aby wybrać tryb Termoobiegu lub Termoobiegu Eco.

UWAGA

W trybie Dual Cook można wybrać tryb Termoobiegu Eco.

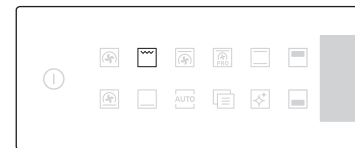


Termoobieg



Eco Termoobieg

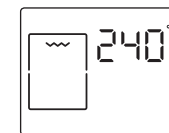
Tryby Grilla



Naciśnij przycisk aby wybrać tryb Duży grill lub Grill ekologiczny.



Duży grill

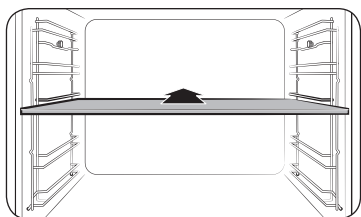


Grill ekologiczny

Obsługa

Tryb pieczenia podwójnego

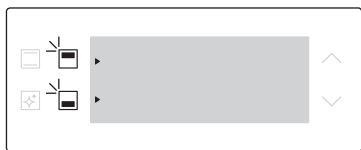
Dołączony separator służy do dzielenia komory pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednoczesne uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej komory do pieczenia.






1. Aby podzielić komorę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3.
2. Górna komora obsługuje tryby Grill, Termoobieg, Termoobieg Eco i Podgrzewanie od góry + Termoobieg. Dolna komora obsługuje tryby Termoobieg, Termoobieg Eco, Podgrzewanie od dołu + Termoobieg i Podgrzewanie od dołu.

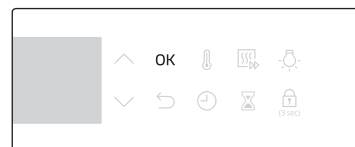
UWAGA

W trybie Dual Cook nie można korzystać z Termoobiegu Eco jednocześnie w obu komorach.



3. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną komorę, lub przycisk , aby wybrać dolną komorę. Obok wybranej komory pojawi się wskaźnik .
4. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
5. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.

6. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od trybu pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Inteligentne pieczenie** w niniejszej instrukcji obsługi.

Tryby pieczenia

Trybów pieczenia oznaczonych gwiazdką (*) można użyć w przypadku szybkiego podgrzewania, ale nie przy temperaturze niższej niż 100 °C.

Tryb		Zakres temperatur (°C)			Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór		
			Górna	Dolna	
	Termoobieg	* 30-275	40-250	40-250	170
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.			
	Eco Termoobieg	30-275	40-250	40-250	170
		Eco Termoobieg wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.			
		UWAGA			
		<ul style="list-style-type: none"> Tryb Termoobieg Eco służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1. W trybie Dual Cook nie można korzystać z Termoobiegu Eco jednocześnie w górnej i dolnej komorze. 			
	Tryb konwencjonalny	* 30-275	-	-	200
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.			
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	* 40-275	40-250	-	190
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub łazanii).			

Tryb		Zakres temperatur (°C)			Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór		
			Górna	Dolna	
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	* 40-275	-	40-250	190
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.			
	Podgrzewanie od dołu	100-230	-	40-250	190
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.			
	Pieczenie wstępne	80-200	-	-	160
		W trybie Pieczenie wstępne urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220 °C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwi smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.			
	Duży grill	100-300	40-250	-	240
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).			
	Grill ekologiczny	100-300	-	-	240
		Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.			

Obsługa

Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego

Można używać jednocześnie górnej i dolnej komory do różnych operacji pieczenia.

W trybie pieczenia podwójnego zakres temperatur jednej komory zależy od ustawień temperatury drugiej komory. Na przykład możliwość smażenia w górnej komorze będzie ograniczona pod względem temperatury przez operację wykonywaną w dolnej komorze. Jednak w obu komorach ustawienia temperatury są ograniczone do zakresu od minimum 40 do maksimum 250.

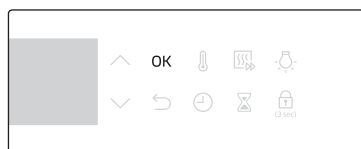
Jeśli dla górnej komory ustawiono (°C)	Limit dla dolnej komory wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Jeśli dla dolnej komory ustawiono (°C)	Limit dla górnej komory wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
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

Zatrzymywanie pieczenia



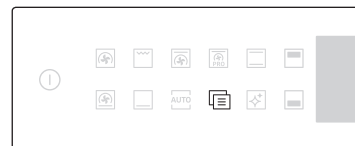
1. Podczas pieczenia naciśnij przycisk .





2. Aby anulować pieczenie, naciśnij przycisk **OK**.

Funkcja specjalna

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia. Funkcje specjalne nie są aktywne w trybie pieczenia podwójnego.



1. Naciśnij ikonę  na panelu funkcji.
2. Ponownie naciśnij przycisk , aby wybrać funkcję.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.
4. Piekarnik uruchomi wybraną funkcję z ustawieniami domyślnymi lub wybranymi przez użytkownika.



Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Utrzymywanie temperatury	40-100	80	Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
F 2	Podgrzewanie talerza	30-80	60	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.

Obsługa

Pieczenie automatyczne

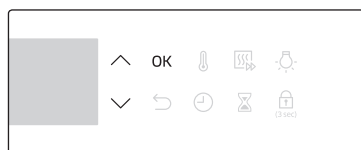
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 50 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



1. Na panelu funkcji naciśnij przycisk **AUTO**.



2. Użyj przycisków **▲ / ▼**, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).

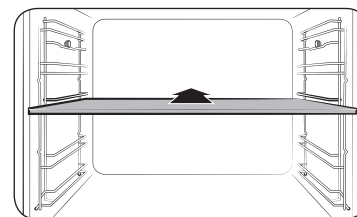


3. Użyj przycisków **▲ / ▼**, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

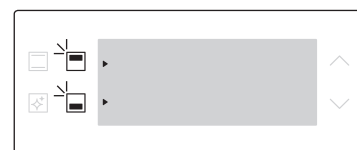
UWAGA

- Niektóre programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie. W tych programach wyświetlany jest postęp wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie naciśnij przycisk **Czas gotowania**, aby rozpocząć automatyczne przygotowywanie.
- Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** w niniejszej instrukcji obsługi.

Tryb pieczenia podwójnego



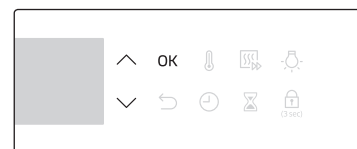
1. Umieść separator na poziomie 3, aby aktywować tryb pieczenia podwójnego.



2. Naciśnij przycisk **▲**, aby wybrać górną komorę, lub przycisk **▼**, aby wybrać dolną komorę. Obok wybranej komory pojawi się wskaźnik **▶**.



3. Na panelu funkcji naciśnij przycisk **AUTO**.



4. Użyj przycisków **▲ / ▼**, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



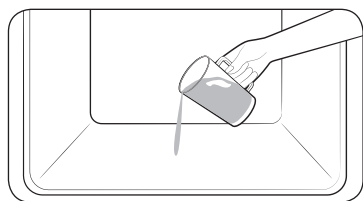
5. Użyj przycisków **▲ / ▼**, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

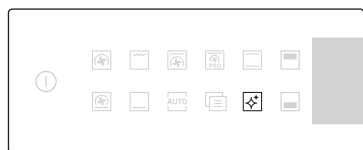
Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** w niniejszej instrukcji obsługi.

Czyszczenie parą

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



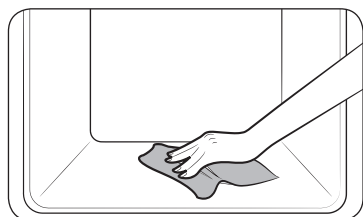
1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.



2. Naciśnij ikonę  na panelu funkcji.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie. Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

📖 UWAGA

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

Obsługa

Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .

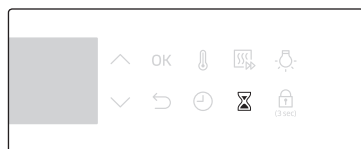



2. Użyj przycisków \wedge / \vee , aby ustawić czas trwania, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

- Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu piekarnika pojawi się migający komunikat „00:00”.
- W dowolnej chwili można zmienić ustawienia minutnika.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



- Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy.
- Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie dotknij opcji Oświetlenie piekarnika i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

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

Wskazówki dotyczące akcesoriów

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

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

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

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

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

Pieczenie

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

Inteligentne pieczenie

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	65-80 *
Kawałki kurczaka	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35
Piers z kaczki	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Blacha uniwersalna	3		190-200	40-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	20-30
Pieczona ryba	Drucziana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

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

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

Gotowe dania mrożone

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

Pieczenie wstępne

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

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

Inteligentne pieczenie



Pieczenie podwójne

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

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





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

Nr	Komora	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	Pieczyno typu 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

Nr	Komora	Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
4	Górna	Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		230-250	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 4		210-230	15-20
	Dolna	Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	1		170-180	25-30

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

Górna

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

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolna

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Holenderski biały chleb	Druciana podstawka, forma do chleba 24 cm	1		170-180	50-60
Babki	Druciana podstawka, blacha do babek drożdżowych	1		160-170	60-70
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		160-170	70-80
Pizza domowa, 1,0-1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190-210	13-18

ECO Termoobieg

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

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

Inteligentne pieczenie

Pieczenie podwójne - tryb Termoobieg Eco

Aby oszczędzić energię, z trybu Termoobieg Eco możesz również korzystać w górnej lub dolnej komorze. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przed pieczeniem.

Górna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Lasagne	Druciana podstawa, naczynie żaroodporne 22-24 cm	4	180-200	30-45
Mrożone frytki z piekarnika	Błacha uniwersalna	4	200-210	25-35
Mrożone kawałki ziemniaków	Błacha uniwersalna	4	200-210	25-35
Pieczona polędwica wołowa	Druciana podstawa + Błacha uniwersalna	4 4	170-180	60-80

Dolna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)
Babki	Druciana podstawa, blacha do babek drożdżowych	1	170-180	60-70
Holenderski biały chleb	Druciana podstawa, forma do chleba 24 cm	1	170-180	50-60
Ziemniaki w mundurkach	Błacha uniwersalna	1	190-200	70-90
Mrożona pizza	Druciana podstawa	1	200-210	25-30

Programy automatyczne

⚠ PRZESTROGA

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

Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 40 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. W instrukcji obsługi można znaleźć kilka przepisów dla programów automatycznych.

Programy automatyczne od 1 do 19 oraz 38 i 39 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie jego postępu. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

Następnie naciśnij przycisk **Czas gotowania**, aby rozpocząć automatyczne przygotowywanie.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawa	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 2	Zapiekanka warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawa	3
		Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 3	Pieczony makaron	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj zapiekankę makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 4	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 5	Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki. Piecz pod przykryciem. Zamieszaj przed podaniem.		
A 6	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 7	Rogaliki	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj rogaliki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 8	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	3
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 9	Podstawa do ciasta owocowego	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
		Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
A 11	Biały chleb	0,6-0,7	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 12	Chleb wieloziarnisty	0,8-0,9	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 13	Bułki	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 14	Owoce z kruszonką	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 15	Babeczki	0,5-0,6	Błacha uniwersalna	3
		Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na uniwersalnej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 16	Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 17	Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 18	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 19	Brownie	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 20	Pieczona polędwica wołowa	0,8-1,3	Druciana podstawka	2
			Błacha uniwersalna	1
Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.				
A 21	Wolno pieczona pieczeń wołowa	0,8-1,3	Druciana podstawka	2
			Błacha uniwersalna	1
Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.				
A 22	Pieczone w ziołach kotlety jagnięce	0,4-0,9	Druciana podstawka	4
			Błacha uniwersalna	1
Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawce.				
A 23	Udo jagnięce z kością	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
			Błacha uniwersalna	1
Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.				
A 24	Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką	0,8-1,3	Druciana podstawka	3
			Błacha uniwersalna	2
Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.				
A 25	Żeberka wieprzowe	0,8-1,3	Druciana podstawka	3
			Błacha uniwersalna	3
Umieść żeberka wieprzowe na podstawie.				

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 26	Kurczak, cały	1,0-1,5	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść na podstawie piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.				
A 27	Pierś z kurczaka	0,5-1,0	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawie.				
A 28	Udko z kurczaka	0,5-1,0	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawie.				
A 29	Pierś z kaczki	0,3-0,8	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
Umieść piersi z kaczki na podstawie tłuszczem ku górze. Pierwsze ustawienie to średni, a drugie ustawienie to średni-dobrze wysmażony poziom przypieczenia.				
A 30	Filet z pstrąga, pieczony	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	4
			Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry.	
A 31	Pstrąg	0,3-0,8	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawie obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.				

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 32	Sola	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	3
			Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię.	
A 33	Filet z łososia	0,3-0,8	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawie skórą ku górze.				
A 34	Pieczone warzywa	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	4
			Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze uniwersalnej.	
A 35	Pieczone połówki ziemniaków	0,5-1,0	Blacha uniwersalna	3
			Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.	
A 36	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	3
			Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.	
A 37	Mrożone kawałki ziemniaków	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	3
			Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze uniwersalnej.	
A 38	Mrożona pizza	0,3-0,8	Druciana podstawka	3
			Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście.	

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 39	Pizza domowa	0,8-1,3	Blacha uniwersalna	2
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 40	Wyrastanie ciasta	0,3-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku podstawki. Pierwsze ustawienie służy do przygotowywania ciasta na pizzę i ciasta, a drugie ustawienie do przygotowywania ciasta chlebowego.		

Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 10 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania. Można używać tylko dolnej lub górnej komory, albo górnej i dolnej komory jednocześnie.

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

Wszystkie programy automatyczne pieczenia podwójnego obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie postępu wstępnego podgrzewania.

Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie naciśnij przycisk **Czas gotowania**, aby rozpocząć automatyczne przygotowywanie.

OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Górna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 1	Zapiekanek ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
		Przygotuj świeżą zapiekanek ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 2	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
		Przygotuj domową lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 3	Udka z kurczaka	0,5-1,0	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	4
Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.				

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 4	Pieczone połówki ziemniaków	0,5-1,0	Blacha uniwersalna	4
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
A 5	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,8	Blacha uniwersalna	4
Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.				

2. Dolna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 1	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	1
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
A 2	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	1
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	1
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 4	Mrożona pizza	0,3-0,8	Druciana podstawka	1
		Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście.		
A 5	Domowa pizza	0,8-1,3	Blacha uniwersalna	1
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

3. Tryb dwukomorowy

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

PRZESTROGA

Wentylator i grzałka w komorze, która nie jest używana, mogą pracować w celu zapewnienia odpowiedniej wydajności i najlepszych rezultatów pieczenia. Nieużywanej komory nie można używać inaczej niż zgodnie z jej przeznaczeniem.










Inteligentne pieczenie

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	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	23-28
		3		155	25-35
		1+3		155	30-35
Krucze ciasto	Blacha uniwersalna + Blacha uniwersalna	1+3		140	30-35
Biszkopt beztłuszczowy	Druciana podstawka + Sprężynowa forma do ciasta (Powlekane na czarno, Ø 26 cm)	2		160	30-35
		2		160	35-40
		1+4		155	40-45
Szarlotka	Druciana podstawka + 2 Sprężynowe formy do ciasta * (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	2, ustawione po przekątnej		160	70-80
	Blacha uniwersalna + Druciana podstawka + 2 Sprężynowe formy do ciasta ** (Powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80-90

* 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 Large Grill (Duży grill).

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

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

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	3 1		200	65-80 *

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Zapiekanka ziemniaczana

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

Zapiekanka warzywna

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

Inteligentne pieczenie

Lasagne

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

Szarlotka

- Składniki**
- **Ciasto** 275 g mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
 - **Nadzienie:** 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, $\frac{1}{2}$ łyżki cynamonu, 50 g rodzynków bez pestek, 2 łyżki bułki tartej
- Instrukcje** Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min. Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj $\frac{3}{4}$ ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki). Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczki. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć. Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

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

Instrukcje Aby zrobić ciasto, umieść mąkę, masło i jajko do miski, a następnie mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta i odstaw do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietaną, śmietaną crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Owoce z kruszonką

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

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

Pizza domowa

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

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

Pieczona połówka wołowa

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

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

Inteligentne pieczenie

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

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

Żeberka wieprzowe

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

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie piekarnika ułatwia tę czynność.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Wnętrze piekarnika

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

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

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 uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

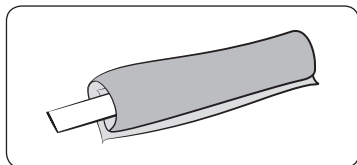
Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

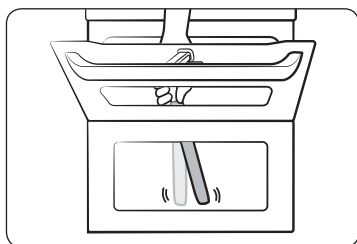
Zdemontowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprzodzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegiem. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200 °C.

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

Drzwiczki



1. Przywiąż mokrą szmatkę do patyczka.

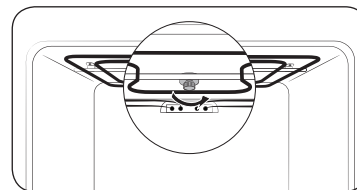


2. Pod drzwiami umieść ręcznik.
3. Wyczyść drzwi.
4. Nałóż detergent na szmatkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj pozostałości płynu i piany suchą szmatką.

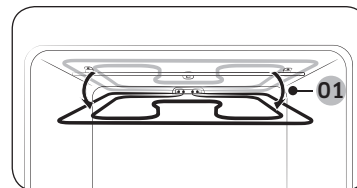
PRZESTROGA

Nie zdejmuj drzwiczek przed rozpoczęciem czyszczenia.

Sufit (tylko niektóre modele)

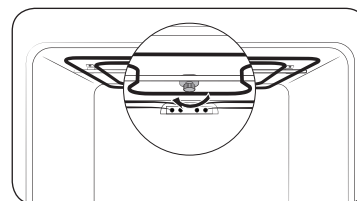


1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.



01 Ok. 12°

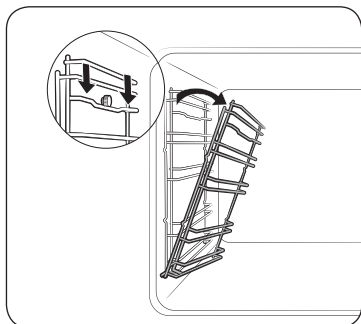
2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.



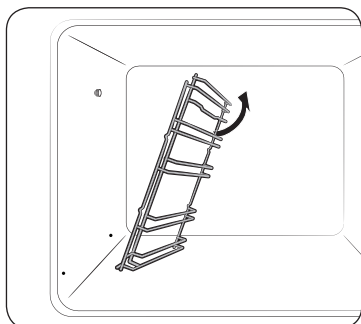
3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Konserwacja

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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



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

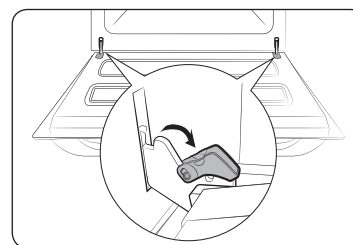
UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

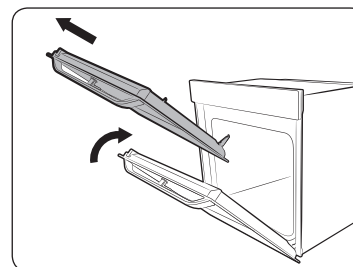
Zdejmowanie drzwiczek

OSTRZEŻENIE

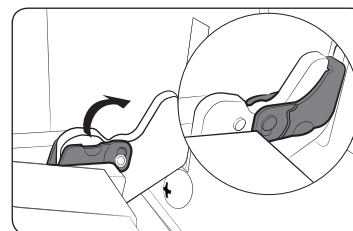
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



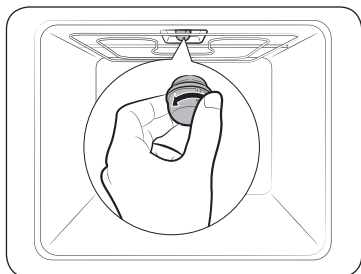
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.



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

Wymiana

Żarówki

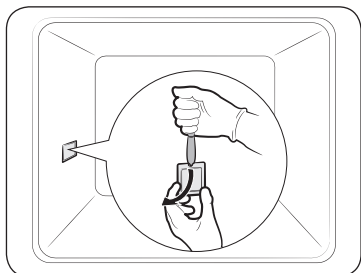


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Boczne oświetlenie piekarnika



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

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja.• Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz.• Jeśli ustawiono funkcję blokady.	<ul style="list-style-type: none">• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.• Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.• Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none">• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli pieczenie trwa długo.• Jeśli wentylator chłodzący nie działa.• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji.• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka.	<ul style="list-style-type: none">• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.• Zachowaj odstępny zgodnie z instrukcją instalacji produktu.• Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	<ul style="list-style-type: none">• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	<ul style="list-style-type: none">• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.

Rozwiązywanie problemów

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

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury. 	<ul style="list-style-type: none"> Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka. 	<ul style="list-style-type: none"> Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.
Tryb pieczenia podwójnego nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli separator nie jest umieszczony prawidłowo. 	<ul style="list-style-type: none"> Umieść separator prawidłowo i użyj funkcji.
Tryb pojedynczej komory nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli separator jest umieszczony w piekarniku. 	<ul style="list-style-type: none"> Wyjmij separator i użyj funkcji.
Wentylator w komorze, która nie jest używana w trybie pieczenia podwójnego, pracuje (lub temperatura w komorze jest wysoka).	<ul style="list-style-type: none"> Wentylator i grzałka w komorze, która nie jest używana, mogą pracować w celu zapewnienia odpowiedniej wydajności i najlepszych rezultatów pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

Kody informacyjne

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

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

Rozwiązywanie problemów

Kod	Znaczenie	Działanie
-dC-	Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.	Nie można wyjmować separatora podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none"> • Poniżej 105 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny 	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Parametry techniczne

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

Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Obudowa	595 × 595 × 570 mm
Pojemność		75 litrów
Waga	Netto	42,0 kg
Napięcie		230-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3650-3950 W

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV75N7646RB / NV75N7646RS / NV75N7626RB
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)	81,6
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	1,05 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	0,71 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)	75 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Masa urządzenia (M)	42,0 kg

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

Notatki

Notatki

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800-SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support



DG68-01056E-00