

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75K5541RS / NV75K5541RB / NV75K5541BS /
NV75K5541BB



SAMSUNG

Spis treści

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Korzystanie z instrukcji | 3 | Inteligentne pieczenie | 24 |
| W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: | 3 | Pieczenie ręczne | 24 |
| Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa | 3 | Programy automatyczne | 29 |
| Ważne środki bezpieczeństwa | 3 | Potrawy testowe | 33 |
| Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) | 6 | Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych | 34 |
| Funkcja automatycznego oszczędzania energii | 6 | Konserwacja | 37 |
| Instalacja | 6 | Czyszczenie | 37 |
| Elementy | 6 | Wymiana | 41 |
| Zasilanie | 7 | Rozwiązywanie problemów | 41 |
| Zabudowa w szafce | 8 | Punkty kontrolne | 41 |
| Przed rozpoczęciem | 10 | Kody informacyjne | 43 |
| Ustawienia początkowe | 10 | Dodatek | 44 |
| Zapach nowego piekarnika | 10 | Tabela z danymi produktu | 44 |
| Inteligentny mechanizm zabezpieczający | 10 | | |
| Akcesoria | 10 | | |
| Tryb pieczenia podwójnego | 12 | | |
| Obsługa | 12 | | |
| Panel sterowania | 12 | | |
| Częste ustawienia | 13 | | |
| Tryby pieczenia (oprócz trybu Grill) | 16 | | |
| Tryby pieczenia (Grill) | 18 | | |
| Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego | 19 | | |
| Zatrzymywanie pieczenia | 20 | | |
| Funkcja specjalna | 21 | | |
| Programy automatyczne | 21 | | |
| Czyszcz. parą | 22 | | |
| Minutnik | 23 | | |
| Włączanie/wyłączanie dźwięku | 23 | | |

Korzystanie z instrukcji

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Ważne środki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.
Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

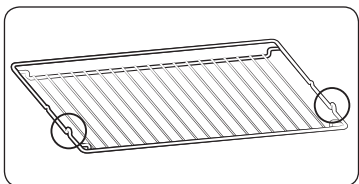
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

PRZESTROGA: Należy nadzorować proces gotowania.

Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

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

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



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

⚠ PRZESTROGA

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

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

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

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

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

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

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

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

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

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

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

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

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

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

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

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

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

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

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

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

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

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

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

W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.

Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.

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

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

Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

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

OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

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

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 wyłączone po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Instalacja

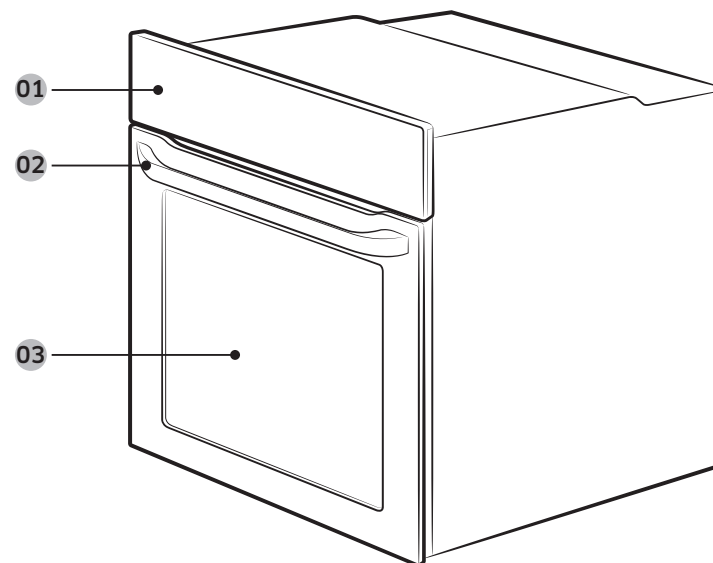
▲ OSTRZEŻENIE

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 Drzwiczki

Aksesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca drucziana *



Blacha do pieczenia *



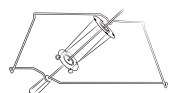
Blacha uniwersalna *



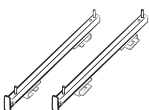
Głęboka blacha *



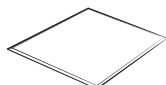
Rożen *



Rożen i przyrząd do szaszłyków *



Prowadnica teleskopowa *

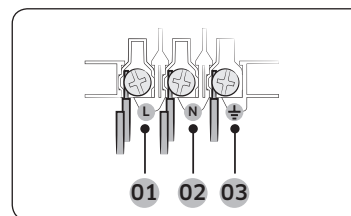


Separator

UWAGA

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

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.

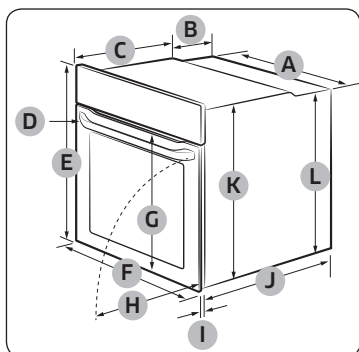
Instalacja

Zabudowa w szafce

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

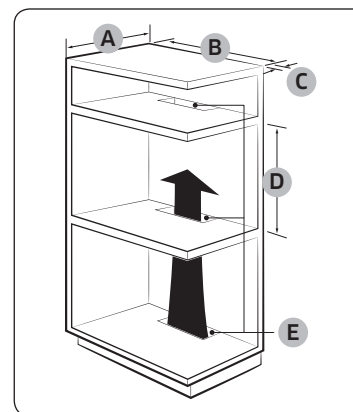
Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

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

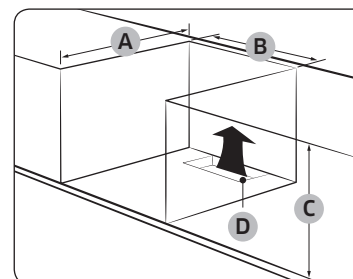


Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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



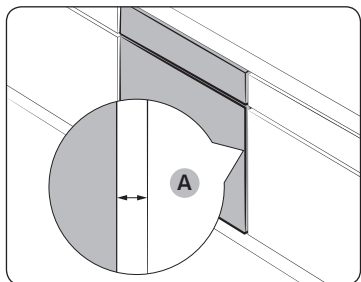
Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

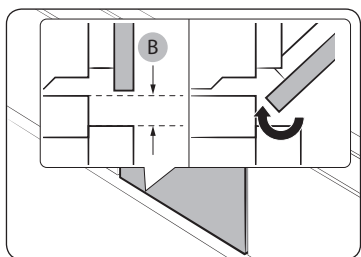
UWAGA

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

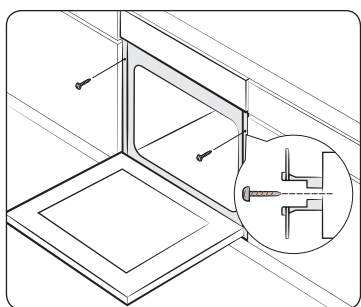
Montaż piekarnika



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



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



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

Po zakończeniu instalacji usuń folię ochronną, taśmę i inne materiały opakowania, a następnie wyjmij dołączone akcesoria z wnętrza piekarnika. Aby wyjąć piekarnik z szafki, 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

Ustawienia początkowe

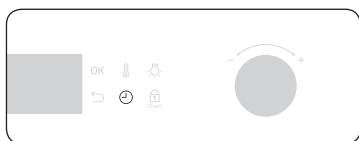
Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.




1. Gdy wartość godzin miga, przekręć pokrętkę wartości (po prawej stronie), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do wartości minut.



2. Gdy wartość minut miga, przekręć pokrętkę wartości, 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.

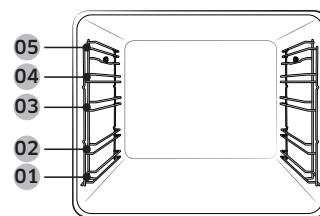
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchom piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

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, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

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

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Druciana podstawka | Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu. |
| Wkładana taca druciana * | Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika. |
| Blacha do pieczenia * | Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia. |
| Blacha uniwersalna * | Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia. |
| Głęboka blacha * | Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia. |
| Rożen * | Rożen służy do grillowania pożywienia, na przykład kurczaków. Używać rożna tylko w trybie pojedynczej komory na poziomie 4, gdzie znajduje się uchwyt. Aby 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 zaostrozonym końcem do tyłu i delikatnie pchaj, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi opierać się na elemencie w kształcie litery „V”. (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt.5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki. <p>▲ OSTRZEŻENIE</p> <p>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.</p> |
| 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. |

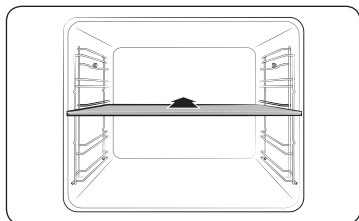
UWAGA

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

Przed rozpoczęciem

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.

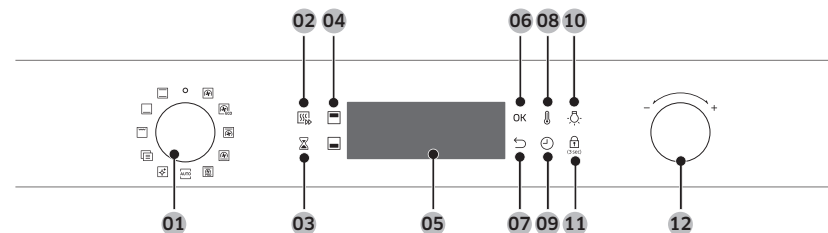
UWAGA

Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od przepisu. Więcej informacji można znaleźć w części Zasady przygotowywania potraw 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 Przełącznik trybów | Przekręcenie wybiera tryb pieczenia lub funkcję. |
| 02 Szybkie podgrzewanie | Funkcja szybkiego podgrzewania szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. <ul style="list-style-type: none">Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania.Dostępne tylko w trybie pojedynczej komory. (Termoobieg, Konwencjonalny, Podgrzewanie od góry + termoobieg, Podgrzewanie od dołu + termoobieg)Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100 °C. |
| 03 Minutnik | Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia. |
| 04 Górna/dolna komora | Wskaźniki włączają się po umieszczeniu separatora. Można wybrać górną lub dolną komorę dla przepisu. |
| 05 Wyświetlacz | Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach. |
| 06 OK | Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień. |
| 07 Wstecz | Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego. |
| 08 Temperatura | Służy do ustawiania temperatury. |
| 09 Czas pieczenia | Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia. |

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 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. |
| 11 Blokada rodzicielska | Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Blokadę można wyłączyć, obracając pokrętkę wyboru trybu do pozycji Wył.. Przytrzymanie przez 3 sekundy powoduje aktywowanie, a przytrzymanie przez 3 sekundy po raz kolejny powoduje dezaktywowanie panelu sterowania. |
| 12 Pokrętko wartości | Pokrętko wartości umożliwia: <ul style="list-style-type: none"> • Ustawienie czasu lub temperatury pieczenia. • Wybranie pozycji w menu najwyższego poziomu: Czyszczenie, Pieczenie automatyczne, Funkcja specjalna lub Grill. • Wybranie rozmiaru porcji dla programów automatycznych. |

UWAGA

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

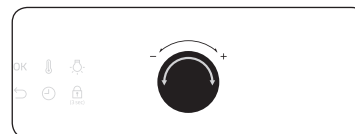
Częste ustawienia

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.

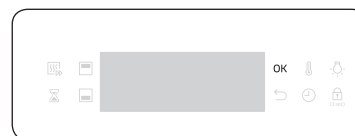
Temperatura



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.




2. Obróć pokrętko wartości, aby ustawić żądaną 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  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.


Obsługa

Czas pieczenia




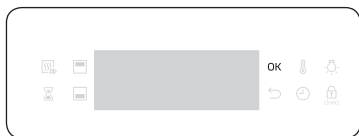
1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję.



2. Naciśnij przycisk , a następnie przekręć pokrętło wartości, aby ustawić czas do 23 godzin i 59 minut.




3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk  i użyj pokrętła wartości, 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  i wykonaj powyższe czynności.

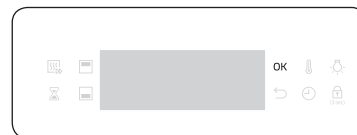
Czas zakończenia



1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby ustawić tryb lub funkcję.




2. Naciśnij dwukrotnie  i przekręć pokrętło wartości, 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  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 |
|----------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|

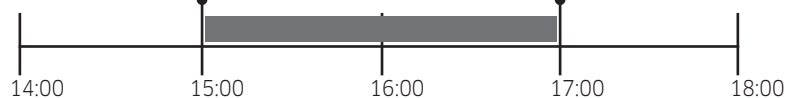
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



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.

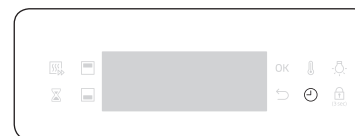



⚠ PRZESTROGA

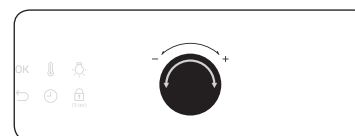
- Funkcja Opóźnione zakończenie nie jest dostępna w trybie pieczenia podwójnego.
- Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.


Kasowanie czasu pieczenia.

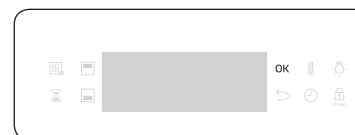
Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



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



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas pieczenia na „00:00”. Można też po prostu nacisnąć przycisk .



3. Naciśnij przycisk **OK**.

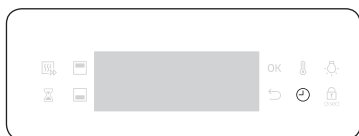
UWAGA


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

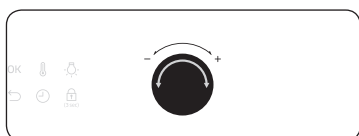
Obsługa


Kasowanie czasu zakończenia

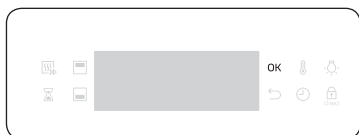
Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwi ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



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



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Można też po prostu nacisnąć przycisk .



3. Naciśnij przycisk **OK**.

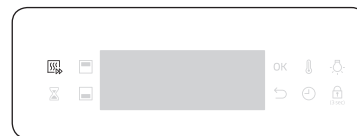
UWAGA



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

Tryby pieczenia (oprócz trybu Grill)




1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe informacje 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.



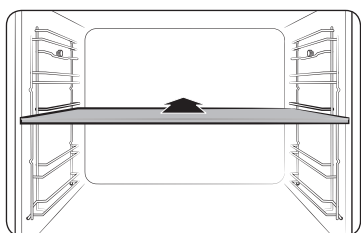
Piekarnik rozgrzewa się z wyświetloną ikoną , do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania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

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

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.

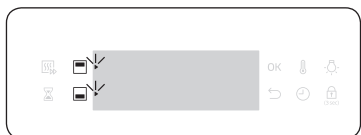




1. Aby podzielić komorę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3.



2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia.

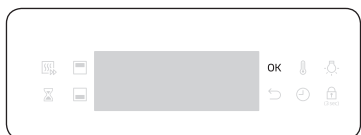
Dostępne do wyboru dla górnej komory są tryby: Grill, Termoobieg oraz Podgrzewanie od góry + termoobieg. Dla dolnej komory dostępne są tryby: Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + termoobieg oraz Podgrzewanie od dołu.



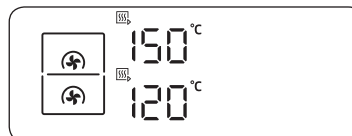
3. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną komorę, lub przycisk , aby wybrać dolną komorę.


Ikona ► pokaże się na wybranej komorze.

4. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w części **Częste ustawienia**.



5. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.






Piekarnik rozgrzewa się z wyświetloną ikoną  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 Zasady przygotowywania potraw w niniejszej instrukcji obsługi.

Tryby pieczenia (oprócz trybu Grill)

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 | * 30-250 | 40-250 | 40-250 | 170 |
| | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie. | | | |
|  Tryb konwencjonalny | * 30-250 | – | – | 200 |
| | Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań. | | | |
|  Podgrzewanie od góry + termoobieg | * 40-250 | 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 lasanii). | | | |

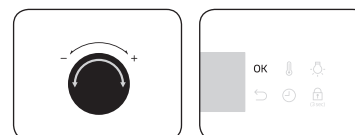
Obsługa

| Tryb | Zakres temperatur (°C) | | | Sugerowana temperatura (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|---------|--------------------------------------------|
| | Tryb pojedynczej komory | Tryb dwóch komór | | |
| | | Górna | Dolna | |
|  Podgrzewanie od dołu + termoobieg | * 40-250 | - | 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 | - | 100-230 | Tryb pojedynczej komory: 190 Dolna: 170 |
| 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. | | | | |
|  Eco Termoobieg | 30-250 | - | - | 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 Tryb Eco Termoobieg służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1 | | | | |

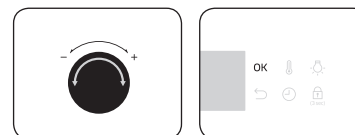
Tryby pieczenia (Grill)



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



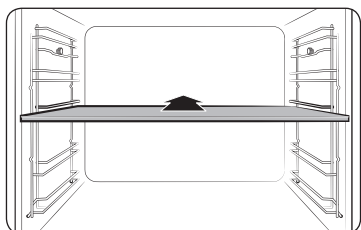
2. Użyj pokrętki wyboru trybu, aby wybrać pozycję **Duży grill (G 1)** lub **Grill ekologiczny (G 2)**, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



3. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Tryb pieczenia podwójnego

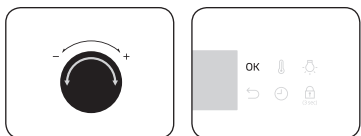
Tryb pieczenia podwójnego jest przydatny do oszczędzania energii podczas grillowania małych porcji. Domyślnie opcja dużego grilla jest dostępna tylko dla górnej komory, ponieważ piekarnik korzysta tylko z górnego elementu grzejnego.



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



2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję . Domyślnie tylko pozycja **Duży grill (G 1)** jest wybierana automatycznie.



3. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

Tryby pieczenia (Grill)

| Tryb | | Zakres temperatur (°C) | | | Sugerowana temperatura (°C) |
|------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|-----------------------------|
| | | Tryb pojedynczej komory | Tryb dwóch komór | | |
| | | | Górna | Dolna | |
| G 1 | Duży grill | 100-270 | 200-250 | - | 240 |
| | | Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek). | | | |
| G 2 | Grill ekologiczny | 100-270 | - | - | 240 |
| | | Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem. | | | |

Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego

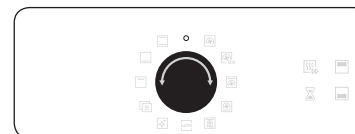
Można używać jednocześnie górnej i dolnej komory do różnych operacji pieczenia. W trybie pieczenia podwójnego zakres temperatur jednej komory zależy od ustawień temperatury drugiej komory. Na przykład możliwość smażenia w górnej komorze będzie ograniczona pod względem temperatury przez operację wykonywaną 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 |

Obsługa

| 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 |

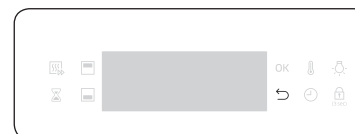
Zatrzymywanie pieczenia




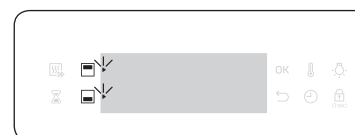
Podczas pieczenia przekręć pokrętko wyboru trybu do pozycji „0”. Piekarnik wyłączy się w ciągu kilku sekund. Dzieje się tak dlatego, że aby uniknąć przyjęcia nieprawidłowych poleceń, piekarnik czeka przez kilka sekund, aby umożliwić poprawienie wyboru.




Zatrzymywanie pieczenia w pojedynczej komorze

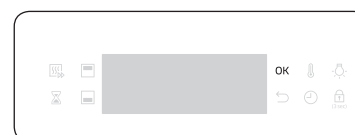
Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją, aby zatrzymać pieczenie w trybie pieczenia podwójnego.



1. Naciśnij , aby zatrzymać pieczenie.



2. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną komorę, lub przycisk , aby wybrać dolną komorę. Ikona  będzie migać na wybranej komorze.




3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik zatrzyma pieczenie w wybranej komorze.

Funkcja specjalna

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

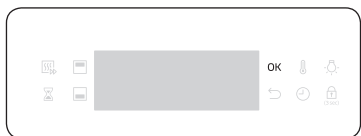


1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby wybrać funkcję, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlona domyślna temperatura.

3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w części **Częste ustawienia**.




4. Naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić funkcję.

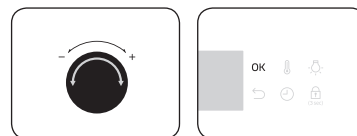
| Tryb | | Zakres temperatur (°C) | Sugerowana temperatura (°C) | Zalecenia |
|------|--------------------------|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| F 1 | Utrzymywanie temperatury | 40-100 | 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. |

Programy 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. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



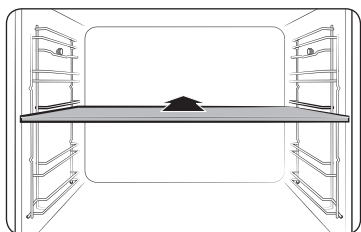
3. Przekręć pokrętkę wartości, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wag zależy od programu.
4. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

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 pieczenia**, aby rozpocząć automatyczne przygotowywanie.
- Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** w niniejszej instrukcji obsługi.

Obsługa

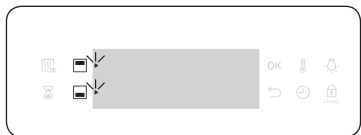
Tryb pieczenia podwójnego





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



2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję **AUTO**.



3. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną komorę, lub przycisk , aby wybrać dolną komorę. Ikona ► pokaże się na wybranej komorze.



4. Przekręć pokrętkę wartości, aby wybrać program dla górnej komory, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



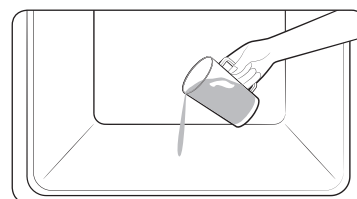
5. Przekręć pokrętkę wartości, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wag zależy od programu.
6. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

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


Czyszcz. parą

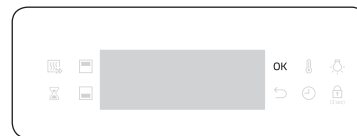
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego. Pozostały czas wyświetla się na ekranie w czasie tego procesu.



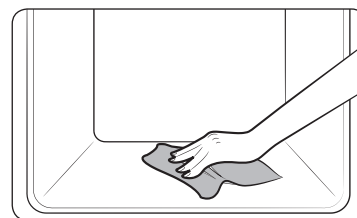
1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.



2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



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



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

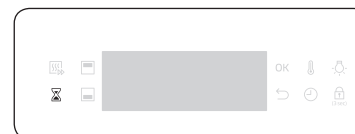
Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.

📖 UWAGA

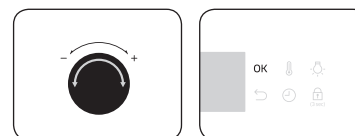
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie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

Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .

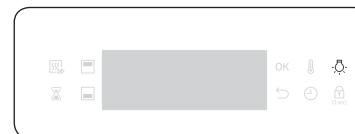


2. Przekręć pokrętkę wartości, aby ustawić czas, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

📖 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, dotknij opcji Oven Light (Oświetlenie piekarnika) i przytrzymaj ją przez 3 sekundy.
- Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie dotknij opcji Oven Light (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.

📄 UWAGA

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













Wskazówki dotyczące akcesoriów




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

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






Pieczenie ciast




W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

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

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

Pieczenie

| Potrawa | 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 |

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

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu

Inteligentne pieczenie

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 | Druciana podstawka | 5 | | 270 | 2-4 |
| Tosty z serem | Blacha uniwersalna | 4 | | 200 | 4-8 |
| Wołowina | | | | | |
| Stek* | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 | | 240-250 | 15-20 |
| | | 1 | | | |
| Hamburgery* | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 | | 250-270 | 13-18 |
| | | 1 | | | |
| Wieprzowina | | | | | |
| Kotlety wieprzowe | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 | | 250-270 | 15-20 |
| | | 1 | | | |
| Kiełbaski | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 | | 260-270 | 10-15 |
| | | 1 | | | |
| Drób | | | | | |
| Kurczak, pierś | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 | | 230-240 | 30-35 |
| | | 1 | | | |
| Kurczak, udko | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 | | 230-240 | 25-30 |
| | | 1 | | | |

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

Gotowe dania mrożone

| Potrawa | Akcesoria | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|------------------------------------|-----------------------------------------|--------|------------------|------------------|------------|
| Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg | Druciana podstawka | 3 | | 200-220 | 15-25 |
| Mrożona lasania | 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 | | 190-200 | 10-15 |
| | | 1 | | | |
| Mrożone paluszki rybne | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 3 | | 190-200 | 15-25 |
| | | 1 | | | |
| 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 | Aksesoria | 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 | 70-90 | 2-3 |

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 pieczeniem.

Możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania i/lub temperaturę.

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

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

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolna

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

Programy automatyczne

Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 40 programów automatycznych do podgrzewania, pieczenia 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 postępu wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzewania. Następnie naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, 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 podstawka | 3 |
| | | Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania, umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 2 | Zapiekanka warzywna | 0,8-1,2 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Przygotuj świeżą zapiekankę warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania, umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 3 | Pieczony makaron | 1,2-1,5 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Przygotuj zapiekankę makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 4 | Lasagne | 1,0-1,5 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść potrawę na środku tacy. | | |

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom |
|------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| A 5 | Ratatouille | 1,2-1,5 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść potrawę na środku tacy. 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. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść formę na środku tacy. | | |
| A 7 | Rogaliki | 0,3-0,4 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | Przygotuj rogaliki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania włóż blachę. | | |
| 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. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania włóż blachę. | | |
| A 9 | Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Druciana podstawka | 2 |
| | | Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 10 | Biały chleb | 0,6-0,7 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 11 | Chleb wieloziarnisty | 0,8-0,9 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzewania umieść potrawę na środku tacy. | | |

Inteligentne pieczenie

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom |
|------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| A 12 | Bułki | 0,3-0,5 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę. | | |
| A 13 | 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 usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 14 | Babeczki | 0,5-0,6 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | Umieść babeczki (średnica 5-6 cm) na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę. | | |
| A 15 | 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 usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy. | | |
| A 16 | Babki | 0,7-0,8 | Druciana podstawka | 2 |
| | | Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy. | | |
| A 17 | 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 usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy. | | |
| A 18 | Podstawa do ciasta owocowego | 0,4-0,5 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy. | | |

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| A 19 | Brownie | 0,7-0,8 | Druciana podstawka | 3 |
| | | Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 20 | Pieczona połówka wołowa | 0,9-1,1 | Druciana podstawka | 2 |
| | | 1,1-1,3 | + blacha uniwersalna | 1 |
| Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce tłuszczem ku górze. | | | | |
| A 21 | Wolno gotowana pieczeń wołowa | 0,9-1,1 | Druciana podstawka | 2 |
| | | 1,1-1,3 | + blacha uniwersalna | 1 |
| Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej podstawce tłuszczem ku górze. | | | | |
| A 22 | Kotlety z baraniny | 0,4-0,6 | Druciana podstawka | 4 |
| | | 0,6-0,8 | + blacha 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 |
| | | 1,5-2,0 | + blacha uniwersalna | 1 |
| Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce. | | | | |
| A 24 | Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką | 0,8-1,0 | Druciana podstawka | 3 |
| | | 1,0-1,2 | + blacha uniwersalna | 1 |
| Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawce tłuszczem ku górze. | | | | |
| A 25 | Żeberka wieprzowe | 0,8-1,0 | Druciana podstawka | 3 |
| | | 1,0-1,2 | + blacha uniwersalna | 1 |
| Umieść żeberka wieprzowe na drucianej podstawce. | | | | |
| A 26 | Kurczak, cały | 0,9-1,1 | Druciana podstawka | 2 |
| | | 1,1-1,3 | + 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. | | | | |

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom |
|------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| A 27 | Kurczak, pierś | 0,4-0,6 | Druciana podstawka | 4 |
| | | 0,6-0,8 | + blacha uniwersalna | 1 |
| | | Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawie. | | |
| A 28 | Udka kurczaka | 0,6-0,8 | Druciana podstawka | 4 |
| | | 0,8-1,0 | + blacha uniwersalna | 1 |
| | | Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na blasze. | | |
| A 29 | Pierś z kaczki | 0,3-0,4 | Druciana podstawka | 4 |
| | | 0,4-0,5 | + 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 | 0,3-0,5 | Blacha uniwersalna | 4 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry. | | |
| A 31 | Pstrąg | 0,3-0,5 | Druciana podstawka | 4 |
| | | 0,5-0,7 | + blacha uniwersalna | 1 |
| | | Oplucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawie obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą. | | |
| A 32 | Sola | 0,3-0,5 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię. | | |
| A 33 | Filet z łososia | 0,4-0,6 | Druciana podstawka | 4 |
| | | 0,6-0,8 | + blacha uniwersalna | 1 |
| | | Oplucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawie skórą ku górze. | | |

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom |
|------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| A 34 | Pieczone warzywa | 0,4-0,6 | Blacha uniwersalna | 4 |
| | | 0,6-0,8 | | |
| | | Oplucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze. | | |
| A 35 | Pieczone półówki ziemniaków | 0,6-0,8 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | 0,8-1,0 | | |
| | | Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na półówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. | | |
| A 36 | Mrożone frytki z piekarnika | 0,3-0,5 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze. | | |
| A 37 | Mrożone kawałki ziemniaków | 0,3-0,5 | Blacha uniwersalna | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze. | | |
| A 38 | Mrożona pizza | 0,3-0,6 | Druciana podstawka | 3 |
| | | 0,6-0,9 | | |
| | | Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku tacy drucianej. 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 | 0,8-1,0 | Blacha uniwersalna | 2 |
| | | 1,0-1,2 | | |
| | | Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania włóż blachę. | | |
| A 40 | Fermentacja ciasta drożdżowego | 0,5-0,6 | Druciana podstawka | 2 |
| | | 0,7-0,8 | | |
| | | 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 podgrzewania, pieczenia i wypiekania. Można używać tylko dolnej lub górnej komory, albo górnej i dolnej komory jednocześnie.

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

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

Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

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

▲ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Aksesoria | Poziom |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|
| Górna | | | | |
| A 1 | Zapiekanka ziemniaczana | 1,0-1,5 | Druciana podstawka | 4 |
| | | Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 2 | Lasagne | 1,0-1,5 | Druciana podstawka | 4 |
| | | Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 3 | Udka z kurczaka | 0,6-0,8 | Druciana podstawka + blacha uniwersalna | 4 |
| | | 0,8-1,0 | | |
| Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce. | | | | |
| A 4 | Pieczone półki ziemniaków | 0,6-0,8 | Blacha uniwersalna | 4 |
| | | 0,8-1,0 | | |
| Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na półki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. | | | | |

| Kod | Potrawa | Waga (kg) | Akcesoria | Poziom |
|--------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------|
| A 5 | Mrożone frytki z piekarnika | 0,3-0,5 | Blacha uniwersalna | 4 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze. | | |
| Dolna | | | | |
| 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 usłyszaniu sygnału podgrzania umieść formę na środku tacy. | | |
| 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 usłyszaniu sygnału podgrzania włóż blachę. | | |
| 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 usłyszaniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku tacy. | | |
| A 4 | Mrożona pizza | 0,3-0,6 | Druciana podstawka | 1 |
| | | 0,6-0,9 | | |
| | | Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania włóż podstawkę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pieczenia cienkiej, włoskiej pizzy, a drugie ustawienie pieczenia do pizzy na grubym cieście. | | |
| A 5 | Pizza domowa | 0,8-1,0 | Blacha uniwersalna | 1 |
| | | 1,0-1,2 | | |
| | | Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszaniu sygnału podgrzania włóż blachę. | | |

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

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

| Rodzaj żywności | Akcesoria | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------|------------------|------------|
| Małe ciasta | Blacha uniwersalna | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 2 | | 165 | 28-33 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Kruche ciasto | Blacha uniwersalna + blacha uniwersalna | 1+4 | | 140 | 28-33 |
| Biszkopt beztłuszczowy | Taca druciana + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, ø 26 cm) | 2 | | 160 | 35-40 |
| | | 2 | | 160 | 35-40 |
| | | 1+4 | | 155 | 45-50 |
| Szarlotka | Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta *(powlekane na czarno, ø 20 cm) | 1, ustawiona po przekątnej | | 160 | 70-80 |
| | Blacha uniwersalna + podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta *(powlekane na czarno, ø 20 cm) | 1+3 | | 160 | 80-90 |

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

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

Inteligentne pieczenie

2. Grillowanie

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

| Rodzaj żywności | Aksesoria | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|------------------|--------------------------------|
| Tosty z białego pieczywa | Druciana podstawka | 5 | | 270 (maks.) | 1-2 |
| Burgery wołowe* (12 szt.) | Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel) | 4 1 | | 270 (maks.) | Pierwszy 15-18 Drugi 5-8 |

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

3. Pieczenie

| Rodzaj żywności | Aksesoria | Poziom | Typ podgrzewania | Temperatura (°C) | Czas (min) |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------|------------------|------------|
| Cały kurczak* | Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel) | 3 1 | | 205 | 80-100 |

* 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 muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek

Instrukcje Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów. Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

Składniki 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku

Instrukcje Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

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 cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 minut. 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 bardzo drobnego cukru białego, 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. Polej jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć. Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Inteligentne pieczenie

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, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Owoce z kruszonką

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

Pieczona polędwica wołowa

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

Pieczone 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

▲ OSTRZEŻENIE

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

Wnętrze piekarnika

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

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

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.

Aksesoria

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)

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

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

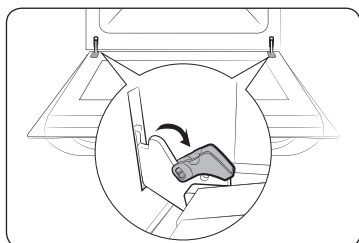
Konserwacja

Drzwiczki

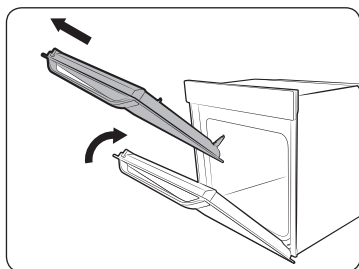
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

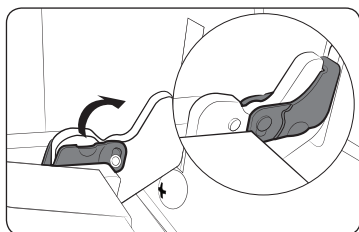
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



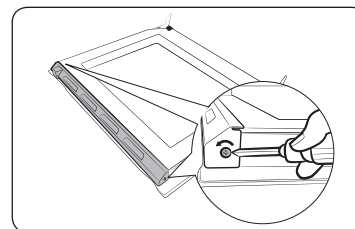
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



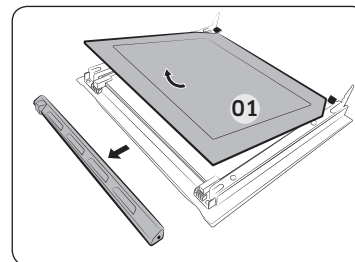
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepliły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

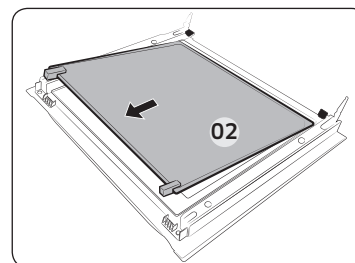
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3-4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



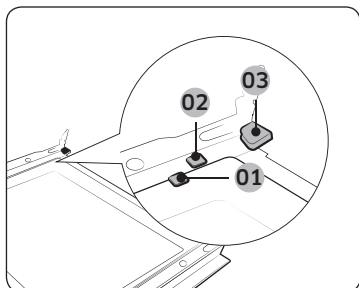
1. Za pomocą śrubokręta odkręć śruby w lewym i prawym rogu.



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



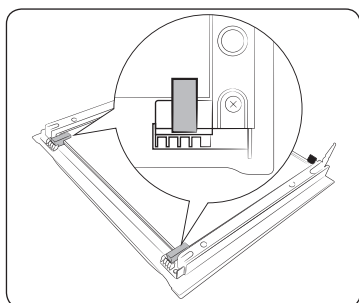
4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



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

6. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:

- Włóż szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzaski mocujące 3 w tej kolejności.

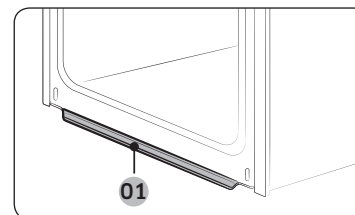


- 7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
- 8. Wykonaj kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Zbiornik na wodę



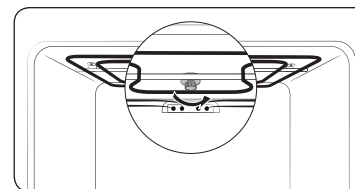
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

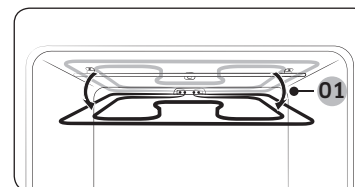
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Sufit (tylko niektóre modele)

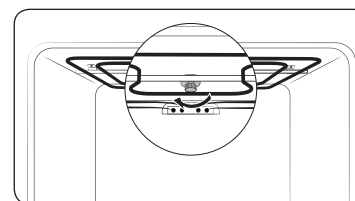


- 1. Obniż grzałkę. W tym celu obróć okrągłą nakrętkę odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, przytrzymując grzałkę. Grzałka nie jest zdejmowaną częścią. Nie obniżaj grzałki siłą.



01 Około 12°

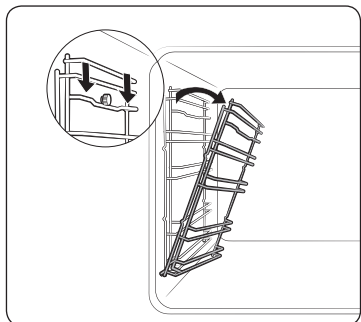
- 2. Wyczyść sufit piekarnika wodą z mydłem i czystą szmatką.



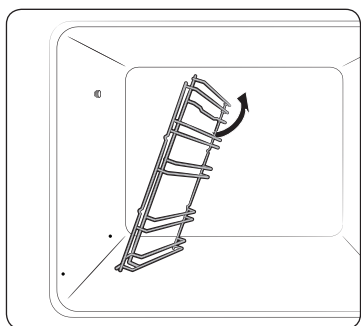
- 3. Po zakończeniu umieść grzałkę z powrotem na miejscu i obróć okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Konserwacja

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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

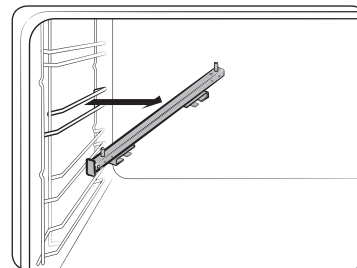


2. Pociągnij i wyjmij dolną krawędź lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdemontuj prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu zamontuj prowadnice boczne, wykonując kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności.

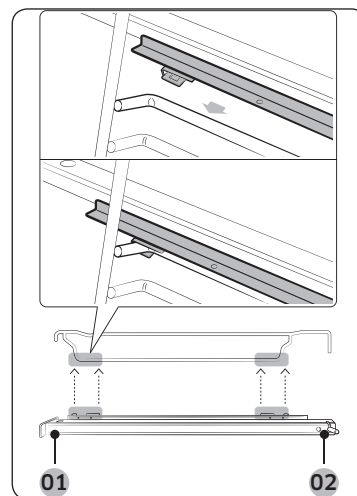
UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Prowadnice teleskopowe (tylko niektóre modele)



1. Delikatnie naciśnij górną krawędź prowadnicy na lewej prowadnicy bocznej i zdejmij ją w kierunku wskazanym przez strzałkę.
2. Powtórz powyższą czynność na prawej prowadnicy bocznej, aby zdjąć prawą prowadnicę.
3. Wyczyść lewą i prawą prowadnicę teleskopową, używając wody z mydłem i ściereczki.



4. Po zakończeniu czyszczenia włóż obie prowadnice teleskopowe, wykonując kroki 1-2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności. Upewnij się, że przedni i tylny zacisk prowadnicy są dopasowane do prowadnicy bocznej.

UWAGA

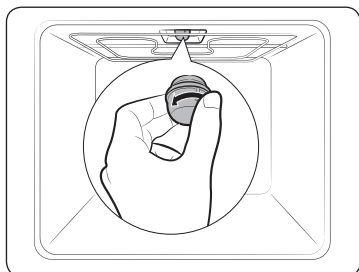
Zalecamy montaż prowadnicy teleskopowej na poziomie 2 prowadnicy bocznej.

01 Przód

02 Tył

Wymiana

Żarówki

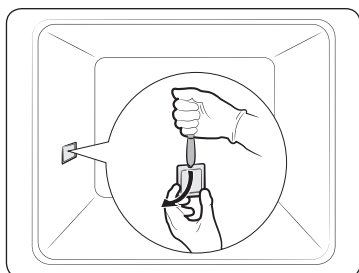


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

▲ 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 bocznej oświetlenia piekarnika jedną ręką i użyj płaskiego i ostrego narzędzia, takiego jak nóż kuchenny, aby zdjąć osłonę w sposób przedstawiony na ilustracji.
2. Wymień lampkę boczną piekarnika.
3. Zamontuj osłonę oświetlenia.

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

| Problem | Przyczyna | Działanie |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Nie można prawidłowo naciskać przycisków. | • Jeśli między przyciski dostała się obca substancja | • Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. |
| | • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz | • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. |
| | • Jeśli ustawiono funkcję blokady | • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona. |
| Czas nie jest wyświetlany. | • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania | • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie. |
| Piekarnik nie działa. | • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania | • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie. |
| Piekarnik wyłącza się podczas pracy. | • Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego | • Podłącz zasilanie. |
| Zasilanie wyłącza się podczas pracy. | • Jeśli pieczenie trwa długo | • Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. |
| | • Jeśli wentylator chłodzący nie działa | • Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. |
| | • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji | • Zachowaj odstępny zgodne z instrukcją instalacji produktu. |
| | • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka | • Użyj jednej wtyczki. |
| Brak zasilania piekarnika. | • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania | • 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 | <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. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <ul style="list-style-type: none"> Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo | <ul style="list-style-type: none"> Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Jeśli został uruchomiony bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej | <ul style="list-style-type: none"> 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 | <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. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Jeśli na grzałce jest jedzenie | <ul style="list-style-type: none"> 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. |

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 | <p>Problem z przyciskiem</p> <p>Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.</p> | 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- | <p>Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego</p> <p>Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.</p> | <p>Separator nie może być wyjmowany 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.</p> |
| S-01 | <p>Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa</p> <p>Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.</p> <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 | <p>Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.</p> |

Dodatek

Tabela z danymi produktu

| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Identyfikator modelu | NV75K5541RS / NV75K5541RB / NV75K5541BS / NV75K5541BB | | |
| Typ komory | Pojedyncza | Górna | Dolna |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity) | 95,4 | 100,0 | 101,5 |
| Klasa wydajności energetycznej na komorę | A | A | 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}) | 0,99 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}) | 0,83 kWh/cykl | 0,69 kWh/cykl | 0,69 kWh/cykl |
| Liczba komór | 3 (Pojedyncza, Górna, Dolna) | | |
| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | Energia elektryczna | | |
| Objętość dla każdej komory (V) | 75 l | 34 l | 32 l |
| Typ piekarnika | Do zabudowy | | |
| Masa urządzenia (M) | NV75K5541RS / NV75K5541RB: 41,0 kg NV75K5541BS / NV75K5541BB: 40,6 kg | | |

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

Notatki

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

PYTANIA LUB UWAGI?

| KRAJ | ZADZWOŃ POD NUMER | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |



DG68-00742A-03

Beépíthető sütő

Felhasználói és üzembe helyezési útmutató

NV75K5541RS/NV75K5541RB/NV75K5541BS/
NV75K5541BB



SAMSUNG

Tartalom

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------|-----------|
| Az útmutató használata | 3 | Góztisztítás | 22 |
| A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban: | 3 | Időzítő | 23 |
| Biztonsági előírások | 3 | Hang be-/kikapcsolása | 23 |
| Fontos biztonsági óvintézkedések | 3 | Sütés okosan | 24 |
| A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE - Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai) | 6 | Manuális sütés | 24 |
| Automatikus energiatakarékos funkció | 6 | Automatikus sütési programok | 29 |
| Üzembe helyezés | 6 | Próbaételek | 33 |
| A csomag tartalma | 6 | Kedvelt automatikus sütési receptek gyűjteménye | 34 |
| Hálózati csatlakozás | 7 | Karbantartás | 37 |
| Szekrénybe való beszerelés | 8 | Tisztítás | 37 |
| Kezds előtt | 10 | Csere | 41 |
| Kezdeti beállítások | 10 | Hibaelhárítás | 41 |
| Az új sütő illata | 10 | Ellenőrzési pontok | 41 |
| Intelligens biztonsági mechanizmus | 10 | Információkódok | 43 |
| Tartozékok | 10 | Függelék | 44 |
| Kettős sütési mód | 12 | Termékadatlap | 44 |
| Műveletek | 12 | | |
| Kezelőpanel | 12 | | |
| Általános beállítások | 13 | | |
| Sütési üzemmódok (kivéve grill mód) | 16 | | |
| Sütési üzemmódok (grill) | 18 | | |
| A kettős sütés mód beállítható hőmérséklet-tartománya | 19 | | |
| A sütés leállítása | 20 | | |
| Különleges funkció | 21 | | |
| Automatikus sütés | 21 | | |

Az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.

A Használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz. Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a Használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a Használati útmutatóban:

FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést, halált és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

VIGYÁZAT

Veszélyes vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **személyi sérülést és/vagy vagyoni kárt okozhat.**

MEGJEGYZÉS

Olyan hasznos tippek, javaslatok vagy információk, melyek segítséget nyújtanak a felhasználónak a termék használatához.

Biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

Fontos biztonsági óvintézkedések

FIGYELMEZTETÉS

A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.

Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel. A tápellátás megszüntetéséhez szükséges eszközöket a bekötési előírásoknak megfelelően, a fix vezetékek közé kell építeni. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviselőjével vagy hasonlóan képzett személlyel kell kicseréltetni.

A rögzítést nem szabad ragasztókkal elvégezni, mivel ezek nem tekinthetők megbízható rögzítési módoknak.

Biztonsági előírások

A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, vagy elmagyarázza nekik az eszköz biztonságos használatát és a használat lehetséges veszélyeit. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől.

Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermek nem tartózkodhat a készülék közelében.

Ne használjon durva súrolókat vagy éles fémkaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Ha a készülék rendelkezik tisztítási funkcióval, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Ha a készülék rendelkezik tisztító funkcióval, a tisztítási folyamat során a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe. A tisztítási funkció a készülék típusától függ.

Csak az adott sütőhöz ajánlott hőmérsékletpróbát végezze el. (Csak húspróba funkcióval rendelkező típus esetében)

Gőztisztítóval nem tisztítható.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzócserét megelőzően- az áramütés elkerülése érdekében- a készüléket ki kell kapcsolni.

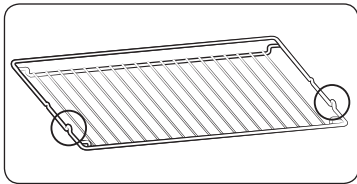
A túlmelegedést elkerülendő a készülék nem szerelhető díszajtó mögé.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

VIGYÁZAT: A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó sütési folyamatot folyamatosan felügyelje.

Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat.

A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. A felületek hajlamosak felmelegedni a használat során.



Úgy helyezze be sütőrácst, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek, így a sütőrács nagy adagok esetén is megtartja a megfelelő helyzetet.

⚠ VIGYÁZAT

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.

Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.

A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG szervizközponthoz vagy a készülék forgalmazójához.

Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.

A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítókkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.

A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.

Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.

Párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező készülékek esetében ne használja a készüléket, ha a vízcső meghibásodott. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

Ha a vízcső megrepedt vagy eltört, ne használja a készüléket, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. (Csak párolás vagy gőzölés funkcióval rendelkező típusok esetében)

A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.

Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.

A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.

Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.

Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérséklet következtében elpárolog, a gőz pedig a sütő forró részeivel érintkezve lángra kaphat.

Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízugaras tisztítót vagy gőztisztítót.

A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.

Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.

Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.

Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.

Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.

A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő felületén.

Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.

Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.

Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat.

Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.

Az ajtó kinyitásakor ne fejtse ki a szükségesnél nagyobb erőt.

FIGYELMEZTETÉS: A sütés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

FIGYELMEZTETÉS: Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.



Biztonsági előírások

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)



(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében. A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba szállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

A Samsung környezetvédelem iránti elkötelezettségével és termékspecifikus jogszabályi kötelezettségeivel (pl.: REACH) kapcsolatban látogasson el a [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html](https://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html) weboldalra

Automatikus energiatakarékos funkció

- Ha a készülék működése közben a felhasználó egy adott ideig semmilyen műveletet nem végez, a készülék leáll és készenléti állapotba kapcsol.
- Világítás: Sütés közben a „sütővilágítás” gomb megnyomásával kikapcsolhatja a sütő világítását. Energiatakarékos okokból a sütő világítása a program elindítása után néhány perccel kikapcsol.



Üzembe helyezés

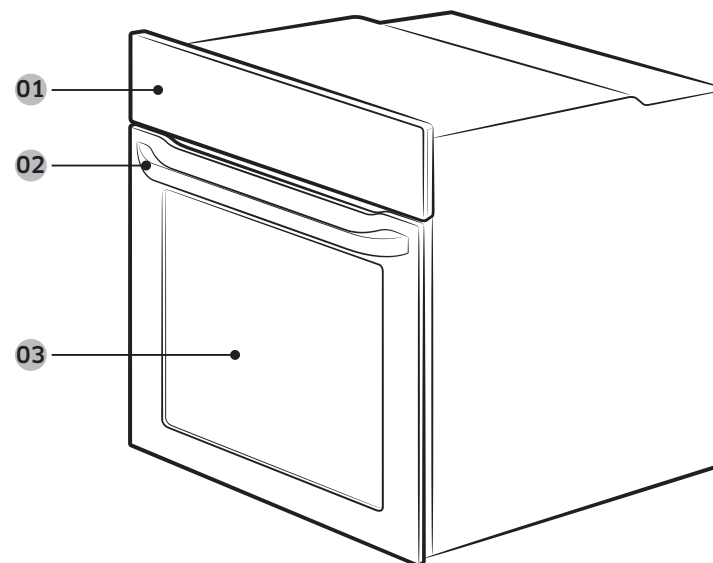
▲ FIGYELMEZTETÉS

A sütőt csak képzett szakember szerelheti be. A sütő beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása az adott területre vonatkozó biztonsági előírások figyelembevételével.

A csomag tartalma

Ellenőrizze, hogy a termék csomagolása az összes alkatrészt és tartozékot tartalmazza-e. Ha problémája akad a sütővel vagy a tartozékokkal, forduljon a Samsung helyi vevőszolgálatához vagy a kereskedőhöz.

A sütő áttekintése



01 Kezelőpanel

02 Ajtófogantyú

03 Ajtó



Tartozékok

A sütő különböző tartozékai segítséget jelentenek a különböző ételek elkészítésében.



Sütőrács



Sütőrácsbetét*



Tepsi*



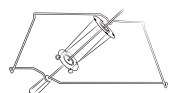
Univerzális tepsi*



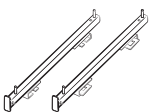
Extra mély tepsi*



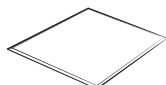
Pecsenyesütő nyárs*



Pecsenyesütő és saslik nyárs*



Teleszkópos vezetősín*

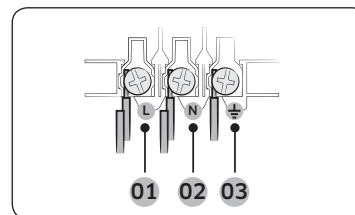


Osztó

MEGJEGYZÉS

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Hálózati csatlakozás



- 01 BARNA vagy FEKETE
- 02 KÉK vagy FEHÉR
- 03 SÁRGA és ZÖLD

Csatlakoztassa a sütőt egy elektromos aljzathoz. Amennyiben a megengedhető áramerősség-korlátozások miatt nem elérhető a dugós aljzat, többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es raszterávolsággal) kell alkalmazni a biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében. Megfelelő hosszúságú, a H05 RR-F vagy H05 VV-F előírásoknak megfelelő, minimum, min. 1,5~2,5 mm² keresztmetszetű tápkábelt használjon.

| Névleges áramerősség (A) | Minimális keresztmetszeti terület |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 10 < A ≤ 16 | 1,5 mm ² |
| 16 < A ≤ 25 | 2,5 mm ² |

Ellenőrizze a teljesítményre vonatkozó műszaki adatokat a sütőre ragasztott címkén.

Egy csavarhúzó segítségével nyissa ki a sütő hátsó burkolatát, és távolítsa el a kábelbilincs csavarjait. Csatlakoztassa a tápvezetékeket a csatlakozó megfelelő érintkezőihez.

A (⏚) érintkezőt földelésre tervezték. Először a sárga és zöld vezetékeket (földelés) csatlakoztassa, ezek a többi vezetéknél hosszabbak. Ha dugós aljzatot használ, a dugónak a sütő beszerelését követően is hozzáférhetőnek kell lennie. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy hibás földelés miatt bekövetkező balesetekért.

FIGYELMEZTETÉS

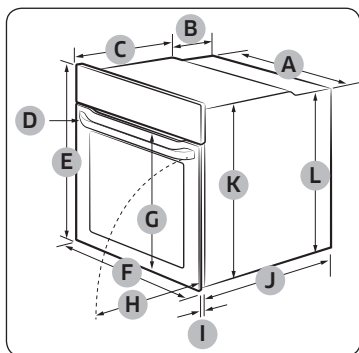
Ne lépjen rá és ne csavarja meg a vezetékeket beszerelés közben, és tartsa őket távol a sütő hőt kibocsátó részeitől.

Üzembe helyezés

Szekrénybe való beszerelés

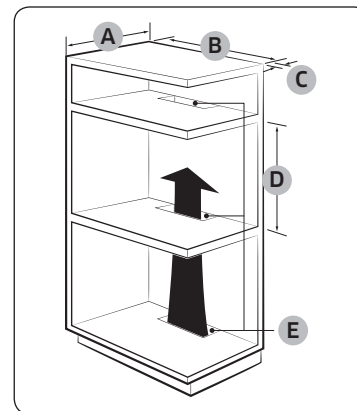
A sütő csak akkor szerelhető be beépített szekrénybe, ha a szekrény műanyag felületei és ragasztóanyagai 90 °C-ig hőállóak. A Samsung nem vállal felelősséget a sütő hőkibocsátása által a konyhaszekrényben okozott károkért. Gondoskodjon a sütő megfelelő szellőzéséről. A szellőzéshez hagyjon egy kb. 50 mm-es hézagot a szekrény alsó polca és a tartófal között. Ha a sütőt főzőlap alá szereli be, kövesse a főzőlap beszerelési utasításait.

A beszereléshez szükséges méretek



Sütő (mm)

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

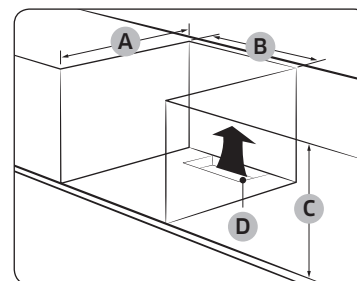


Beépített szekrény (mm)

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

MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal **(E)** kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringtetése érdekében.



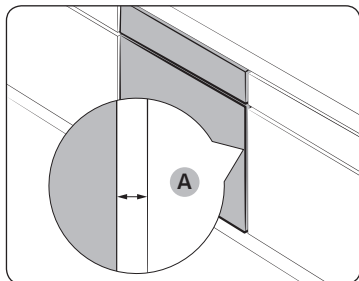
Mosogató alatti szekrény (mm)

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

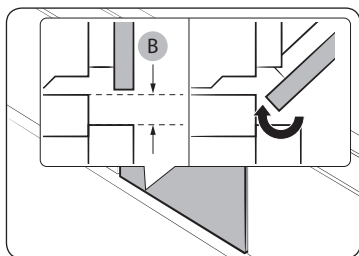
MEGJEGYZÉS

A beépített szekrényt szellőzőnyílásokkal **(D)** kell ellátni a hő kivezetése és a levegő keringtetése érdekében.

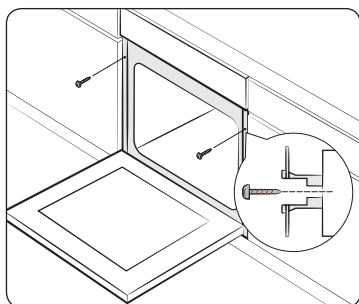
A sütő beszerelése



Gondoskodjon arról, hogy a sütő és a szekrény minden oldala között legalább 5 mm-es rés **(A)** legyen.



Az ajtó zavartalan nyitása és zárása érdekében hagyjon legalább 3 mm-es rést **(B)**.



Helyezze be a sütőt a szekrénybe, és 2 csavar segítségével szilárdan rögzítse a sütőt mindkét oldalon.

A beszerelés befejezését követően távolítsa el a védőfóliát, szalagokat és egyéb csomagolóanyagokat, majd vegye ki a mellékelt tartozékokat a sütő belsejéből. A sütő szekrényből való kiszéréséhez először csatlakoztassa le a sütő tápellátását, majd távolítsa el a 2 csavart a sütő mindkét oldaláról.

▲ FIGYELMEZTETÉS

A sütő normál működéséhez megfelelő szellőzésre van szükség. Semmilyen körülmények között ne akadályozza a szellőzőnyílásokat.

📖 MEGJEGYZÉS

A sütő tényleges megjelenése típusonként eltérő lehet.



Kezdés előtt

Kezdeti beállítások

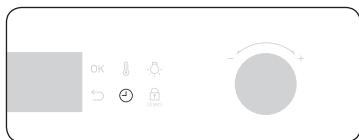
A sütő első alkalommal történő áram alá helyezésekor az alapértelmezett idő („12:00”) jelenik meg a kijelzőn, és az óra számjegyei („12”) villognak. Kövesse az alábbi lépéseket a pontos idő beállításához.



1. Az óra számjegyeinek villogása közben a forgógombot (jobb oldali gomb) elforgatva állítsa be az órát, majd nyomja meg az **OK** gombot a perc számjegyeire lépéshez.



2. A perc számjegyeinek villogása közben forgassa el a forgógombot a perc beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.



A pontos idő első beállítás utáni módosításához tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig, majd kövesse a fenti lépéseket.

Az új sütő illata

A sütő első használata előtt tisztítsa meg a sütő belsejét a sütő új illatának eltávolításához.

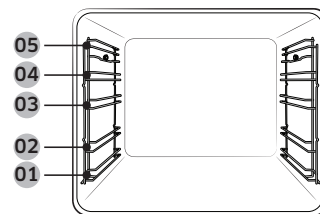
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Járassa a sütőt légkeveréses üzemmódban 200 °C-on vagy hagyományos üzemmódban 200 °C-on egy órán át. Ez a művelet elégeti a sütőben a gyártásból visszamaradt anyagokat.
3. Amikor elkészült, kapcsolja ki a sütőt.

Intelligens biztonsági mechanizmus

Ha a sütő működése közben kinyitja az ajtót, a sütő világítása bekapcsol, a két ventilátor és a fűtőelemek működése pedig leáll. Ennek az a célja, hogy megakadályozza a fizikai sérüléseket (pl. égési sérülés) és a felesleges energiavesztéséget. Ilyen esetben egyszerűen csukja vissza az ajtót, a sütő pedig folytatja normális működését, mivel ez nem számít rendszerhibának.

Tartozékok

A tartozékok első használatakor alaposan tisztítsa meg azokat mosogatószeres meleg víz és egy puha, tiszta törlőkendő segítségével.



- 01** 1. szint
- 02** 2. szint
- 03** 3. szint
- 04** 4. szint
- 05** 5. szint

- A tartozékokat a megfelelő helyzetbe helyezze be a sütő belsejében.
- Hagyjon legalább 1 cm távolságot a tartozék és a sütő alja, valamint bármely más tartozék között.
- Óvatosan vegye ki az edényeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek vagy tartozékok égési sérülést okozhatnak.
- A tartozékok hő hatására eldeformálódhatnak. Lehűlésük után visszanyerik eredeti formájukat és teljesítményüket.



Alapszintű használat

A jobb sütési élményért ismerje meg az egyes kiegészítők használatát.

| | |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sütőrács | A sütőrácsot grillezésre és sütésre tervezték. Úgy helyezze be a sütőrácsot, hogy a kiálló részek (a két oldalon található ütközők) előre nézzenek. |
| Sütőrácsbetét* | A sütőrácsbetét a tepsivel együtt használva megakadályozza, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. |
| Tepsi* | A tepsit (mélysége 20 mm) sütemények, kekszek és egyéb tészták elkészítéséhez használhatja. A döntött részt helyezze előre. |
| Univerzális tepsi* | Az univerzális tepsit (mélysége 30 mm) sütéshez és roston sütéshez használhatja. A tepsibetét használatával megakadályozhatja, hogy a folyadékok a sütő aljára csepegjenek. A döntött részt helyezze előre. |
| Extra mély tepsi* | Az extra mély tepsit (mélysége 50 mm) sütéshez használhatja a tepsibetéttel vagy anélkül. A döntött részt helyezze előre. |
| Pecsenyesütő nyárs* | A pecsenyesütő nyárral húsokat, például csirkét grillezhet. A pecsenyesütő nyárs csak normál üzemmódban, a 4. szinten használható, mivel itt található a forgatószerkezet. A grillezéshez csavarja le a nyárs fogantyúját. |

| | |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pecsenyesütő és saslik nyárs* | Helyezze a tepsit az 1. rácshelyzetbe a saft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljába nagy adag hús sütése esetén. 1,5 kg-nál kisebb húsok esetében azt javasoljuk, hogy használja a nyárstartozékokat. 1. Szűrje bele a nyársat a húsba. A nyárs beszúrásának megkönnyítéséhez csavarja fel a nyárs fogantyúját a nyárs tompa végére. 2. Helyezzen előfőzött burgonyát és zöldséget a hús köré. 3. Helyezze a keretet a középső tepsihelyzetbe úgy, hogy a „V” alak előre nézzen. Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, amíg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „V” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.) 4. A sütés megkezdése előtt csavarozza le a fogantyút. 5. Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról. ▲ FIGYELMEZTETÉS Győződjön meg arról, hogy a pecsenyesütő fogantyúja megfelelően van-e felszerelve. Körültekintően járjon el a pecsenyesütő használatakor. A villák és tűk hegyesek és élesek, és személyi sérüléseket okozhatnak! Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon sütőkesztyűt a forró pecsenyesütő kivételéhez. |
| Teleszkópos vezetősínek* | A tepsit az alábbiak szerint helyezheti be a teleszkópos vezetősín használatával: 1. Húzza ki a vezetősín lemezét a sütőből. 2. Helyezze a tepsit a vezetősín lemezére, majd csúsztassa be a vezetősín lemezét a sütőbe. 3. Csukja be az sütő ajtaját. |
| Osztó | Az osztó segítségével két külön részre oszthatja a sütőt. Használja az osztót kettős sütési módban. |

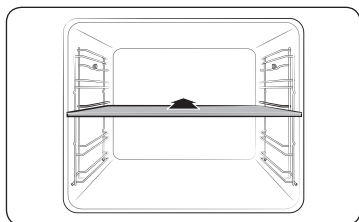
MEGJEGYZÉS

A csillaggal (*) jelölt tartozékok elérhetősége a sütő típusától függ.

Kezdés előtt

Kettős sütési mód

Az alsó és felső részben egyszerre két különböző ételt is készíthet, de külön is használhatja az egyik részt.



A sütőtér megosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre. A sütő érzékeli az osztót, és alapbeállításként a felső részt aktiválja.

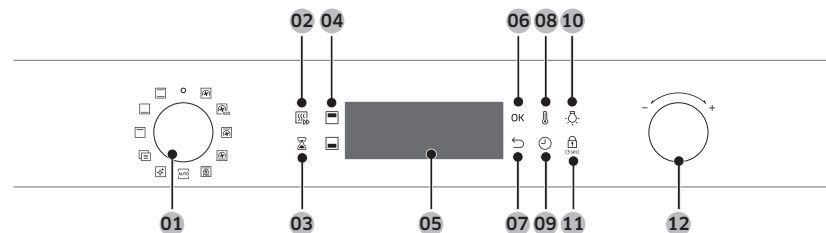
MEGJEGYZÉS

A kettős sütés mód elérhetősége a recepttől függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató Sütési útmutató című részét.

Műveletek

Kezelőpanel

Az előlő panel számos anyagból és színben készülhet. A minőség javítása érdekében a sütő tényleges megjelenése előzetes értesítés nélkül változhat.



| | |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01 Üzem módváltó | Forgassa el egy sütési mód vagy funkció kiválasztásához. |
| 02 Gyors előmelegítés | A gyors előmelegítés funkció rövid idő alatt felmelegíti a sütőt a beállított hőmérsékletre. <ul style="list-style-type: none">• Nyomja meg a gyors előmelegítés opció be- vagy kikapcsolásához.• Csak normál módban használható. (Légkeveréses, hagyományos, felső sütés + légkeverés, alsó sütés + légkeverés)• Nem elérhető 100 °C-nál alacsonyabb hőmérséklet beállítása esetén. |
| 03 Időzítő | Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben. |
| 04 Felső/alsó rész | Az osztó behelyezésekor a visszajelzők bekapcsolnak. Kiválaszthatja a felső vagy az alsó részt a receptjéhez. |
| 05 Kijelző | A kiválasztott móddal vagy beállításokkal kapcsolatos információk megjelenítésére szolgál. |
| 06 OK | A beállítások megerősítésére szolgál. |

| | |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 07 Vissza | Törli az aktuális beállításokat, és visszatér a főképernyőre. |
| 08 Hőmérséklet | A hőmérséklet beállítására szolgál. |
| 09 Elkészítési idő | Nyomja meg a sütési idő beállításához. |
| 10 Sütővilágítás | Nyomja meg a belső világítás be- vagy kikapcsolásához. A sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor az ajtót kinyitják vagy amikor a sütő működésbe lép. Egy bizonyos időtartamú inaktivitás után azonban energiatakarékosság céljából automatikusan kikapcsol. |
| 11 Gyermekezár | A balesetek megelőzése érdekében a gyermekezár funkció minden kezelőszervet letilt. Az üzemmódválasztót kikapcsolt állásba fordítva kikapcsolhatja ezt a funkciót. A kezelőpanel zárolásának aktiválásához tartsa lenyomva 3 másodpercig. A zárolás feloldásához tartsa ismét lenyomva 3 másodpercig. |
| 12 Forgógomb | A forgógomb segítségével: <ul style="list-style-type: none"> • Beállíthatja a sütési időt vagy a hőmérsékletet. • Kiválaszthatja a felső menüsínt almenüit: Tisztítás, automatikus sütés, különleges funkció vagy grill. • Kiválaszthatja az adagot az automatikus sütési programokhoz. |

MEGJEGYZÉS

Előfordulhat, hogy a kijelző nem működik megfelelően, ha műanyag vagy edényfogó kesztyűben érinti meg.

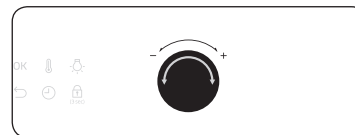
Általános beállítások

Az alapértelmezett hőmérsékletet és/vagy sütési időt gyakran módosítani kell a különböző sütési módok esetében. Kövesse az alábbi lépéseket a kiválasztott sütési mód hőmérsékletének és/vagy sütési idejének beállításához.

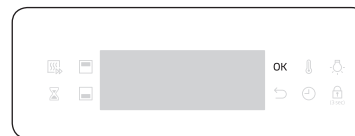
Hőmérséklet



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához. Minden kiválasztásnál megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.




2. A forgógomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.



3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

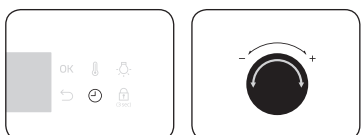
- Ha nem ad meg további beállítást néhány másodpercig, a sütő automatikusan elindítja a sütést az alapértelmezett beállításokkal.
- A beállított hőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot, és kövesse a fenti lépéseket.
- A sütőben lévő pontos hőmérséklet jóváhagyott hőmérővel, illetve jóváhagyott szerkezet által elismert módszerekkel mérhető. Más hőmérők használata mérési hibát okozhat.

Műveletek

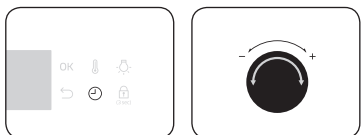
Elkészítési idő



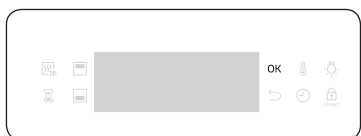
1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg a gombot, majd a forgógombbal állítsa be a kívánt időtartamot (a maximális érték 23 óra 59 perc).



3. A sütés befejezési idejét egy későbbi időpontra is beállíthatja. Nyomja meg a gombot, majd a forgógombbal állítsa be a befejezési időt. További információkért tekintse meg a **Késleltetett befejezés** című részt.



4. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

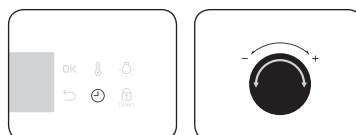
MEGJEGYZÉS

- A sütési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A beállított sütési idő módosításához nyomja meg a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

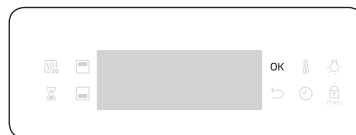
Befejezési idő



1. Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt mód vagy funkció kiválasztásához.



2. Nyomja meg kétszer a gombot, majd forgassa el a forgógombot a kívánt befejezési idő beállításához.



3. A módosítások jóváhagyásához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- A befejezési idő megadása nélkül is süthet. Ebben az esetben a sütő a megadott hőmérsékleten, az időadatok nélkül kezdi meg a sütést, és a sütőt manuálisan kell leállítani a sütés befejezésekor.
- A befejezési idő módosításához nyomja meg kétszer a gombot, és kövesse a fenti lépéseket.

Késleltetett befejezés

A késleltetett befejezés funkciót arra tervezték, hogy még kényelmesebbé tegye a sütést.

1. eset

Tegyük fel, hogy egy egyórás receptet választ 14 órakor, és azt szeretné, hogy a sütő 18 órakor fejezze be a sütést. A befejezési idő beállításához módosítsa az Elkészülési idő értékét 18:00-ra. A sütő 17 órakor elkezdi sütni, majd a beállítás szerint 18 órakor leáll.

Jelenlegi idő: 14:00 Beállított sütési idő: 1 óra Késleltetett befejezés beállított ideje: 18:00

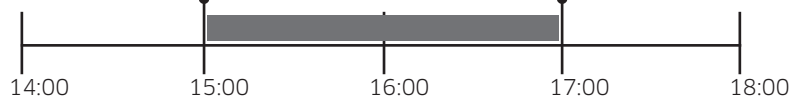
A sütő 17 órakor elindul, majd 18 órakor automatikusan leáll.



2. eset

Jelenlegi idő: 14:00 Beállított sütési idő: 2 óra Késleltetett befejezés beállított ideje: 17:00

A sütő 15 órakor elindul, majd 17 órakor automatikusan leáll.

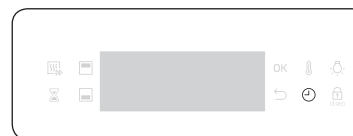


⚠ VIGYÁZAT

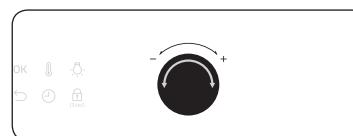
- A késleltetett befejezés funkció nem érhető el kettős sütés módban.
- Ne hagyja az elkészült ételt a sütőben túl sokáig. Az étel megromolhat.

A sütési idő törlése

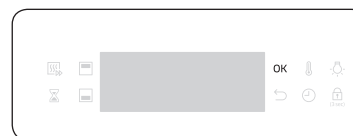
A sütési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha manuálisan kívánja leállítani a sütőt sütés közben.



1. Sütés közben nyomja meg a ⊖ gombot az alapértelmezett sütési idő megjelenítéséhez.



2. A forgógombbal állítsa be a sütési időt a „00:00” értékre. Ez a ↶ gomb megnyomásával is beállítható.



3. Nyomja meg az **OK** gombot.

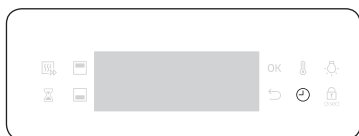
📖 MEGJEGYZÉS


Kettős sütés módban először ki kell választania a felső vagy az alsó részt attól függően, hogy melyik részben kívánja törölni a sütési időt.

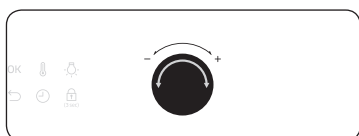
Műveletek


A befejezési idő törlése

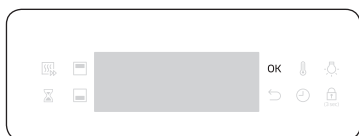
A befejezési idő törölhető. Ez akkor hasznos, ha manuálisan kívánja leállítani a sütőt sütés közben.



1. Sütés közben nyomja meg kétszer a  gombot a beállított befejezési idő megjelenítéséhez.



2. A forgógombbal állítsa be az aktuális időt befejezési időként. Ez a  gomb megnyomásával is beállítható.



3. Nyomja meg az **OK** gombot.

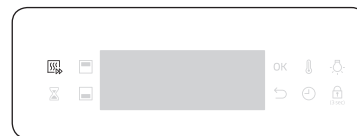
MEGJEGYZÉS



Kettős sütés módban először ki kell választania a felső vagy az alsó részt attól függően, hogy melyik részben kívánja törölni a befejezési időt.

Sütési üzemmódok (kivéve grill mód)




1. Az üzemmódválasztóval válasszon ki egy sütési módot.
2. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. További részletekért tekintse át az **Általános beállítások** című részt.



3. Alternatív megoldásként akár gyorsan elő is melegítheti a sütőt. Ehhez nyomja meg a  gombot, és állítsa be a célhőmérsékletet. Ekkor megjelenik a kijelzőn az előmelegítés ikon .



A sütő addig folytatja az előmelegítést, és a  ikon addig látható a kijelzőn, amíg belső hőmérséklete el nem éri a célhőmérsékletet.

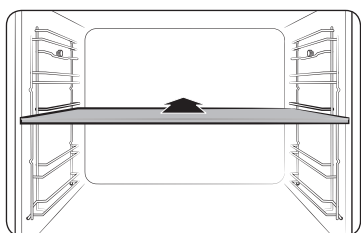
Az előmelegítés befejezésekor a visszajelző egy sípoló hangjelzés kíséretében eltűnik a kijelzőről. Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.

MEGJEGYZÉS

Sütés közben módosíthatja a sütési időt és a hőmérsékletet.

Kettős sütési mód

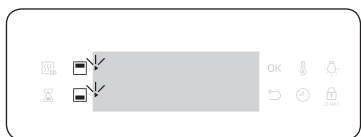
Az mellékelt osztóval két részre, egy felső és egy alsó részre oszthatja a sütőteret. Ennek köszönhetően két különböző sütési módot használhat egyszerre, de a két rész akár külön-külön is használhatja.



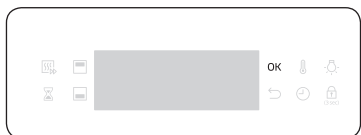
1. A sütőtér megosztásához helyezze be az osztót a 3. szintre.



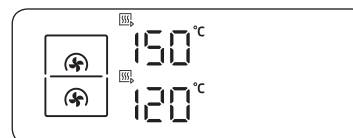
2. Az üzemmódválasztóval válasszon ki egy sütési módot. A felső részben a grill, légkeveréses és felső sütés + légkeverés üzemmódot, az alsó részben pedig a légkeveréses, alsó sütés + légkeverés és az alsó sütés üzemmódot lehet kiválasztani.



3. A felső részt a gombbal, míg az alsó részt a gombbal választhatja ki. A kiválasztott rész mellett megjelenik az ikon.
4. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. További részletekért tekintse át az **Általános beállítások** című részt.



5. Ha elkészült, nyomja meg az **OK** gombot.



A sütő addig folytatja az előmelegítést, és a ikon addig látható a kijelzőn, amíg belső hőmérséklete el nem éri a célhőmérsékletet.

Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogyan nem írja elő.

MEGJEGYZÉS






A kettős sütés mód elérhetősége a sütési módtól függ. További információkért tekintse meg a jelen útmutató Sütési útmutató című részét.

Sütési üzemmódok (kivéve grill mód)

A csillaggal (*) jelölt sütési módok elérhetők gyors előmelegítéshez, azonban nem elérhetők 100 °C alatti hőmérséklet esetén.


| Üzemmód | Hőmérséklet-tartomány (°C) | | | Ajánlott hőmérséklet (°C) |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|---------------------------|
| | Normál | Kettős | | |
| | | Felső | Alsó | |
| Légkeverés | *30-250 | 40-250 | 40-250 | 170 |
| | A hátsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt a módot az azonos időben, de különböző szinten történő sütéshez és ropogósra sütéshez. | | | |
| Hagyományos | *30-250 | - | - | 200 |
| | A hőt a felső és alsó fűtőelemek termelik. Ez a funkció a legtöbb étel normál (ropogósra) sütéséhez használható. | | | |
| Felső sütés + légkeverés | *40-250 | 40-250 | - | 190 |
| | A felső fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Akkor használja ezt az üzemmódot, ha ropogósra szeretné pirítani az étel tetejét (pl. hús vagy lasagne). | | | |

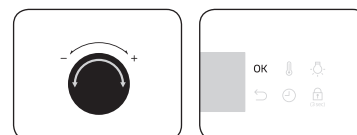
Műveletek

| Üzem mód | Hőmérséklet-tartomány (°C) | | | Ajánlott hőmérséklet (°C) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|---------------------------|
| | Normál | Kettős | | |
| | | Felső | Alsó | |
|  Alsó sütés + légkeverés | *40-250 | - | 40-250 | 190 |
| | Az alsó fűtőelem hőt termel, amelyet a légkeveréses ventilátor egyenletesen oszlat el. Használja ezt az üzemmódot pizza, kenyér vagy sütemények készítéséhez. | | | |
|  Alsó sütés | 100-230 | - | 100-230 | Normál: 190 Alsó: 170 |
| | Az alsó fűtőelem hőt termel. A sütés végén olyan ételek (pl. lepény vagy pizza) készítésénél használja ezt a módot, amelyeknél jó, ha az aljuk barnára sül. | | | |
|  Ropogósra sütés profi módon | 80-200 | - | - | 160 |
| | A ropogósra sütés profi módon üzemmód egy automatikus előmelegítési ciklust futtat, amíg a sütő hőmérséklete el nem éri a 220 °C-ot. Ezt követően a felső fűtőelem és a légkeverés ventilátora elkezd piritani az ételt (pl. húst). A piritás után a húst alacsony hőmérsékleten süti meg. Használja ezt az üzemmódot marha, szárnyas vagy hal készítéséhez. | | | |
|  Energiatakarékos légkeverés | 30-250 | - | - | 170 |
| | Az energiatakarékos légkeverés optimalizált fűtőrendszert használ az energiatakarékosság érdekében sütés közben. A sütési idő kis mértékben nő, de az eredmény ugyanaz lesz. Ne feledje, hogy ennél a módnál nincs szükség előmelegítésre. | | | |
| |  MEGJEGYZÉS A készülék energiahatékonysági besorolása az Energiatakarékos légkeveréses üzemmóddal történt az EN60350-1 szabványnak megfelelően | | | |

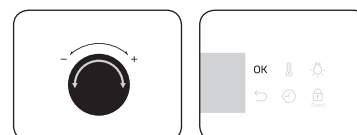
Sütési üzemmódok (grill)



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot.



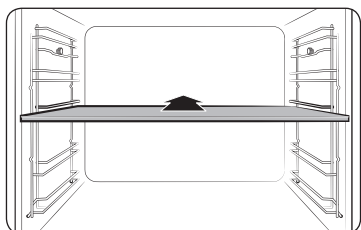
2. A forgógombbal válassza ki a **Nagy méretű grill (G 1)** vagy az **Energiatakarékos grill (G 2)** módot, majd nyomja meg az **OK** gombot.



3. Használja a forgógombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.


Kettős sütési mód

A kettős sütés móddal való grillezés nagyon hasznos kis adagok esetén, mivel energiát takarít meg. Alapértelmezett beállításként a felső részben csak a nagy méretű grill opció érhető el, mivel a sütő csak a felső fűtőelemet használja.



1. Helyezze be az osztót a 3. szintre a kettős sütés üzemmód aktiválásához.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a  üzemmódot. Alapértelmezett beállításként csak a **Nagy méretű grill (G 1)** kerül kiválasztásra automatikusan.



3. Használja a forgógombot a hőmérséklet beállításához, majd nyomja meg az **OK** gombot.

Sütési üzemmódok (grill)

| Üzemmód | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Kettős | | Ajánlott hőmérséklet (°C) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------------------------|
| | | Normál | Felső | |
| G 1 Nagy méretű grill | 100-270 | 200-250 | - | 240 |
| | A nagy méretű grill hőt bocsát ki. Ezt az üzemmódot az étel tetejének pirításához használhatja (pl. hús, lasagne vagy rakott burgonya). | | | |
| G 2 Energiatakarékos grill | 100-270 | - | - | 240 |
| | A kis méretű grill hőt bocsát ki. Olyan ételeknél használja ezt az üzemmódot, amelyek kevesebb hőt igényelnek (pl. hal vagy töltött bagettek). | | | |

A kettős sütés mód beállítható hőmérséklet-tartománya

A felső és az alsó részt is használhatja egyszerre különböző sütési műveletek végzéséhez.

Kettős sütés módban az egyik rész hőmérséklet-tartományára hatással van a másik rész hőmérséklet-beállítása. Például, az alsó részben végzett művelet korlátozza a felső részben végzett pirítást a sütési hőmérséklet tekintetében. Azonban mindkét rész minimum 40 és maximum 250 fok között korlátozza a hőmérséklet-beállítását.

| Ha a felső rész beállítása (°C) | Az alsó rész hőmérsékletének korlátozott értéke (°C) | |
|---------------------------------|------------------------------------------------------|---------|
| | Minimum | Maximum |
| 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 |

Műveletek

| Ha az alsó rész beállítása (°C) | A felső rész hőmérsékletének korlátozott értéke (°C) | |
|---------------------------------|------------------------------------------------------|---------|
| | Minimum | Maximum |
| 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 |

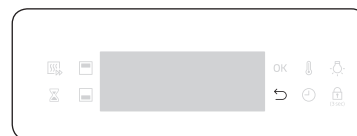
A sütés leállítása



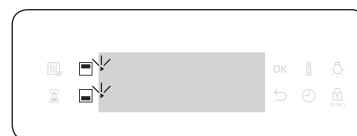
Sütés közben az üzemmódválasztót forgassa „O” állásba. A sütő néhány másodperc múlva kikapcsol. A sütő a hibás parancsok elfogadásának elkerülése érdekében vár néhány másodpercet, így a felhasználó javíthatja kiválasztását.

A sütés leállítása az egyik részben

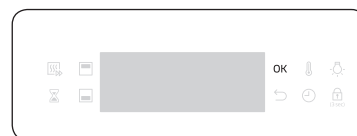
Kettős sütés üzemmódban a sütés leállításához kövesse az alábbi utasításokat.



1. Nyomja meg a ↶ gombot a sütés leállításához.



2. A felső részt a [] gombbal, míg az alsó részt a [] gombbal választhatja ki. A kiválasztott rész mellett elkezd villogni a ► ikon.



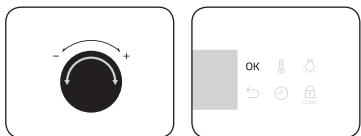
3. Nyomja meg az **OK** gombot. A sütő leállítja a sütést a kiválasztott részben.

Különleges funkció

Adjon hozzá különleges vagy kiegészítő funkciókat, hogy még nagyobb élmény legyen a sütés. A különleges funkciók nem érhetők el kettős sütés módban.

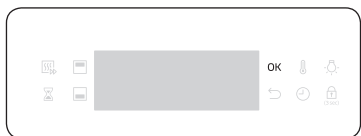


1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



2. A forgógombbal válasszon ki egy funkciót, majd nyomja meg az **OK** gombot. Ekkor megjelenik az alapértelmezett hőmérséklet.

3. Állítsa be a sütési időt és/vagy hőmérsékletet, ha szükséges. További részletekért tekintse át az **Általános beállítások** című részt.



4. Nyomja meg az **OK** gombot a funkció elindításához.

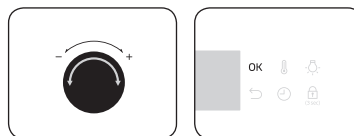
| Üzemmód | | Hőmérséklet-tartomány (°C) | Ajánlott hőmérséklet (°C) | Utasítások |
|---------|-------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| F 1 | Melegen tartás | 40-100 | 80 | Kizárólag a megsütött ételek sütés utáni melegen tartására használható. |
| F 2 | Tányér melegítése | 30-80 | 60 | Ezt a funkciót edények és hőálló tálak melegítéséhez használhatja. |

Automatikus sütés

A tapasztalatlan szakácsok számára a sütő 50 automatikus sütési receptet kínál. Használja ezt a funkciót, hogy időt takarítson meg, vagy lerövidítse a tanulási idejét. A főzési idő és hőmérséklet a kiválasztott receptnek megfelelően módosul.



1. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



2. A forgógombbal válasszon ki egy programot, majd nyomja meg az **OK** gombot.



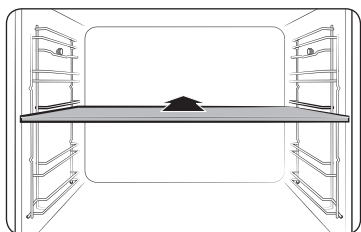
3. A forgógomb elforgatásával válasszon ki egy adagot. A súlytartomány a programtól függ.
4. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

- Az automatikus sütés néhány programja magában foglalja az előmelegítést is. Ezeknél a programoknál az előmelegítési folyamat megjelenik a kijelzőn. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.
- További információkért tekintse meg a jelen útmutató Automatikus sütési programok című részét.

Műveletek

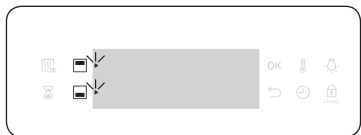
Kettős sütési mód



1. Helyezze be az osztót a 3. szintre a kettős sütés üzemmód aktiválásához.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a **AUTO** üzemmódot.



3. A felső részt a gombbal, míg az alsó részt a gombbal választhatja ki. A kiválasztott rész mellett megjelenik az ikon.



4. A forgógombbal válasszon ki egy programot a felső részhez, majd nyomja meg az **OK** gombot.



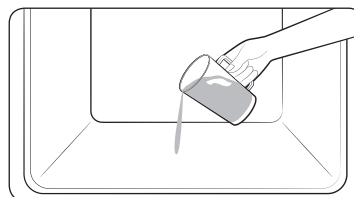
5. A forgógomb elforgatásával válasszon ki egy adagot. A súlytartomány a programtól függ.
6. A sütés elindításához nyomja meg az **OK** gombot.

MEGJEGYZÉS

További információkért tekintse meg a jelen útmutató Automatikus sütési programok című részét.

Gőztisztítás

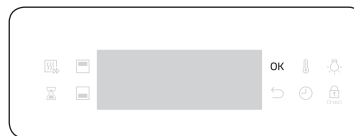
Ez a program a könnyű szennyeződésekét távolítja el gőzöléssel, így rengeteg időt spórol Önnek, mivel ezáltal nincs szükség rendszeres kézi tisztításra. A folyamat közben a hátralévő idő a kijelzőn látható.



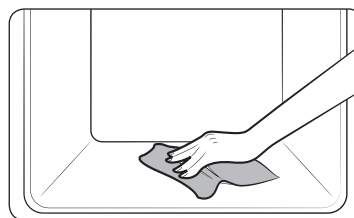
1. Öntsön 400 ml vizet a sütő aljába, és zárja be az ajtaját.



2. Az üzemmódválasztóval válassza ki a üzemmódot.



3. A tisztítás elindításához nyomja meg az **OK** gombot. A gőztisztítás 26 percig tart.



4. Egy száraz ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.

▲ FIGYELMEZTETÉS

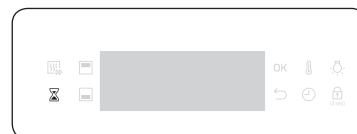
Ne nyissa ki az ajtót a ciklus befejezése előtt. A sütőben lévő víz nagyon forró, és égési sérüléseket okozhat.

📖 MEGJEGYZÉS

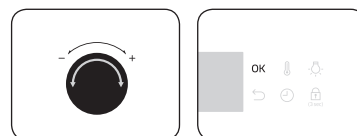
- Ha a sütő zsírral erősen szennyezett (pl. piritás vagy grillezés után), a gőztisztítás elindítása előtt ajánlott kézzel, tisztítószer segítségével eltávolítani a makacs szennyeződések.
- A ciklus befejezése után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a belső zománcfelület teljesen megszáradjon.
- Ha a sütő belseje még forró, a tisztítás nem indul el. Várja meg, amíg lehűl, majd próbálja meg újra.
- Ne borítsa rá a vizet a sütő aljára. Finoman öntse be. Ellenkező esetben a víz túlcserdulhat a sütő eleje felé.

Időzítő

Az időzítőn ellenőrizheti az időt és a működés időtartamát sütés közben.



1. Nyomja meg a  gombot.

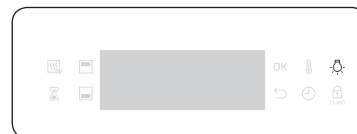


2. A forgógombbal állítsa be az időt, majd nyomja meg az **OK** gombot. A beállítható maximális időtartam 23 óra 59 perc.

📖 MEGJEGYZÉS

- Az idő leteltekor a sütő sípoló hangot ad, a kijelzőn pedig villogni kezd a „00:00” felirat.
- Bármikor módosíthatja az időzítő beállításait.

Hang be-/kikapcsolása



- A hang némításához tartsa nyomva a sütővilágítás gombot 3 másodpercig.
- A hang visszakapcsolásához tartsa újabb 3 másodpercen át nyomva a gombot.

Sütés okosan

Manuális sütés

▲ Akrilamidra vonatkozó FIGYELMEZTETÉS

A keményítő tartalmú ételek (pl. burgonyachips, sültkrumpli és kenyér) sütésekor keletkező akrilamid egészségügyi problémákat okozhat. Ajánlott ezeket az ételeket alacsonyabb hőmérsékleten sütni, és elkerülni a túlsütést, az égést, illetve azt, hogy az ételek felülete nagyon ropogós legyen.

📖 MEGJEGYZÉS

- Az előmelegítés minden sütési módban ajánlott, hacsak a sütési útmutató máshogy nem írja elő.
- Az Energiatakarékos grill funkció használata esetén helyezze az ételt a tartozék tepszi közepére.

Tartozékokra vonatkozó tanácsok

Sütőjéhez számos tartozékot melléeltünk. Előfordulhat, hogy néhány tartozék hiányzik az alábbi táblázatból. Ha azonban nem rendelkezik pontosan ugyanazokkal a tartozékokkal, amelyeket a jelen sütési útmutatóban bemutatunk, a már meglévő tartozékaival is elérheti ugyanazokat az eredményeket.

- A tepszi és az univerzális tepszi felcserélhető.
- Olajos ételek sütésekor javasolt tepsit tenni a sütőrács alá az ételekből kiszülő olaj felfogására. Amennyiben rendelkezik sütőrácsbetéttel, a tepsivel együtt is használhatja.
- Ha csak univerzális tepsivel vagy csak extra mély tepsivel vagy esetleg mindkettővel rendelkezik, az olajos ételek sütéséhez ajánlott a mélyebb tepsit használni.

Sütés

A legjobb eredmény elérése érdekében ajánlott előmelegíteni a sütőt.

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------|------------------|-----------|------------|
| Piskótatészta | Sütőrács, 25-26 cm átmérőjű forma | 2 | | 160-170 | 35-40 |
| Márványkuglóf | Sütőrács, kuglófforma | 3 | | 175-185 | 50-60 |
| Gyümölcslepény | Sütőrács, 20 cm átmérőjű gyümölcslepényforma | 3 | | 190-200 | 50-60 |
| Kelt tésztából készült gyümölcsös, morzsás sütemény | Univerzális tepszi | 2 | | 160-180 | 40-50 |
| Gyümölcsös morzsás sütemény | Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál | 3 | | 170-180 | 25-30 |
| Pogácsa | Univerzális tepszi | 3 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál | 3 | | 190-200 | 25-30 |
| Habcsók | Univerzális tepszi | 3 | | 80-100 | 100-150 |
| Felfújt | Sütőrács, csészék felfújtakhoz | 3 | | 170-180 | 20-25 |
| Almás kelt sütemény | Univerzális tepszi | 3 | | 150-170 | 60-70 |
| Házi készítésű pizza, 1-1,2 kg | Univerzális tepszi | 2 | | 190-210 | 10-15 |

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------|------------------|-----------|------------|
| Fagyasztott leveles tészta, töltött | Univerzális tepsi | 2 | | 180-200 | 20-25 |
| Lepény | Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál | 2 | | 180-190 | 25-35 |
| Almás pite | Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma | 2 | | 160-170 | 65-75 |
| Mélyhűtött pizza | Univerzális tepsi | 3 | | 180-200 | 5-10 |

Sütés (roston)

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|----------------------------------|------------------------------|--------|------------------|-----------|------------|
| Hús (marha/sertés/bárány) | | | | | |
| Hátszín, 1 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 160-180 | 50-70 |
| Csontozott borjúhús, 1,5 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 160-180 | 90-120 |
| Sertéssült, 1 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 200-210 | 50-60 |
| Sertécsülök, 1 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 160-180 | 100-120 |
| Csontos báránycomb, 1 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 170-180 | 100-120 |









| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------|------------------|-----------|------------|
| Szárnyas (csirke/kacsa/pulyka) | | | | | |
| Csirke, egész, 1,2 kg* | Sütőrács + univerzális tepsi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 3 1 | | 205 | 80-100 |
| Csirkedarabok | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 200-220 | 25-35 |
| Kacsamell | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 180-200 | 20-30 |
| Kisebb pulyka, egész, 5 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 180-200 | 120-150 |
| Zöldségek | | | | | |
| Zöldségek, 0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | | 220-230 | 15-20 |
| Sült burgonya, félbe vágva, 0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | | 200 | 45-50 |
| Hal | | | | | |
| Halfilé, sült | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 200-230 | 10-15 |
| Sült hal | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | | 180-200 | 30-40 |

*Félidőnél fordítsa meg

Sütés okosan









Grillezés

A Samsung azt ajánlja, hogy melegítse elő a sütőt nagy méretű grill módban. A sütési idő felénél fordítsa meg.

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------|------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Kenyér | | | | | |
| Piritós | Sütőrács | 5 |  | 270 | 2-4 |
| Sajtos melegszendvics | Univerzális tepsi | 4 |  | 200 | 4-8 |
| Marhahús | | | | | |
| Steak* | Sütőrács + univerzális tepsi | 4 1 |  | 240-250 | 15-20 |
| Hamburgerpogácsa* | Sütőrács + univerzális tepsi | 4 1 |  | 250-270 | 13-18 |
| Sertéshús | | | | | |
| Sertésborda | Sütőrács + univerzális tepsi | 4 1 |  | 250-270 | 15-20 |
| Kolbászfélék | Sütőrács + univerzális tepsi | 4 1 |  | 260-270 | 10-15 |
| Baromfi | | | | | |
| Csirke, mell | Sütőrács + univerzális tepsi | 4 1 |  | 230-240 | 30-35 |
| Csirke, comb | Sütőrács + univerzális tepsi | 4 1 |  | 230-240 | 25-30 |

*A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg.

Fagyasztott készételek

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------------------|------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Fagyasztott pizza, 0,4-0,6 kg | Sütőrács | 3 |  | 200-220 | 15-25 |
| Mélyhűtött lasagne | Sütőrács | 3 |  | 180-200 | 45-50 |
| Fagyasztott hasábburgonya | Univerzális tepsi | 3 |  | 220-225 | 20-25 |
| Fagyasztott krokettek | Univerzális tepsi | 3 |  | 220-230 | 25-30 |
| Fagyasztott, sütőben elkészíthető camembert | Sütőrács | 3 |  | 190-200 | 10-15 |
| Fagyasztott bagett feltéttel | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 |  | 190-200 | 10-15 |
| Fagyasztott halrudacsok | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 |  | 190-200 | 15-25 |
| Fagyasztott halburger | Sütőrács | 3 |  | 180-200 | 20-35 |

Ropogósra sütés profi módon

Az üzemmód egy automatikus, legfeljebb 220 °C-os melegítési szakaszt is tartalmaz. A hús pirítását a felső fűtőelem és a légkeveréses ventilátor végzi. A sütő ezt a szakaszt követően a kiválasztott alacsonyabb hőmérsékleten süti készre az ételt. Ehhez a felső és az alsó fűtőelemek szolgáltatják a hőt. Ez az üzemmód alkalmas sült húsok és szárnyasok elkészítéséhez.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (óra) |
|------------|------------------------------|--------|-----------|-----------|
| Marhasült | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Sertéssült | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 80-100 | 4-5 |
| Báránysült | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 80-100 | 3-4 |
| Kacsamell | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 70-90 | 2-3 |

Energiatakarékos légkeverés

Ez az üzemmód az optimalizált fűtőrendszernek köszönhetően kevesebb energiát használ sütés közben. Az ehhez a kategóriához tartozó időtartam esetében javasolt nem előmelegíteni a sütőt a sütés előtt az energiatakarékosság érdekében.

Saját igényei szerint növelheti vagy csökkentheti a sütési időt és/vagy hőmérsékletet.

| Étel | Tartozékok | Szint | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|--------|-----------|------------|
| Gyümölcsös morzsasütemény, 0,8-1,2 kg | Sütőrács | 2 | 160-180 | 60-80 |
| Héjában sült burgonya, (0,4-0,8 kg) | Univerzális tepsi | 2 | 190-200 | 70-80 |
| Kolbász, 0,3-0,5 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 160-180 | 20-30 |
| Fagyasztott, sütőben elkészíthető hasábburgonya, 0,3-0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | 180-200 | 25-35 |
| Fagyasztott burgonyahasábok, 0,3-0,5 kg | Univerzális tepsi | 3 | 190-210 | 25-35 |
| Halfilé, sült, 0,4-0,8 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 200-220 | 30-40 |
| Ropogós halfilé, panírozott, 0,4-0,8 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 3 1 | 200-220 | 30-45 |
| Sült hátszín, 0,8-1,2 kg | Sütőrács + univerzális tepsi | 2 1 | 180-200 | 65-75 |
| Sült zöldségek, 0,4-0,6 kg | Univerzális tepsi | 3 | 200-220 | 25-35 |

Sütés okosan

Kettős sütés

A kettős sütési funkció használatához először helyezze be a sütőbe az osztót. Ajánlott előmelegíteni a sütőt a legjobb eredmény elérése érdekében. Az alábbi táblázatban 5 olyan útmutatót talál, amelyeket a kettős sütési módban való főzéshez és sütéshez ajánlunk. A kettős sütési funkció segítségével egy időben készítheti el a főételt és a köretet, vagy a főételt és a desszertet.

- A kettős sütési funkció használatakor az előmelegítési idő hosszabb lehet.

| Szám | Sütőrész | Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|------|----------|----------------------------------|-----------------------------------|--------|------------------|-----------|------------|
| 1 | Felső | Piskótatészta | Sütőrács, 25-26 cm átmérőjű forma | 4 | | 160-170 | 40-45 |
| | Alsó | Házi készítésű pizza, 1,0-1,2 kg | Univerzális tepsí | 1 | | 190-210 | 13-18 |
| 2 | Felső | Sült zöldségek, 0,4-0,8 kg | Univerzális tepsí | 4 | | 220-230 | 13-18 |
| | Alsó | Almás pite | Sütőrács, 20 cm átmérőjű forma | 1 | | 160-170 | 70-80 |
| 3 | Felső | Pitakenyér | Univerzális tepsí | 4 | | 230-240 | 13-18 |
| | Alsó | Csóben sült burgonya, 1,0-1,5 kg | Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál | 1 | | 180-190 | 45-50 |
| 4 | Felső | Csirke, comb | Sütőrács + univerzális tepsí | 4 4 | | 230-250 | 30-35 |
| | Alsó | Lasagne, 1,0-1,5 kg | Sütőrács, 22-24 cm-es sütőtál | 1 | | 190-200 | 30-35 |

| Szám | Sütőrész | Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|------|----------|--------------------------------|------------------------------|--------|------------------|-----------|------------|
| 5 | Felső | Halfilé, sült | Sütőrács + univerzális tepsí | 4 4 | | 210-230 | 15-20 |
| | Alsó | Almával töltött leveles tészta | Univerzális tepsí | 1 | | 170-180 | 25-30 |

Energiatakarékosság céljából is használhatja csak a felső vagy csak az alsó részt. A sütési idő külön részek használata esetén is meghosszabbítható. Ajánlott előmelegíteni a sütőt a legjobb eredmény elérése érdekében.

Felső

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---------------|------------------------------|--------|------------------|-----------|------------|
| Aprósütemény | Univerzális tepsí | 4 | | 170 | 30-35 |
| Pogácsa | Univerzális tepsí | 4 | | 180-190 | 30-35 |
| Lasagne | Sütőrács | 4 | | 190-200 | 30-35 |
| Csirke, comb* | Sütőrács + univerzális tepsí | 4 4 | | 230-250 | 30-35 |

*Ne melegítse elő a sütőt.

Alsó

| Étel | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|----------------------------------|-------------------|-------|------------------|-----------|------------|
| Aprósütemény | Univerzális tepsí | 1 | | 170 | 30-35 |
| Márványkuglóf | Sütőrács | 1 | | 160-170 | 60-70 |
| Almás pite | Sütőrács | 1 | | 160-170 | 70-80 |
| Házi készítésű pizza, 1,0-1,2 kg | Univerzális tepsí | 1 | | 190-210 | 13-18 |

Automatikus sütési programok

Normál sütés

A lenti táblázatban 40 automatikus sütési és roston sütési programot talál. A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők- az Ön kényelme érdekében- előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.

Az 1-19., 38. és 39. automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést és az előmelegítési folyamat megjelenítését is. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe. Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.

▲ FIGYELMEZTETÉS

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|-----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|
| A 1 | Csőben sült burgonya | 1,0-1,5 | Sütőrács | 3 |
| | | Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 2 | Csőben sült zöldség | 0,8-1,2 | Sütőrács | 3 |
| | | Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült zöldséget. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 3 | Csőben sült tészta | 1,2-1,5 | Sütőrács | 3 |
| | | Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült tésztát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|-----|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| A 4 | Lasagne | 1,0-1,5 | Sütőrács | 3 |
| | | Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítsen házi készítésű lasagne-t. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 5 | Leccsó | 1,2-1,5 | Sütőrács | 3 |
| | | Tegye a leccsó hozzávalóit egy casserole edénybe, és fedje le fedővel. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. Lefedve főzze. Tálalás előtt keverje meg. | | |
| A 6 | Almás pite | 1,2-1,4 | Sütőrács | 2 |
| | | Egy 24-26 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| A 7 | Croissant | 0,3-0,4 | Univerzális tepsí | 3 |
| | | Készítse el a croissantokat (fagyasztott készítésű). Tegyen sütőpapírt az univerzális tepsibe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |
| A 8 | Almával töltött leveles tészta | 0,3-0,4 | Univerzális tepsí | 3 |
| | | Tegye az almával töltött leveles tésztát a univerzális tepsiben lévő sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |
| A 9 | Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Sütőrács | 2 |
| | | Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a töltelékét, és helyezze be az edényt a rács közepére. | | |

Sütés okosan

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| A 10 | Fehérkenyér | 0,6-0,7 | Sütőrács | 3 |
| | | Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyzetű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 11 | Vegyes gabonából készült kenyér | 0,8-0,9 | Sütőrács | 3 |
| | | Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyzetű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 12 | Zsömlé | 0,3-0,5 | Univerzális tepsí | 3 |
| | | Készítse el a zsemliket (fagyasztott készlet). Tegyen sütőpapírt az univerzális tepsibe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |
| A 13 | Gyümölcsös morzsasütemény | 0,8-1,2 | Sütőrács | 3 |
| | | Tegye a friss gyümölcsöket (málna, szeder, almaseletek vagy körteszeletek) egy 22-24 cm-es, hőálló edénybe. Ossa el a tésztamorzsát a tetején. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 14 | Pogácsa | 0,5-0,6 | Univerzális tepsí | 3 |
| | | Tegyen (5-6 cm átmérőjű) pogácsákat a tepsiben lévő sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |
| A 15 | Piskótatészta | 0,5-0,6 | Sütőrács | 3 |
| | | Készítse el a tésztát, majd öntse egy fekete, fémből készült, kerek, 26 cm átmérőjű sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| A 16 | Márványkuglóf | 0,7-0,8 | Sütőrács | 2 |
| | | Készítse el a tésztát, majd öntse egy kerek, fém kuglófformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| A 17 | Holland négyzetes sütemény | 0,7-0,8 | Sütőrács | 2 |
| | | Készítse el a tésztát, majd helyezze egy fekete, fémből készült négyzetű (25 cm hosszú) sütőedénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| A 18 | Gyümölcskosárka-alap | 0,4-0,5 | Sütőrács | 3 |
| | | Tegye a tésztát egy kivajazott, fekete, fém sütőformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| A 19 | Brownie | 0,7-0,8 | Sütőrács | 3 |
| | | Öntse a tésztát egy 20-24 cm-es hőálló edénybe. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 20 | Sült hátszín | 0,9-1,1 | Sütőrács + | 2 |
| | | 1,1-1,3 | univerzális tepsí | 1 |
| Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen. | | | | |
| A 21 | Lassan sült marhahús | 0,9-1,1 | Sütőrács + | 2 |
| | | 1,1-1,3 | univerzális tepsí | 1 |
| Fűszerezze be a marhahúst, és tegye a hűtőszekrénybe 1 órára. Úgy helyezze a sütőrácsra, hogy a zsíros oldala felfelé nézzen. | | | | |

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| A 22 | Bárányszzelet | 0,4-0,6 | Sütőrács + | 4 |
| | | 0,6-0,8 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Pácolja be a bárányszzeleteket fűszerekkel, és helyezze őket a sütőrácsra. | | |
| A 23 | Csontos báránycomb | 1,0-1,5 | Sütőrács + | 3 |
| | | 1,5-2,0 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Pácolja be a bárányhúst, és helyezze a sütőrácsra. | | |
| A 24 | Bőrös sertéssült | 0,8-1,0 | Sütőrács + | 3 |
| | | 1,0-1,2 | univerzális tepszi | 1 |
| | | A zsíros felével felfelé helyezze a sertéssültet a sütőrácsra. | | |
| A 25 | Sertésborda | 0,8-1,0 | Sütőrács + | 3 |
| | | 1,0-1,2 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Helyezze a sertésbordát a sütőrácsra. | | |
| A 26 | Csirke, egész | 0,9-1,1 | Sütőrács + | 2 |
| | | 1,1-1,3 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Mossa meg és tisztítsa meg a csirkét. A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkét a mellével lefelé a rácsra, majd a hangjelzésre fordítsa át. | | |
| A 27 | Csirke, mell | 0,4-0,6 | Sütőrács + | 4 |
| | | 0,6-0,8 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Pácolja be a melleket, és helyezze őket a sütőrácsra. | | |
| A 28 | Csirkecomb | 0,6-0,8 | Sütőrács + | 4 |
| | | 0,8-1,0 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Dörzsölje be olajjal és fűszerekkel, majd helyezze a tepsibe. | | |
| A 29 | Kacsamell | 0,3-0,4 | Sütőrács + | 4 |
| | | 0,4-0,5 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Helyezze a kacsamelleket a zsíros felükkel felfelé a rácsra. Az első beállítás a közepesen átsült, a második beállítás a közepesen-jól átsült szint. | | |

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| A 30 | Pisztrángfilé | 0,3-0,5 | Univerzális tepszi | 4 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Helyezze a pisztrángfilét a bőrével felfelé az univerzális tepsire. | | |
| A 31 | Pisztráng | 0,3-0,5 | Sütőrács + | 4 |
| | | 0,5-0,7 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Mossa meg és tisztítsa meg a halakat, majd helyezze őket egymáshoz képest fordítva a rácsra. Citromozza, sózza és fűszerezze be a hal belsejét. Irdalja be a bőrt egy késsel. Dörzsölje be olajjal és sóval. | | |
| A 32 | Nyelvhal | 0,3-0,5 | Univerzális tepszi | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Helyezze a nyelvhalat az univerzális tepsiben lévő sütőpapírra. Irdalja be egy késsel. | | |
| A 33 | Lazacfilé | 0,4-0,6 | Sütőrács + | 4 |
| | | 0,6-0,8 | univerzális tepszi | 1 |
| | | Mossa meg és tisztítsa meg a filétet vagy szeleteket. A bőrös oldallal felfelé helyezze a filétet a rácsra. | | |
| A 34 | Sült zöldségek | 0,4-0,6 | Univerzális tepszi | 4 |
| | | 0,6-0,8 | | |
| | | Mossa meg és szeletelje fel a cukkinit, padlizsánt, paprikát, hagymát és kockázza fel a paradicsomot. Kenje meg olívaolajjal és fűszerekkel. Ossza el a szeleteket egyenletesen a tepsiben. | | |
| A 35 | Sült burgonya (félbe vágva) | 0,6-0,8 | Univerzális tepszi | 3 |
| | | 0,8-1,0 | | |
| | | Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé a tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel. | | |

Sütés okosan

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------|
| A 36 | Fagyasztott hasábburgonya | 0,3-0,5 | Univerzális tepsí | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a tepsin. | | |
| A 37 | Fagyasztott burgonyacikkek | 0,3-0,5 | Univerzális tepsí | 3 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyacikkeket a tepsin. | | |
| A 38 | Mélyhűtött pizza | 0,3-0,6 | Sütőrács | 3 |
| | | 0,6-0,9 | | |
| | | Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Az első beállítás a vékony olasz pizzára, a második a vastag tepsis pizzára vonatkozik. | | |
| A 39 | Házi pizza | 0,8-1,0 | Univerzális tepsí | 2 |
| | | 1,0-1,2 | | |
| | | Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze a tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |
| A 40 | Kelt tészta kelesztése | 0,5-0,6 | Sütőrács | 2 |
| | | 0,7-0,8 | | |
| | | Készítse el a tésztát egy tálban, takarja le háztartási fóliával. Helyezze a rács közepére. Az első beállítás a pizzára és süteménytészta, a második beállítás a kenyértészta vonatkozik. | | |

Kettős sütés

A lenti táblázatban 10 automatikus sütési és roston sütési programot talál. A felső és alsó sütőteret külön-külön, de akár együtt is használhatja.

A program tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez. A sütési módok és idők- az Ön kényelme érdekében- előre programozottak. Az útmutatóban található néhány recept az automatikus programokhoz.

Minden kettős automatikus sütési program magában foglalja az előmelegítést és az előmelegítési folyamat kijelzését is. Az ételt az előmelegítés befejezését jelző sípoló hang után tegye be a sütőbe.

Ezután nyomja meg a **Sütési idő** gombot az automatikus sütés elindításához.

▲ FIGYELMEZTETÉS

Az ételek kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt.

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|
| Felső | | | | |
| A 1 | Csőben sült burgonya | 1,0-1,5 | Sütőrács | 4 |
| | | Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse elő a csőben sült burgonyát. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 2 | Lasagne | 1,0-1,5 | Sütőrács | 4 |
| | | Egy 22-24 cm-es hőálló edényben készítse házi készítésű lasagne-t. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 3 | Csirkecombok | 0,6-0,8 | Sütőrács + univerzális tepsí | 4 |
| | | 0,8-1,0 | | 4 |
| | | Dörzsölje be olajjal és fűszerekkel, majd helyezze a rácsra. | | |
| A 4 | Sült burgonya (félbe vágva) | 0,6-0,8 | Univerzális tepsí | 4 |
| | | 0,8-1,0 | | |
| Vágjon hosszában félbe nagyobb burgonyákat (egyenként 200 g). Helyezze őket a vágott felükkel felfelé a tepsire, és dörzsölje be őket olívaolajjal és fűszerekkel. | | | | |

| Kód | Étel | Tömeg (kg) | Tartozékok | Szint |
|-------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|
| A 5 | Fagyasztott hasábburgonya | 0,3-0,5 | Univerzális tepszi | 4 |
| | | 0,5-0,7 | | |
| | | Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a tepsin. | | |
| Alsó | | | | |
| A 1 | Almás pite | 1,2-1,4 | Sütőrács | 1 |
| | | Egy 24-26 cm-es kerek, fém sütőformában készítse el az almás pitét. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a formát a rács közepére. | | |
| A 2 | Almával töltött leveles tészta | 0,3-0,4 | Univerzális tepszi | 1 |
| | | Tegye az almával töltött leveles tésztát a univerzális tepsiben lévő sütőpapírra. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |
| A 3 | Quiche Lorraine | 1,2-1,5 | Sütőrács | 1 |
| | | Készítsen lepénytésztát, majd tegye egy kerek, 25 cm átmérőjű lepényformába. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után adja hozzá a töltelékét, és helyezze be az edényt a rács közepére. | | |
| A 4 | Mélyhűtött pizza | 0,3-0,6 | Sütőrács | 1 |
| | | 0,6-0,9 | | |
| | | Helyezze a fagyasztott pizzát a sütőrács közepére. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a rácsot. Az első beállítás a vékony olasz pizzára, a második a vastag tepsis pizzára vonatkozik. | | |
| A 5 | Házi pizza | 0,8-1,0 | Univerzális tepszi | 1 |
| | | 1,0-1,2 | | |
| | | Készítse el a házi készítésű pizzát kelt tésztából, majd helyezze a tepsibe. A súly a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magába foglalja. Indítsa el a programot, majd az előmelegítés befejezését jelző sípszó után helyezze be a tepsit. | | |

Próbaételek

Az EN 60350-1 szabvány szerint

1. Sütés

A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak. Ne használja a gyors előmelegítés funkciót. A döntött részt helyezze előre, az ajtó felé.

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------|------------|
| Aprósütemény | Univerzális tepszi | 3 | | 165 | 25-30 |
| | | 2 | | 165 | 28-33 |
| | | 1+4 | | 155 | 35-40 |
| Vajas tészta | Univerzális tepszi + univerzális tepszi | 1+4 | | 140 | 28-33 |
| Zsiradék nélküli piskótatészta | Sütőrács + nyitható sütőforma (sötét bevonatú, 26 cm átmérőjű) | 2 | | 160 | 35-40 |
| | | 2 | | 160 | 35-40 |
| | | 1+4 | | 155 | 45-50 |
| Almás pite | Sütőrács + 2 nyitható sütőforma *(sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű) | 1 átlósan elhelyezve | | 160 | 70-80 |
| | | Univerzális tepszi + sütőrács + 2 nyitható sütőforma ** (sötét bevonatú, 20 cm átmérőjű) | | 160 | 80-90 |



*A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elől, jobb oldalon legyen.

**A két tortaformát közepén, egymás fölött helyezze el.

Sütés okosan


2. Grillezés

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagy méretű grill funkció segítségével.

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| Pirított fehérkenyérből | Sütőrács | 5 |  | 270 (max.) | 1-2 |
| Marhahúspogácsák* (12 db) | Sütőrács + univerzális tepszi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 4 1 |  | 270 (max.) | 1. 15-18 2. 5-8 |

*A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg.

3. Sütés (roston)

| Étel típusa | Tartozékok | Szint | Melegítési típus | Hőm. (°C) | Idő (perc) |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| Egész csirke* | Sütőrács + univerzális tepszi (a lecsöpögő zsiradék felfogásához) | 3 1 |  | 205 | 80-100 |

*Féldőnél fordítsa meg.

Kedvelt automatikus sütési receptek gyűjteménye

Csőben sült burgonya

Hozzávalók 800 g burgonya, 100 ml tej, 100 ml tejszín, 50 g felvert tojás, 1 teáskanál a következőkből: só, bors, szerecsendió, 150 g reszelt sajt, vaj, kakukkfű

Utasítások Hámozza meg a burgonyát, és szeletelje fel 3 mm-es vastagságúra. Kenje be a sütőtál (22-24 cm) teljes belső felületét vajjal. A felszeletelt burgonyát oszlassa el egy tiszta törülruhán, és takarja le a ruhával, amíg előkészíti a többi hozzávalót.

A reszelt sajt kivételével keverje össze a többi összetevőt egy nagy méretű tálban, és alaposan keverje össze. Rétegezze egymásra a burgonyaszeleteket a sütőtálban úgy, hogy kis átfedés legyen köztük, és öntse rá az összekevert szószt. Oszlassa el a reszelt sajtot a tetején, és süsse meg. A sütés végeztével tálaláskor szórja meg friss kakukkfűlevelekkel.

Csőben sült zöldség

Hozzávalók 800 g zöldség (cukkini, paradicsom, hagyma, répa, paprika, előfőzött burgonya), 150 ml tejszín, 50 g felvert egész tojás, 1 teáskanál a következőkből: só, fűszerek (bors, petrezselyem vagy rozmarin), 150 g reszelt sajt, 3 teáskanál olívaolaj, néhány kakukkfűlevél

Utasítások Mossa meg a zöldségeket, és szeletelje fel őket 3-5 mm-es vastagságú szeletekre. Helyezze a szeleteket egy sütőtálba (22-24 cm), majd öntsön olajat a zöldségekre. A reszelt sajt kivételével keverje össze a hozzávalókat, és szórja őket a zöldségekre. Oszlassa el a reszelt sajtot a tetején, és süsse meg. A tálaláskor szórja meg friss kakukkfűlevéllel.

Lasagne

Hozzávalók 2 evőkanál olívaolaj, 500 g darált marhahús, 500 ml paradicsomszós, 100 ml marha alaplé, 150 g száraz lasagnetészta, 1 hagyma (felkockázva), 200 g reszelt sajt, 1 teáskanál a következőkből: szárított petrezselyem, oregánó, bazsalikom

Utasítások Készítse el a paradicsomos hússzószt. Hevítse fel az olajat serpenyőben, majd főzze a darált marhahúst és a felkockázott hagymát körülbelül 10 percig, amíg teljesen barna nem lesz. Öntse rá a paradicsomszószt és a marha alaplevet, és adja hozzá a szárított fűszernövényeket. Hevítse forrásig, majd párolja lassan 30 percen át. Főzze meg a lasagnetésztát a csomagolás útmutatója szerint. Rétegezze egymásra a lasagnetésztát, a hússzószt és a sajtot, majd ismétlje meg. Ezt követően szórja meg egyenletesen a megmaradt sajttal a tészta felső rétegét, és süssse meg.

Almás pite

Hozzávalók • **Tészta:** 275 g liszt, $\frac{1}{2}$ teáskanál só, 125 g porcukor, 8 g vaníliás cukor, 175 g hideg vaj, 1 tojás (felverve)
• **Töltelék:** 750 g kemény egész alma, 1 teáskanál citromlé, 40 g cukor, $\frac{1}{2}$ teáskanál fahéj, 50 g mag nélküli mazsola, 2 teáskanál zsemlemorzsa

Utasítások Szítálja bele a lisztet és a sót egy nagy tálba. Szítálja hozzá a porcukrot és a vaníliás cukrot. 2 kés segítségével vágja kis darabokra a vajat a lisztben. Adja hozzá a felvert tojás $\frac{3}{4}$ -ét. Gyúrja át az összes hozzávalót a konyhai robotgéppel, amíg omlós masszává nem válik. Formázzon kézzel gömböt a tésztából. Csomagolja műanyag fóliába, és hagyja hűlni kb. 30 percig. Zsírozza ki a (24-26 cm-es átmérőjű) nyitható formát, és szórja be liszttel. Nyújtsa ki a tészta $\frac{3}{4}$ -ét 5 mm vastagságúra. Helyezze a formába (alul és oldalt). Hámozza meg és magozza ki az almákat. Vágja őket kb. $\frac{3}{4}$ x $\frac{3}{4}$ cm-es kockákra. Öntsön az almára citromlevet, és keverje jól össze. Mossa meg és szárítsa meg a ribizlit és a mazsolát. Adjon hozzá cukrot, fahéjat, mazsolát és ribizlit. Keverje össze jól, és szórja be a tészta alját zsemlemorzsaival. Finoman nyomkodja le. Nyújtsa ki a megmaradt tésztát. Vágja a tésztát vékony csíkokra, és helyezze őket rácsosan a töltelékre. Kenje be a pitét egyenletesen a maradék felvert tojással.

Sütés okosan

Quiche Lorraine

- Hozzávalók**
- **Tészta:** 200 g finomliszt, 80 g vaj, 1 tojás
 - **Töltelék:** 75 g felkockázott, zsiradék nélküli szalonna, 125 ml tejszín, 125 g tejföl, 2 felvert tojás, 100 g reszelt svájci sajt, só és bors

Utasítások A tészta elkészítéséhez tegye a lisztet, a vajat és a tojást egy tálba, és keverje össze őket puha tésztává, majd hagyja hűtőben állni 30 percen át. Nyújtsa ki a tésztát, és helyezze egy zsírral kikent, lepényekhez való kerámiaedénybe (25 cm átmérőjű). Szurkálja meg az alját egy villával. Keverje össze a tojást, tejszínt, crème fraîche-t, sajtot, sót és borsot. Öntse rá a tésztára közvetlenül a sütés előtt.

Gyümölcsös morzsasütemény

- Hozzávalók**
- **Feltét:** 200 g liszt, 100 g vaj, 100 g cukor, 2 g só, 2 g őrölt fahéj
 - **Gyümölcs:** 600 g vegyes gyümölcs

Utasítások Keverje össze az összes hozzávalót, amíg morzsás állagú nem lesz. Ossa el az összekevert gyümölcsöket egy hőálló tálban, majd morzsolja rá a tésztát.

Házi pizza

- Hozzávalók**
- **Pizzatészta:** 300 g liszt, 7 g szárított élesztő, 1 evőkanál olívaolaj, 200 ml langyos víz, 1 evőkanál cukor és só
 - **Feltét:** 400 g felszeletelt zöldség (padlizsán, cukkini, hagyma, paradicsom), 100 g sonka vagy szalonna (felkockázva), 100 g reszelt sajt

Utasítások Tegye a lisztet, az élesztőt, az olajat, a sót, a cukrot és a langyos vizet egy tálba, és keverje össze, amíg lágy tésztává nem áll össze. Dagassza robotgéppel vagy kézzel 5-10 percen át. Fedje le fedővel, helyezze a sütőbe, és hagyja kelni 35 °C-on 30 percig. Nyújtsa ki a tésztát téglalap alakúra egy liszttel beszórt felületen, majd helyezze a tepsibe vagy egy pizzatepsibe. Oszlassa el a paradicsompürét a tésztán, majd szórja meg sonkával, gombával, olajbogyóval és paradicsommal. Szórjon a tetejére sajtot, majd süsse meg.

Sült hátszín

- Hozzávalók** 1 kg hátszín, 5 g só, 1 g bors, 3 g rozmaring, kakukkfű

Utasítások Fűszerezze be a marhahúst sóval, borssal és rozmaringgal, és hagyja hűtőben állni 1 órán át. Helyezze a sütőrácsra. Tegye be a sütőbe, és süsse meg.

Fűszeres báránysült

- Hozzávalók** 1 kg bárányhús (6 szelet), 4 nagy fokhagymagerezd (összenyomva), 1 teáskanál friss kakukkfű (tört), 1 teáskanál friss rozmaring (tört), 2 teáskanál só, 2 teáskanál olívaolaj

Utasítások Keverje össze a sót, a fokhagymát, a fűszereket és az olajat, majd adja hozzá a bárányhúst. Az egész felületét vonja be, és hagyja szobahőmérsékleten állni 0,5-1 óráig.

Sertésborda

- Hozzávalók** 2 sor sertésborda, 1 teáskanál szemes feketebors, 3 babérlevél, 1 hagyma (felkockázva), 3 fokhagymagerezd (felkockázva), 85 g barnacukor, 3 teáskanál Worcestershire szósz, 2 teáskanál paradicsompüré, 2 teáskanál olívaolaj
- Utasítások** Készítse el a barbecue szószot. Hevítse fel az olajat egy serpenyőben, és adja hozzá a hagymát. Süsse, amíg meg nem puhul, majd adja hozzá a többi hozzávalót. Pirítsa meg, csökkentse a hőmérsékletet, majd párolja lassan 30 percen át, amíg be nem sűrűsödik. Pácolja a bordát barbecue szószban 0,5-1 órán át.

Karbantartás

Tisztítás

▲ FIGYELMEZTETÉS

- Várja meg, míg a sütő és tartozékai kihűlnek, és csak azt követően lásson hozzá a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, kemény keféket, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében csak normál sütőtisztítókat használjon.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

A sütő külseje

A sütő külsejének, így ajtajának, fogantyújának és kijelzőjének tisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe mosogatószeres vagy szappanos meleg vizet, szárításához pedig konyhai törlőkendőt vagy száraz ruhát. A sütőből kiáramló forró levegő következtében a zsír és a piszok könnyen lerakódhat a fogantyúk és gombok környékén, ezért azt javasoljuk, hogy minden használat után tisztítsa meg azokat.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa le, és törölje szárazra konyharuhával. A makacs szennyeződések eltávolításához a használt tartozékokat a mosás előtt áztassa 30 percig meleg, szappanos vízben.

Katalitikus zománcfelület (csak a vonatkozó típusok)

Az eltávolítható alkatrészeket sötétszürke katalitikus zománcbevonattal látták el. Felületükre a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék rakódhat le. Azonban ezek a szennyeződések a sütő 200 °C-os vagy annál magasabb hőmérsékletén elégnek.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét.
3. Válassza ki a légkeveréses módot maximális hőmérséklettel, és járassa a sütőt egy órán át.

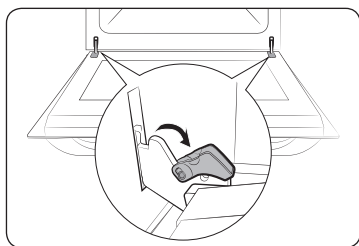
Karbantartás

Ajtó

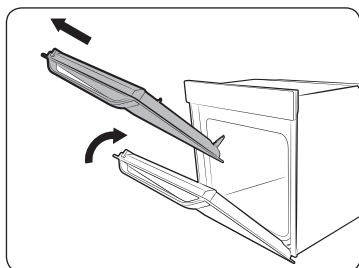
Kizárólag tisztítási célból távolítsa el a sütő ajtaját. Az ajtó tisztítási célból való eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.

▲ FIGYELMEZTETÉS

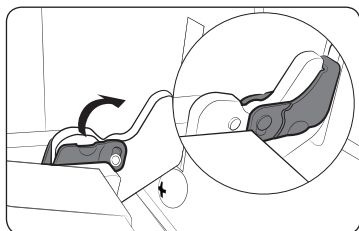
A sütő ajtaja nehéz.



1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki mindkét ajtóbeakasztót.



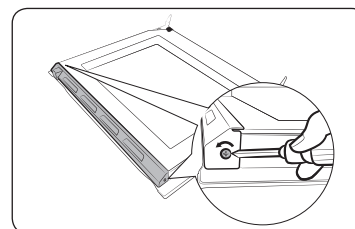
2. Csukja beljebb az ajtót kb. 70°-os szögbe. Mindkét kezével tartsa a sütő ajtaját az oldalánál, majd emelje és húzza felfelé, amíg az ajtóbeakasztók le nem válnak.
3. Tisztítsa meg az ajtót szappanos vízzel és egy tiszta ruhával.



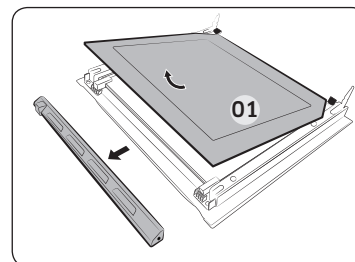
4. Ha elkészült, az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. és 2. lépést fordított sorrendben. Győződjön meg arról, hogy az ajtóbeakasztók megfelelően csatlakoznak mindkét oldalon.

Ajtóüveg

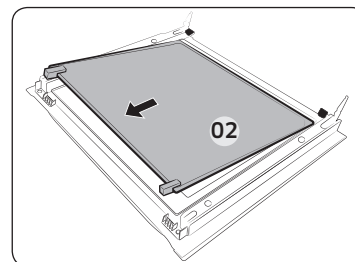
A típustól függően a sütőajtón 3-4 réteg üveglap található. Kizárólag tisztítási célból távolítsa el az ajtóüveget. Az ajtóüveg tisztítási célból való eltávolításához kövesse az alábbi utasításokat.



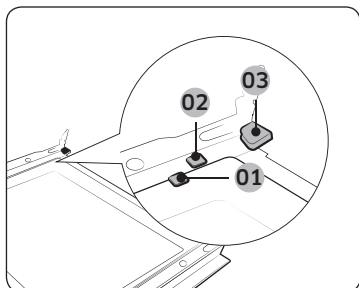
1. Csavarhúzóval távolítsa el a csavarokat a bal és jobb oldalon.



2. Válassza le a burkolatot a nyíl irányába.
3. Távolítsa el az első üveglapot az ajtóról.

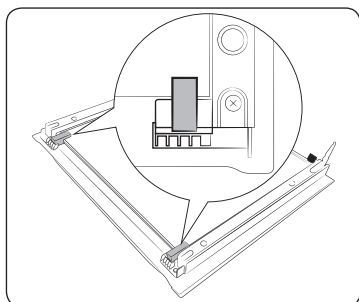


4. Távolítsa el a második üveglapot az ajtóról a nyíl irányába.
5. Tisztítsa meg az üveget szappanos vízzel és egy tiszta ruhával.



- 01** 1. tartókapocs
02 2. tartókapocs
03 3. tartókapocs

- 6.** Ha elkészült, szerelje vissza az üveglapokat az alábbiak szerint:
- Helyezze a 2. üveglapot az 1. és 2. tartókapocs közé, majd az 1. üveglapot a 3. tartókapocsba ebben a sorrendben.

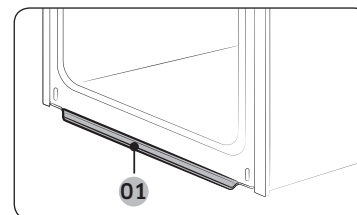


- 7.** Ellenőrizze, hogy az üveg gumitömítései megfelelően illeszkednek-e az üveglapokba.
8. Az ajtó visszaszereléséhez kövesse a fenti 1-2. lépést fordított sorrendben.

▲ FIGYELMEZTETÉS

A hőszivárgás elkerülése érdekében győződjön meg arról, hogy megfelelően szerelte vissza az üveglapokat.

Vízgyűjtő



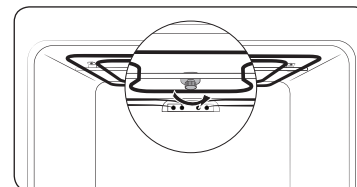
01 Vízyűjtő

A vízgyűjtő nem csak a süteskor keletkező felesleges nedvességet gyűjti, hanem az ételmaradványokat is. Rendszeresen ürítse ki és tisztítsa meg a vízgyűjtőt.

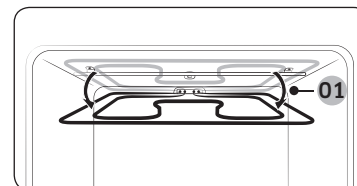
▲ FIGYELMEZTETÉS

Ha a vízgyűjtőből víz szivárog, forduljon a Samsung helyi szervizközpontjához.

A sütőtér teteje (meghatározott típusok esetében)

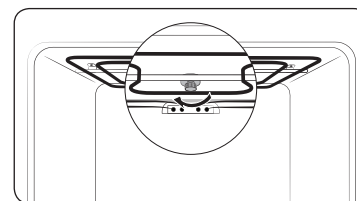


- 1.** Szerelje le a grill fűtőelemét. Ehhez forgassa el a kerek anyát az óramutató járásával ellentétes irányba, és közben tartsa a grill fűtőelemét. A grill fűtőeleme nem eltávolítható alkatrész. Ne erőltesse lefelé a grill fűtőelemét.



01 Kb. 12°

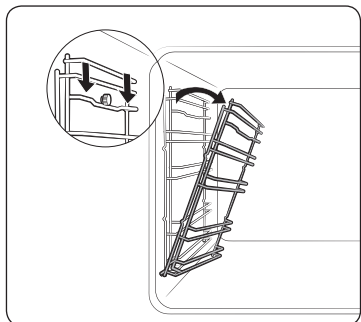
- 2.** Tisztítsa meg a sütőtér tetejét szappanos vízzel és egy tiszta ruhával.



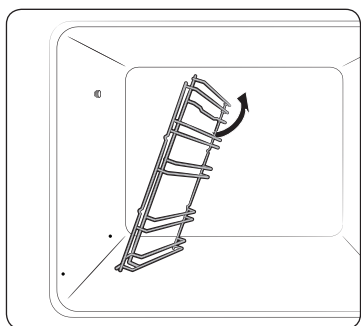
- 3.** Ha elkészült, tegye vissza a grill fűtőelemét, és forgassa el a kerek anyát az óramutató járásával megegyező irányba.

Karbantartás

Oldalsó csúszósínek (meghatározott típusok esetében)



1. Nyomja meg a bal oldali csúszósín tetejét, és nyomja lejjebb kb. 45°-kal.

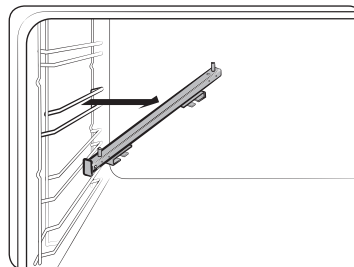


2. Húzza meg és távolítsa el a bal oldali csúszósín alját.
3. Ugyanígy távolítsa el a jobb oldali csúszósínt is.
4. Tisztítsa meg mindkét oldalsó csúszósínt.
5. Ha elkészült, az oldalsó csúszósínek visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. és 2. lépést fordított sorrendben.

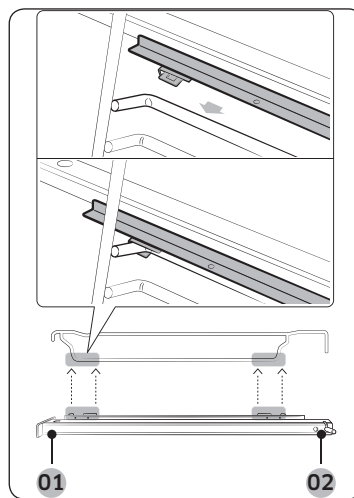
MEGJEGYZÉS

A sütő anélkül is működik, hogy a csúszósínek és az állványok a helyükön lennének.

Teleszkópos vezetősínek (adott modellek esetén)



1. Óvatosan nyomja meg a bal oldali vezetősín felső részét, és távolítsa el a sínt a nyíljal jelzett irányban.
2. A fenti lépés megismétlésével távolítsa el a jobb oldali vezetősínt is.
3. Szappanos vízzel és egy ruhával tisztítsa meg a bal és a jobb oldali teleszkópos vezetősínt.



4. A tisztítást követően helyezze vissza mindkét teleszkópos vezetősínt a fenti 1-2. lépés visszafelé történő megismétlésével. Ellenőrizze, hogy a sín elülső és a hátsó rögzítője illeszkedik-e az oldalsó vezetősínbe.

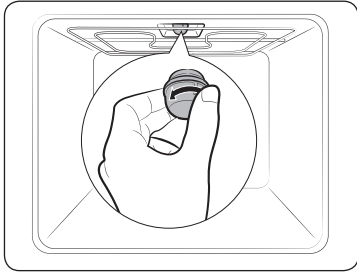
MEGJEGYZÉS

A teleszkópos vezetősínt az oldalsó vezetősín 2. szintjére érdemes helyezni.

- 01 Elülső rész
02 Hátsó rész

Csere

Izzók

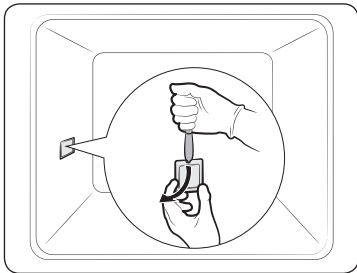


1. Az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva szerelje le az üvegburát.
2. Cserélje ki az izzót.
3. Tisztítsa meg az üvegburát.
4. Ha elkészült, az üvegbúra visszaszereléséhez kövesse a fenti 1. lépést fordított sorrendben.

▲ FIGYELMEZTETÉS

- Az izzó cseréje előtt kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a tápkábelt.
- Csak 25-40 W-os / 220-240 V-os, 300 °C-ig hőálló izzót használjon. Jóváhagyott izzókat a Samsung helyi szervizközpontjában szerezhet be.
- A halogén izzókat mindig száraz ruhával fogja meg. Ez megakadályozza, hogy ujjlenyomat vagy verejték kerüljön az izzóra, ami megrövidítené élettartamát.

Oldalsó sütővilágítás



1. Tartsa meg egy kézzel az oldalsó sütővilágítás burkolatának alsó végét, majd egy lapos és éles eszközzel (pl. konyhai kés) távolítsa el a burkolatot az ábrán látható módon.
2. Cserélje ki az oldalsó sütővilágítást.
3. Szerelje vissza a világítás burkolatát.

Hibaelhárítás

Ellenőrzési pontok

Amennyiben probléma merül fel a sütővel kapcsolatban, először tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal.

| Probléma | Ok | Teendő |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| A gombok nem nyomhatók le teljesen. | • Ha idegen anyag került a gombok közé | • Távolítsa el az idegen anyagot, majd próbálja meg újra. |
| | • Érintőgombos típusok esetén: ha nedvesség került a külső részre | • Távolítsa el a nedvességet, majd próbálja meg újra. |
| | • Ha a zárás funkció be van kapcsolva | • Ellenőrizze, hogy a zárás funkció be van-e kapcsolva. |
| Az idő nem jelenik meg. | • Ha nincs tápellátás | • Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás. |
| A sütő nem működik. | • Ha nincs tápellátás | • Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás. |
| A sütő működés közben leáll. | • Ha ki van húzva a tápaljzatból | • Csatlakoztassa vissza a tápellátást. |
| Az áramellátás lekapcsol a működés során. | • Ha folyamatosan, hosszú ideig használja a sütőt | • A sütő hosszú ideig történő használatát követően hagyja lehűlni a sütőt. |
| | • Ha a hűtőventilátor nem működik | • Ellenőrizze, hogy hallja-e a hűtőventilátor hangját. |
| | • Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be | • Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat. |
| | • Ha több tápcsatlakozót használnak ugyanahhoz az aljzathoz | • Használjon egy csatlakozót. |

Hibaelhárítás

| Probléma | Ok | Teendő |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütő nincs áram alatt. | <ul style="list-style-type: none"> Ha nincs tápellátás | <ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy van-e tápellátás. |
| A sütő külső része túlságosan forró a működés során. | <ul style="list-style-type: none"> Ha a sütőt nem megfelelő szellőzéssel ellátott helyre szerelték be | <ul style="list-style-type: none"> Tartsa be a termék üzembe helyezési útmutatójában leírt távolságokat. |
| Az ajtó nem nyitható ki megfelelően. | <ul style="list-style-type: none"> Ha ételmaradék ragadt az ajtó és a termék beltere közé | <ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg alaposan a sütőt, majd nyissa ki ismét az ajtót. |
| A belső világítás gyenge vagy nem kapcsol be. | <ul style="list-style-type: none"> Ha a lámpa be-, majd kikapcsol | <ul style="list-style-type: none"> A lámpa egy adott idő után automatikusan kikapcsol az energiatakarékosság érdekében. A sütővilágítás gombjával bármikor visszakapcsolhatja. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Ha idegen anyag kerül a lámpára sütés közben | <ul style="list-style-type: none"> Tisztítsa meg a sütő belsejét, majd ellenőrizze újra. |
| Áramütés tapasztalható a sütőn. | <ul style="list-style-type: none"> Ha a tápellátás nincs megfelelően földelve Ha földelés nélküli aljzatot használ | <ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizze, hogy a tápellátás megfelelően földelt-e. |
| Vízcsepegés tapasztalható. | <ul style="list-style-type: none"> Az élelmiszertől függően víz vagy gőz jelenhet meg a sütőben. Ez nem jelenti a termék meghibásodását. | <ul style="list-style-type: none"> Hagyja lehűlni a sütőt, majd egy száraz törölkendővel törölje ki. |
| Gőz áramlik ki egy, az ajtón lévő nyíláson. | | |
| Víz marad a sütőben. | | |

| Probléma | Ok | Teendő |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütőben lévő világítás fényereje folyamatosan változik. | <ul style="list-style-type: none"> A fényerő a tápellátás teljesítményének változásaitól függően változik. | <ul style="list-style-type: none"> A tápellátás sütés közbeni teljesítményváltozása nem hiba, ezért nincs oka aggodalomra. |
| A sütés befejeződött, de a hűtőventilátor továbbra is forog. | <ul style="list-style-type: none"> A ventilátor automatikusan forog egy bizonyos ideig, hogy kiszellőztesse a sütő belsejét. | <ul style="list-style-type: none"> Ez nem jelenti a termék meghibásodását, nincs oka aggodalomra. |
| A sütő nem melegít. | <ul style="list-style-type: none"> Ha az ajtó nyitva van | <ul style="list-style-type: none"> Csukja be az ajtót, és indítsa újra. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Ha a sütő kezelőgombjai nincsenek megfelelően beállítva | <ul style="list-style-type: none"> Tekintse át a sütő kezelését bemutató fejezetet, és állítsa alaphelyzetbe a sütőt. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Ha az egyik biztosíték kiegészít vagy az áramkör-megszakító kioldott. | <ul style="list-style-type: none"> Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt. |
| Füst látható a működés közben. | <ul style="list-style-type: none"> A sütő első használata során | <ul style="list-style-type: none"> A sütő első használata során füst áramolhat ki a sütőből. Ez nem jelent meghibásodást. A készülék 2-3 alkalommal történő használatát követően ennek meg kell szűnnie. |
| | <ul style="list-style-type: none"> Ha étel van a fűtőelemen | <ul style="list-style-type: none"> Hagyja elegendő mértékben lehűlni a sütőt, majd távolítsa el az ételt a fűtőelemről. |

| Probléma | Ok | Teendő |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütő használatakor égett vagy műanyag szag érezhető. | <ul style="list-style-type: none"> Ha olyan műanyag vagy egyéb edényt használ, amely nem hőálló | <ul style="list-style-type: none"> Magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket használjon. |
| A sütő nem süt megfelelően. | <ul style="list-style-type: none"> Ha az ajtót gyakran kinyitják sütés közben | <ul style="list-style-type: none"> Ne nyitogassa a sütőajtót, kivéve, ha az ételt meg kell fordítani. Ha gyakran kinyitja az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, ami hatással lehet a sütési eredményre. |
| A gőztisztítás nem működik. | <ul style="list-style-type: none"> Ennek az az oka, hogy a hőmérséklet túl magas. | <ul style="list-style-type: none"> Hagyja lehűlni a sütőt, majd ezután használja. |
| A kettős sütés mód nem működik. | <ul style="list-style-type: none"> Ha az osztó nincs megfelelően behelyezve | <ul style="list-style-type: none"> Helyezze be az osztót megfelelően, majd próbálja meg újra. |
| A normál sütés mód nem működik. | <ul style="list-style-type: none"> Ha az osztó be van helyezve a sütőbe. | <ul style="list-style-type: none"> Vegye ki az osztót, majd próbálja meg újra. |

Információkódok

Ha a sütő nem működik, információkód jelenhet meg a kijelzőn. Tekintse át az alábbi táblázatot, és próbálja ki a benne található javaslatokat.

| Kód | Jelentés | Teendő |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C-d1 | Az ajtózárr hibája | Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközpontoz. |
| C-20 | Érzékelőhiba | |
| C-21 | | |
| C-22 | | |
| C-F1 | Csak az EEPROM olvasása/írása közben történik | |
| C-F0 | Ha nincs kommunikáció a fő NYÁK és az alárendelt NYÁK között | |
| C-F2 | Kommunikációs hiba áll fenn az érintésvezérelt kezelőfelület, illetve a fő vagy alárendelt micom között | Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközpontoz. |
| C-d0 | Gombhiba Ez abban az esetben következik be, ha a gombot a megnyomás után hosszú ideig tartja lenyomva. | Tisztítsa meg a gombot, és győződjön meg arról, hogy nincs víz rajta vagy körülötte. Kapcsolja ki a sütőt, majd próbálja meg újra. Ha egy probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung szervizközponttal. |

Hibaelhárítás

| Kód | Jelentés | Teendő |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -dC- | Ha az osztót eltávolították a kettős sütés mód használata közben. Ha az osztót behelyezték a normál sütés mód használata közben. | Az osztót tilos eltávolítani a kettős sütés mód használata közben. Kapcsolja ki a sütőt, majd indítsa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, kapcsoljon ki minden tápellátást legalább 30 másodpercig, majd csatlakoztassa vissza. Ha a probléma nem oldódik meg, forduljon a szervizközpontoz. |
| S-01 | Biztonsági kikapcsolás A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működött. • 105 °C alatt - 16 óra • 105 °C és 240 °C között - 8 óra • 245 °C és max. között - 4 óra | Ez nem rendszerhiba. Kapcsolja ki a sütőt, és távolítsa el az ételt. Ezután próbálja meg újra, normál módon. |

Függelék

Termékadatlap

| SAMSUNG | SAMSUNG | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|
| A modell megjelölése | NV75K5541RS/NV75K5541RB/ NV75K5541BS/NV75K5541BB | | |
| Sütőtér típusa | Normál | Felső | Alsó |
| Energiahatékonysági mutató sütőterenként (EEI cavity) | 95,4 | 100,0 | 101,5 |
| Energiahatékonysági mutató sütőterenként | A | A | A |
| A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemi ciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) hagyományos üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity) | 0,99 kWh/ ciklus | - | - |
| A standard terhelésnek az elektromos sütő adott sütőterében egy üzemi ciklus során történő melegítéséhez szükséges energiafogyasztás (végső villamos energia) légkeveréses üzemmódban, sütőterenként (EC electric cavity) | 0,83 kWh/ ciklus | 0,69 kWh/ ciklus | 0,69 kWh/ ciklus |
| A sütőterek száma | 3 (normál, felső, alsó) | | |
| Hőforrás sütőterenként (villamos energia vagy gáz) | villamos energia | | |
| Térfogat sütőterenként (V) | 75 l | 34 l | 32 l |
| A sütő típusa | Beépíthető | | |
| A készülék tömege (M) | NV75K5541RS/NV75K5541RB: 41,0 kg NV75K5541BS/NV75K5541BB: 40,6 kg | | |

Az EN 60350-1 szabvány és a Bizottság 65/2014/EU és 66/2014/EU rendelete alapján meghatározott adatok.

Jegyzet

Energiatakarékosági tippek

- Sütés során a sütő ajtajának csukva kell maradnia, kivéve az étel átfordításakor. Sütés közben ne nyitogassa gyakran az ajtót, mert így fenntartható a sütő hőmérséklete, és energiát takaríthat meg.
- Előre tervezze meg a sütő használatának menetét, így elkerülhető a sütő kikapcsolása két étel sütése között, és kevesebb energia, valamint idő szükséges a sütő ismételt felmelegítéséhez.
- Ha a sütési idő 30 percnél hosszabb, a sütőt a sütés vége előtt 5-10 perccel kikapcsolva energiát takaríthat meg. A fennmaradó hő elegendő a sütés befejezéséhez.
- Amikor csak lehetséges, egyidejűleg több ételt süssön.

Jegyzet

Jegyzet

KÉRDÉSE VAGY ÉSZREVÉTELE VAN?

| ORSZÁG | HÍVJA A KÖVETKEZŐ SZÁMOT: | VAGY LÁTOGASSON EL HONLAPUNKRA: |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |



DG68-00742A-03