

# Piekarnik do zabudowy

## Instrukcja instalacji i obsługi

NV68R5545CB / NV68R5525CB



**SAMSUNG**

## Spis treści

<b>Korzystanie z instrukcji</b>	<b>3</b>	<b>Inteligentne pieczenie</b>	<b>19</b>
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Pieczenie ręczne	19
<b>Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa</b>	<b>3</b>	Programy automatyczne	24
Ważne środki bezpieczeństwa	3	Potrawy testowe	29
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6	<b>Konserwacja</b>	<b>30</b>
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6	Czyszczenie	30
<b>Instalacja</b>	<b>7</b>	Wymiana	32
Elementy	7	<b>Rozwiązywanie problemów</b>	<b>33</b>
Zasilanie	8	Punkty kontrolne	33
Zabudowa w szafce	8	Kody informacyjne	35
<b>Przed rozpoczęciem</b>	<b>10</b>	<b>Parametry techniczne</b>	<b>35</b>
Ustawianie zegara	10	<b>Dodatek</b>	<b>36</b>
Zapach nowego piekarnika	10	Tabela z danymi produktu	36
Akcesoria	10		
Tryb pieczenia podwójnego	11		
<b>Obsługa</b>	<b>12</b>		
Panel sterowania	12		
Częste ustawienia	13		
Ręczne tryby pieczenia	14		
Tryby automatycznego pieczenia	15		
Czyszczenie parą	16		
Minutnik	17		
Oświetlenie włączone/wyłączone	18		
Blokada rodzicielska	18		
Włączanie/wyłączanie dźwięku	18		

## 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 przetącnika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

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

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ściernie lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby. Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia parą lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne. W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

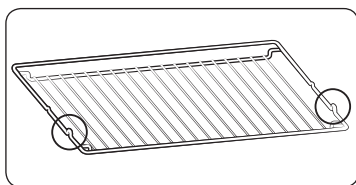
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

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

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

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



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

#### **⚠ PRZESTROGA**

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

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

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

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

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

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

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

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

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

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

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

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

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

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

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

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



## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Nie wolno 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 odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

**OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

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



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

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

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

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](http://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

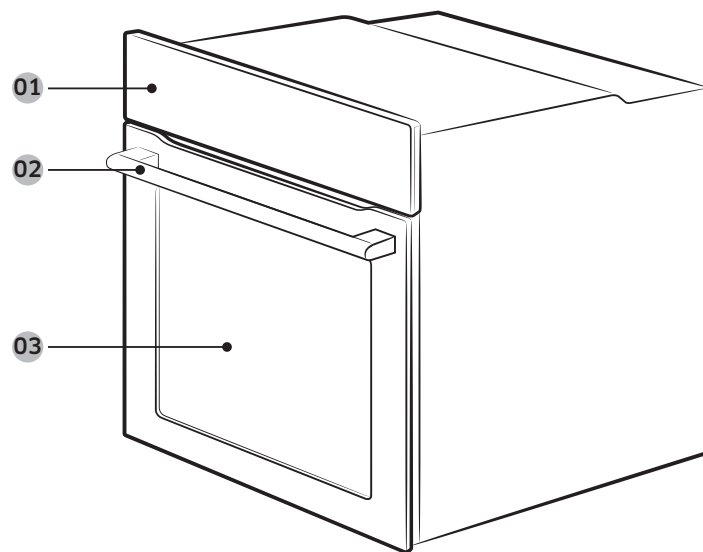
## ⚠ OSTRZEŻENIE

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 druciana podstawka \*



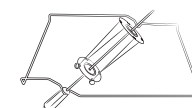
Blacha uniwersalna \*



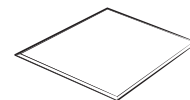
Głęboka blacha \*



Rożen \*



Rożen i przyrząd do szaszłyków \*



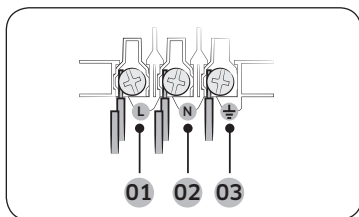
Separator \*

## 📖 UWAGA

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

# Instalacja

## Zasilanie



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

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

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

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

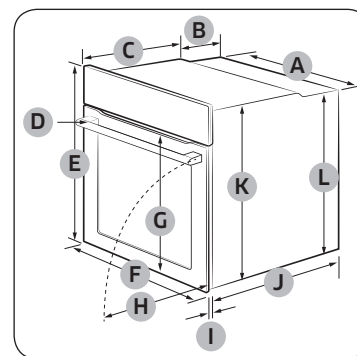
### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

## 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.

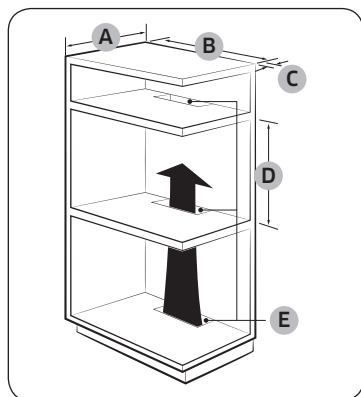
### Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

A	560	G	Maks. 476
B	175	H	Maks. 464
C	370	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	595	K	572
F	595	L	550



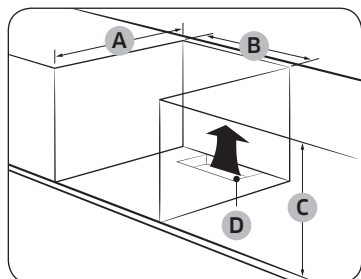


Szafka do zabudowy (mm)

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

**UWAGA**

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



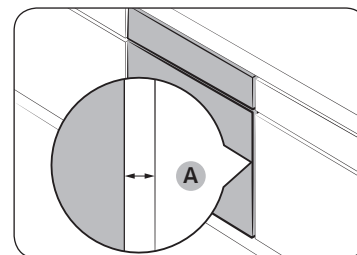
Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

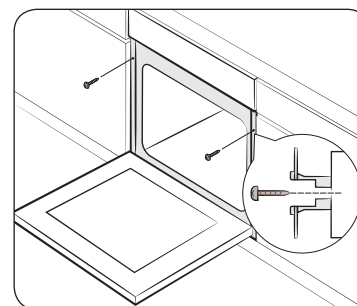
**UWAGA**

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

**Montaż piekarnika**



Upewnij się, że odstęp między piekarnikiem a ściankami szafki (A) wynosi co najmniej 5 mm z każdej strony.



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

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

**OSTRZEŻENIE**

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

**UWAGA**

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

# Przed rozpoczęciem

## Ustawianie zegara

Przy pierwszym użyciu urządzenia należy ustawić poprawny czas zegara.



1. Naciśnij przycisk ⊕.  
Na wyświetlaczu zacznie migać ikona ⌚ oraz element zegara.



2. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić godzinę.



3. Po ustawieniu godziny naciśnij przycisk ⊕.  
Na wyświetlaczu zacznie migać ikona ⌚ oraz element minut.



4. Naciśnij przycisk ▲ lub ▼, aby ustawić minuty.



5. Naciśnij przycisk ⊕ lub zaczekaj 10 sekund, by zakończyć ustawianie zegara. Ikona ⌚ zniknie.

Przed rozpoczęciem

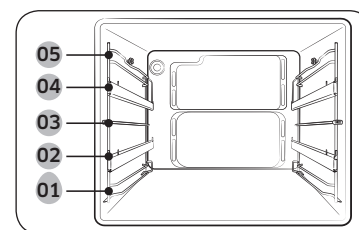
## Zapach nowego piekarnika

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

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchoom 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.

## Aksesoria

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



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

- 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 druciana podstawka *	Wkładana druciana podstawka jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.

Błacha uniwersalna *	Błacha uniwersalna (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. 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 3, 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"> <li>1. Włóż rożen w kawałek mięsa. Aby ułatwić wkładanie rożna, można przykręcić uchwyt do tępego końca.</li> <li>2. Ułóż obgotowane ziemniaki i warzywa wokół kawałka mięsa.</li> <li>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.)</li> <li>4. Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt.</li> <li>5. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.</li> </ol> <p><b>⚠ OSTRZEŻENIE</b> 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>

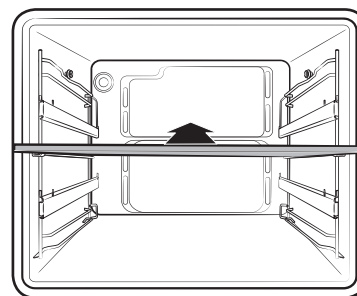
Separator *	Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego.
-------------	--

#### UWAGA

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

### Tryb pieczenia podwójnego

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



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

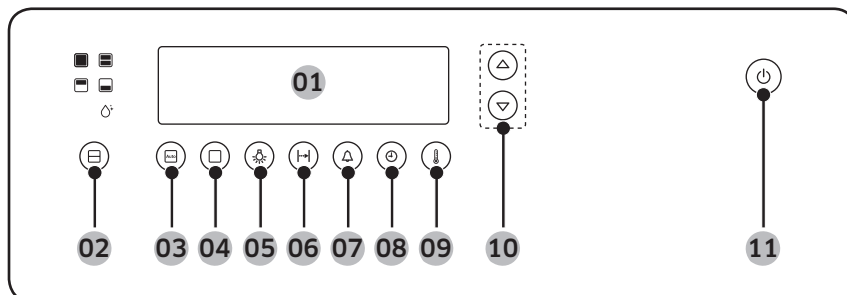
#### UWAGA

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

# Obsługa

## Panel sterowania

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



01 Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
02 Wybór strefy	Naciśnij, aby wybrać żądaną strefę (strefy) pieczenia przy pomocy separatora.
03 Pieczenie automatyczne	Naciśnij, aby wybrać jeden z 40 automatycznych programów pieczenia.
04 Pieczenie ręczne	Naciśnięcie powoduje ustawienie trybu pieczenia ręcznego.
05 Oświetlenie	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia. Oświetlenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu, aby oszczędzać energię.
06 Czas pieczenia	Naciśnięcie pozwala ustawić czas pieczenia w trybie ręcznym. <ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku użycia trybu pieczenia podwójnego należy nacisnąć przycisk raz dla górnej strefy i dwa razy dla dolnej strefy.</li> </ul>
07 Minutnik	Naciśnięcie powoduje ustawienie minutnika. Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.
08 Zegar	Naciśnij, aby ustawić aktualną godzinę.

09 Temperatura	Naciśnięcie powoduje ustawienie temperatury dla pieczenia w trybie ręcznym. <ul style="list-style-type: none"> <li>W przypadku użycia trybu pieczenia podwójnego należy nacisnąć przycisk raz dla górnej strefy i dwa razy dla dolnej strefy.</li> </ul>
10 Góra/Dół	Te przyciski umożliwiają: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ustawienie czasu lub temperatury pieczenia.</li> <li>Wybór automatycznego lub ręcznego trybu pieczenia.</li> <li>Ustawienie aktualnej godziny lub minutnika.</li> <li>Wybór rozmiaru porcji dla programów automatycznych.</li> </ul>
11 Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie piekarnika.

### UWAGA


- Piekarnik może nie działać prawidłowo, jeśli dotykamy wyświetlacz, używając plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.
- Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika.

## Częste ustawienia



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

### Temperatura



1. Naciśnij przycisk .  
W przypadku wyboru trybu podwójnego pieczenia należy raz nacisnąć przycisk, by zmienić temperaturę dla górnej strefy, a następnie nacisnąć przycisk dwukrotnie, by zmienić temperaturę dla dolnej strefy.



2. Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby ustawić żadaną temperaturę.
3. Poczekaj 3 sekundy. Piekarnik uruchomi się z wybranymi ustawieniami.



### UWAGA

W trakcie pieczenia można zmienić temperaturę.



Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe czynności.

### Czas pieczenia



1. Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu zacznie migać ikona .  
W przypadku wyboru trybu podwójnego pieczenia należy nacisnąć przycisk raz, by zmienić czas pieczenia dla górnej strefy, a następnie nacisnąć przycisk dwukrotnie, by zmienić czas pieczenia dla dolnej strefy.



2. Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby ustawić żadaną temperaturę.
3. Poczekaj 3 sekundy. Piekarnik uruchomi się z wybranymi ustawieniami.

### UWAGA

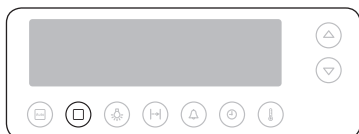
Możesz zmienić czas pieczenia w trakcie pieczenia.

Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe czynności.

# Obsługa



## Ręczne tryby pieczenia

### Tryb pojedynczej komory



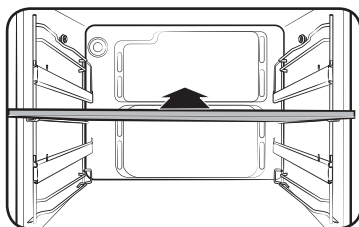
1. Naciśnij przycisk .



2. Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby wybrać żądany tryb pieczenia.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.
4. Poczekaj 3 sekundy. Piekarnik uruchomi się z wybranymi ustawieniami.


### Tryb pieczenia podwójnego




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



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

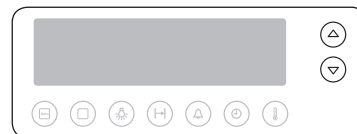




2. Naciśnij przycisk , aby wybrać żądaną strefę. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać.

-  Górna strefa
-  Dolna strefa
-  Strefy górna oraz dolna



3. Naciśnij przycisk .









4. Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby wybrać żądany tryb pieczenia. Dostępne tryby pieczenia różnią się w zależności od wybranej strefy.
5. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.
6. Poczekaj 3 sekundy. Piekarnik uruchomi się z wybranymi ustawieniami.

### UWAGA

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

## Tryby pieczenia

Tryb	Opis	Domyślna temperatura
 Tryb konwencjonalny	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.	200 °C
 Podgrzewanie od góry z włączonym termoobiegiem	Wentylatory termoobiegu równomiernie rozprawdają ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).	190 °C
 Termoobieg	Wentylatory termoobiegu równomiernie rozprawdają ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.	170 °C
 Duży grill	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).	240 °C
 Mały grill	Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.	240 °C
 Podgrzewanie od dołu z termoobiegiem	Wentylatory termoobiegu równomiernie rozprawdają ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.	190 °C

## Tryby automatycznego pieczenia





Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z łącznie 40 programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

### Tryb pojedynczej komory



1. Naciśnij przycisk .



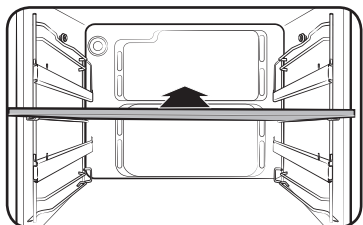
2. Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby wybrać żądany tryb automatyczny, a następnie odczekaj 5 sekund.
3. Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wag zależy od programu.
4. Poczekaj 3 sekundy. Piekarnik uruchomi się z wybranymi ustawieniami.

### UWAGA

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

# Obsługa




## Tryb pieczenia podwójnego



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







2. Naciśnij przycisk , aby wybrać żadaną strefę. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać.

-  Górna strefa
-  Dolna strefa
-  Strefy górna oraz dolna



3. Naciśnij przycisk .



4. Naciśnij przycisk  lub przycisk , aby wybrać żądany tryb automatyczny, a następnie odczekaj 5 sekund.
5. Naciśnij przycisk  lub , aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wag zależy od programu.
6. Poczekać 3 sekundy. Piekarnik uruchomi się z wybranymi ustawieniami.

### UWAGA

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

## Czyszczenie parą

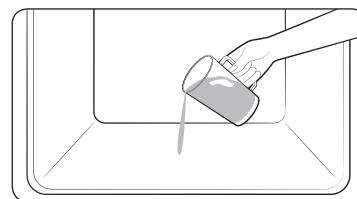
Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego. Pozostały czas wyświetla się na ekranie w czasie tego procesu.

### OSTRZEŻENIE

- Do czyszczenia piekarnika nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych lub urządzenia do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz piekarnika jest bardzo gorąca i może spowodować poparzenia.




### PRZESTROGA

Przed użyciem tej funkcji wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.



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

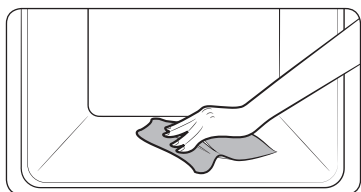


2. Aby wybrać , naciśnij przycisk  i poczekaj 5 sekund. Na wyświetlaczu zacznie migać ikona .
3. Po upływie określonego czasu grzałka kończy pracę, a oświetlenie pozostaje zapalone.
4. Po zakończeniu pracy wyświetlacz zacznie migać, a zakończenie zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.



5. Naciśnij przycisk , aby zakończyć pracę piekarnika.





- Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

#### UWAGA

- Nie wolno używać wody destylowanej.
- Funkcji czyszczenie parą można używać jedynie po uprzednim ochłodzeniu piekarnika do określonej temperatury. Jeśli funkcja czyszczenie parą nie działa, należy pozostawić piekarnik do całkowitego ostygnięcia.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie wewnętrznych powierzchni emaliowanych.
- Funkcja czyszczenia nie zostanie uruchomiona, jeśli wnętrze piekarnika jest gorące. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

#### Szybkie suszenie



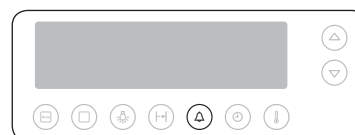
- Drzwi piekarnika pozostaw uchylone pod kątem około 30°.
- Naciśnij przycisk .



- Naciśnij przycisk lub przycisk , aby wybrać tryb **termoobiegu**.
- Ustaw czas pieczenia na około 5 minut i temperaturę na 50°C.  
Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.

#### Minutnik

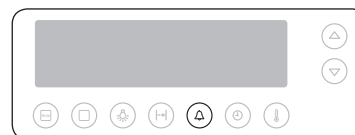
Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.



- Naciśnij przycisk . Na wyświetlaczu zacznie migać ikona .



- Naciśnij przycisk lub , aby ustawić żądany czas.



- Naciśnij przycisk , aby uruchomić minutnik. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.


#### UWAGA

Minutnik można anulować, naciskając i przytrzymując przycisk przez 2 sekundy.

# Obsługa

## Oświetlenie włączone/wyłączone



Wciśnij przycisk , aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie aktywnej strefy (tryb jednokomorowy / strefa górna / strefa dolna).

W trybie podwójnego pieczenia oświetlenie zapala się w następującej kolejności.




Raz	Strefy górna oraz dolna
Dwukrotnie	Górna strefa
Trzy razy	Dolna strefa
Cztery razy	Wyłączony

### UWAGA




Po kilku minutach oświetlenie wyłącza się automatycznie.

## Blokada rodzicielska




Blokadę rodzicielską można aktywować, naciskając jednocześnie przyciski  oraz  i przytrzymując je wciśnięte przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się ikona .

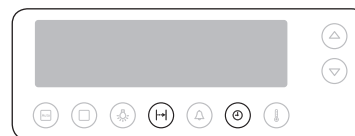




Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, należy ponownie nacisnąć jednocześnie przyciski  oraz  i przytrzymać je wciśnięte przez 3 sekundy. Z wyświetlacza zniknie ikona .

### UWAGA

Gdy włączona jest blokada rodzicielska, nie będzie działał żaden przycisk z wyjątkiem przycisku , niezależnie od stanu pracy piekarnika.

## Włączanie/wyłączanie dźwięku



Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przyciski  i .

# 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.

### **Wskazówki dotyczące akcesoriów**

Do piekarnika są dołączone akcesoria w różnej ilości i różnego typu. Można znaleźć wśród nich akcesoria, których nie uwzględniono w 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.

- W przypadku pieczenia tłustych potraw zalecamy umieszczenie pod drucianą podstawką blachy w celu zebrania pozostałości tłuszczu. Jeśli dołączono wkładaną drucianą podstawkę, można używać jej w połączeniu z blachą.

## Tryb konwencjonalny

Sugerowana temperatura: 200 °C

Tryb konwencjonalny jest idealny do pieczenia i opiekania żywności ułożonej na jednej podstawie. Temperatura piekarnika jest utrzymywana dzięki równoczesnemu działaniu górnych i dolnych elementów grzejnych.

W trybie konwencjonalnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona lasagne (500-1000 g)	3	Druciana podstawka	180-200	40-50
Cała ryba (np. dorada) (300-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3	Blacha uniwersalna	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) siekane mięso z wypełnieniem z szynki, sera lub pieczarek ODROBINA OLEJU	3	Blacha uniwersalna	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchew, buraki lub ziemniaki (350-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha uniwersalna	200	20-30
Kotlety wieprzowe z kością (500-1000 g) ODROBINA OLEJU, DODAC SOLI I PIEPRZU	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	200	40-50
Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500-1000 g)	3	Blacha uniwersalna	180-200	30-45

## Inteligentne pieczenie

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z grzybów (500-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha uniwersalna	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Druciana podstawka	160-180	20-30
Babki marmurkowe (500-1000 g)	2	Druciana podstawka	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g)	2	Blacha uniwersalna	160-180	25-35
Babeczki (500-800 g)	2	Druciana podstawka	190-200	25-30

### Podgrzewanie od góry z włączonym termoobiegiem

Sugerowana temperatura: 190 °C

Działa górny element grzejny oraz wentylator, zapewniając stały obieg gorącego powietrza. W trybie podgrzewania od góry z włączonym termoobiegiem zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNOWAĆ	2	Blacha uniwersalna	180-230	80-120
Cały kurczak (800-1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	190-200	45-65
Kotlety z mięsa lub ryby (400-800 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	4	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM	2	Druciana podstawka	180-200	30-40
Wołowina pieczona (800-1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna Dodać filiżankę wody	200-220	45-60

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pierś kaczki (300-500 g)	4	Wkładana druciana podstawa + Blacha uniwersalna Dodać filiżankę wody	180-200	25-35

### Termoobieg

Sugerowana temperatura: 170 °C

Funkcja ta umożliwia gotowanie żywności umieszczonej nawet na trzech półkach; jest też odpowiednia do pieczenia. Gotowanie jest uzyskiwane przez element grzejny na tylnej ścianie oraz wentylator rozpraszający ciepło.

W trybie **termoobiegu** zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Żeberka jagnięce (350-700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Wkładana druciana podstawa + Blacha uniwersalna	190-200	40-50
Pieczone banany (3-5 szt.) naciąć u góry nożem, w nacięcia włożyć 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów, skropić wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową.	3	Druciana podstawa	220-240	15-25
Pieczone jabłka 5-8 szt., 150-200 g każde. Wyciąć środki, dodać rodzynki i dżem. Należy użyć żaroodpornego pojemnika.	3	Druciana podstawa	200-220	15-25

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha uniwersalna	190-200	18-25
Roladki z mięsa mielonego po rosyjsku (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM	3	Blacha uniwersalna	180-200	50-65
Mrożone krokiety (500-1000 g)	2	Blacha uniwersalna	180-200	25-35
Mrożone frytki (300-700 g)	2	Blacha uniwersalna	180-200	20-30
Zamrożona pizza (300-1000 g)	2	Druciana podstawa	200-220	15-25
Ciasto jabłkowo-migdałowe (500-1000 g)	2	Druciana podstawa	170-190	35-45
Świeże rogaliki (200-400 g) (z gotowego ciasta)	3	Blacha uniwersalna	180-200	15-25

## Inteligentne pieczenie

### Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Tryb **dużego grilla** służy do grillowania dużej ilości płaskiej żywności, takiej jak steki, sznycle oraz ryby. Nadaje się również do zapiekania. W tym trybie włączony jest górny element grzejny oraz grill.

W trybie **dużego grilla** zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kiełbaski (cienkie) 5-10 szt.	4	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	220	5-8 obrót 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	220	4-6 obrót 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Druciana podstawka	240	1-2 obrót 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	200	4-8
Mrożone naleśniki po rosyjsku (200-500 g)	3	Blacha uniwersalna	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	240	8-10 odwrót 5-7

### Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Ustawienie to nadaje się do pieczenia mniejszych ilości płaskiej żywności umieszczonej na środku blachy, takiej jak steki, sznycle, ryby oraz tosty. Działa tylko górny element grzejny. W trybie **małego grilla** zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Umieścić żywność na środku wyposażenia.

Produkt żywnościowy	Poziom	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożony camembert z piekarnika (2-4, 75 g każdy) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Druciana podstawka	200	10-12
Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory-mozarella lub szynka i ser)	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) ODROBINA OLEJU	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	200	15-25
Mrożone burgery rybne (300-600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, ODROBINA OLEJU	3	Blacha uniwersalna	180-200	20-35
Zamrożona pizza (300-500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	180-200	23-30

### Podgrzewanie od dołu z termoobiegiem

Sugerowana temperatura: 190°C

Tryb **podgrzewania od dołu z włączonym termoobiegiem** sprawdza się w przypadku przepisów wymagających wilgotnej górnej warstwy i kruchej podstawy, jak w daniach typu pizza, quiche, ciasta owocowe w stylu niemieckim lub serniki.

W trybie **podgrzewania od dołu z włączonym termoobiegiem** zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Poziom	Aksesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g)	3	Druciana podstawka	180-200	15-20
Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Blacha uniwersalna	180-200	20-25
Kulki mięsne w sosie (250-500 g), należy użyć żaroodpornego naczynia	3	Druciana podstawka	180-200	25-35
Ciasto francuskie (500-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha uniwersalna	180	15-23
Cannelloni w sosie (250-500 g), należy użyć żaroodpornego naczynia	3	Druciana podstawka	180	22-30
Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha uniwersalna	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Blacha uniwersalna	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Druciana podstawka	170-180	45-55

### Tryb dwukomorowy

Korzystając z trybu dwukomorowego, można jednocześnie piec w piekarniku dwie różne potrawy. Podczas pieczenia w górnej i dolnej strefie można stosować różne temperatury, tryby pieczenia i czasy pieczenia. Przykładowo możesz jednocześnie grillować steki i piec zapiekankę. Korzystając z separatora możesz piec zapiekankę w dolnej komorze, a steki w górnej komorze piekarnika.

Zawsze, przed rozpoczęciem gotowania, należy włożyć separator na półkę 3.

#### Sugestia 1: Gotowanie w różnych temperaturach

Strefa	Produkt żywnościowy	Poziom	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Aksesoria	Czas (min)
GÓRNA	Mrożona pizza (300-400 g)	4	Termoobieg	200 - 220	Druciana podstawka	15-25
DOLNA	Babki (500-700 g)	1	Termoobieg	170 - 180	Blacha uniwersalna	50-60

\* Należy włożyć żywność do zimnego piekarnika

#### Sugestia 2: Gotowanie w różnych trybach gotowania

Strefa	Produkt żywnościowy	Poziom	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Aksesoria	Czas (min)
GÓRNA	Kawałki kurczaka (400-600 g)	4	Podgrzewanie od góry z włączonym termoobiegiem	200 - 220	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	25-35
DOLNA	Zapiekanka ziemniaczana (500-1000 g)	1	Termoobieg	170 - 180	Druciana podstawka	30-40

\* Należy włożyć żywność do zimnego piekarnika

# Inteligentne pieczenie

## Programy automatyczne

### Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 25 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania.

Programy te mogą zostać użyte w trybie pojedynczej komory piekarnika. W takim przypadku należy usunąć separator.

Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.

Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.

Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
1	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	2
		0,7-1,0		
Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.				
2	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5 (cienkie)	Blacha uniwersalna	2
		0,6-0,8 (grube)		
Rozłóż zamrożone frytki równo na blasze uniwersalnej. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.				
3	Mrożone krokiety	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	2
		0,6-0,8		
Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze.				
4	Domowe lasagne	0,3-0,5	Druciana podstawka	3
		0,8-1,0		
Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.				

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
5	Steki wołowe	0,3-0,6	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
Ułóż marynowane steki wołowe obok siebie na wkładanej drucianej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.				
6	Pieczeń wołowa	0,6-0,8	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2
		0,9-1,1		
Ułóż zamarynowaną pieczeń wołową na wkładanej drucianej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę.				
7	Pieczeń wieprzowa	0,6-0,8	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2
		0,9-1,1		
Ułóż zamarynowaną pieczeń wieprzową na wkładanej drucianej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.				
8	Kotlety z baraniny	0,3-0,4	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		0,5-0,6		
Zamarynuj kotlety jagnięce. Ułóż kotlety jagnięce na wkładanej drucianej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.				
9	Kawałki kurczaka	0,5-0,7	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		1,0-1,2		
Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki kurczaka obok siebie na wkładanej drucianej podstawce.				
10	Cały kurczak	1,0-1,1	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2
		1,2-1,3		
Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka na wkładanej drucianej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę.				



Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
11	Pierś z kaczki	0,3-0,5 0,6-0,8	Wkładana drucziana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na wkładanej druczianej podstawce tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej piersi z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych piersi z kaczki.		
12	Zraz z indyka	0,6-0,8 0,9-1,1	Wkładana drucziana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		Ułóż zraz z indyka na wkładanej druczianej podstawce. Po usłyszaniu sygnału obróć mięso na drugą stronę.		
13	Ryba na parze	0,5-0,7 0,8-1,0	Drucziana podstawka	2
		Wypłucz i wyczyść całą rybę, np. całego pstrąga, okonia lub strzępiela. Ułóż rybę na owalnym szklanym naczyniu żaroodpornym. Dodaj 2-3 łyżki stołowe soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką.		
14	Pieczona ryba	0,5-0,7 0,8-1,0	Wkładana drucziana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		Ułóż rybę na wkładanej druczianej podstawce. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.		
15	Steki z łososia	0,3-0,4 0,7-0,8	Wkładana drucziana podstawka + Blacha uniwersalna	4
		Ułóż steki z łososia na wkładanej druczianej podstawce. Po usłyszaniu sygnału obróć mięso na drugą stronę.		

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
16	Pieczone ziemniaki	0,4-0,5 0,8-1,0	Blacha uniwersalna	2
		Opłucz ziemniaki i pokrój je na połówki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze. Pierwsze ustawienie jest dla małych ziemniaków (100 g każdy); ustawienie drugie jest dla dużych ziemniaków do pieczenia (200 g każdy).		
17	Pieczone warzywa	0,4-0,5 0,8-1,0	Blacha uniwersalna	4
		Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.		
18	Zapiekanka warzywna	0,4-0,6 0,8-1,0	Drucziana podstawka	2
		Przygotuj zapiekankę warzywną w okrągłym żaroodpornym naczyniu. Umieść talerz na środku piekarnika.		
19	Babki	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Drucziana podstawka	2
		Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.		
20	Podstawa do ciasta owocowego	0,3-0,4 (duże) 0,2-0,3 (placki)	Drucziana podstawka	2
		Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie - do 5-6 małych placków.		

## Inteligentne pieczenie

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
21	Biskopt	0,4-0,5 (średni)	Druciana podstawka	2
		0,2-0,3 (małe)		
Włóż ciasto do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest dla blachy o średnicy Ø 26 cm, a drugie - Ø 18 cm.				
22	Babeczki	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
		0,7-0,8		
Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek.				
23	Pieczywo	0,7-0,8 (białe)	Druciana podstawka	2
		0,8-0,9 (pełnoziarniste)		
Przygotuj ciasto zgodnie z przepisem i włóż je do małej, prostokątnej blachy z czarnego metalu (długość 25 cm). Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla chleba białego (0,7-0,8 kg), a drugie dla razowego (0,8-0,9 kg).				
24	Pizza domowa	1,0-1,2	Blacha uniwersalna	2
		1,3-1,5		
Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich spodach, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.				

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
25	Fermentowanie ciasta drożdżowego	0,3-0,5	Druciana podstawka	2
		0,6-0,8		
Pierwsze ustawienie jest zalecane do przygotowywania ciasta drożdżowego na pizzę. Drugie ustawienie jest przewidziane do ciasta drożdżowego na ciasto lub ciasto chlebowe. Włóż do dużego, okrągłego, żaroodpornego naczynia i przykryj folią kuchenną.				

### Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 10 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania.

Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.

Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.

Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
<b>Górna</b>				
1	Mrożone bułki	0,2-0,3	Druciana podstawka	4
		0,4-0,5		
Rozłóż równo mrożone bułki na drucianej podstawce.				
2	Mrożona pizza	0,1-0,2	Druciana podstawka	5
		0,3-0,4		
Umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.				
3	Mrożone minipizze	0,2-0,3	Druciana podstawka	5
		0,4-0,5		
Połóż minipizze obok siebie na drucianej podstawce.				
4	Mrożone paluszki rybne	0,2-0,3	Blacha uniwersalna	5
		0,4-0,5		
Rozłóż paluszki rybne równo na blasze uniwersalnej. Przy 10 szt. zalecamy wagę 0,2-0,3 kg, przy 15 sztukach - 0,4-0,5 kg. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.				

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
5	Mrożone frytki z piekarnika	0,4-0,5 0,6-0,7	Blacha uniwersalna	5
		Rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.		
<b>Dolna</b>				
1	Mrożony łosoś w cieście francuskim	0,2-0,3 0,5-0,6	Blacha uniwersalna	1
		Użyj papieru do pieczenia. Rozłóż obok siebie na blasze uniwersalnej po 2 szt. (0,2-0,3 kg) lub po 4 szt. (0,5-0,6kg) ciasta francuskiego w dwóch rzędach.		
2	Domowe quiche	0,5-0,6 (mały) 0,9-1,0 (duża)	Druciana podstawka	1
		Zalecamy wstępne rozgrzanie dolnej komory piekarnika do 210°C z włączonym trybem podgrzewania od dołu z termoobiegiem aż do sygnału dźwiękowego. Należy użyć czarnej, metalowej foremki. Po wstępnym rozgrzaniu należy umieścić potrawę na środku druczanej podstawki. W przypadku pierwszego ustawienia należy użyć formy o średnicy Ø 18 cm, a w przypadku drugiego - Ø 26 cm.		
3	Pizza domowa	0,2-0,6 0,8-1,2	Blacha uniwersalna	1
		Użyj papieru do pieczenia. Przy wadze 0,2-0,6kg należy użyć okrągłej tacy na pizzę, zaś przy wadze 0,8-1,2 kg - prostokątnej blachy uniwersalnej.		
4	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Druciana podstawka	1
		Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
5	Ciasto francuskie z owocami	0,2-0,3 0,4-0,5	Blacha uniwersalna	1
		Ułóż 4 sztuki ciasta obok siebie w dwóch rzędach na blasze uniwersalnej wyłożonej papierem do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla 4 małych kawałków ciasta (0,2-0,3 kg), drugie - dla 4 dużych kawałków (0,4-0,5 kg).		

### Tryb dwukomorowy

Przed użyciem funkcji trybu dwukomorowego należy umieścić w piekarniku separator. Poniższa tabela przedstawia 5 programów trybu dwukomorowego przeznaczonych do pieczenia, przypiekania i wypiekania.

Użycie tych programów pozwala na jednoczesne przygotowanie głównej potrawy oraz przystawki lub deseru. Poniższa tabela zawiera ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.

Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Należy zapoznać się z tymi wskazówkami. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

Nr	Strefa	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Poziom
1	Górna	Kawałki kurczaka	0,3-0,5 0,8-1,0	Wkładana drucziana podstawka + Blacha uniwersalna	4
	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki skórą do góry na wkładanej druczanej podstawie.				
	Dolna	Zapiekanka ziemniaczana	0,4-0,6 0,8-1,0	Drucziana podstawka	1
	Pamiętaj, aby użyć talerza do pieczenia. Połóż talerz na środku druczanej podstawki.				

## Inteligentne pieczenie

Nr	Strefa	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Poziom
2	Górna	Pieczone warzywa	0,4-0,5 0,7-0,8	Blacha uniwersalna	4
	Ułóż pokrojone warzywa (cukinię, paprykę, cebulę, pieczarki, koper, bakłażany i pomidory) na głębokiej blasze. Posmaruj oliwą z oliwek i posyp przyprawami.				
	Dolna	ciasto na pizzę	0,1-0,2 0,3-0,4	Blacha uniwersalna	1
	Ułóż ciasto na pizzę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.				
3	Górna	Pieczona ryba	0,3-0,5 0,6-0,8	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
	Opłucz i przygotuj całą rybę, taką jak pstrąg, leszcz, szczupak lub dorada, polej sokiem z cytryny oraz posyp ziołami i przyprawami. Natrzyj mięsz warzywa oliwą i przyprawami. Umieść na wkładanej drucianej podstawie.				
	Dolna	Zapiekane ziemniaki	0,3-0,4 0,5-0,6	Blacha uniwersalna	1
	Opłucz i oczyść ziemniaki. Potnij je na kawałki lub, jeśli są małe, na połówki. Posmaruj oliwą z oliwek i posyp przyprawami.				

Inteligentne pieczenie

Nr	Strefa	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Poziom
4	Górna	Pieczona pierś z kaczki	0,3-0,5 (1-2 cienkie) 0,6-0,8 (2 grube)	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4
	Ułóż marynowane piersi z kaczki na wkładanej drucianej podstawie twardą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do piersi o normalnym rozmiarze (0,3 kg), drugie- dla dwóch piersi (każda po 0,4 kg).				
	Dolna	pieczone jabłka	0,4-0,5 0,9-1,0	Druciana podstawka	1
	Wypłucz i wydrąż jabłka, napełnij je marcepanem lub rodzynkami. Włóż do okrągłego, żaroodpornego naczynia.				
5	Górna	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Druciana podstawka	4
	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu.				
	Dolna	Pizza domowa	0,2-0,6 0,8-1,2	Blacha uniwersalna	1
	Przy wadze 0,2-0,6 g należy użyć okrągłego naczynia do pieczenia pizzy, a przy 0,8-1,2 kg - blachy uniwersalnej. Użyj papieru do pieczenia.				

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350

### 1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Poziom	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
		2	Termoobieg	160	30-35
		1+4	Termoobieg	155	35-40
Biszkopt beztłuszczowy	Druciana podstawka + sprężynowa forma do ciasta (powlekana na czarno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	20-30
Szarlotka	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3	Termoobieg	170-190	80-100
	Druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustawione po przekątnej	Tryb konwencjonalny	170-190	70-80

## 2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 5 minut funkcję dużego grilla. Wykorzystaj tę funkcję z ustawieniem temperatury maksymalnej 270 °C.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Poziom	Tryb pieczenia	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5	Duży grill	270	1. 1-2 2. 1-1½
Burgery wołowe	Wkładana druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania skapujących soków)	4	Duży grill	270	1. 7-10 2. 6-9

# 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

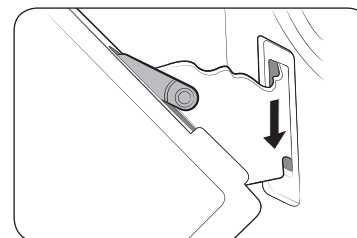
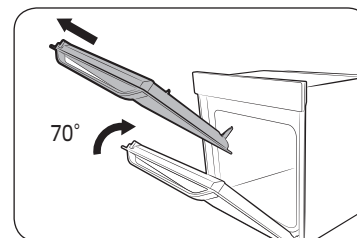
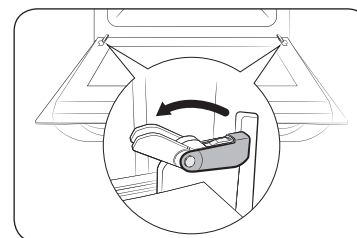
Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

## Zdejmowanie drzwiczek

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być zdejmowane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

### ⚠ PRZESTROGA

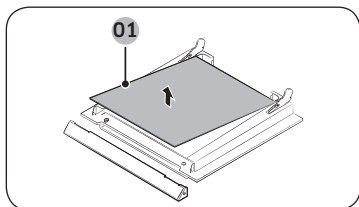
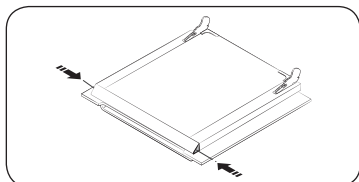
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



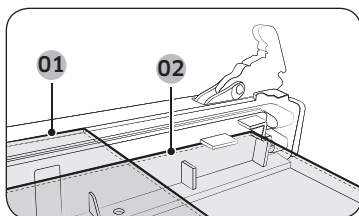
1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Obiema rękami złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.
3. Po zakończeniu czyszczenia należy powtórzyć kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby przymocować drzwiczki. Zacisk zawiasu powinien być zamknięty po obu stronach.

### Wymowanie szyb z drzwiczek

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



01 Szyba 1



01 Szyba 1

02 Szyba 2

#### UWAGA

Podczas montowania wewnętrznej szyby 1 należy skierować stronę z nadrukiem w dół.

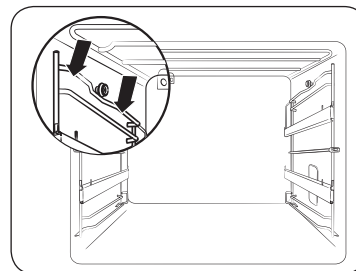
1. Naciśnij oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.

2. Zdejmij osłonę, a następnie wyjmij szyby 1 i 2 z drzwiczek.

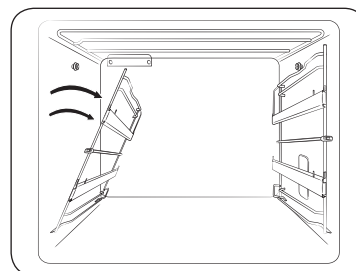
3. Po oczyszczeniu szyb drzwiczek powtórz kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby je zamontować. Sprawdź, czy szyby 1 i 2 zostały zamontowane w odpowiednich położeniach (zgodnie z rysunkiem).

### Zdejmowanie prowadnic bocznych (w zależności od modelu)

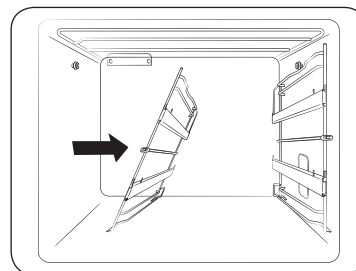
Aby wyczyścić ściany wewnętrzne, usuń boczne prowadnice znajdujące się wewnątrz piekarnika.



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Pochyl boczną prowadnicę pod kątem około 45°.



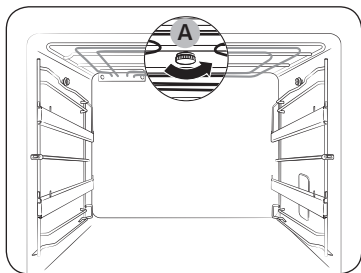
3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.

#### UWAGA

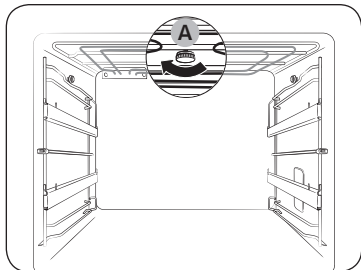
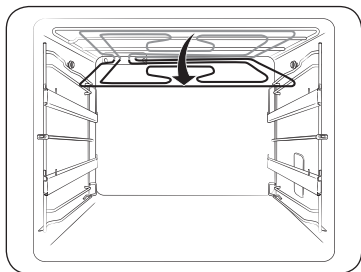
Aby zamontować boczne prowadnice, powtórz kroki 1-3 w odwrotnej kolejności.

# Konserwacja

## Czyszczenie górnej grzałki (w zależności od modelu)



1. Zdejmij górną nakrętkę (A), przekręcając ją przeciwnie do ruchu wskazówek zegara i przytrzymując górną grzałkę. Przód górnej grzałki będzie opadać.
2. Wyczyść górną grzałkę.



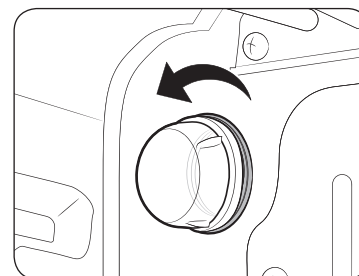
3. Umieść górną część grzałki, umieszczając ją z powrotem na pierwotnym poziomie, a następnie przymocuj górną nakrętkę (A).

## Wymiana

### ⚠ OSTRZEŻENIE

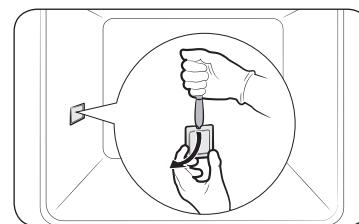
- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 25-40 W / 220-240 V odpornych na temperaturę do 300°C. Zatwierdzone żarówki można zawsze nabyć w lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
- Podczas obsługi żarówki halogenowej należy zawsze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

### Żarówki



1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Umieść szklaną osłonę na miejsce, przekręcając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

### Boczne oświetlenie piekarnika (w zależności od modelu)



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



# Rozwiązywanie problemów

## Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja.	• 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.		
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo.	• Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie.
	• Jeśli wentylator chłodzący nie działa.	• Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji.	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	• Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka.	• Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji.	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia.	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza.	• Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk oświetlenia piekarnika.
	• Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia.	• Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione.	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
	• Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia.	
Skrapla się woda.	• W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.</li> </ul>
Piekarnik nie podgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są otwarte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli zadziałał bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymień bezpiecznik lub zresetuj obwód. Jeśli zjawisko powtarza się, wezwij elektryka.</li> </ul>
Dym wydobywa się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas początkowej pracy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Podczas pierwszego użycia piekarnika grzałka może emitować dym. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia. Po pierwszych 2-3 użyciach kuchenki to zjawisko powinno ustąpić.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli na grzałce jest jedzenie.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poczekaj, aż piekarnik wystygnie i usuń jedzenie z grzałki.</li> </ul>
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.</li> </ul>

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.</li> </ul>
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ostudź piekarnik przed użyciem.</li> </ul>
Tryb pieczenia podwójnego nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli separator nie jest umieszczony prawidłowo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Umieść separator prawidłowo i użyj funkcji.</li> </ul>
Tryb pojedynczej komory nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jeśli separator jest umieszczony w piekarniku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wymij separator i użyj funkcji.</li> </ul>

## Rozwiązywanie problemów

### Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
E-2 <sup>1)</sup>	BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY	Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.
S-01	WYŁĄCZENIE AWARYJNE Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozwól na ochłodzenie piekarnika przed kontynuowaniem użytkowania.
-SE- E-0 <sup>1)</sup>	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.
-dE-	BRAK SEPARATORA Korzystanie z separatora nie jest właściwe. Patrz rozdział „Ustawianie trybu separatora” (strona 16).	Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej separator powinien być włożony, a do pracy w trybie jednej komory należy wyjąć separator.
-UP-	OCHRONA PRZED PRZEPIĘCIAMI (OVP) Ta funkcja pozwala na ochronę urządzenia przed skokami napięcia. Silny skok napięcia spowoduje wywołanie alarmu, wyświetlenie komunikatu „-UP-” oraz wyłączenie grzejnika, oświetlenia, napędu konwekcyjnego i ruszta.	Po przywróceniu poprawnego napięcia funkcja ochrony przed przepięciami zostanie wyłączona, a kuchenka wróci do normalnej pracy. Funkcja ochrony przed przepięciami (OVP) może spowodować przerwanie procesu przygotowywania jedzenia.

1) \*\* dotyczy wszystkich numerów.

## Parametry techniczne

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

Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Obudowa	595 x 595 x 570 mm
Pojemność		68 litrów
Waga	Netto	37,4 kg
Napięcie		230 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3650 W

## Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV68R5545CB / NV68R5525CB
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI <sub>cavity</sub> )	95,2
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,89 kWh/cykl
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC <sub>electric cavity</sub> )	0,80 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna
Objętość dla każdej komory (V)	68 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Masa urządzenia (M)	37,4 kg

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

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

# Notatki

---

# Notatki

---

# Notatki

---

## ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	<a href="http://www.samsung.com/al/support">www.samsung.com/al/support</a>
BOSNIA	055 233 999	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	<a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>
CROATIA	072 726 786	<a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	<a href="http://www.samsung.com/cz/support">www.samsung.com/cz/support</a>
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	<a href="http://www.samsung.com/hu/support">www.samsung.com/hu/support</a>
MONTENEGRO	020 405 888	<a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	<a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a>
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Telverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	<a href="http://www.samsung.com/ro/support">www.samsung.com/ro/support</a>
SERBIA	011 321 6899	<a href="http://www.samsung.com/rs/support">www.samsung.com/rs/support</a>
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	<a href="http://www.samsung.com/sk/support">www.samsung.com/sk/support</a>
LITHUANIA	8-800-77777	<a href="http://www.samsung.com/lt/support">www.samsung.com/lt/support</a>
LATVIA	8000-7267	<a href="http://www.samsung.com/lv/support">www.samsung.com/lv/support</a>
ESTONIA	800-7267	<a href="http://www.samsung.com/ee/support">www.samsung.com/ee/support</a>
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	<a href="http://www.samsung.com/si/support">www.samsung.com/si/support</a>



DG68-00995B-00