

NV70M5520CB/EO

# Piekarnik do zabudowy

## instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.

**SAMSUNG**

# spis treści

<b>KORZYSTANIE Z INSTRUKCJI</b>	3	Korzystanie z instrukcji
<b>INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA</b>	3	Ważne środki bezpieczeństwa
<b>INSTALACJA</b>	7	Zasilanie
<b>ELEMENTY I FUNKCJE URZĄDZENIA</b>	9	Piekarnik
<b>WPROWADZENIE</b>	14	Przyciski sterowania piekarnikiem
<b>KORZYSTANIE Z KUCHENKI</b>	16	Akcesoria
<b>CZYSZCZENIE I KONSERWACJA</b>	40	Korzystanie z akcesoriów
<b>GWARANCJA I SERWIS</b>	49	Funkcje specjalne
<b>TABELA Z DANymi PRODUKTU</b>	51	Ustawianie zegara
		Pierwsze czyszczenie
		Ustawianie trybu separatora
		Ustawianie temperatury piekarnika
		Czas gotowania
		Wyłączanie piekarnika
		Kuchenny wyłącznik czasowy
		Lampa piekarnika włączona/Wyłączona
		Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi
		Wyłączanie sygnału dźwiękowego
		Funkcje piekarnika
		Potrawy testowe
		Gotowanie automatyczne
		Czyszczenie parą
		Szybkie suszenie
		Powierzchnia zewnętrzna piekarnika
		Wnętrze piekarnika
		Akcesoria
		Czyszczenie drzwiczek piekarnika
		Prowadnice boczne
		Czyszczenie górnej grzałki (Opcjonalnej)
		Wymiana żarówki
		Często zadawane pytania i rozwiązywanie problemów
		Kody błędów i bezpieczeństwa
		Tabela z danymi produktu

# korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

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

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

W tekście instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.



**Ostrzeżenie lub Przewaga**



**Ważne**



**Uwaga**

## 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.

**Polski - 3**

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

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

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

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia parą ub 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.

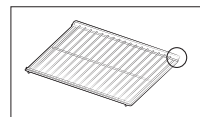
**OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.**

**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.

Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy (w zależności od modelu).



## **⚠ 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 odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

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

## FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO OSZCZĘDZANIA ENERGII

- Jeżeli nie zostanie wybrana żadna opcja, gdy urządzenie jest ustawiane lub działa w tymczasowym trybie zatrzymania, ustawienie zostanie anulowane, a po 10 minutach wyświetli się zegar.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

# instalacja

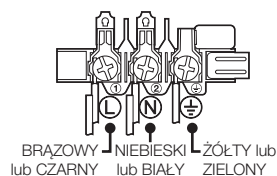
## Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.


- W trakcie instalacji piekarnika należy zapewnić ochronę przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.
- Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

## ZASILANIE

Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający (H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 2,5 mm<sup>2</sup>) musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze



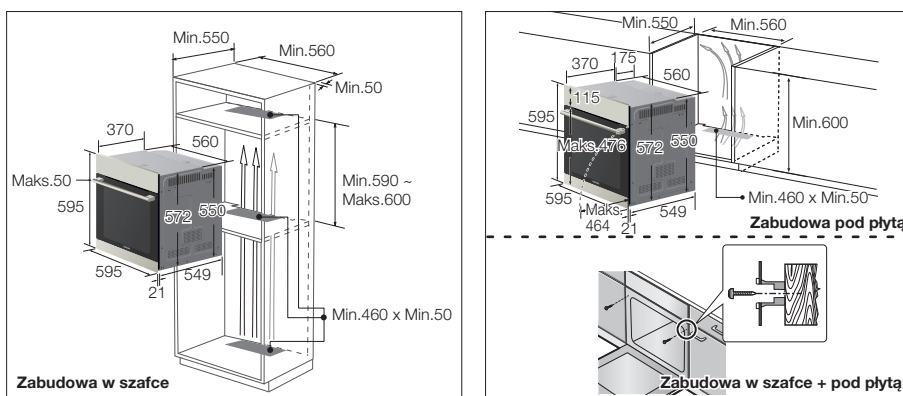
przed szafką, w którą ma być wbudowany. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu ( $\perp$ ). Żółto-zielony przewód (uziemienie) musi być dłuższy niż inne przewody i należy go podłączyć w pierwszej kolejności. Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.

-  **OSTRZEŻENIE:** Podczas montażu należy uważać, aby kabel połączeniowy nie został przytrzaśnięty i zabezpieczyć go przed zetknięciem się z gorącymi częściami piekarnika.

## INSTALOWANIE 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.



Wsун urządzenie do szafki i przykręć mocno dwoma śrubami po obu stronach. Upewnij się, że odstęp pomiędzy urządzeniem a szafką nie jest mniejszy niż 5 mm.

Po zakończeniu montażu usuń winylową błonę ochronną, taśmę, papier i akcesoria z drzwiczek i wnętrza piekarnika. Przed wyjęciem piekarnika z szafki odłącz go od prądu i odkręć dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

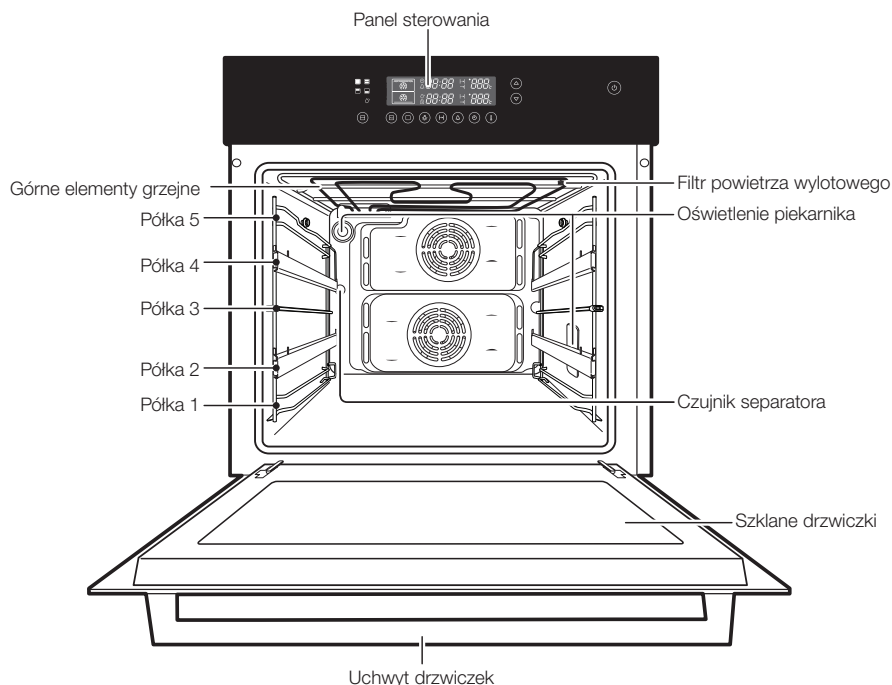
**⚠ Ostrzeżenie:** szafka, w której jest montowany piekarnik, musi mieć otwór wentylacyjny, umożliwiający przepływ powietrza (jak pokazano na rysunku). Otworu nie należy zakrywać, ponieważ służy on do wentylacji.


**🔧** Elementy znajdujące się na zewnątrz piekarnika, jak uchwyt, mogą różnić się w zależności od modelu. Na rysunku przedstawiono rzeczywisty rozmiar piekarnika.



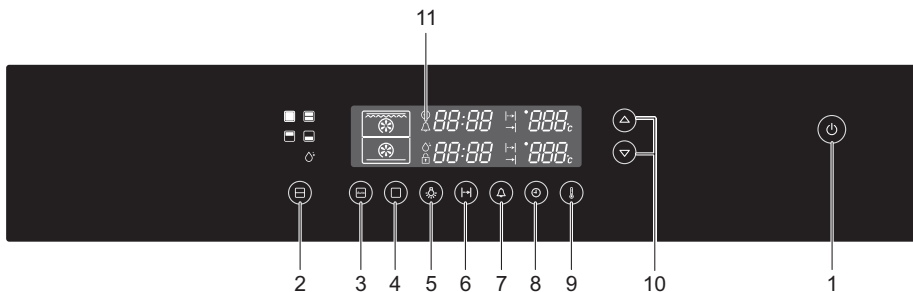
# elementy i funkcje urządzenia

## PIEKARNIK



-  Półki są numerowane od dołu do góry.  
Półki 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.  
W celu określenia odpowiedniej półki do gotowania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

## PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM



1. Włącznik/wyłącznik zasilania
2. Przycisk wyboru separatora
3. Przycisk wyboru automatycznego gotowania
4. Przycisk wyboru trybu gotowania
5. Przycisk lampki
6. Przycisk czasu gotowania
7. Przycisk kuchennego wyłącznika czasowego
8. Przycisk zegara
9. Przycisk temperatury
10. Przycisk regulacji czasu/temperatury
11. Ekran informacyjny



### Włącznik/wyłącznik zasilania

Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć kuchenkę.

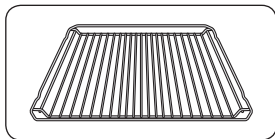
Naciśnięcie przycisku włącznika/wyłącznika zasilania spowoduje wyłączenie panelu oraz lampek na przyciskach. Spowoduje to także zablokowanie innych przycisków. Ponowne naciśnięcie włącznika/wyłącznika zasilanie spowoduje włączenie panelu i lampek na innych przyciskach. Wszystkie przyciski zostaną ponownie aktywowane.

## AKCESORIA

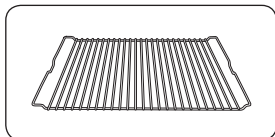
Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria.



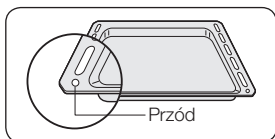
Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.



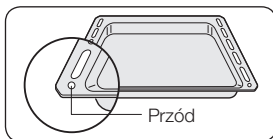
1. **Grill druciany:** do talerzy, blach na ciasto, blach do pieczenia i grillowania.



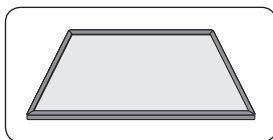
2. **Ruszt druciany:** do pieczenia.



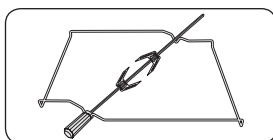
3. **Blacha do pieczenia:** do ciast i kruchych ciastek.



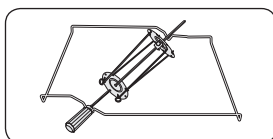
4. **Blacha głęboka:** do pieczenia lub zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.



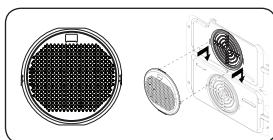
5. **Separator:** do dzielenia komory piekarnika na używane części — górną, dolną lub obie. Wstawić na półkę 3, gdzie na tylnej ścianie znajduje się czujnik separatora. Separator należy wsunąć do samego końca.



6. **Ruszt** (opcja), 2 pary widełek, zdejmowany uchwyt i podpórka; całość zakładana na 3. półkę od dołu. Aby korzystać z rusztu, należy włożyć ruszt do otworu w tylnej ścianie komory piekarnika. Podczas korzystania z rusztu głęboką blachę należy umieścić na półce 1.



7. **Ruszt i przyrząd do szaszłyków.** (opcja)



8. **Filtr tłuszczu.** (opcja)

Filtr tłuszczu jest instalowany na tylnej wewnętrznej ścianie i chroni wentylator, okrągły podgrzewacz i kuchenkę od zabrudzeń, w szczególności od rozpryskującego się tłuszczu. Zalecamy używanie filtra tłuszczu zawsze podczas przygotowywania mięsa. Na czas pieczenia ciast filtr należy zdjąć! W przeciwnym wypadku ciasta mogą nie wyjść dobrze.



Aby go użyć:

- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia;
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie "v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrozonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tyłu piekarnika. Tępy koniec rożna musi spoczywać na elemencie w kształcie "v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliższej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.



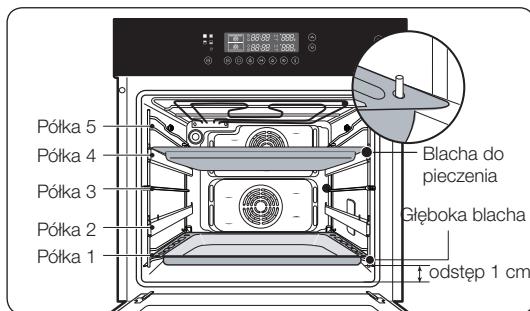
**OSTRZEŻENIE:** Wszystkie elementy wyposażenia oraz niestabilne akcesoria powinny zostać wyjęte na czas czyszczenia katalitycznego.


## KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

Blacha do pieczenia, głęboka blacha i druciany grill należy odpowiednio wsunąć w prowadnice boczne.

Podczas wyjmowania przygotowanych produktów z piekarnika należy uważać na gorące przybory kuchenne i powierzchnie.

**Przykład:** Półka 1: Głęboka blacha  
Półka 4: Blacha do pieczenia



-  Podczas korzystania z głębokiej blachy lub blachy do pieczenia zbierającej soki skapujące z pieczonej żywności należy upewnić się, że blacha jest prawidłowo umieszczona w prowadnicach bocznych. Dopuszczenie do kontaktu tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. Blachy i miski umieszczane na półce 1 powinny znajdować się co najmniej 1 cm nad dolną powierzchnią piekarnika.

### Separator, druciany grill, blacha do pieczenia i głęboka blacha

#### Ustawianie separatora

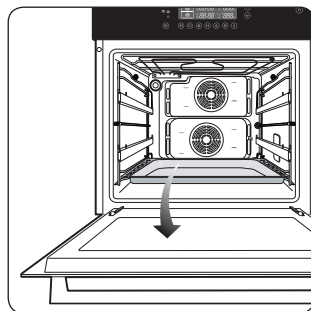
Włożyć separator na półkę 3 piekarnika.


#### Ustawianie grilla drucianego

Włożyć grill na dowolną półkę.

#### Ustawianie blachy do pieczenia lub głębokiej blachy

Włożyć blachę do pieczenia i/lub głęboką blachę na dowolną półkę.



-  **OSTRZEŻENIE:** Aby gotować w części górnej komory, dolnej lub obu, należy włożyć separator.

## FUNKCJE SPECJALNE

Piekarnik wyposażony jest w następujące funkcje specjalne.

### Tryby separatora

Po włożeniu separatora, funkcja separatora urządzenia umożliwi niezależne gotowanie w dwóch oddzielonych częściach komory piekarnika, poprawiając sprawność energetyczną i wygodę użytkownika.

### Czyszczenie parą

Funkcja samoczyszczenia piekarnika wykorzystuje moc pary do przenikania przez tłuszcz i brud w celu bezpiecznego czyszczenia wnętrza piekarnika.

### Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas gotowania, piekarnik wyłączy się automatycznie po podanych poniżej czasach.

### Czasy wyłączenia dla różnych ustawień temperatury

Poniżej 105 °C	16 godzin
Od 105°C do 240°C	8 godzin
Od 245°C do 300°C	4 godziny

Obwód elektryczny tego piekarnika wyposażony jest w system termicznego odcinania zasilania. Jeżeli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system powinien na pewien okres czasu odciąć zasilanie elementów grzejnych.

### Wentylator chłodzący

W czasie gotowania wentylator powoduje usuwanie gorącego powietrza przez przód piekarnika.

Wentylator chłodzenia będzie pracował również po użyciu piekarnika. Wyłączy się on, kiedy temperatura wewnątrz szafki spadnie do 60 °C lub po 25 minutach.

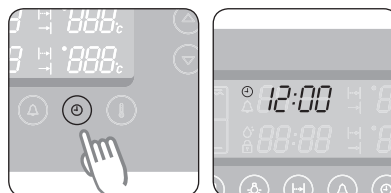
# wprowadzenie

## USTAWIANIE ZEGARA

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

**1** Naciśnij przycisk **zegara**.

Symbol „⌚” oraz cyfry „12:” zaczną mrugać.



**2** Obróć **przycisk regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić godzinę.

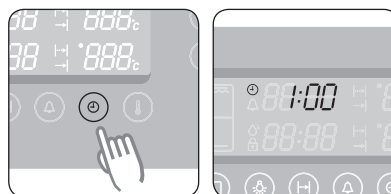
**Przykład:** Aby ustawić 1:30

Odczekaj około 10 sekund. Zegar przestanie mrugać i pokaże ustawioną godzinę.



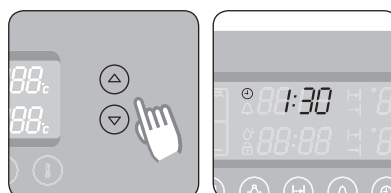
**3** Naciśnij przycisk **zegara**.

Symbol „⌚” oraz cyfry „:00” zaczną mrugać.

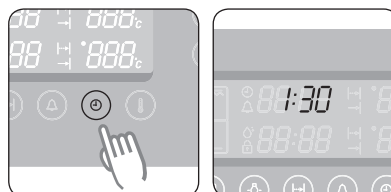


**4** Obróć **przycisk regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić godzinę.

Symbol „⌚” zacznie mrugać.




- 5** Naciśnij przycisk **zegara**, aby zakończyć ustawianie zegara lub odczekaj około 10 sekund. „⌚” zniknie, a „30” przestanie migać. Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina. Urządzenie jest gotowe do użycia.



## PIERWSZE CZYSZCZENIE

---

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić piekarnik.

-  Nie używać ostrych lub szorstkich środków do czyszczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. W przypadku piekarników z frontami emaliowanymi, należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia.

### Czyszczenie wnętrza piekarnika

---

1. Otwórz drzwiczki.
2. Oczyść wszystkie blachy piekarnika, akcesoria i prowadnicze boczne za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.
3. Wyczyść wnętrze piekarnika w ten sam sposób.
4. Wytrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki.

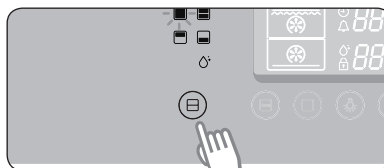
Sprawdź, czy został ustawiony prawidłowy czas na zegarze. Wyjmij akcesoria przed użyciem i uruchom piekarnik na ustawieniu konwekcyjnym przy 200 °C przez 1 godzinę. Wystąpi wyraźny zapach; jest to zjawisko normalne, ale należy sprawdzić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana w tym okresie przygotowawczym.

# korzystanie z kuchenki

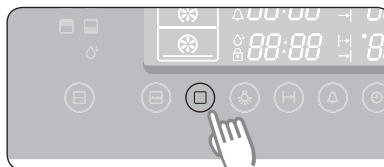
## USTAWIANIE TRYBU SEPARATORA

Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator. Do pracy w trybie jednej komory należy wyjąć separator. Następnie należy nacisnąć przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać żądany tryb pracy. Więcej informacji na ten temat znajduje się w tabeli poniżej.

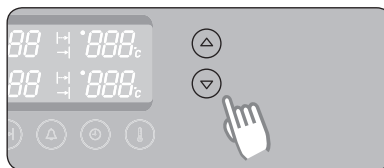
1. Naciśnij przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać żadaną część.



2. Naciśnij przycisk **wyboru trybu gotowania**. (krok ten należy pominąć w trybie pojedynczej komory)






3. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać żadaną funkcję piekarnika. Jeżeli upłynęły 3 sekundy i nie zostały dokonane żadne dalsze regulacje, piekarnik zacznie automatycznie pracować w wybranym trybie i funkcji.



## Tryby separatora

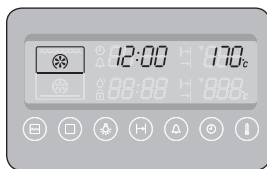
Tryb separatora	Oznaczenie	Funkcja piekarnika	Włóż separator	Informacja o użytkowaniu
Tryb górnej komory		<ol style="list-style-type: none"><li>1. Konwekcja</li><li>2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja</li><li>3. Duży grill</li></ol>	Tak	Tryb ten zaoszczędza energię i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia.
Tryb obu komór		Działanie zarówno górnej, jak i dolnej części	Tak	Możesz jednocześnie gotować dwie potrawy w różnych temperaturach.



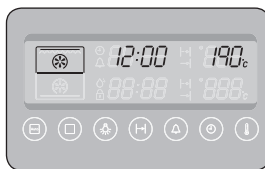
Tryb separatora	Oznaczenie	Funkcja piekarnika	Włóż separator	Informacja o użytkowaniu
Tryb dolnej komory		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konwekcja</li> <li>2. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja</li> </ol>	Tak	Tryb ten zaoszczędza energię i czas podczas gotowania małych ilości jedzenia.
Tryb jednej komory		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konwekcja</li> <li>2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja</li> <li>3. Tryb konwencjonalny</li> <li>4. Duży grill</li> <li>5. Mały grill</li> <li>6. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja</li> </ol>	Nie	
Tryb czyszczenia parą			Nie	

## Tryb górnej komory

Działa tylko górny element grzewczy. Separator powinien być włożony.



Konwekcja



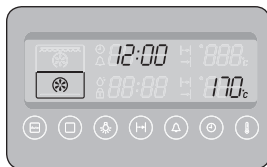
Podgrzewanie od góry +  
Konwekcja



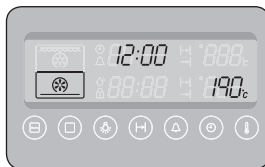
Duży grill

## Tryb dolnej komory

Działa tylko dolny element grzewczy. Separator powinien być włożony.



Konwekcja



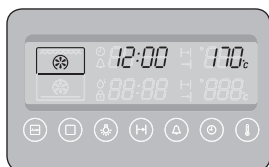
Podgrzewanie od dołu +  
Konwekcja

## Tryb obu komór

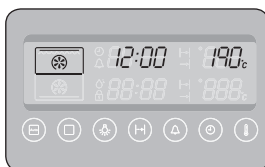
Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie. Można ustawić, który tryb uruchamia się pierwszy. Kiedy gotowanie jednej z potraw w trybie obu komór zostanie zakończone i chcesz zmienić czas gotowania lub temperaturę w drugiej komorze, naciśnij przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać tryb (komory górnej lub dolnej), który ma być kontynuowany. Separator powinien być włożony.

### Tryb obu komór 1

Jako pierwszy uruchamiany jest tryb komory górnej. Kiedy naciśnięty zostanie przycisk **wyboru trybu gotowania** lub kiedy przez 15 sekund po ustawieniu trybu górnej komory nie wprowadzono żadnych zmian, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej.



Konwekcja



Podgrzewanie od góry +  
Konwekcja



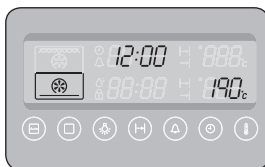
Duży grill

### Tryb obu komór 2

Kiedy uruchamiany jest tryb komory górnej, jeżeli naciśnięty został przycisk **wyboru trybu gotowania** lub kiedy przez 15 sekund nie wprowadzono żadnych zmian, piekarnik przejdzie do trybu komory dolnej. Tryb górnej i dolnej komory działają jednocześnie.



Konwekcja



Podgrzewanie od dołu +  
Konwekcja

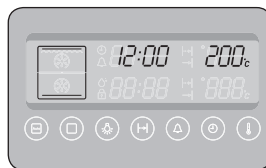
### Tryb ochrony przed przepięciem

- Ta funkcja pozwala na ochronę urządzenia przed skokami napięcia.
- Silny skok napięcia spowoduje wywołanie alarmu i wyświetlenie komunikatu „-UP-”. Funkcje grzejnika, lampy, napędu konwekcyjnego i rusztu zostaną wyłączone.
- Funkcja ochrony przed przepięciami (OVP) może spowodować przerwanie procesu przygotowywania jedzenia.
- Po przywróceniu poprawnego napięcia funkcja ochrony przed przepięciami zostanie wyłączona, a kuchenka wróci do normalnej pracy.

## Tryb jednej komory



Konwekcja

Podgrzewanie od góry +  
Konwekcja

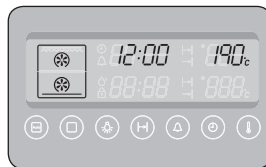
Tryb konwencjonalny



Duży grill



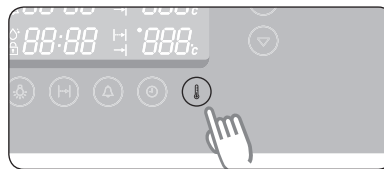
Mały grill

Podgrzewanie od dołu +  
Konwekcja

## USTAWIANIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

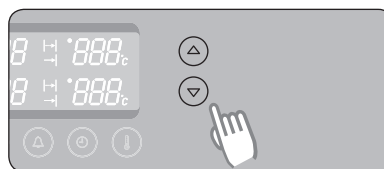
### W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej

1. Naciśnij przycisk **temperatury**.



2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.

Tryb jednej komory (duży i mały grill)	40 °C - 250 °C (40 °C - 270 °C)
Tryb górnej komory	40 °C - 250 °C
Tryb dolnej komory	40 °C - 250 °C

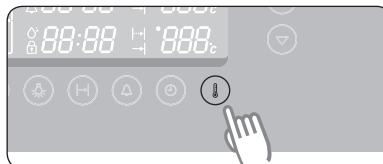


Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

W trybie ustawiń piekarnika, w celu wyregulowania i utrzymania temperatury, górny i dolny element grzejny są włączane i wyłączane na pewien czas cyklicznie za pomocą procesora gotowania.

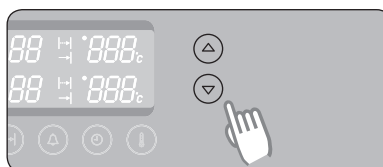
## W trybie obu komór

1. Naciśnij przycisk **wyboru temperatury** (tryb komory górnej).  
Naciśnij dwukrotnie przycisk **wyboru temperatury** (tryb komory dolnej).



2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.

Tryb komory górnej (duży grill)	170 °C - 250 °C (200 °C - 250 °C)
Tryb dolnej komory	170 °C - 250 °C



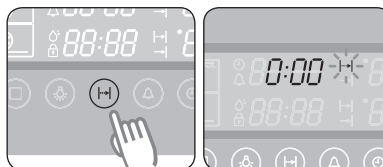
 Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

## CZAS GOTOWANIA

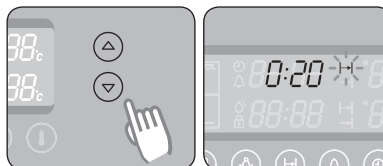
Możesz ustawić czas gotowania w czasie gotowania.

### W trybach komory pojedynczej, górnej i dolnej

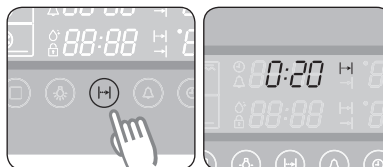
1. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.  
Symbol „|” zacznie migać.




2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać czas gotowania.



3. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.  
Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

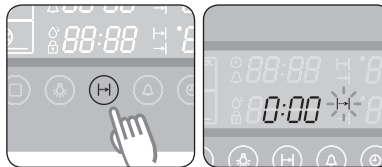


 W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą przycisku **regulacji czasu/temperatury**.

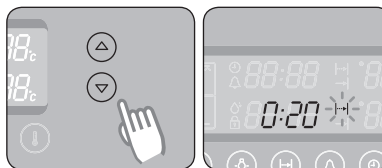
## W trybie obu komór

Czasy gotowania dla trybu komory górnej i dolnej mogą zostać wybrane za pomocą przycisku czasu gotowania i przycisku regulacji czasu/temperatury.

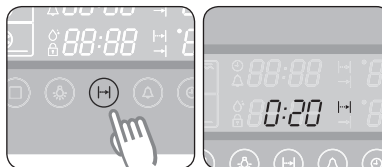
1. Naciśnij dwa razy przycisk **czasu gotowania**. (tryb komory dolnej)  
Symbol „H” zacznie mrugać.




2. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać czas gotowania.



3. Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.  
Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.



-  W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą przycisku **regulacji czasu/temperatury**.

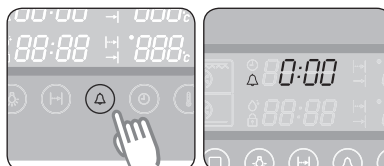
## WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby wyłączyć kuchenkę, naciśnij **włącznik/wyłącznik zasilania**.



## KUCHENNY WYŁĄCZNIK CZASOWY

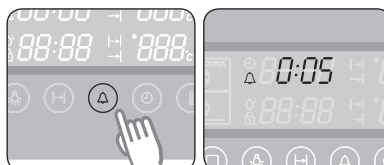
1. Naciśnij jeden raz przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**. "Δ" miga.



2. Obróć **przycisk regulacji czasu/temperatury**, aby ustawić czas gotowania.  
**Przykład:** 5 minut



3. Naciśnij **przycisk kuchennego wyłącznika czasowego**, aby uruchomić kuchenny wyłącznik czasowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

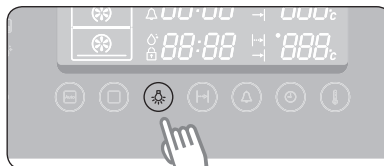


-  Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby wyzerować wyłącznik czasowy.

## LAMPA PIEKARNIKA WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA


Aby włączyć lub wyłączyć lampę w komorze piekarnika (w trybie jednokomorowym lub trybie komory górnej/dolnej), naciśnij przycisk **Lampa**. W trybie dwukomorowym lampy zapalają się w następującej kolejności.

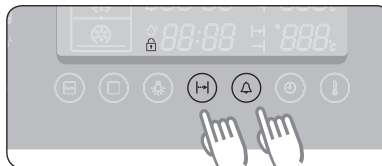
Jeden raz	Górna i dolna
Dwa razy	Górna
Trzy razy	Dolna
Cztery razy	Wył.



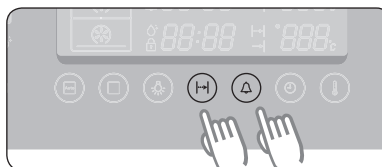
-  Lampa wyłączy się automatycznie po kilku minutach.


## FUNKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

1. Naciśnij jednocześnie przycisk **czasu pracy** oraz **kuchennego wyłącznika czasowego** i przytrzymaj je przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „”.



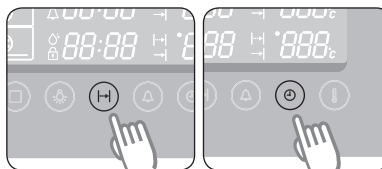
2. Aby wyłączyć blokadę, naciśnij jednocześnie przycisk **czasu pracy** oraz **kuchennego wyłącznika czasowego** i przytrzymaj je przez 3 sekundy.



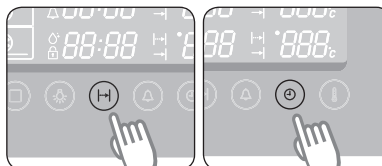
-  Po zablokowaniu wszystkie przyciski poza **włącznikiem/wyłącznikiem zasilania** nie będą działać. Blokada dostępna jest zarówno, gdy piekarnik pracuje oraz gdy nie jest używany.

## WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

1. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **czasu gotowania** i **zegara** przez 3 sekundy.



2. Aby ponownie wyłączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **czasu gotowania** i **zegara** przez 3 sekundy.









## FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik posiada następujące funkcje

### Tryby piekarnika

W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika. Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów na kolejnych stronach jako wskazówek do gotowania.

	<b>Tryb konwencjonalny</b> Żywność jest podgrzewana przez górny i dolny element grzejny. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.
	<b>Podgrzewanie od góry + Konwekcja</b> Zalecamy ten tryb do pieczenia mięsa. Działa górny element grzejny i wentylatory wymuszające cyrkulację gorącego powietrza ogrzewanego przez górny element grzejny i element grzejny w tylnej ścianie.
	<b>Konwekcja</b> Żywność jest ogrzewana gorącym powietrzem z tylnego elementu grzejnego i rozprowadzanym przez dwa wentylatory. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do żywności mrożonej, jak również ciast i rogalików. Tryb ten może zostać wykorzystany do pieczenia w dwóch obszarach.
	<b>Duży grill</b> Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kielbasek i tostów z serem.
	<b>Mały grill</b> Tryb ten jest idealny do grillowania niewielkich ilości żywności takich jak bagietki, ser lub filety rybne. Umieścić żywność na środku grilla ponieważ działa jedynie niewielki element grzejny na środku.
	<b>Podgrzewanie od dołu + Konwekcja</b> Dolny element grzejny i element grzejny tylnej ścianki zapewniają gorące powietrze, którego cyrkulację wymuszają wentylatory. Tryb ten jest idealny do pieczenia żywności takiej jak quiche, pizza, chleb i sernik.



## 1. Tryb konwencjonalny

Sugerowana temperatura: 200°C

Tryb konwencjonalny jest idealny do pieczenia i opiekania żywności ułożonej na jednej podstawie. Działają równocześnie dolne i górne elementy grzejne utrzymujące temperaturę piekarnika.

Wstępne podgrzanie piekarnika zalecamy robić w trybie konwencjonalnym.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona lasagne (500-1000 g)	3	Grill druciany	180-200	40-50
Cała ryba (np. dorada) (300-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) siekane mięso z wypełnieniem z szynki, sera lub pieczarek ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchew, buraki lub ziemniaki (350-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Kotlety wieprzowe z kością (500-1000 g) ODROBINA OLEJU, DODACZ SOLI I PIEPRZU	3/2	Ruszt druciany / Głęboka blacha	200	40-50
Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500-1000 g)	3	Blacha do pieczenia	180-200	30-45
Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z grzybów (500-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Grill druciany	160-180	20-30
Babki marmurkowe (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g)	2	Blacha do pieczenia	160-180	25-35
Babeczki (500-800 g)	2	Grill druciany	190-200	25-30

## 2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C

Działa górny element grzewczy oraz wentylator powodujący stały obieg gorącego powietrza.

W trybie podgrzewania od góry + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNOWAĆ	2	Blacha do pieczenia	180-230	80-120
Cały kurczak (800-1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Ruszt druciany + Głęboka blacha	190-200	45-65
Kotlety z mięsa lub ryby (400-800 g) ODROBINA OLEJU, DODAC SOLI I PIEPRZU	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM	2	Grill druciany	180-200	30-40
Wołowina pieczona (800-1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2	Ruszt druciany + Głęboka blacha Dodac filiżankę wody	200-220	45-60
Pierś kaczki (300-500 g)	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha Dodac filiżankę wody	180-200	25-35

### 3. Konwekcja

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 rozprowadzający ciepło.

W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Aksesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Żeberka jagnięce (350-700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3	Ruszt druciany + Głęboka blacha	190-200	40-50
Pieczone banany (3-5 szt.) naciąć u góry nożem, w nacięcie dodać 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów, skropić wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową.	3	Grill druciany	220-240	15-25
Pieczone jabłka 5-8 szt., 150-200 g każde. Wyciąć środki, dodać rodzynek i dżemu. Używać naczynia żaroodpornego.	3	Grill druciany	200-220	15-25
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	190-200	18-25
Nadziewane mięso mielone, w stylu rosyjskim (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	50-65
Mrożone krokiety (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	25-35
Mrożone frytki (300-700 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Mrożona pizza (300-1000 g)	2	Grill druciany	200-220	15-25
Ciasto jabłkowe i migdałowe (500-1000 g)	2	Grill druciany	170-190	35-45
Świeże rogaliki (200-400 g) (z ciasta gotowego)	3	Blacha do pieczenia	180-200	15-25

## 4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

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

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kiełbaski (cienkie) 5-10 szt.	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	220	5-8 odwrócić 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	220	4-6 odwrócić 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Grill druciany	240	1-2 odwrócić 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	200	4-8
Nadziewane naleśniki mrożone, w stylu rosyjskim (200-500 g)	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4	Ruszt druciany + Głęboka blacha	240	8-10 odwrócić 5-7

## 5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C

Ustawienie to nadaje się do gotowania mniejszych ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle, ryby i tosty umieszczonej na środku blachy. Działa tylko górny element grzejny.

W trybie małego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Umieścić żywność na środku wyposażenia.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożony ser Camembert do pieczenia (2-4, 75 g każdy) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Grill druciany	200	10-12
Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory-mozarella lub szynka i ser)	3	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) ODROBINA OLEJU	3	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	200	15-25
Mrożone burger rybny (300-600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, KILKA KROPLI OLEJU	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-35
Mrożona pizza (300-500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Ruszt druciany + Blacha do pieczenia	180-200	23-30

## 6. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C

Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja nadaje się do receptur wymagających wilgotnego przybrania i kruchej podstawy co ma miejsce w przypadku produktów takich jak pizza, quiche lorraine, babeczki owocowe w stylu niemieckim i serniki.

Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja zalecamy do wstępnego podgrzania piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g)	3	Grill druciany	180-200	15-20
Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-25
Kulki mięsne w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach	3	Grill druciany	180-200	25-35
Ciasto francuskie (500-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180	15-23
Cannelloni w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach	3	Grill druciany	180	22-30
Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Grill druciany	170-180	45-55

## 7. Tryb obu stref

Korzystając z trybu obu stref można gotować jednocześnie w piekarniku dwie różne potrawy. Podczas gotowania w górnej i dolnej strefie można stosować różne temperatury, tryby gotowania i czasy gotowania. Przykładowo możesz jednocześnie grillować steki i piec zapiekankę. Korzystając z separatora możesz piec zapiekankę w dolnej strefie, a steki w górnej strefie piekarnika. Zawsze, przed rozpoczęciem gotowania, należy włożyć separator na półkę 3.

### Sugestia 1: Gotowanie w różnych temperaturach

Strefa	Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Akcesoria	Czas (min)
GÓRNA	Mrożona pizza (300-400 g)	4	Konwekcja	200-220	Grill druciany	15-25
DOLNA	Babki (500-700 g)	1	Konwekcja	170-180	Błacha do pieczenia	50-60

 Włożyć żywność do zimnego piekarnika

### Sugestia 2: Gotowanie w różnych trybach gotowania

Strefa	Produkt żywnościowy	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Akcesoria	Czas (min)
GÓRNA	Kawałki kurczaka (400-600 g)	4	Podgrzewanie od góry + Konwekcja	200-220	Ruszt druciany + Głęboka blacha	25-35
DOLNA	Gratin z ziemniaków (500-1000 g)	1	Konwekcja	170-180	Grill druciany	30-40

 Włożyć żywność do zimnego piekarnika

# POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normą EN 60350

## 1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
		2	Konwekcja	160	30-35
	Głęboka blacha + Blacha do pieczenia	1+4	Konwekcja	155	35-40
Biszkopt beztłuszczowy	Blacha do pieczenia na grillu (powlekana na ciemno, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	20-30
Szarlotka	Grill drucziany + Blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3	Konwekcja	170-190	80-100
	Grill drucziany + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustawić 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 300 °C.

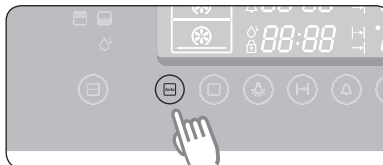
Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Grill drucziany	5	Duży grill	300	1-wszy 1-2 2-gi 1-1,5
Burgery wołowe	Ruszt drucziany + Głęboka blacha (do zbierania skapujących soków)	4	Duży grill	300	1-wszy 7-10 2-gi 6-9

## GOTOWANIE AUTOMATYCZNE

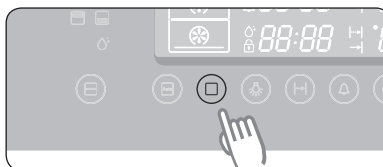
W trybie gotowania automatycznego dostępne jest 40 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i opiekania.

Do pracy w trybie komory górnej, dwu komór i komory dolnej włożyć separator.

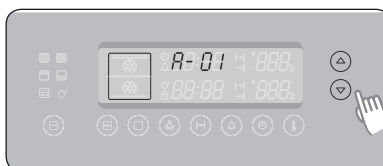
1. Naciśnij przycisk **wyboru automatycznego gotowania**.



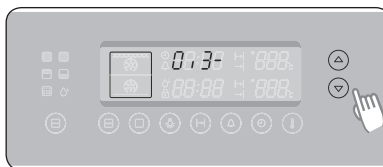
2. Wybierz pożądaną funkcję, naciskając przycisk **wyboru trybu gotowania**. (krok ten należy pominąć w trybie pojedynczej komory)



3. Ustaw żądany przepis, naciskając przycisk **regulacji czasu/temperatury**.  
Poczekaj 5 sekund.



4. Ustaw żądaną gramaturę, naciskając przycisk **regulacji czasu/temperatury**.





## Programy automatyczne dla trybu pojedynczej komory

Poniższa tabela przedstawia 25 programów gotowania, pieczenia i opiekania.

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	Półka	Zalecenia
1	Mrożona pizza	0,3-0,6 0,7-1,0	Grill druciany	2	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla.
2	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Blacha do pieczenia	2	Równomiernie rozprowadź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.
3	Mrożone krokietki do pieczenia	0,3-0,5 0,6-0,8	Blacha do pieczenia	2	Mrożone krokietki ziemniaczane rozłóż równo na blasze.
4	Domowe lasagne	0,3-0,5 0,8-1,0	Grill druciany	3	Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.
5	Steki wołowe	0,3-0,6 0,6-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Połóż marynowane steki wołowe obok siebie na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
6	Pieczeń wołowa	0,6-0,8 0,9-1,1	Głęboka blacha i ruszt druciany	2	Ułóż zamarynowaną pieczeń wołową na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
7	Pieczeń wieprzowa	0,6-0,8 0,9-1,1	Głęboka blacha i ruszt druciany	2	Ułóż zamarynowaną pieczeń wieprzową na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć pieczeń na drugą stronę.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/ kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
8	Kotlety z baraniny	0,3-0,4 0,5-0,6	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.
9	Kawałki kurczaka	0,5-0,7 1,0-1,2	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki kurczaka obok siebie na ruszcie drucianym.
10	Cały kurczak	1,0-1,1 1,2-1,3	Głęboka blacha i ruszt druciany	2	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
11	Pierś z kaczki	0,3-0,5 0,6-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej pierś z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych pierś z kaczki.
12	Zraz z indyka	0,6-0,8 0,9-1,1	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Ułóż zraz z indyka na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
13	Ryba na parze	0,5-0,7 0,8-1,0	Grill druciany	2	Wypłucz i wyczyść całą rybę, np. pstrąga, okonia lub strzępiela. Ułóż rybę w całości w owalnym naczyniu szklanym przeznaczonym do piekarnika. Dodaj 2-3 łyżki stołowe soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką.
14	Pieczona ryba	0,5-0,7 0,8-1,0	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na ruszcie drucianym. 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	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Ułóż steki z łososia na ruszcie drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
16	Pieczone ziemniaki	0,4-0,5 0,8-1,0	Błacha do pieczenia	2	Oplucz ziemniaki i potnij 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	Głęboka blacha	4	Połącz warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
18	Zapiekane warzywa	0,4-0,6 0,8-1,0	Grill druciany	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	Grill druciany	2	Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.
20	Podstawa do ciasta owocowego	0,3-0,4 (duży) 0,2-0,3 (placki)	Grill druciany	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.
21	Biszkopt	0,4-0,5 (średnie) 0,2-0,3 (małe)	Grill druciany	2	Włóż ciasto do czarnej, okrągłej, metalowej foremki. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla formy o średnicy Ø 26 cm, a drugie - Ø 18 cm.
22	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Grill druciany	2	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	Pieczyno	0,7-0,8 (biały) 0,8-0,9 (razowy)	Grill druciany	2	Przygotuj ciasto zgodnie z informacjami producenta i włóż je do czarnej, prostokątnej foremki do pieczenia (o długości 25 cm). Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla chleba białego (0,7-0,8 kg), a drugie dla razowego (0,8-0,9 kg).

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
24	Pizza domowa	1,0-1,2 1,3-1,5	Blacha do pieczenia	2	Położ 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, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.
25	Fermentowanie ciasta drożdżowego	0,3-0,5 0,6-0,8	Grill druciany	2	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.

## Programy automatycznego gotowania górnej komory

Poniższa tabela przedstawia 5 programów gotowania, pieczenia i opiekania.

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	Półka	Zalecenia
1	Mrożone bułki	0,2-0,3 0,4-0,5	Grill druciany	4	Rozłóż równo mrożone bułki na ruszcie drucianym.
2	Mrożona pizza	0,1-0,2 0,3-0,4	Grill druciany	5	Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla.
3	Mrożone minipizze	0,2-0,3 0,4-0,5	Grill druciany	5	Położ minipizze obok siebie na ruszcie drucianym.
4	Mrożone paluszki rybne	0,2-0,3 0,4-0,5	Blacha do pieczenia	5	Rozłóż paluszki rybne równo na ruszcie drucianym. Przy 10 szt. zalecamy wagę 0,2-0,3 kg, przy 15 sztukach - 0,4-0,5 kg. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
5	Mrożone frytki z piekarnika	0,4-0,5 0,6-0,7	Blacha do pieczenia	5	Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze. Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

## Programy automatycznego gotowania dolnej komory

Poniższa tabela przedstawia 5 programów gotowania, pieczenia i opiekania. 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.

O ile nie jest zalecane wcześniejsze nagrzanie kuchenki, włóż jedzenie do zimnej kuchenki.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	Mrożony łosoś w cieście francuskim	0,2-0,3 0,5-0,6	Blacha do pieczenia	1	Użyj papieru do pieczenia. Połóż obok siebie 2 szt. (0,2-0,3 kg) lub 4 szt. (0,5-0,6 kg) ciasta francuskiego w dwóch rzędach na tacy.
2	Domowe quiche	0,5-0,6 (małe) 0,9-1,0 (duży)	Grill druciany	1	Zalecamy rozgrzanie dolnej komory kuchenki do 210 °C w trybie podgrzewania od dołu i konwekcji aż do sygnału dźwiękowego. Należy użyć czarnej, metalowej foremki. Po wstępnym rozgrzaniu należy umieścić potrawę na środku drucianego grilla. Pierwsze ustawienie jest przewidziane dla formy o średnicy Ø 18 cm, a drugie - Ø 26 cm.
3	Pizza domowa	0,2-0,6 0,8-1,2	Blacha do pieczenia	1	Użyj papieru do pieczenia. Przy wadze 0,2-0,6 kg należy użyć okrągłej tacy na pizzę, zaś przy wadze 0,8-1,2 kg - prostokątnej tacy do pieczenia.
4	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Grill druciany	1	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu.
5	Ciasto francuskie z owocami	0,2-0,3 0,4-0,5	Blacha do pieczenia	1	Ułóż 4 sztuki ciasta obok siebie w dwóch rzędach na blasze 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).

## Programy automatyczne dla trybu dwóch stref

Przed użyciem funkcji dwóch stref należy włożyć do kuchenki separator. Poniższa tabela przedstawia 5 programów automatycznego gotowania, pieczenia i opiekania w dwóch strefach.

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	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	Górna	Kawałki kurczaka	0,3-0,5 0,8-1,0	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki skórą do góry na ruszcie drucianym.
	Dolna	Gratin z ziemniaków	0,4-0,6 0,8-1,0	Grill druciany	1	Pamiętaj, aby użyć talerza do pieczenia. Połóż talerz na środku rusztu drucianego.
2	Górna	Pieczone warzywa	0,4-0,5 0,7-0,8	Głęboka blacha	4	Ułóż pokrojone warzywa (cukinię, paprykę, cebulę, pieczarki, koper, bakłażany i pomidory) na głębokiej blasze. Skrop oliwą i posyp przyprawami.
	Dolna	Ciasto na pizzę	0,1-0,2 0,3-0,4	Blacha do pieczenia	1	Ułóż ciasto na pizzę na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.


Nr	Strefa	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Aksesoria	Półka	Zalecenia
3	Górna	Pieczona ryba	0,3-0,5 0,6-0,8	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Oplucz i przygotuj całą rybę, taką jak pstrąg, leszcz, szczupak lub dorada, polej sokiem z cytryny oraz posyp ziołami i przyprawami. Natrzyj miąższ warzywa oliwą i przyprawami. Połóż na ruszcie drucianym.
	Dolna	Kawałki ziemniaków	0,3-0,4 0,5-0,6	Blacha do pieczenia	1	Oplucz i oczyść ziemniaki. Potnij je na kawałki lub, jeśli są małe, na połówki. Skrop oliwą i posyp przyprawami.
4	Górna	Pieczona pierś z kaczki	0,3-0,5 (1-2 cienkie) 0,6-0,8 (2 grube)	Głęboka blacha i ruszt druciany	4	Połóż marynowane pierś z kaczki na ruszcie drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do pierś o normalnym rozmiarze (0,3 kg), drugie - dla dwóch pierś (każda po 0,4 kg).
	Dolna	Pieczone jabłka	0,4-0,5 0,9-1,0	Grill druciany	1	Wyplucz i wydrąż jabłka, napełnij je marcepanem lub rodzynekami. Włóż do okrągłego, żaroodpornego naczynia.
5	Górna	Babeczki	0,5-0,6 0,7-0,8	Grill druciany	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 do pieczenia	1	Przy wadze 0,2-0,6 g należy użyć okrągłego naczynia do pieczenia pizzy, a przy 0,8-1,2 kg - prostokątnej blachy. Użyj papieru do pieczenia.

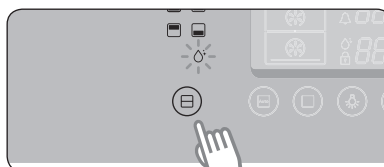
# czyszczenie i konserwacja

## CZYSZCZENIE PARĄ

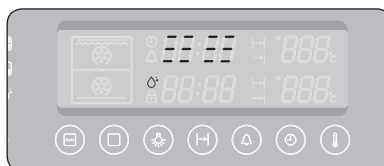
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika. Należy używać wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.
3. Zamknij drzwiczki piekarnika.

**⚠ Ostrzeżenie:** System czyszczenia parą można włączyć jedynie, kiedy piekarnik całkowicie ochłodził się do temperatury pokojowej. Umożliwić całkowite ochłodzenie piekarnika, jeżeli system nie działa.

4. Naciśnij przycisk **wyboru separatora**, aby wybrać tryb czyszczenia parą i poczekaj 5 s. Symbol „” zacznie migać.



5. Po upływie określonego czasu grzałka kończy pracę, a jej kontrolka pozostaje zapalona.



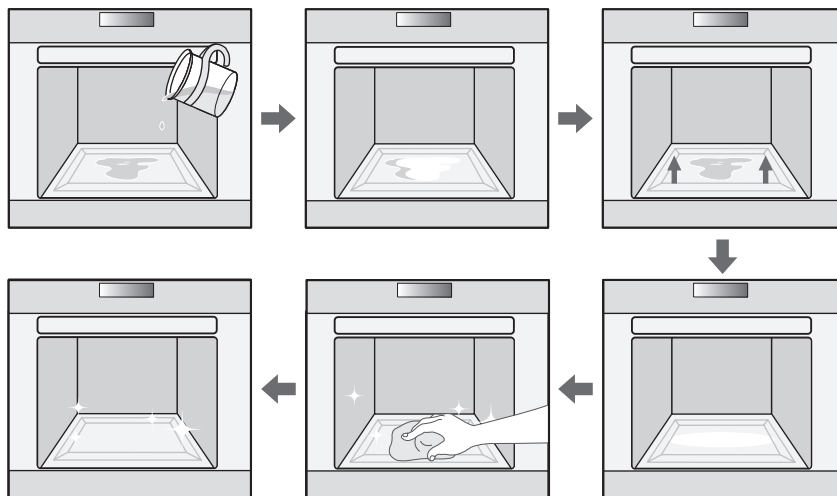
6. Po zakończeniu czynności wyświetlacz zgaśnie, a zakończenie zostanie zasygnalizowane brzęczykiem.



7. Naciśnij **włącznik/wyłącznik zasilania**, aby zakończyć pracę i wyczyścić wnętrze.








### Po wyłączeniu czyszczenia parą

- Zachować ostrożność w przypadku otwierania drzwiczek przed końcem procedury czyszczenia parowego; woda na dnie jest gorąca.
- Nigdy nie pozostawiać resztek wody w piekarniku przez dłuższy czas, na przykład na noc.
- Otworzyć drzwiczki piekarnika i usunąć pozostałą wodę gąbką.
- Korzystając z gąbki nasączonej detergentem, miękkiej szczoteczki lub skrobaka nylonowego oczyścić wnętrze. Mocne zabrudzenia można usunąć za pomocą nylonowego czyścika.
- Osady kamienia można usunąć za pomocą ściereczki nasączonej octem.
- Przetrzeć czystą wodą i osuszyć miękką ściereczką (nie zapomnieć o wytarciu miejsca pod uszczelką drzwiczek piekarnika).
- Jeżeli piekarnik jest mocno zabrudzony, procedurę można powtórzyć po ochłodzeniu piekarnika.
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, przykładowo po pieczeniu lub grillowaniu, zalecane jest natarcie detergentem silnych zanieczyszczeń przed uruchomieniem funkcji czyszczenia piekarnika.
- Po czyszczeniu pozostawić drzwiczki piekarnika odchyłone o 15 ° w celu umożliwienia całkowitego wyschnięcia wewnętrznych powierzchni emaliowanych.

## SZYBKIE SUSZENIE

---

1. Pozostawić drzwiczki piekarnika odchylone o około 30 °.
2. Naciśnij przycisk **wyboru separatora** i wybierz tryb pojedynczej komory.
3. Naciśnij przycisk **wyboru trybu gotowania**.
4. Naciśnij przycisk **regulacji czasu/temperatury** i włącz tryb konwekcyjny.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę na 50 °C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

 **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno stosować do czyszczenia piekarnika myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.

## POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA PIEKARNIKA

---

 **OSTRZEŻENIE:** Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

- Aby oczyścić zarówno wnętrze jak i część zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

### Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

### Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wyrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrovlakna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

## WNĘTRZE PIEKARNIKA

---

- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać szorstkich gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

## AKCESORIA

---

Po każdym użyciu należy wymyć wszystkie naczynia do pieczenia oraz akcesoria i wysuszyć za pomocą ręczników kuchennych.

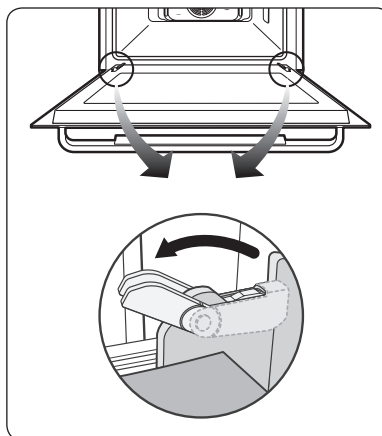
W celu ułatwienia czyszczenia zanurzyć w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut.

## CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

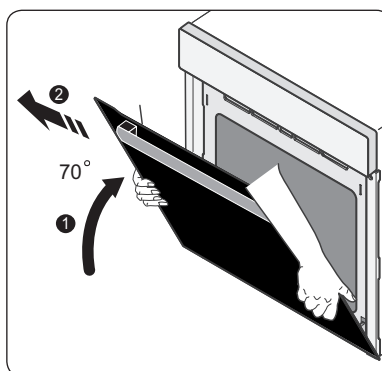
W przypadku normalnego użytkowania drzwiczek piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż, przykładowo do czyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją. Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

### Demontaż drzwiczek

1. Wychyl zaciski na obu zawiasach w celu otwarcia.

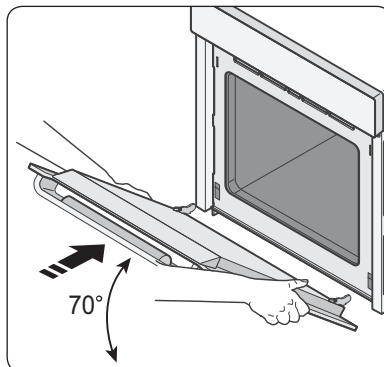


2. Za pomocą obu rąk chwyć boki drzwiczek na ich środku.
3. Obróć drzwiczki o około 70 ° dopóki zawiasy całkowicie nie wyjdą z otworów.

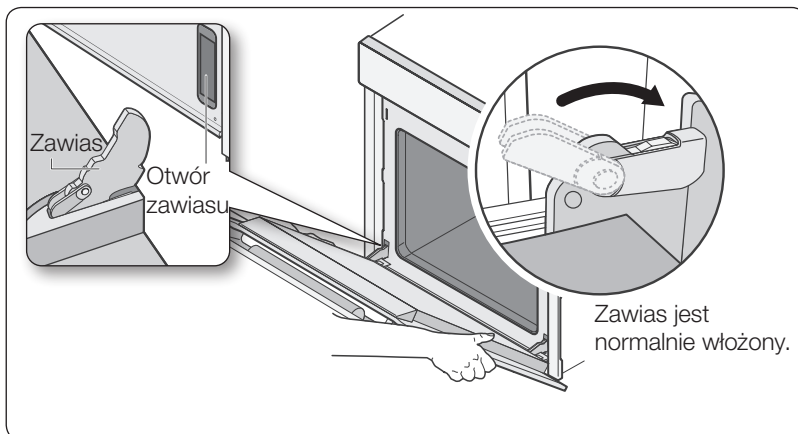


## Mocowanie drzwiczek

1. Przy otwartych zaciskach wyrównaj zawiasy drzwiczek w otworach zawiasów.



2. Obróć drzwiczki w kierunku poziomym i zamknij zaciski.




## Szyba drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyba wewnętrzna i środkowa mogą być wyjmowane do czyszczenia.

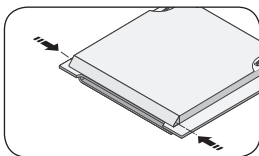
### OSTRZEŻENIE

- Zawsze, kiedy drzwiczki są oddzielane od piekarnika zaciski powinny zostać otworzone.
- Nie wolno do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ściernie lub skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Kiedy drzwiczki zostaną zamontowane wyjmowanie niektórych ich części (szyby drzwiczek lub niektórych innych części) może prowadzić do obrażeń.

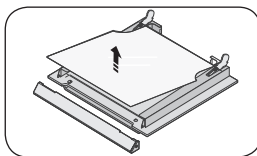
 Może dojść do pęknięcia szyby w przypadku stosowania nadmiernej siły szczególnie na krawędzie szyby przedniej.

## Usuwanie szklanych drzwiczek

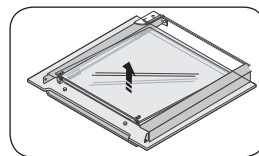
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.




**1.** Wykręcić dwa wkręty z lewej i prawej strony drzwiczek.



**2.** Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.



**3.** Podnieść szybę 2 i usunąć dwie gumy mocujące szybę z wierzchu płyty, a następnie usunąć szybę 3. Szyby czyścić ciepłą wodą lub płynem do czyszczenia i polerować na sucho za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

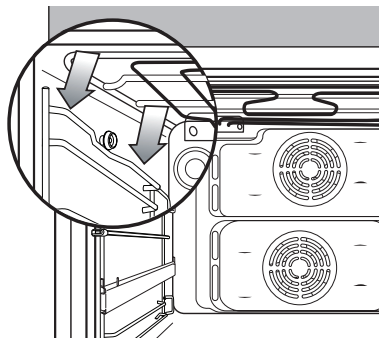
 **Montaż:** Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności. Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt.). Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.

## PROWADNICE BOCZNE

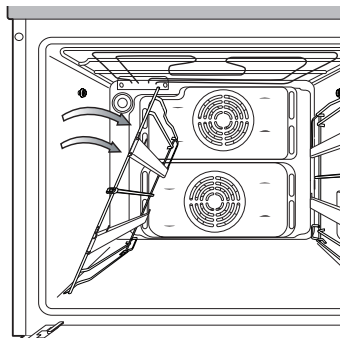
Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, możliwe jest wyjmowanie prowadnic bocznych.

### Zdejmowanie prowadnic bocznych

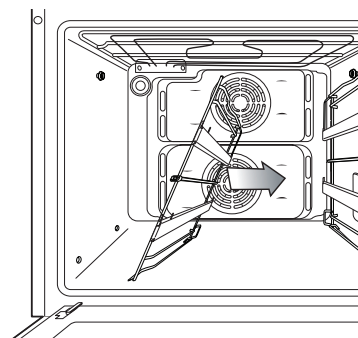
1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.




2. Obrócić prowadnicę o około 45°.



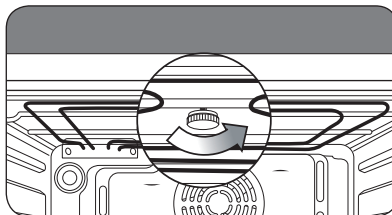
3. Pociągnij i wyjmij prowadnicę z dwóch dolnych otworów.



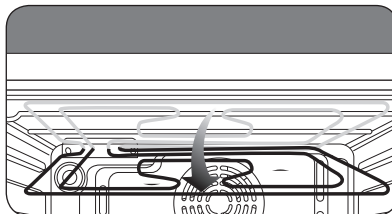
 **Montaż:** Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.

## CZYSZCZENIE GÓRNEJ GRZAŁKI (OPCJONALNEJ)

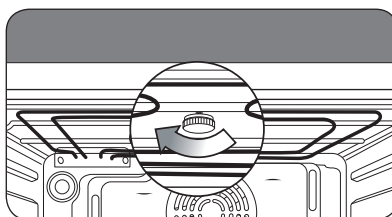
1. Usunąć górną okrągłą nakrętkę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, jednocześnie trzymając za grzałkę górną.



Przód grzałki będzie opadać.



2. Po zakończeniu czyszczenia podnieść górną grzałkę do pierwotnego poziomu i przekręcić okrągłą nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.




 **MONTAŻ** : Kroki 1 i 2 powtórzyć w odwrotnej kolejności.

## WYMIANA ŻARÓWKI

### **Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!**

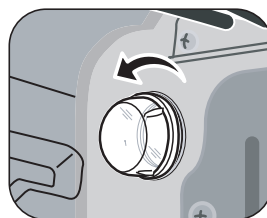
Przed wymianą którejkolwiek z żarówek w piekarniku, należy wykonać następujące czynności:

- wyłączyć piekarnik;
- odłączyć piekarnik od sieci zasilania i
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany kładąc szmatkę na dole piekarnika.

 Żarówkę można zakupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

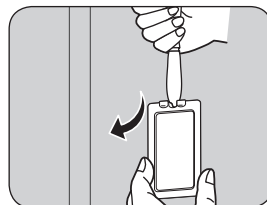
### Tyłna lampka piekarnika.


1. Usunąć osłonę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara. Usunąć metalowy pierścień i uszczelkę, wyczyścić szklaną osłonę. Jeżeli jest to konieczne, wymień żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300°C (25 W, 230 V).
2. Jeżeli to konieczne wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.
3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



### Wymiana bocznej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza

1. Aby zdjąć klosz przytrzymać dolny koniec klosza jedną ręką, włożyć płaski, zaokrąglony element taki jak nóż kuchenny między klosz i ramkę i podważyć pokrywę.
2. Jeżeli jest to konieczne wymienić żarówkę na żarówkę piekarnika odporną na ciepło, 25 ~ 40 W, 230 V, 300 °C.



-  Do wkręcenia lub wykręcenia żarówki halogenowej należy użyć szmatki, aby uniknąć pozostawienia tłustych śladów palców na jej powierzchni.
3. Zamontować z powrotem klosz.



# gwarancja i serwis

## CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PRÓBLEMÓW

### Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?

Sprawdź, czy jedno z poniższych działań nie spowoduje rozwiązania problemu:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Zegar może nie być ustawiony. Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").
- Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia.
- Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.

### Co powinienem zrobić, jeżeli mimo ustawienia funkcji i temperatury piekarnika piekarnik nie nagrzewa się?

Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

### Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?

Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

### Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?

Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").

### Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?

Lampka piekarnika jest uszkodzona. Wymień żarówkę lampki (patrz rozdział "Wymiana żarówki").

### Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?

Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

## KODY BŁĘDÓW I BEZPIECZEŃSTWA

Ochrona przed przepięciami	Funkcje ogólne	Rozwiązanie
<b>E-2*1)</b>	<b>BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY</b>	Skontaktuj się z centrum serwisowym SAMSUNG.
<b>S-01</b>	<b>WYŁĄCZENIE AWARYJNE</b> Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozwól na ochłodzenie piekarnika przed kontynuowaniem użytkowania.
<b>-SE- E-0*1)</b>	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.
<b>-dE-</b>	<b>BRAK SEPARATORA</b> 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.
<b>-UP-</b>	<b>OCHRONA PRZED PRZEPĘCIAMI (OVP)</b> Ta funkcja pozwala na ochronę urządzenia przed skokami napięcia. Silny skok napięcia spowoduje wywołanie alarmu, wyświetlenie komunikatu „-UP-” i wyłączenie grzejnika, lampy, napędu konwekcyjnego i rusztu.	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.

# tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV70M5520CB/EO
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEL cavity)	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 electric cavity)	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 electric cavity)	0,80 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Elektryczność
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 (EU).

## ■ 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.
- 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 w celu dokończenia procesu gotowania.
- Należy zaplanować proces gotowania większej liczby potraw, aby uniknąć wyłączania piekarnika między pieczeniem potraw. Pomaga to zaoszczędzić energię i skraca czas ponownego nagrzewania piekarnika.
- Jeśli jest to możliwe, należy piec jedną potrawę na raz.



## 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)

# SAMSUNG

## ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
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* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (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	<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>



DG68-00995A-02