

# Piekarnik do zabudowy

---

## Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B441\*\*\*\* / NV7B442\*\*\*\* / NV7B443\*\*\*\* / NV7B444\*\*\*\* /  
NV7B445\*\*\*\* / NV7B441\*\*C\* / NV7B442\*\*C\* / NV7B444\*\*C\* /  
NV7B451\*\*\*\* / NV7B452\*\*\*\* / NV7B453\*\*\*\* / NV7B454\*\*\*\* /  
NV7B455\*\*\*\*

---



**SAMSUNG**

# Spis treści

## Korzystanie z instrukcji **3**

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: 3

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa **3**

Ważne środki bezpieczeństwa 3

Prawidłowe usuwanie produktu (Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 6

Funkcja automatycznego oszczędzania energii 6

## Instalacja **6**

Elementy 6

Zasilanie 7

Zabudowa w szafce 8

## Przed rozpoczęciem **10**

Ustawienia początkowe 10

Zapach nowego piekarnika 10

Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa 10

Łagodne zamykanie drzwiczek 11

Akcesoria 11

Drzwiczki giętke 12

Blokada mechaniczna 13

Tryb Podwójne gotowanie 13

## Obsługa **14**

Panel sterowania 14

Wspólne ustawienia 15

Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill) 18

Tryby pieczenia (Grill) 20

Zakres ustawień temperatury w trybie Podwójne gotowanie 22

Powolne pieczenie powietrzem 24

Zatrzymywanie pieczenia 26

Funkcja specjalna 26

Para naturalna 27

Automatyczne pieczenie 28

Czyszczenie 29

Minutnik 31

Dźwięk Wł./Wył. 31

Wi-Fi Wł./Wył. 31

## Inteligentne pieczenie **32**

Pieczenie ręczne 32

Programy automatycznego pieczenia 37

Potrawy testowe 43

Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia 44

## Konserwacja **47**

Czyszczenie 47

Wymiana 50

## Rozwiązywanie problemów **51**

Punkty kontrolne 51

Kody informacyjne 53

## Parametry techniczne **53**

## Dodatek **54**

Tabela z danymi produktu 54

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source 55

## Korzystanie z instrukcji

---

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

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

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

### W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

---

#### OSTRZEŻENIE

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

#### PRZESTROGA

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

#### UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

---

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

### Ważne środki bezpieczeństwa

---

#### OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami. Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia parą 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 przypadku urządzeń wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wietrzonego pomieszczenia.

W czasie czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy wywietrzyć pomieszczenie.

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia. Używać jedynie sond temperaturowych zalecanych dla tego piekarnika. (Tylko model z termosondą)

Nie należy używać myjki parowej.

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

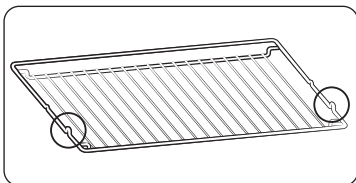
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

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

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

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



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

#### **⚠ PRZESTROGA**

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

## Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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



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

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

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

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

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu (np. rozporządzenie REACH, WEEE, dotyczące baterii), odwiedź stronę:

[www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/](http://www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/)

### Funkcja automatycznego oszczędzania energii

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

## Instalacja

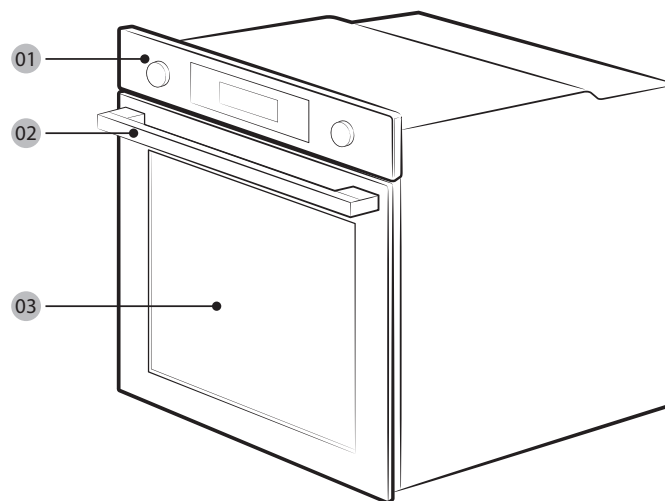
### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

### Elementy

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

### Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania

02 Uchwyt drzwiczek

03 Drzwiczki

## UWAGA

W zależności od modelu piekarnik może być jednodrzwiowy lub dwudrzwiowy.

## Aksesoria

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



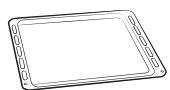
Druciana podstawka



Wkładana taca drucziana \*



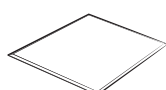
Blacha do pieczenia \*



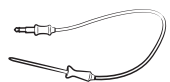
Blacha uniwersalna \*



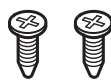
Głęboka blacha \*



Przegroda



Sonda do mięsa \*



2 śruby (M4 L25)

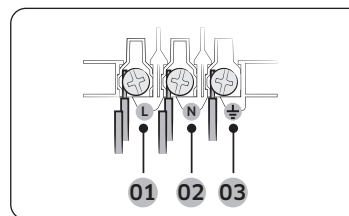


Blacha do gotowania na parze \*

## UWAGA

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

## Zasilanie



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

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

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

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

## OSTRZEŻENIE

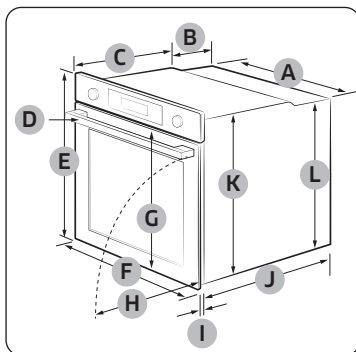
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

# Instalacja

## Zabudowa w szafce

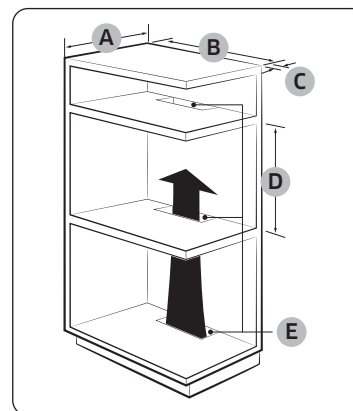
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację. Otwór wentylacyjny powinien mieć około 50 mm i znajdować się pomiędzy dolną półką a ścianką nośną. Jeśli piekarnik jest instalowany pod płytą kuchenną, należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji płyty kuchennej.

### Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

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

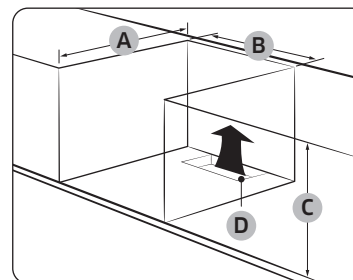


Szafka do zabudowy (mm)

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

### UWAGA

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



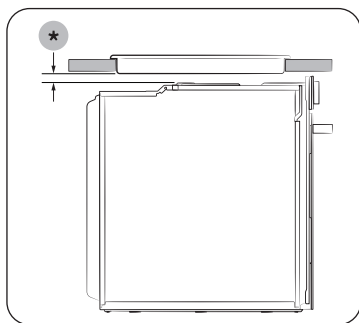
Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

### UWAGA

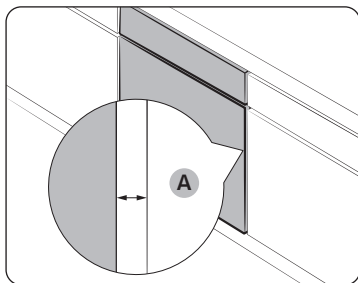
Szafka do zabudowy musi mieć otwory (D), aby zapewnić odpowiednią wentylację i cyrkulację gorącego powietrza.



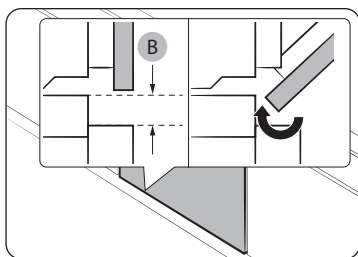


Instalacja z płytą grzejącą  
Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejącą, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (\*).

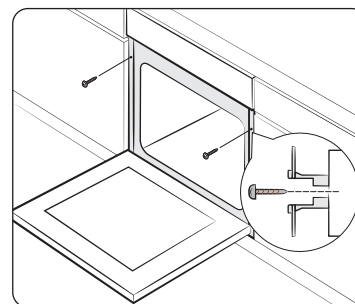
#### Montaż piekarnika



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



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



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

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

#### ⚠ OSTRZEŻENIE

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

#### 📄 UWAGA

Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

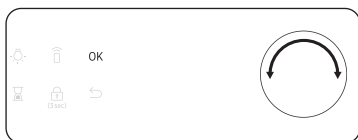
# Przed rozpoczęciem

## Ustawienia początkowe

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




1. Gdy miga wartość godziny, obróć pokrętko wyboru wartości (pokrętko po prawej stronie), aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby przejść do wartości minut.



2. Gdy miga wartość minut, obróć pokrętko wyboru wartości, aby ustawić minuty, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



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

## Zapach nowego piekarnika

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

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

### UWAGA

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

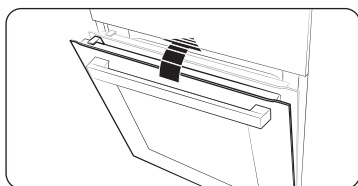
## Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa

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

## Łagodne zamykanie drzwiczek (tylko w określonych modelach)

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

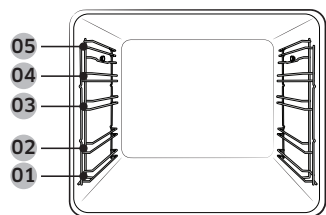
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwi na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. Jest to cecha zwiększająca komfort, pozwalająca na ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. (Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).



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

## 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, odzyskują pierwotny wygląd i funkcjonalność.

## Podstawowe użytkowanie

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

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b>Druciana podstawka</b>             | Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.   |
| <b>Wkładana taca druciana *</b>       | Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.  |
| <b>Blacha do pieczenia *</b>          | Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.   |
| <b>Blacha uniwersalna *</b>           | Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.  |
| <b>Głęboka blacha *</b>               | 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.   |
| <b>Sonda do mięsa *</b>               | Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.   |
| <b>Prowadnice teleskopowe *</b>       | Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób:<br><ol style="list-style-type: none"><li>1. Wsuń prowadnice z piekarnika.</li><li>2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika.</li><li>3. Zamknij drzwiczki piekarnika.</li></ol>  |
| <b>Przegroda</b>                      | Przegroda jest przeznaczona do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Używaj przegrody w trybie Podwójne gotowanie. Nie używaj przegrody do innych celów niż podział komory na dwie strefy gotowania. Nie wolno używać przegrody jako półki.   |
| <b>Blacha do gotowania na parze *</b> | Używaj blachy do gotowania na parze tylko w trybie Para naturalna. Umieść blachę na środku dolnej części komory i napełnij ją czystą wodą. Podczas pieczenia lub zaraz po nim blacha jest gorąca, pamiętaj więc, aby używać rękawic kuchennych lub czekać z wyjęciem blachy do całkowitego ostygnięcia piekarnika. |

## UWAGA

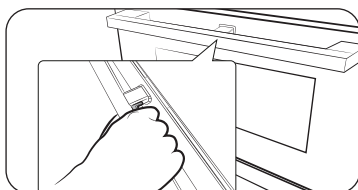
Dostępność akcesoriów oznaczonych gwiazdką (\*) zależy od modelu piekarnika.

# Przed rozpoczęciem

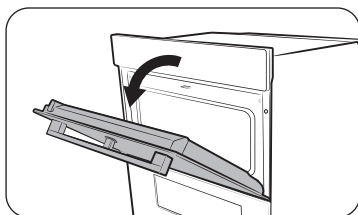
## Drzwiczki giętkie (tylko w określonych modelach)

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

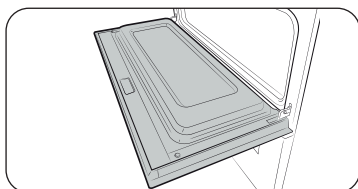
### Jak używać górnych drzwiczek



1. Całkowicie wciśnij dźwignię uchwytu.

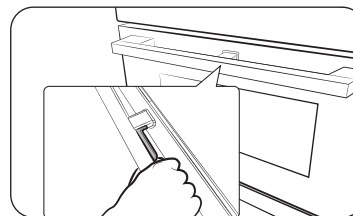


2. Pociągnij za uchwyt.

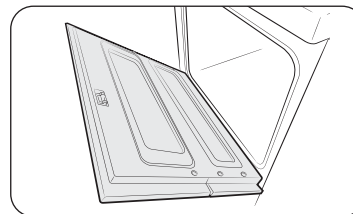


3. Otworzysz w ten sposób tylko górne drzwiczki, jak pokazano na rysunku.

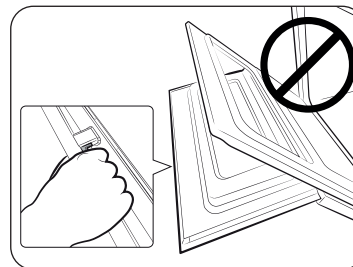
### Jak używać całych drzwiczek



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



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



### ⚠ PRZESTROGA

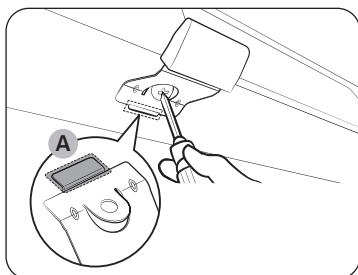
Otwierając całe drzwiczki pamiętaj, aby chwycić uchwyt za część bez dźwigni. Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy podczas otwierania drzwiczek, górne drzwiczki mogą się otworzyć i spowodować uraz.

### 📄 UWAGA

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

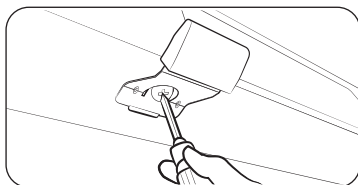
## Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

### Instalacja



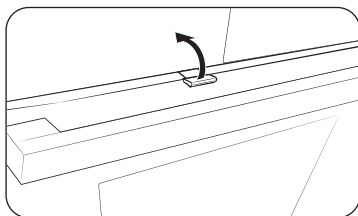
1. Włóż cieką część **(A)** blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

### Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

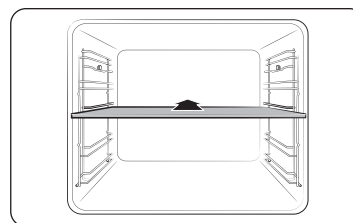
### Blokowanie i odblokowywanie



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

## Tryb Podwójne gotowanie

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



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

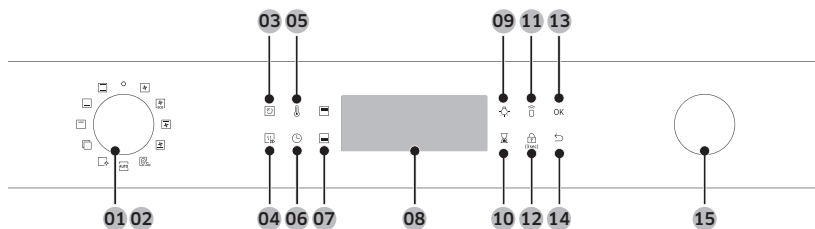
### UWAGA

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

# 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 Zasilanie            | Obróć w lewo/w prawo, aby włączyć/wyłączyć piekarnik.  |
| 02 Przełącznik trybów   | Obróć w lewo/w prawo, aby wybrać tryb pieczenia lub funkcję.   |
| 03 Para naturalna       | Umożliwia dodanie pary do bieżącego trybu gotowania.   |
| 04 Szybkie podgrzewanie | Funkcja Szybkie podgrzewanie szybko nagrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć opcję Szybkie podgrzewanie.</li> <li>• Dostępna tylko w trybie pojedynczym. (Termoobieg, Konwencjonalny, Górna grzałka + Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + Termoobieg)</li> <li>• Wyłączona w przypadku ustawienia temperatury mniejszej niż 100°C.</li> </ul> |
| 05 Temperatura          | Służy do ustawiania temperatury.   |
| 06 Minutnik pieczenia   | Służy do ustawiania czasu pieczenia.   |
| 07 Strefa górna/dolna   | Gdy przegroda jest włożona, komora gotowania jest podzielona na dwie strefy: górną i dolną. Włączany jest też odpowiedni wskaźnik. Jeśli wyjmiesz przegrodę, komora piekarnika będzie pracować w trybie pojedynczym.   |
| 08 Wyświetlacz          | Pokazuje niezbędne informacje o wybranym trybie lub bieżących ustawieniach.  |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 09 Oświetlenie piekarnika   | Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne. Oświetlenie piekarnika włączy się automatycznie, gdy drzwiczki zostaną otwarte lub piekarnik zacznie działać. Wyłącza się automatycznie po określonym czasie bezczynności, aby oszczędzać energię.  |
| 10 Minutnik                 | Pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.   |
| 11 Smart Control            | Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć/wyłączyć funkcję Smart Control.  |
| 12 Blokada rodzicielska     | Blokada rodzicielska dezaktywuje wszystkie elementy sterujące, aby zapobiec wypadkom. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.   |
| 13 OK                       | Naciśnij, aby potwierdzić ustawienia.  |
| 14 Wstecz                   | Anuluj bieżące ustawienia i przywróć ustawienia domyślne.  |
| 15 Pokrętło wyboru wartości | Użyj pokrętła wyboru wartości, aby: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ustawić czas pieczenia lub temperaturę.</li> <li>• Wybrać opcję w menu najwyższego poziomu: Czyszczenie, Automatyczne pieczenie, Funkcja specjalna lub Grill.</li> <li>• Wybierz wielkość porcji dla <b>Programy automatycznego pieczenia</b>.</li> </ul> |

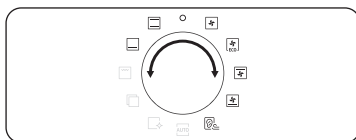
### UWAGA

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

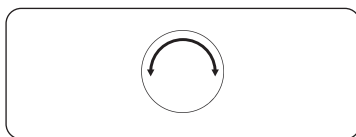
## Wspólne ustawienia

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

### Temperatura



1. Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb lub funkcję. Wyświetlana będzie temperatura domyślna każdego wybranego trybu.




2. Ustaw żądaną temperaturę przy pomocy pokrętki wyboru wartości.

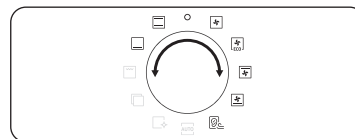


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

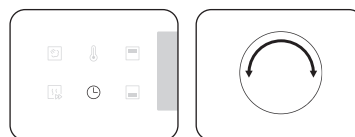
### UWAGA


- Jeśli w ciągu kilku sekund nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe kroki.
- Dokładną temperaturę wewnątrz piekarnika można zmierzyć za pomocą termometru i postępując według instrukcji zatwierdzonych przez autoryzowaną instytucję. Mierzenie temperatury przy użyciu innych termometrów może spowodować błąd pomiaru.

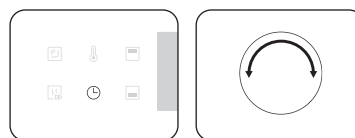
### Czas pieczenia




1. Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb lub funkcję.



2. Naciśnij przycisk , a następnie obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić żądany czas, maksymalnie 23 godziny i 59 minut.




3. Opcjonalnie można opóźnić czas zakończenia gotowania do żądanego momentu. Naciśnij przycisk  i użyj pokrętki wyboru wartości, aby ustawić punkt zakończenia. Więcej informacji zawiera punkt **Opóźnienie zakończenia**.



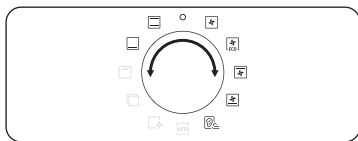
4. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

### UWAGA

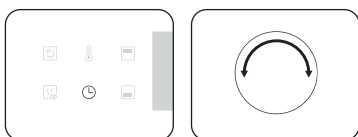
- Jeśli chcesz, możesz piec bez ustawiania czasu pieczenia. W tym przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez informacji o czasie i należy wyłączyć go ręcznie po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe kroki.


# Obsługa

## Czas zakończenia



1. Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb lub funkcję.




2. Naciśnij dwukrotnie przycisk  i obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić żądany czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

### UWAGA

- Jeśli chcesz, możesz piec bez ustawiania czasu zakończenia. W tym przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez informacji o czasie i należy wyłączyć go ręcznie po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas zakończenia, dwukrotnie naciśnij przycisk  i wykonaj powyższe kroki.

## Opóźnienie zakończenia

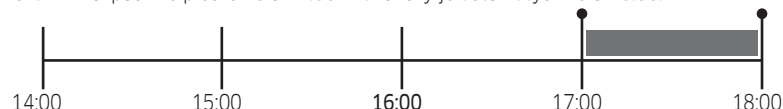
Funkcja Opóźnienie zakończenia ma na celu zwiększenie wygody pieczenia.

### Przypadek 1

Założmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o 14:00, a chcesz, aby piekarnik skończył piec o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas ustawienia Gotowe o na godzinę 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i zakończy je o ustawionej godzinie 18:00.

Bieżąca godzina: 14:00      Ustaw czas pieczenia: 1 godziny      Ustaw godzinę opóźnienia zakończenia: 18:00

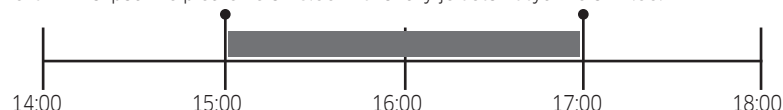
Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i zakończy je automatycznie o 18:00.



### Przypadek 2

Bieżąca godzina: 14:00      Ustaw czas pieczenia: 2 godziny      Ustaw godzinę opóźnienia zakończenia: 17:00

Piekarnik rozpocznie pieczenie o 15:00 i zakończy je automatycznie o 17:00.



### PRZESTROGA


- Funkcja Opóźnienie zakończenia jest niedostępna w trybie Podwójne gotowanie.
- Nie trzymaj gotowych potraw zbyt długo w piekarniku. Potrawy mogą się zepsuć.

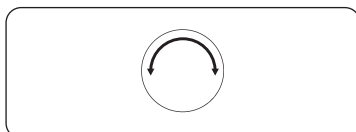



### Aby skasować czas pieczenia

Czas pieczenia można skasować. Jest to przydatne, jeśli chcesz ręcznie wyłączyć piekarnik w dowolnym momencie procesu.



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



2. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić czas pieczenia równy „0:00”. Możesz też po prostu nacisnąć przycisk .



3. Naciśnij przycisk **OK**.


#### **UWAGA**

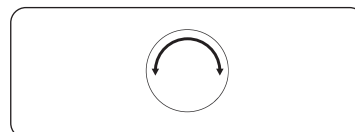
W trybie Podwójne gotowanie musisz najpierw wybrać górną lub dolną strefę, której czas gotowania chcesz skasować.


### Aby skasować czas zakończenia

Czas zakończenia można skasować. Jest to przydatne, jeśli chcesz ręcznie wyłączyć piekarnik w dowolnym momencie procesu.



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



2. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić czas zakończenia na bieżącą godzinę. Możesz też po prostu nacisnąć przycisk .



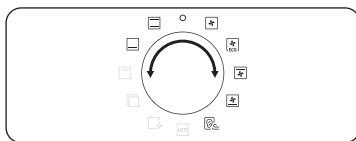
3. Naciśnij przycisk **OK**.

#### **UWAGA**

W trybie Podwójne gotowanie musisz najpierw wybrać górną lub dolną strefę, której czas gotowania chcesz skasować.

# Obsługa

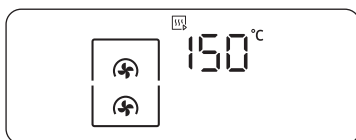
## Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill)



1. Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.



3. Możliwe jest także szybkie podgrzewanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni wskaźnik .



Po rozpoczęciu podgrzewania zostaje podświetlona ikona i pozostaje podświetlona do momentu, w którym we wnętrzu piekarnika osiągnięta zostanie temperatura docelowa.

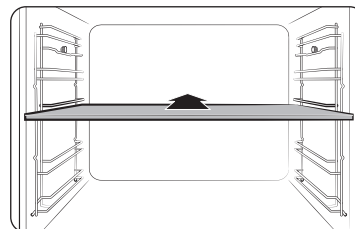
Po zakończeniu podgrzewania wskaźnik znika i emitowany jest sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w poradniku **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.

### UWAGA

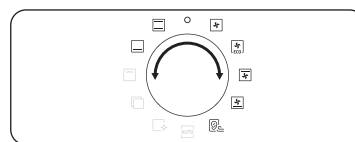
Czas i/lub temperaturę pieczenia można zmienić podczas pieczenia.

## Tryb Podwójne gotowanie

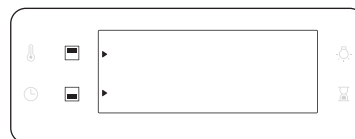
Za pomocą dołączonej przegrody można podzielić komorę piekarnika na górną i dolną strefę. Pozwala to użytkownikom na włączenie jednocześnie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie do gotowania jednej strefy.



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



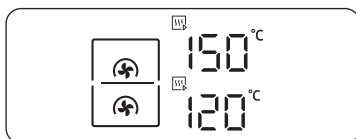
2. Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb pieczenia. W górnej strefie można wybrać tryb Grill, Termoobieg i Górna grzałka + Termoobieg, a w dolnej strefie można wybrać tryb Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + Termoobieg i Dolna grzałka.




3. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną strefę albo przycisk , aby wybrać dolną strefę. W wybranej strefie pojawi się ikona .
4. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.



5. Gdy skończysz, naciśnij przycisk **OK**.



Po rozpoczęciu podgrzewania zostaje podświetlona ikona  i pozostaje podświetlona do momentu, w którym we wnętrzu piekarnika osiągnięta zostanie temperatura docelowa.




Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w poradniku **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.






#### UWAGA

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

#### Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill)


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

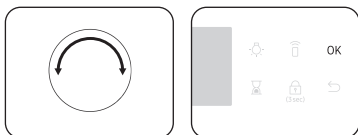
| Tryb  | Tryb                       | Zakres temperatury (°C)  |          |        |          | Sugerowana temperatura (°C) |
|---|----------------------------|--|----------|--------|----------|-----------------------------|
|   |                            | Pojedynczy   | Podwójny |        |          |                             |
|   |                            |  | Górna    | Dolna  | Podwójny |                             |
|    | Termoobieg                 | * 30-250   | 40-250   | 40-250 | -        | 160                         |
|   |                            | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.  |          |        |          |                             |
|   | Tryb konwencjonalny        | * 30-250   | -        | -      | -        | 180                         |
|   |                            | Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.  |          |        |          |                             |
|  | Górna grzałka + Termoobieg | * 40-250   | 40-250   | -      | -        | 180                         |
|   |                            | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub łazanii). |          |        |          |                             |

| Tryb  | Tryb                              | Zakres temperatury (°C)  |          |        | Sugerowana temperatura (°C) |          |
|---|-----------------------------------|--|----------|--------|-----------------------------|----------|
|   |                                   | Pojedynczy   | Podwójny |        |                             |          |
|   |                                   |  | Górna    | Dolna  |                             | Podwójny |
|  | Podgrzewanie od dołu + Termoobieg | * 40-250   | -        | 40-250 | -                           | 200      |
|   |                                   | Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.   |          |        |                             |          |
|  | Dolna grzałka                     | 100-230  | -        | 40-250 | -                           | 150      |
|   |                                   | Dolny element grzewczy wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.  |          |        |                             |          |
|  | Termoobieg eko                    | 30-250   | -        | -      | -                           | 160      |
|   |                                   | Tryb Termoobieg eko wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy, aby oszczędzać energię podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie się wydłuża, ale wyniki pozostają takie same. Tryb ten nie wymaga podgrzewania.                           |          |        |                             |          |
|   |                                   | <b> UWAGA</b>   |          |        |                             |          |
|   |                                   | Tryb Termoobieg EKO używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1.  |          |        |                             |          |
|  | Powolne pieczenie powietrzem      | 50-95  | -        | -      | -                           | 60       |
|   |                                   | Tryb Powolne pieczenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W tym trybie wewnątrz komory piekarnika utrzymywana jest stała, niska temperatura. |          |        |                             |          |

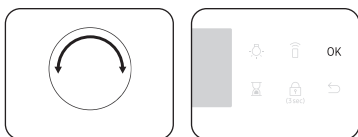
## Tryby pieczenia (Grill)



1. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



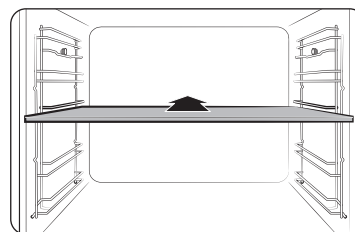
2. Użyj pokrętła wartości, aby wybrać opcję Duży grill (G 1), Grill eko (G 2) lub Grill z nawiewem (G 3), a następnie naciśnij przycisk **OK**.



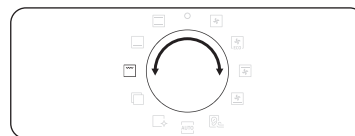
3. Użyj pokrętła wyboru wartości, aby ustawić temperaturę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.


## Tryb Podwójne gotowanie

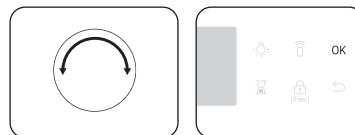
Grillowanie w trybie Podwójne gotowanie jest przydatne w przypadku małych porcji, aby oszczędzać energię. Domyślnie w górnej strefie dostępna jest tylko opcja Duży grill, ponieważ piekarnik używa tylko górnego elementu grzejnego.



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



2. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję . Domyślnie automatycznie wybierany jest tylko tryb Duży grill (G 1).



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

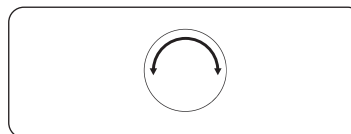
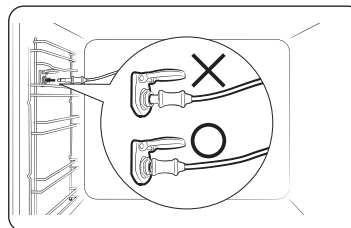
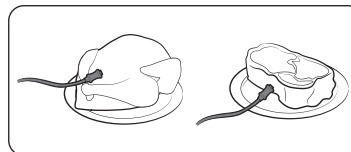
## Tryby pieczenia (Grill)


| Tryb |                  | Zakres temperatury (°C)  |          |       |          | Sugerowana temperatura (°C) |
|------|------------------|--|----------|-------|----------|-----------------------------|
|      |                  | Pojedynczy   | Podwójny |       |          |                             |
|      |                  |  | Górna    | Dolna | Podwójny |                             |
| G 1  | Duży grill       | 100-270  | 40-250   | -     | -        | 220                         |
|      |                  | Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).                        |          |       |          |                             |
| G 2  | Grill eko        | 100-270  | -        | -     | -        | 220                         |
|      |                  | Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Używaj tego trybu do potraw wymagających mniejszej ilości ciepła, takich jak ryby czy nadziewane bagietki. |          |       |          |                             |
| G 3  | Grill z nawiewem | 100-250  | -        | -     | -        | 180                         |
|      |                  | Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwa górne elementy grzejne. Użyj tego trybu do grillowania mięsa lub ryb.                             |          |       |          |                             |

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

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

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



- Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb i temperaturę pieczenia.
- Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.
- Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Upewnij się, że widoczny jest wskaźnik. Sonda do mięsa włożona, gdy złącze sondy jest podłączone.
- Naciśnij ponownie przycisk  i obróć pokrętkę wyboru wartości (prawe pokrętko), aby ustawić wewnętrzną temperaturę mięsa.
- Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie. Gdy wewnętrzną temperaturę mięsa osiągnie ustaloną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

# Obsługa

## OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

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

## UWAGA

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

## Zakres ustawień temperatury w trybie Podwójne gotowanie

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

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

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

Tryby dostępne w każdej strefie

| Strefa | Dostępny tryb                     | Zakres temperatury (°C) | Temperatura domyślna (°C) | Szybkie podgrzewanie | Sonda do mięsa |
|--------|-----------------------------------|-------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Górna  | Termoobieg                        | 40-250                  | 160                       | X                    | X              |
|        | Duży grill                        | 40-250                  | 220                       | X                    | X              |
|        | Górna grzałka + Termoobieg        | 40-250                  | 180                       | X                    | X              |
| Dolna  | Termoobieg                        | 40-250                  | 160                       | X                    | X              |
|        | Podgrzewanie od dołu + Termoobieg | 40-250                  | 200                       | X                    | X              |
|        | Dolna grzałka                     | 40-250                  | 150                       | X                    | X              |

 **UWAGA**

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

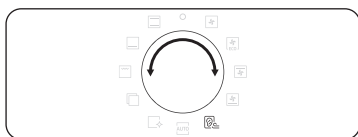
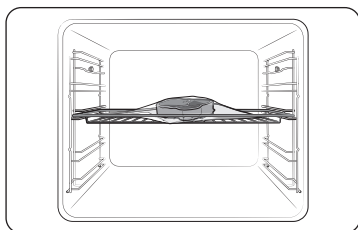
# Obsługa

## Powolne pieczenie powietrzem (tylko w określonych modelach)

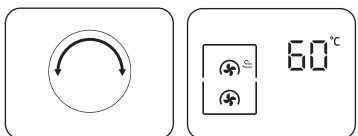
Tryb Powolne pieczenie powietrzem wykorzystuje gorące powietrze o niskiej temperaturze, aby zastosować tryb powolnego pieczenia bez pary i zbiornika na wodę. W trybie tym piekarnik utrzymuje stałe, niskie temperatury w komorze piekarnika, piekąc potrawy, które mogą zachować swój oryginalny zapach i składniki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



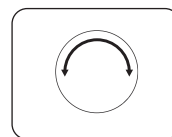
1. Włóż potrawę do czystego worka próżniowego i zamknij go. Następnie włóż potrawę w pozycji podstawy 3 piekarnika.



2. Przekręć pokrętło wyboru trybu, aby wybrać pozycję **Powolne pieczenie powietrzem**.



3. Obróć pokrętło wyboru wartości, aby zmienić temperaturę domyślną. Wprowadź temperaturę zalecaną w zasadach przygotowywania potrawy. Temperatura domyślna wynosi 60°C. (Można zmienić temperaturę o 1°C).



4. Naciśnij przycisk **OK** i obróć pokrętło wyboru wartości, aby ustawić żądany czas pieczenia.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

### UWAGA

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

### Porady

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



W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

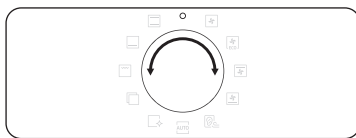
| Potrawa              | Stopień upieczenia | Akcesoria          | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (godz.) |
|----------------------|--------------------|--------------------|--------|------------------|--------------|
| <b>Wołowina</b>      |                    |                    |        |     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

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

\* Jaja kurze należy gotować bez zamykania próżniowego.

# Obsługa

## Zatrzymywanie pieczenia



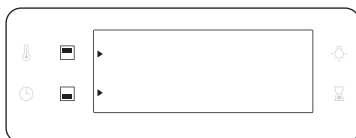
Podczas pieczenia obróć pokrętko wyboru trybu, aby wybrać pozycję „O”. Piekarnik wyłączy się w ciągu kilku sekund. Dzieje się tak dlatego, że piekarnik czeka kilka sekund, aby uniknąć przyjęcia błędnych poleceń od użytkowników i umożliwić im skorygowanie wyboru.




### Aby zatrzymać pieczenie w pojedynczej strefie

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



1. Naciśnij przycisk , aby zatrzymać pieczenie.



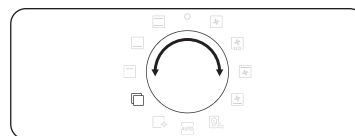
2. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną strefę albo przycisk , aby wybrać dolną strefę. W wybranej strefie zacznie migać ikona .




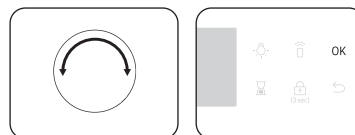
3. Naciśnij przycisk **OK**. Piekarnik zatrzyma pieczenie w wybranej strefie.

## Funkcja specjalna

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



1. Przekręć pokrętko wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



2. Obróć pokrętko wyboru wartości, aby wybrać żądaną funkcję, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wyświetlona zostanie temperatura domyślna.

3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.

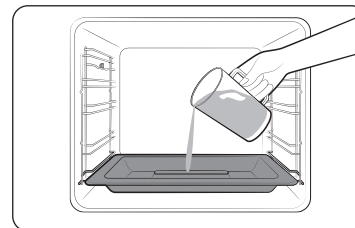


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić funkcję.

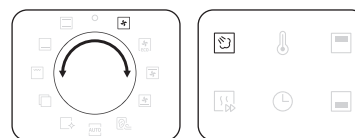
| Tryb |                 | Zakres temperatury (°C) | Sugerowana temperatura (°C) | Instrukcje   |
|------|-----------------|-------------------------|-----------------------------|--|
| F 1  | Utrzymuj ciepło | 40-100                  | 60                          | Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.  |
| F 2  | Ciepło płyty    | 30-80                   | 50                          | Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.   |
| F 3  | Rozmrażanie     | 30-60                   | 30                          | Tryb ten służy do rozmrażania zamrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremów i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, wielkości i ilości rozmrażanej żywności. |

## Para naturalna (tylko w określonych modelach)

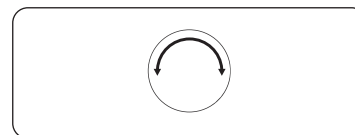
Dzięki funkcji Para naturalna można upiec chleb, który będzie chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.



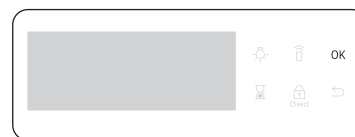
1. Włóż blachę do gotowania na parze na dno komory.
2. Wlej na blachę do gotowania na parze 250 ml wody, gdy piekarnik jest zimny.



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

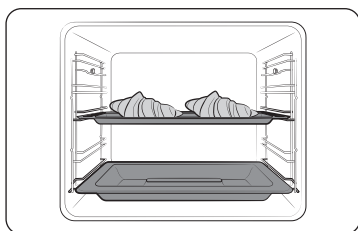


4. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić żadaną temperaturę.



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

# Obsługa



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

## UWAGA

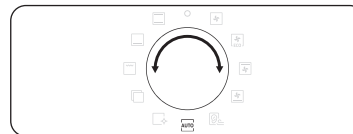
- Nie uzupełniaj wody w trakcie pieczenia ani gdy piekarnik jest gorący.
- Gdy piekarnik całkowicie ostygnie po użyciu funkcji **Para naturalna**, przetrzyj dno komory wilgotną ścierką.
- Aby usunąć kamień kotłowy, który tworzy się po dłuższym używaniu piekarnika, użyj miękkiej ściereki z przeznaczonym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

Funkcja **Para naturalna** działa tylko z trybem **Termoobieg**.

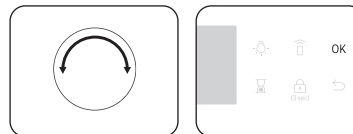
| Potrawa                      | Akcesoria          | Poziom | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|------------------------------|--------------------|--------|------------------|-------------|
| Croissanty, 4-6 sztuk        | Blacha uniwersalna | 3      | 190              | 20-25       |
| Ciasto francuskie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

## Automatyczne pieczenie

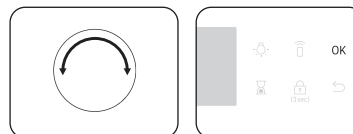
Piekarnik oferuje niedoświadczonym kucharzom i kucharkom łącznie 50 przepisów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas i temperatura gotowania zostaną dostosowane do wybranego przepisu.



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



2. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać żądany program, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

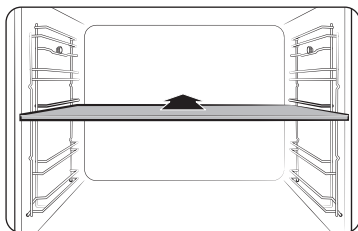


3. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać rozmiar porcji. Zakres wagi zależy od programu.
4. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

## UWAGA

- Niektóre z pozycji w **Programy automatycznego pieczenia** obejmują podgrzewanie. W przypadku tych pozycji wyświetlany jest postęp podgrzewania. Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania. Następnie naciśnij opcję **Czas pieczenia**, aby rozpocząć Automatyczne pieczenie.
- Więcej informacji zawiera punkt **Programy automatycznego pieczenia** w tej instrukcji obsługi.

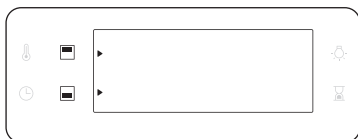
## Tryb Podwójne gotowanie






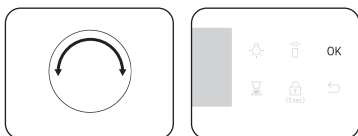
1. Włóż przegrodę na poziomie 3, aby włączyć tryb Podwójne gotowanie.



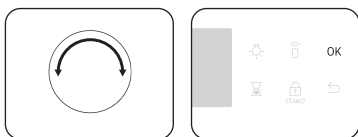
2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję **Auto**.



3. Naciśnij przycisk , aby wybrać górną strefę albo przycisk , aby wybrać dolną strefę. W wybranej strefie pojawi się ikona .



4. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać żądany program dla górnej strefy, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



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

### UWAGA

Więcej informacji zawiera punkt Programy automatycznego pieczenia w tej instrukcji obsługi.

## Czyszczenie

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

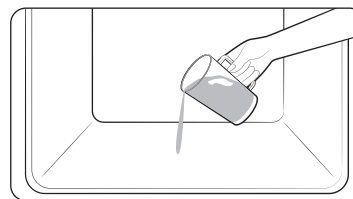
| Funkcja |                  | Instrukcje  |
|---------|------------------|---|
| C 1     | Czyszczenie parą | Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.  |
| C 2     | Pirolityczne *   | Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie.<br>1 godz. 50 min (ustawienie domyślne) / 2 godz. 10 min / 2 godz. 30 min |

### UWAGA

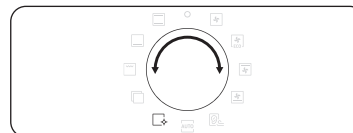
Funkcja oznaczona gwiazdką (\*) jest dostępna tylko w określonych modelach.


### Czyszczenie parą

Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja ta oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia. Podczas tego procesu na wyświetlaczu widoczny jest czas, który pozostał do końca.

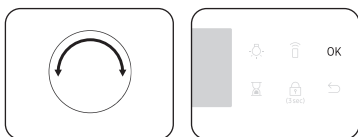


1. Na dno piekarnika wlej 400 ml (3/4 pinty) wody i zamknij drzwiczki piekarnika.

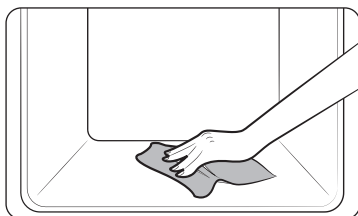


2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .

# Obsługa



3. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać opcję **C 1**, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy używać suchej ściereki.

## ⚠ OSTRZEŻENIE

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

## 📖 UWAGA

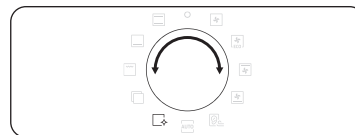
- Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, przed włączeniem czyszczenia parowego zalecane jest ręczne usunięcie uporczywych zabrudzeń za pomocą środka czyszczącego.
- Po zakończeniu cyklu pozostaw drzwiczki piekarnika uchylone. Pozwoli to na wyschnięcie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


## Pirolityczne

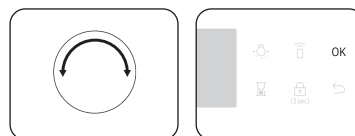
Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie.

## 📖 UWAGA

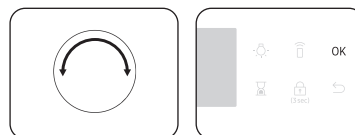
Funkcja czyszczenia pirolitycznego jest dostępna tylko w określonych modelach.



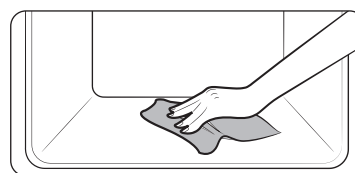
1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, i ręcznie wytrzyj duże fragmenty zanieczyszczeń we wnętrzu piekarnika. W przeciwnym razie mogą one spowodować powstanie płomieni podczas cyklu czyszczenia, co może doprowadzić do pożaru.
2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



3. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać opcję **C 2**, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



4. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać jeden z 3 poziomów czasu czyszczenia: 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne), 2 godz. 10 min i 2 godz. 30 min.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.



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

## PRZESTROGA

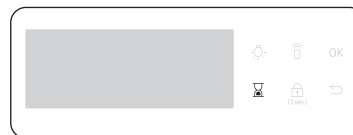
- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas tego cyklu staje się on bardzo gorący.
- Aby uniknąć wypadków, trzymaj dzieci z dala od piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu nie wyłączaj zasilania, gdy wentylator chłodzący pracuje, aby schłodzić piekarnik.

## UWAGA

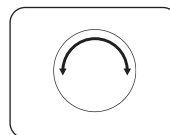
- Gdy cykl się rozpocznie, piekarnik stanie się gorący w środku. Następnie drzwiczki zostaną zamknięte ze względów bezpieczeństwa. Gdy cykl zakończy się i piekarnik ostygnie, drzwiczki zostaną odblokowane.
- Piekarnik należy opróżnić przed czyszczeniem. Akcesoria mogą ulec odkształceniu wskutek oddziaływania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

## Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .

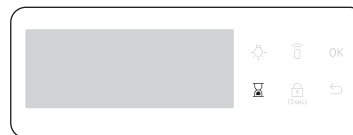



2. Obróć pokrętko wyboru wartości, aby ustawić czas, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Czas można ustawić maksymalnie na 23 godziny i 59 minut.

## UWAGA

- Gdy czas upłynie, piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat „0:00”.
- Ustawienia minutnika można w każdej chwili zmienić.


## Dźwięk Wł./Wył.



1. Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wtedy **1** zacznie migać.
2. Wybierz **1** i naciśnij przycisk **OK**. Obróć pokrętko wyboru wartości, aby ustawić opcję Wł., a następnie naciśnij przycisk **OK**.
3. Aby włączyć dźwięk, powtórz kroki **1** i **2**, ustaw opcję Wył. i naciśnij przycisk **OK**.

## Wi-Fi Wł./Wył.



1. Aby włączyć Wi-Fi, naciśnij przycisk  i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Wtedy **1** zacznie migać.
2. Wybierz **2** i naciśnij przycisk **OK**. Obróć pokrętko wyboru wartości, aby ustawić opcję Wł., a następnie naciśnij przycisk **OK**.
3. Aby wyłączyć Wi-Fi, powtórz kroki **1** i **2**, ustaw opcję Wył. i naciśnij przycisk **OK**.

# 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 poradniku Inteligentne pieczenie wskazano inaczej.
- Podczas używania funkcji Grill ekologiczny należy kłaść jedzenie na środku akcesorium.

### Wskazówki dotyczące akcesoriów

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



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

## Pieczenie ciast






W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.









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



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

### Pieczenie

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

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

\* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

# Inteligentne pieczenie

## Grillowanie

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

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

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

## Gotowe dania mrożone

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

### Pieczenie Pro

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

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

### Termoobieg EKO

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

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







# Inteligentne pieczenie





## Podwójne gotowanie

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

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

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

| Nie | Strefa | Potrawa                             | Akcesoria   | Poziom | Typ podgrzewania  | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|-----|--------|-------------------------------------|---|--------|---|------------------|-------------|
| 1   | Górna  | Biskopt                             | Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm             | 4      |    | 160-170          | 40-45       |
|     | Dolna  | Pizza domowa, 1,0-1,2 kg            | Blacha uniwersalna                                | 1      |    | 190-210          | 13-18       |
| 2   | Górna  | Pieczone warzywa, 0,4-0,8 kg        | Blacha uniwersalna                                | 4      |    | 220-230          | 13-18       |
|     | Dolna  | Szarlotka                           | Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm                | 1      |    | 160-170          | 70-80       |
| 3   | Górna  | Chleb pita                          | Blacha uniwersalna                                | 4      |    | 230-240          | 13-18       |
|     | Dolna  | Zapiekanka ziemniaczana, 1,0-1,5 kg | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 1      |  | 180-190          | 45-50       |

| Nie | Strefa | Potrawa                      | Akcesoria   | Poziom | Typ podgrzewania  | Temperatura (°C) | Czas (min.) |
|-----|--------|------------------------------|---|--------|---|------------------|-------------|
| 4   | Górna  | Kurczak, udko                | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna           | 4<br>4 |  | 210-230          | 30-35       |
|     | Dolna  | Lasagne, 1,0-1,5 kg          | Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm | 1      |  | 190-200          | 30-35       |
| 5   | Górna  | Filet rybny, pieczony        | Druciana podstawka + Blacha uniwersalna           | 4<br>4 |  | 210-230          | 15-20       |
|     | Dolna  | Ciasto francuskie z jabłkami | Blacha uniwersalna                                | 1      |  | 170-180          | 25-30       |

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

#### Górna

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

\* Nie rozgrzewaj piekarnika.

#### Dolna

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

## Programy automatycznego pieczenia

### ⚠ PRZESTROGA

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

### Pojedyncze gotowanie

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

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

Następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć Automatyczne pieczenie.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

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

## Inteligentne pieczenie

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

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

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

| Kod  | Potrawa                             | Waga (kg)   | Akcesoria          | Poziom |
|------|-------------------------------------|---|--------------------|--------|
| A 19 | Brownie                             | 0,7-0,8   | Druciana podstawka | 3      |
|      |                                     | Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| A 20 | Pieczona połówka wołowa             | 0,8-1,2   | Druciana podstawka | 2      |
|      |                                     |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                                     | Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.   |                    |        |
| A 21 | Wolno pieczony rostbef              | 0,8-1,2   | Druciana podstawka | 2      |
|      |                                     |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                                     | Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawce stroną z tłuszczem do góry.   |                    |        |
| A 22 | Kotlety jagnięce pieczone w ziołach | 0,4-0,8   | Druciana podstawka | 4      |
|      |                                     |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                                     | Zamarynuj kotlety jagnięce w ziołach i przyprawach i utóż je na drucianej podstawce.  |                    |        |
| A 23 | Udo jagnięce z kością               | 1,0-1,4   | Druciana podstawka | 3      |
|      |                                     |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                                     | Zamarynuj jagnięcinę i połóż ją na drucianej podstawce.   |                    |        |
| A 24 | Pieczeń wieprzowa ze skwarkami      | 0,8-1,2   | Druciana podstawka | 3      |
|      |                                     |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                                     | Połóż pieczeń wieprzową stroną z tłuszczem do góry na drucianej podstawce.  |                    |        |

## Inteligentne pieczenie

| Kod  | Potrawa                   | Waga (kg)  | Akcesoria          | Poziom |
|------|---------------------------|--|--------------------|--------|
| A 25 | Żeberka wieprzowe         | 0,8-1,2  | Druciana podstawka | 3      |
|      |                           |  | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                           | Połóż żeberka wieprzowe na podstawie.  |                    |        |
| A 26 | Kurczak, cały             | 1,0-1,4  | Druciana podstawka | 2      |
|      |                           |  | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                           | Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go piersią do dołu na podstawie i obróć na drugą stronę, gdy tylko piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.  |                    |        |
| A 27 | Pierś z kurczaka          | 0,5-0,9  | Druciana podstawka | 4      |
|      |                           |  | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                           | Zamarynuj piersi i połóż je na podstawie.  |                    |        |
| A 28 | Kurczak, udko             | 0,5-0,9  | Druciana podstawka | 4      |
|      |                           |  | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                           | Posmaruj olejem i przyprawami i połóż na podstawie.  |                    |        |
| A 29 | Pierś z kaczki            | 0,3-0,7  | Druciana podstawka | 4      |
|      |                           |  | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                           | Połóż piersi z kaczki na podstawie stroną z tłuszczem do góry. Pierwsze ustawienie jest dla średniego poziomu upieczenia, drugie dla poziomu średniego - dobrze upieczonego. |                    |        |
| A 30 | Filet z pstrąga, pieczony | 0,3-0,7  | Błacha uniwersalna | 4      |
|      |                           | Połóż filety z pstrąga skórą do góry na blasze uniwersalnej.   |                    |        |

| Kod  | Potrawa                     | Waga (kg)   | Akcesoria          | Poziom |
|------|-----------------------------|---|--------------------|--------|
| A 31 | Pstrąg                      | 0,3-0,7   | Druciana podstawka | 4      |
|      |                             |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                             | Opłucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na podstawie. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól.          |                    |        |
| A 32 | Sola                        | 0,3-0,7   | Błacha uniwersalna | 3      |
|      |                             | Połóż solę na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Natnij powierzchnię nożem.  |                    |        |
| A 33 | Stek/filet z łososia        | 0,3-0,7   | Druciana podstawka | 4      |
|      |                             |   | Błacha uniwersalna | 1      |
|      |                             | Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety skórą do góry na podstawie.  |                    |        |
| A 34 | Pieczone warzywa            | 0,3-0,7   | Błacha uniwersalna | 4      |
|      |                             | Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorków koktajlowych. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze uniwersalnej. |                    |        |
| A 35 | Pieczone połówki ziemniaków | 0,5-0,9   | Błacha uniwersalna | 3      |
|      |                             | Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.                      |                    |        |
| A 36 | Mrożone frytki z piekarnika | 0,3-0,7   | Błacha uniwersalna | 3      |
|      |                             | Rozłóż mrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze uniwersalnej.   |                    |        |



| Kod  | Potrawa                       | Waga (kg)   | Aksesoria          | Poziom |
|------|-------------------------------|---|--------------------|--------|
| A 37 | Mrożone tódeczki ziemniaczane | 0,3-0,7   | Błacha uniwersalna | 3      |
|      |                               | Rozłóż mrożone tódeczki ziemniaczane równomiernie na blasze uniwersalnej.   |                    |        |
| A 38 | Mrożona pizza                 | 0,3-0,7   | Druciana podstawka | 3      |
|      |                               | Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.   |                    |        |
| A 39 | Domowa pizza                  | 0,8-1,2   | Błacha uniwersalna | 2      |
|      |                               | Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze uniwersalnej. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku. |                    |        |
| A 40 | Garowanie ciasta              | 0,3-0,7   | Druciana podstawka | 2      |
|      |                               | Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawki.  |                    |        |

### Podwójne gotowanie

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

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

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

Włóż potrawę do piekarnika po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania.

Następnie naciśnij opcję **Czas pieczenia**, aby rozpocząć Automatyczne pieczenie.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic kuchennych.

#### 1. Górna

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

## Inteligentne pieczenie

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

### 2. Dolna

| Kod | Potrawa                      | Waga (kg)  | Akcesoria          | Poziom |
|-----|------------------------------|--|--------------------|--------|
| 1   | Szarlotka                    | 1,2-1,4  | Druciana podstawka | 1      |
|     |                              | Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 20–24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.                      |                    |        |
| 2   | Ciasto francuskie z jabłkami | 0,3-0,4  | Blacha uniwersalna | 1      |
|     |                              | Ułóż ciasto francuskie z jabłkami na papierze do pieczenia na blasze uniwersalnej. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść blachę w piekarniku.                                 |                    |        |
| 3   | Quiche lorraine              | 1,2-1,5  | Druciana podstawka | 1      |
|     |                              | Przygotuj ciasto na quiche, włóż je do okrągłego naczynia na quiche o średnicy 22–24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy. |                    |        |
| 4   | Mrożona pizza                | 0,3-0,7  | Druciana podstawka | 1      |
|     |                              | Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.  |                    |        |

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

### 3. Podwójny

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

#### PRZESTROGA



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

## Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

### 1. Pieczenie ciast

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

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

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

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

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


### 2. Grillowanie

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

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

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

### 3. Pieczenie

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

\* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

# Inteligentne pieczenie

## Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia

### Zapiekanka ziemniaczana

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

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

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

### Zapiekanka warzywna

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

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

### Lasagne

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

**Sposób przygotowania** Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Rozgrzej olej na patelni, a następnie smaż mieloną wołowinę i posiekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się zrumieni. Polej sosem pomidorowym i wywarem wołowym, dodaj suszone zioła. Doprowadź do wrzenia, a następnie gotuj na wolnym ogniu przez 30 minut.

Ugotuj makaron na lazanie zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Połóż warstwami makaron na lazanie, sos mięsny i ser, a następnie powtórz. Następnie równomiernie posyp na wierzchu warstwy makaronu pozostałym serem i zapiecz.

## Szarlotka

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

**Sposób przygotowania**

Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej z nią cukier puder i cukier waniliowy. Posiekaj masło z mąką na drobno przy pomocy dwóch noży. Dodaj 3/4 ubitego jajka. Ugniataj wszystkie składniki w robocie kuchennym, aż powstanie krucha masa. Dłońmi uformuj ciasto w kulę. Zawień je w folię i pozostaw do schłodzenia na około 30 minut.

Natłuść sprężynową formę do pieczenia (o średnicy 24–26 cm) i oprósz jej powierzchnię mąką. Rozwałkuj 3/4 ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach).

Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około 3/4 x 3/4 cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dobrze wymieszaj. Umyj i osusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukier, cynamon, rodzynki i porzeczki. Dobrze wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Lekko dociśnij.

Rozwałkuj resztę ciasta. Potnij ciasto na małe paski i utóń je na krzyż na nadzieniu. Nasmaruj ciasto równomiernie resztą ubitego jajka.

## Quiche lorraine

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

**Sposób przygotowania**

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

## Owoce z kruszonką

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

**Sposób przygotowania**

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

# Inteligentne pieczenie

## Domowa pizza

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

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

## Pieczona połówka wołowa

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

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

## Kotlety jagnięce pieczone w ziołach

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

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

## Żeberka wieprzowe

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

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

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

### Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ściereki.

Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

### Akcesoria

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

### Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko w określonych modelach)

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

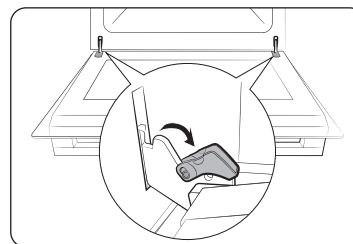
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

### Drzwiczki

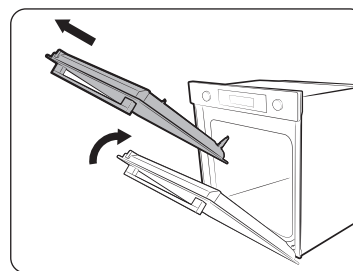
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

### ⚠ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

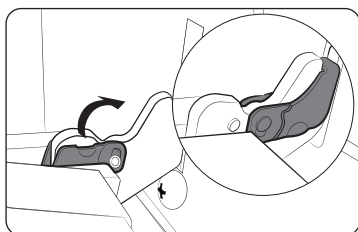


1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.



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

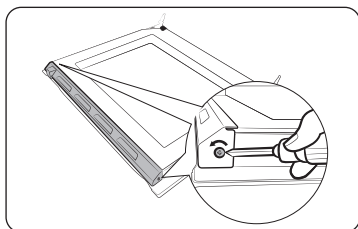
# Konserwacja



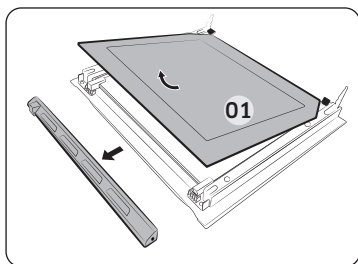
4. Po zakończeniu wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

## Szyba drzwiczek

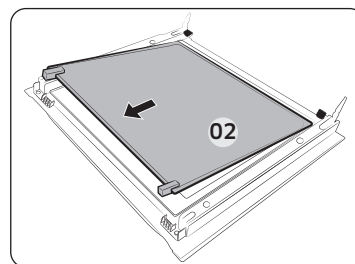
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika wyposażone są w 3 lub 4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyb drzwiczek, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.



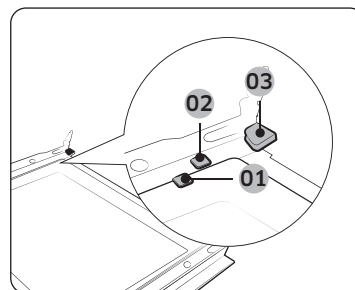
1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.



2. Zdejmij ostony zgodnie z kierunkiem strzałek
3. Wyjmij pierwszą tafłę z drzwiczek.



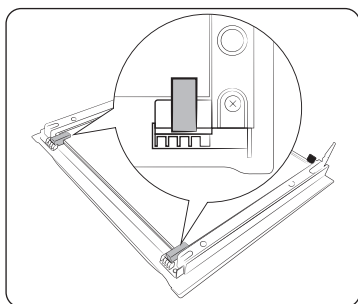
4. Wyjmij drugą tafłę z drzwiczek w kierunku strzałki.
5. Wyczyść szybę wodą z detergentem i czystą ścierką.



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

6. Po zakończeniu włóż ponownie tafle w następujący sposób:
  - Włóż tafle 2 między zaciski nośne 1 i 2, a tafle 1 do zacisku nośnego 3, w tej kolejności.



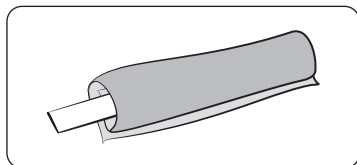


7. Sprawdź, czy podkładki gumowe szyby pasują do tafli szkła i prawidłowo ją zabezpieczają.
8. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki.

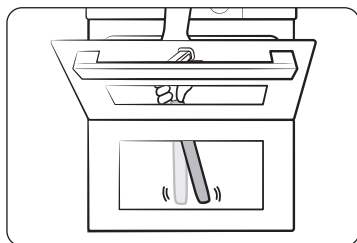
**⚠ OSTRZEŻENIE**

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

Podwójna szyba drzwiczek (tylko w określonych modelach)



1. Owiń mokrą chusteczką.

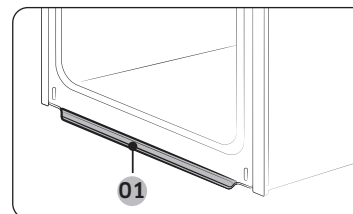


2. Połóż ręcznik pod drzwiczkami.
3. Wyczyść drzwiczki.
4. Nanieś detergent na chusteczkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj suchą chusteczkę w celu usunięcia wilgoci i pęcherzyków powietrza.

**⚠ PRZESTROGA**

Nie wolno zdejmować drzwiczek do czyszczenia.

Zbiornik na wodę



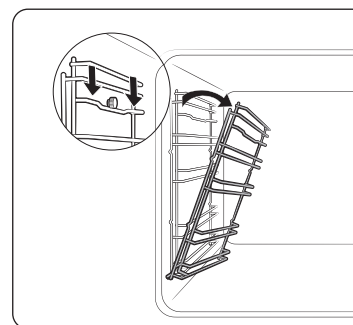
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Regularnie opróżniaj i czyść zbiornik na wodę.

**⚠ OSTRZEŻENIE**

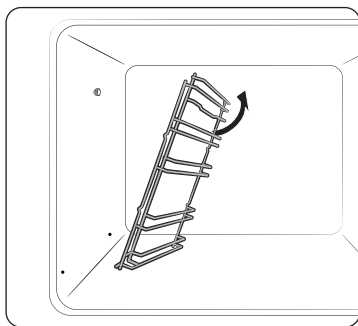
W razie napotkania wycieku ze zbiornika na wodę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Prowadnice boczne (tylko w określonych modelach)



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

## Konserwacja

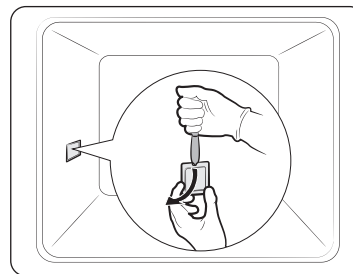


2. Pociągnij i wyjmij dolną linię lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdejmij prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie założyć prowadnice boczne.

### UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

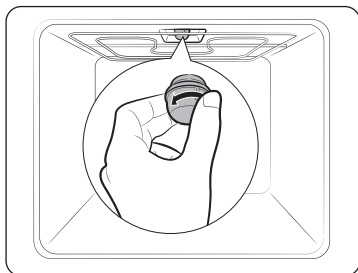
### Boczna lampka piekarnika



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

## Wymiana

### Żarówki



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

### OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek o mocy 25-40 W / 220-240 V, odpornych na temperaturę do 300 °C. 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.

# Rozwiązywanie problemów

## Punkty kontrolne

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

| Problem                                   | Przyczyna  | Działanie  |
|---|--|--|
| Nie można prawidłowo naciskać przycisków. | • Jeśli między przyciski dostała się obca substancja                 | • Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie.                     |
|   | • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz                                 | • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie.                              |
|   | • Jeśli ustawiono funkcję blokady                                    | • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.                  |
| Czas nie jest wyświetlany.                | • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania                           | • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.                 |
| Piekarnik nie działa.                     | • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania                           | • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.                 |
| Piekarnik wyłącza się podczas pracy.      | • Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego          | • Podłącz zasilanie.   |
| Zasilanie wyłącza się podczas pracy.      | • Jeśli pieczenie trwa długo   | • Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. |
|   | • Jeśli wentylator chłodzący nie działa                              | • Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.                   |
|   | • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji | • Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.    |
|   | • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka      | • Użyj jednej wtyczki.   |
| 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 się.   | • Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Można włączyć ją ponownie, naciskając przycisk lampy piekarnika. |
|  | • Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia   | • Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.   |
| Piekarnik razi prądem elektrycznym.  | • Jeśli zasilanie nie ma prawidłowego uziemienia<br>• Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia                    | • Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.  |
| Skrapla się woda.<br>Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.<br>W piekarniku jest woda. | • W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu. | • Pozostaw piekarnik do ostygnięcia, a następnie wytrzyj go suchą ściereką do naczyń.  |

## Rozwiązywanie problemów

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

## Kody informacyjne

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

| Kod  | Znaczenie   | Działanie  |
|------|---|--|
| C-d1 | Nieprawidłowe działanie blokady drzwiczek   | Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.   |
| C-20 | Awaria czujników  |  |
| C-21 |   |  |
| C-22 |   |  |
| C-23 |   |  |
| C-F1 |   |  |
| C-F0 | Brak komunikacji między główną płytką PCB a podrzędną płytką PCB  |  |
| C-F2 | Występuje, gdy utrzymuje się problem z komunikacją między układem scalonym ekranu dotykowego <-> głównym lub pomocniczym przekaźnikiem micom  | Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.   |
| C-d0 | <b>Problem z przyciskiem</b><br>Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.   | Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.  |
| -dC- | Przegroda została zdjęta podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie. Przegroda została włożona podczas pieczenia w trybie Pojedyncze gotowanie.  | Podczas pieczenia w trybie Podwójne gotowanie nie wolno wyjmować przegrody. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym. |
| S-01 | <b>Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa</b><br>Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poniżej 100 °C – 16 godzin</li> <li>• Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin</li> <li>• Od 245 °C do maks. – 4 godziny</li> </ul> | Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.   |

## Parametry techniczne

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

|                                 |                   |                    |
|---------------------------------|-------------------|--------------------|
| Napięcie                        | 230-240 V ~ 50 Hz |                    |
| Maksymalna moc obciążenia       | 3650-3950 W       |                    |
| Wymiary<br>(szer. x wys. x gł.) | Urządzenie główne | 595 x 596 x 570 mm |
|                                 | Do zabudowy       | 560 x 579 x 549 mm |
| Pojemność                       | 76 litrów         |                    |

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

## Dodatek

Tabela z danymi produktu

| SAMSUNG   | SAMSUNG   |
|---|---|
| Identyfikator modelu  | NV7B441****, NV7B442****, NV7B443****, NV7B444****, NV7B445****, NV7B441**C*, NV7B442**C*, NV7B444**C*, NV7B451****, NV7B452****, NV7B453****, NV7B454****, NV7B455**** |
| Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI <sub>cavity</sub> )  | 81,6  |
| Klasa wydajności energetycznej na komorę  | A+  |
| Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC <sub>electric cavity</sub> ) | 1,05 kWh/cykl   |
| Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC <sub>electric cavity</sub> )   | 0,71 kWh/cykl   |
| Liczba komór  | 1   |

| Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz) | Energia elektryczna  |  |  |
|--|--|--|--|
| Objętość dla każdej komory (V)                                 | 76 L   |  |  |
| Typ piekarnika   | Do zabudowy  |  |  |
| Masa urządzenia (M)  | NV7B441****: 33,4 kg<br>NV7B442****: 33,4 kg<br>NV7B443****: 38,4 kg<br>NV7B444****: 33,4 kg<br>NV7B445****: 38,4 kg | NV7B441**C*: 38,4 kg<br>NV7B442**C*: 38,4 kg<br>NV7B444**C*: 38,4 kg | NV7B451****: 33,4 kg<br>NV7B452****: 36,9 kg<br>NV7B453****: 40,9 kg<br>NV7B454****: 36,9 kg<br>NV7B455****: 40,9 kg |

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

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

#### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

#### UWAGA

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

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

#### Informacje dotyczące oprogramowania Open Source

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



## ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

| KRAJ           | ZADZWOŃ POD NUMER  | LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM   |
|----------------|--|--|
| AUSTRIA        | 0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)  | <a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>   |
| BELGIUM        | 02-201-24-18   | <a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch)<br><a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)  |
| DENMARK        | 707 019 70   | <a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>   |
| FINLAND        | 030-6227 515   | <a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>   |
| FRANCE         | 01 48 63 00 00   | <a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>   |
| GERMANY        | 06196 77 555 77  | <a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>   |
| ITALIA         | 800-SAMSUNG (800.7267864)  | <a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>   |
| CYPRUS         | 8009 4000 only from landline, toll free  | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| GREECE         | 80111-SAMSUNG (80111 726 7864)<br>only from land line<br>(+30) 210 6897691 from mobile and land line | <a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>   |
| LUXEMBURG      | 261 03 710   | <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>   |
| NETHERLANDS    | 088 90 90 100  | <a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>   |
| NORWAY         | 21629099   | <a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>   |
| PORTUGAL       | 210 608 098<br>Chamada para a rede fixa nacional<br>Dias úteis das 9h às 20h                         | <a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>   |
| SPAIN          | 91 175 00 15   | <a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>   |
| SWEDEN         | 0771-400 300   | <a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>   |
| SWITZERLAND    | 0800 726 786   | <a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German)<br><a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French) |
| UK             | 0333 000 0333  | <a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>   |
| IRELAND (EIRE) | 0818 717100  | <a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>   |

| 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/ba/support">www.samsung.com/ba/support</a>          |
| NORTH MACEDONIA | 023 207 777  | <a href="http://www.samsung.com/mk/support">www.samsung.com/mk/support</a>          |
| BULGARIA        | 0800 111 31 - Безплатен за всички оператори<br>*3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор<br>09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък | <a href="http://www.samsung.com/bg/support">www.samsung.com/bg/support</a>          |
| CROATIA         | 072 726 786  | <a href="http://www.samsung.com/hr/support">www.samsung.com/hr/support</a>          |
| CZECH           | 800 - SAMSUNG<br>(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*<br>* (opłata według taryfy operatora)   | <a href="http://www.samsung.com/pl/support/">http://www.samsung.com/pl/support/</a> |
| ROMANIA         | 0800872678 - Apel gratuit<br>*8000 - Apel tarifat în rețea   | <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>          |
| KOSOVO          | 038 40 30 90   | <a href="http://www.samsung.com/support">www.samsung.com/support</a>                |

