

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B411**** / NV7B412**** / NV7B413**** / NV7B414**** /
NV7B415**** / NV7B411**C* / NV7B412**C* / NV7B414**C*



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

Blokada mechaniczna 12

Obsługa **13**

Panel sterowania 13

Wspólne ustawienia 14

Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill) 17

Tryby pieczenia (Grill) 18

Zatrzymywanie pieczenia 20

Funkcja specjalna 20

Para naturalna 21

Automatyczne pieczenie 22

Czyszczenie 22

Minutnik 24

Dźwięk Wł./Wył. 24

Wi-Fi Wł./Wył. 24

Inteligentne pieczenie **25**

Pieczenie ręczne 25

Programy automatycznego pieczenia 28

Potrawy testowe 30

Zbiór często używanych przepisów w trybie Automatycznego pieczenia 31

Konserwacja **34**

Czyszczenie 34

Wymiana 37

Rozwiązywanie problemów **38**

Punkty kontrolne 38

Kody informacyjne 40

Parametry techniczne **41**

Dodatek **41**

Tabela z danymi produktu 41

Informacje dotyczące oprogramowania Open Source 42

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.

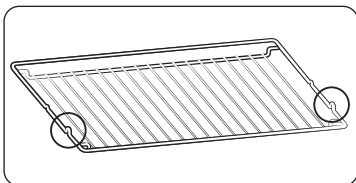
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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/

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

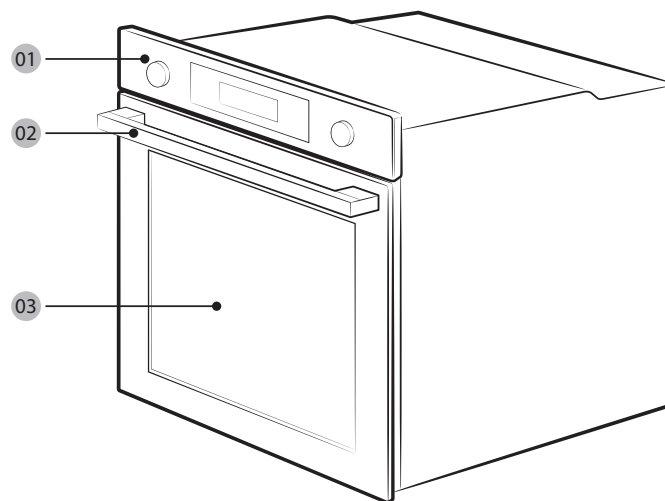
Ten produkt jest przeznaczony dla produktów do zabudowy.

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

Aksesoria

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



Druciana podstawka



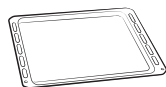
Wkładana taca drucziana *



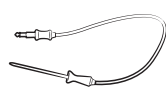
Blacha do pieczenia *



Blacha uniwersalna *



Głęboka blacha *



Sonda do mięsa *



Blacha do gotowania na parze *

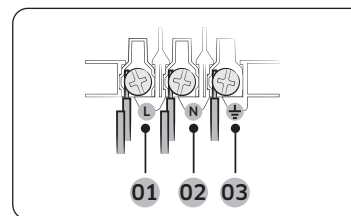


2 śruby (M4 L25)

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 gniazda elektrycznego. Jeśli gniazdko wtyczkowe nie jest dostępne ze względu na ograniczenia dopuszczalnych parametrów prądu, należy użyć wielobiegunowego rozłącznika izolacyjnego (z odstępem min. 3 mm) w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Należy użyć przewodu zasilającego zgodnego z normą H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5~2,5 mm², o wystarczającej długości.

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

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

OSTRZEŻENIE

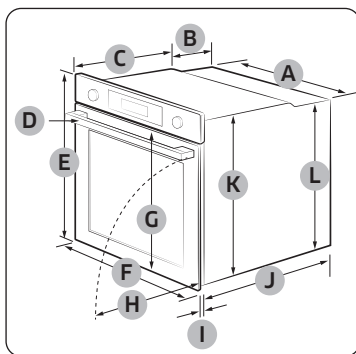
Nie wolno stawać na przewodach ani zginać ich podczas instalacji; należy je zabezpieczyć przed zetknięciem z elementami piekarnika, które wytwarzają ciepło.

Instalacja

Zabudowa w szafce

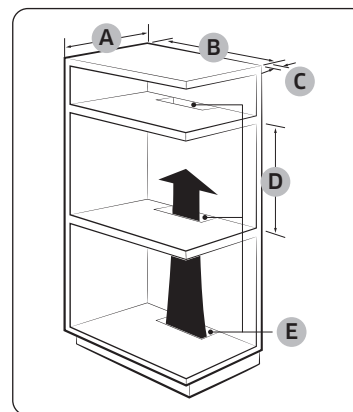
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową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

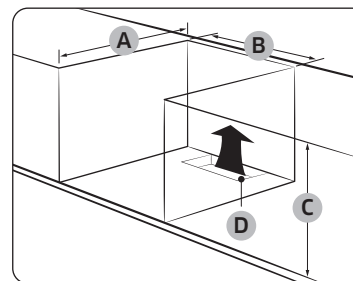


Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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

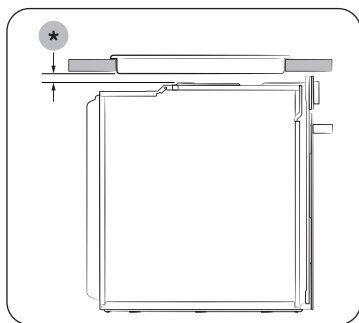


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

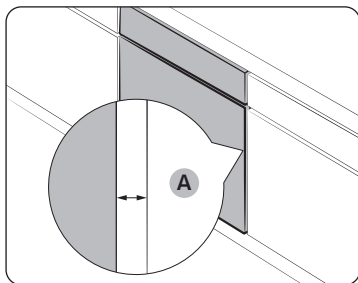
UWAGA

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

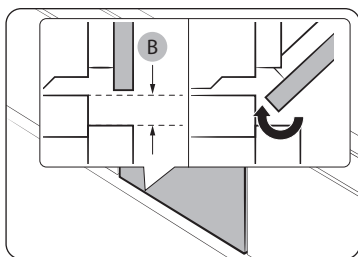


Instalacja z płytą grzejącą
Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejącą, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (*).

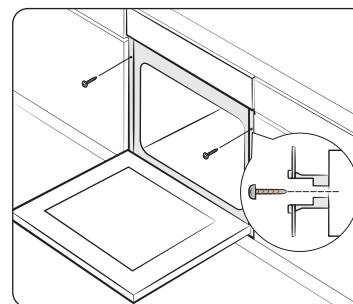
Montaż piekarnika



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.

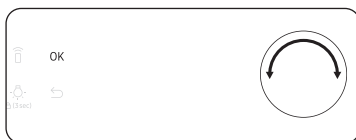
Przed rozpoczęciem

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.

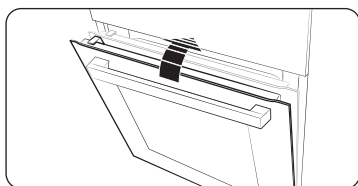
Inteligentny mechanizm bezpieczeństwa

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.

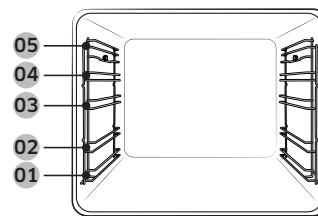
Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwi na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. Jest to cecha zwiększająca komfort, pozwalająca na ciche i delikatne zamykanie drzwiczek. (Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika.)



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.

Przed rozpoczęciem

Podstawowe użytkowanie

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

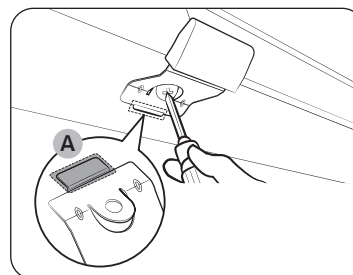
Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Sonda do mięsa *	Sonda do mięsa mierzy wewnętrzną temperaturę pieczonego mięsa. Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: 1. Wsuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Blacha do gotowania na parze *	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.

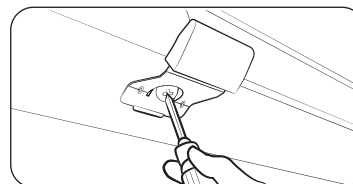
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



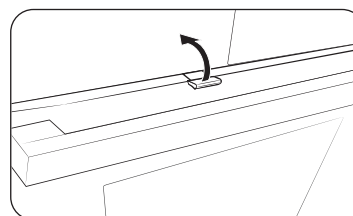
1. Włóż cienką część (A) blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

Blokowanie i odblokowywanie

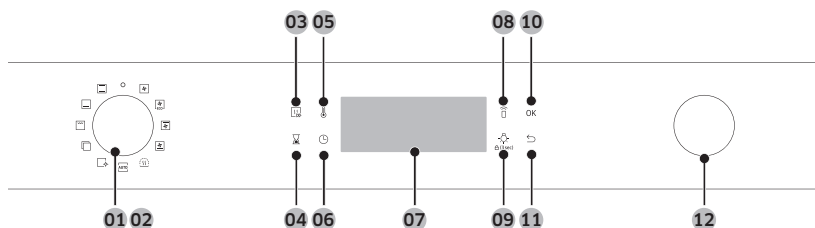


- Aby otworzyć drzwiczki, delikatnie podnieś uchwyt blokady, aby je odblokować. Następnie otwórz drzwiczki.
- Aby zablokować drzwiczki, wystarczy je zamknąć. Blokada mechaniczna automatycznie blokuje drzwiczki.

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 Szybkie podgrzewanie	Funkcja Szybkie podgrzewanie szybko nagrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. <ul style="list-style-type: none"> • Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć opcję Szybkie podgrzewanie. • Dostępna tylko w trybie pojedynczym. (Termoobieg, Konwencjonalny, Górna grzałka + Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + Termoobieg) • Wyłączona w przypadku ustawienia temperatury mniejszej niż 100°C.
04 Minutnik	Pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.
05 Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
06 Czas pieczenia	Służy do ustawiania czasu pieczenia.
07 Wyświetlacz	Pokazuje niezbędne informacje o wybranym trybie lub bieżących ustawieniach.
08 Smart Control	Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby włączyć/wyłączyć funkcję Smart Control.

09 Oświetlenie piekarnika (Blokada rodzicielska)	Naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wewnętrzne. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie, gdy drzwiczki zostaną otwarte lub piekarnik zacznie działać. Wyłącza się automatycznie po określonym czasie bezczynności, aby oszczędzać energię. 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.
10 OK	Naciśnij, aby potwierdzić ustawienia.
11 Wstecz	Anuluj bieżące ustawienia i przywróć ustawienia domyślne.
12 Pokrętło wyboru wartości	Użyj pokrętła wyboru wartości, aby: <ul style="list-style-type: none"> • Ustawić czas pieczenia lub temperaturę. • Wybrać opcję w menu najwyższego poziomu: Czyszczenie, Automatyczne pieczenie, Funkcja specjalna lub Grill. • Wybierz wielkość porcji dla Programy automatycznego pieczenia.

UWAGA

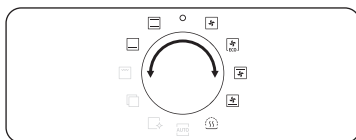
Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

Obsługa

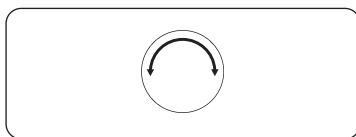
Wspólne ustawienia

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.

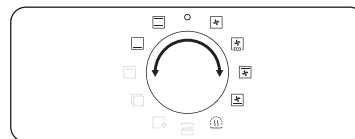


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić ustawienia.

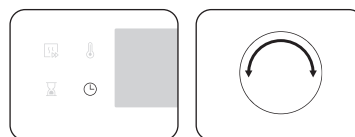
UWAGA


- 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.

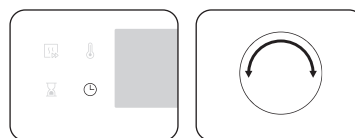
Czas pieczenia




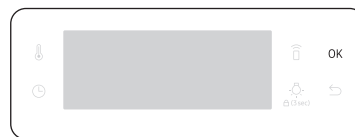
1. Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb lub funkcję.



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.

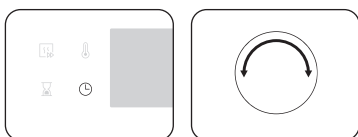
UWAGA


- 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.

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
---------------------------	------------------------------------	--

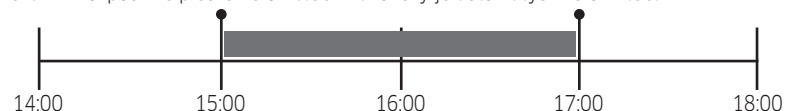
Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i zakończy je automatycznie o 18:00.



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.



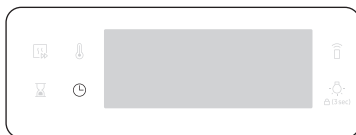
PRZESTROGA


Nie trzymaj gotowych potraw zbyt długo w piekarniku. Potrawy mogą się zepsuć.

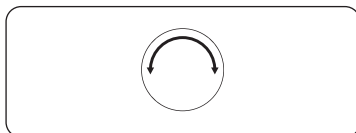
Obsługa


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.



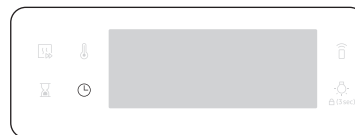
2. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić czas pieczenia równy „0:00”. Możesz też po prostu nacisnąć przycisk .




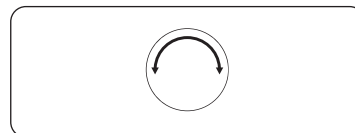
3. Naciśnij przycisk **OK**.


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.

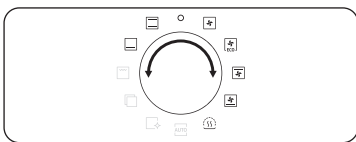


2. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby ustawić czas zakończenia na bieżącą godzinę. Możesz też po prostu nacisnąć przycisk .

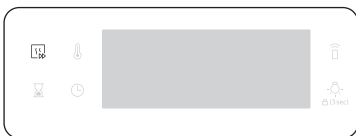




3. Naciśnij przycisk **OK**.

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.

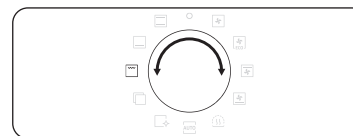
Tryby pieczenia (z wyjątkiem trybu Grill)


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

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
 Termoobieg	* 30-250	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	180
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).	
 Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	* 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	150
	Dolny element grzejny wytwarza ciepło. Użyj tego trybu pod koniec pieczenia lub gotowania, aby przyrumienić spód quiche lub pizzy.	

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)
 Termoobieg eko	30-250	160
	<p>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.</p> <p> UWAGA Tryb Termoobieg EKO używany do określenia klasy efektywności energetycznej jest zgodny z normą EN60350-1</p>	

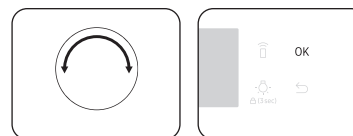
Tryby pieczenia (Grill)



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



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

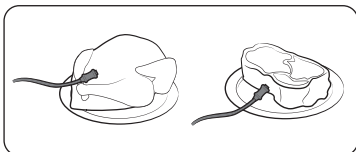
Tryby pieczenia (Grill)

Tryb	Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	
G 1	Duży grill	100-270	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.	

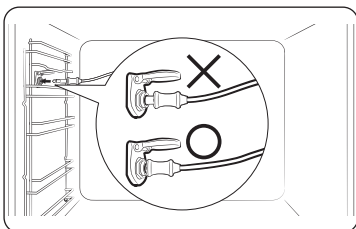
Gotowanie z sondą do mięsa (tylko w określonych modelach)

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

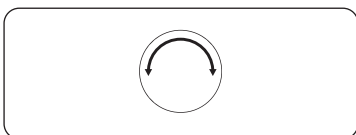
- Należy używać tylko sondy do mięsa dołączonej do tego piekarnika.
- Gdy podłączona jest sonda do mięsa, nie można ustawić czasu pieczenia.




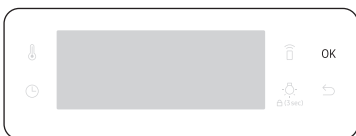
1. Naciśnij na panelu funkcji, aby wybrać tryb i temperaturę pieczenia.
2. Włóż końcówkę sondy do mięsa w środek mięsa, które ma zostać upieczone. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie jest włożony.



3. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie. Upewnij się, że widoczny jest wskaźnik Sonda do mięsa włożona, gdy złącze sondy jest podłączone.



4. Naciśnij ponownie przycisk  i obróć pokrętkę wyboru wartości (prawe pokrętko), aby ustawić wewnętrzną temperaturę mięsa.



5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie. Gdy wewnętrzna temperatura mięsa osiągnie ustaloną wartość, piekarnik kończy pieczenie i odtwarza melodię.

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.

Obsługa

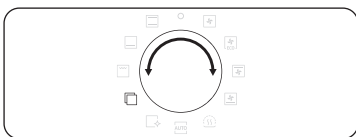
Zatrzymywanie pieczenia




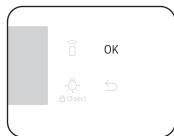
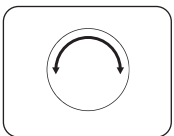
Podczas pieczenia obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję „O”. Piekarnik wyłączy się w ciągu kilku sekund. Dzieje się tak dlatego, że piekarnik czeka kilka sekund, aby uniknąć przyjęcia błędnych poleceń od użytkowników i umożliwić im skorygowanie wyboru.

Funkcja specjalna

Funkcje specjalne i funkcje dodatkowe ułatwiają obsługę piekarnika.



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



2. Obróć pokrętkę wyboru wartości, aby wybrać żadaną funkcję, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wyświetlona zostanie temperatura domyślna.
3. W razie potrzeby ustaw temperaturę pieczenia. Szczegółowe instrukcje zawiera sekcja **Wspólne ustawienia**.

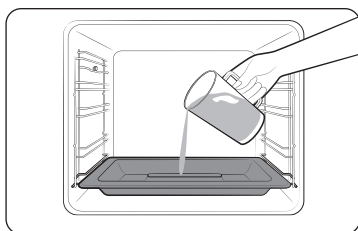


4. Naciśnij przycisk **OK**, aby uruchomić funkcję.

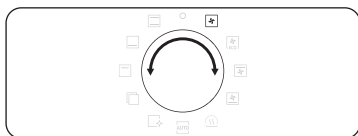
Tryb		Zakres temperatury (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Utrzymuj ciepło	40-100	80	Tej funkcji należy używać jedynie do utrzymywania ciepła potraw tuż po ich przyrządzeniu.
F 2	Ciepły płyty	30-80	60	Służy do podgrzewania naczyń lub blach do pieczenia.
F 3	Rozmrażanie	30-60	30	Tryb ten 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)

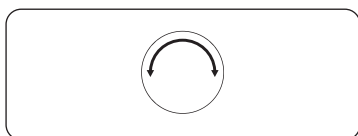
Dzięki funkcji Para naturalna można upiec chleb, który będzie chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.



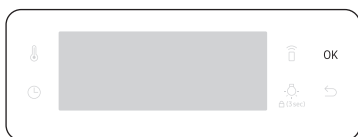
1. Włóż blachę do gotowania na parze na dno komory.
2. Wlej na blachę do gotowania na parze 250 ml wody, gdy piekarnik jest zimny.



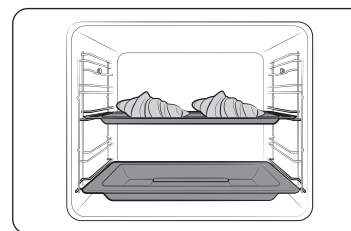
3. Ustaw tryb **Termoobieg** i wybierz opcję **Para naturalna** .
 - Funkcja **Para naturalna** działa tylko z trybem **Termoobieg** .



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



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



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.

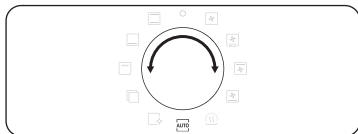
Funkcja **Para naturalna** działa tylko z trybem **Termoobieg** .

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

Obsługa

Automatyczne pieczenie

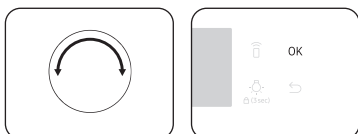
Piekarnik oferuje niedoświadczonym kucharzom i kucharzkom łącznie 50 przepisów automatycznego gotowania. Skorzystaj z tej funkcji, aby zaoszczędzić czas lub skrócić sobie naukę. Czas i temperatura gotowania zostaną dostosowane do wybranego przepisu.



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.

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.

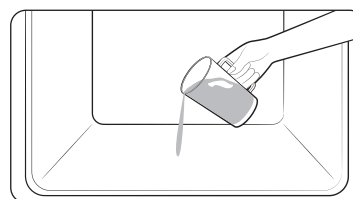
Funkcja		Instrukcje
C 1	Czyszczenie parą	Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
C 2	Pirolityczne *	Czyszczenie pirolityczne to czyszczenie termiczne w wysokiej temperaturze. Tłuste resztki są spalane, aby ułatwić ręczne czyszczenie. 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne) / 2 godz. 10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

UWAGA

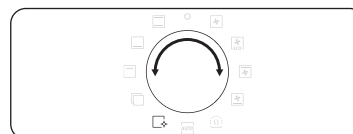
Funkcja oznaczona gwiazdką (*) jest dostępna tylko w określonych modelach.


Czyszczenie parą

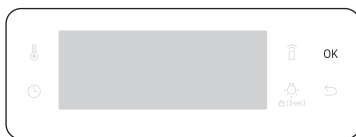
Przydatna do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Funkcja ta oszczędza czas, eliminując konieczność regularnego ręcznego czyszczenia. Podczas tego procesu na wyświetlaczu widoczny jest czas, który pozostał do końca.



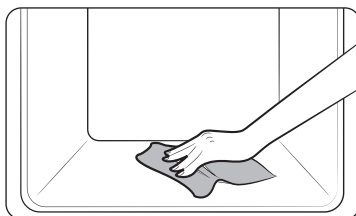
1. Na dno piekarnika wlej 400 ml (3/4 pinty) wody i zamknij drzwiczki piekarnika.



2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



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

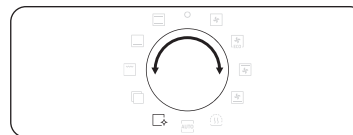
- Jeśli piekarnik jest mocno zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, przed włączeniem czyszczenia parowego zalecane jest ręczne usunięcie uporczywych zabrudzeń za pomocą środka czyszczącego.
- Po zakończeniu cyklu pozostaw drzwiczki piekarnika uchylone. Pozwoli to na wyschnięcie 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

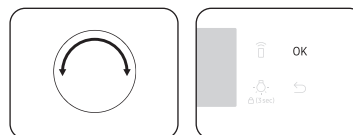
Funkcja czyszczenia pirolitycznego jest dostępna tylko w określonych modelach.



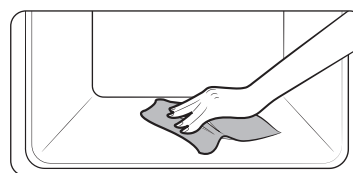
1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, i ręcznie wytrzyj duże fragmenty zanieczyszczeń we wnętrzu piekarnika. W przeciwnym razie mogą one spowodować powstanie płomieni podczas cyklu czyszczenia, co może doprowadzić do pożaru.
2. Przekręć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać pozycję .



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.

Obsługa

⚠ 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

Inteligentne pieczenie

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

Pieczenie

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mięso (Wołowina/Wieprzowina/Jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Polędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120
Drób (Kurczak/Kaczka/Indyk)					
Kurczak, cały, 1,2 kg *	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		205	80-100
Kawałki kurczaka	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-220	25-35

Potrawa	Aksesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Pierś z kaczki	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	20-30
Mały indyk, cały, 5 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	120-150
Warzywa					
Warzywa, 0,5 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		220-230	15-20
Pieczone połówki ziemniaków, 0,5 kg	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200	45-50
Ryby					
Filet rybny, pieczony	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		200-230	10-15
Pieczona ryba	Druciana podstawa + Blacha uniwersalna	3 1		180-200	30-40

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

Grillowanie

Zalecamy rozgrzanie piekarnika przez 5-10 minut w trybie duży grill. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

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

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

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Mrożona pizza	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30

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

Inteligentne pieczenie

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	Akcesoria	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Owoce z kruszonką, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka	2	160-180	40-60
Ziemniaki w mundurkach, 0,4-0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190-200	50-70
Kiełbaski, 0,3-0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	160-180	15-25
Mrożone frytki z piekarnika, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180-200	20-30
Mrożone łódeczki ziemniaczane, 0,3-0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	190-210	20-30
Filety rybne, pieczone, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	20-30
Chrupiące filety rybne, panierowane, 0,4-0,8 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	200-220	20-30
Pieczonego polędwica wołowa, 0,8-1,2 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	2 1	180-200	50-70
Pieczone warzywa, 0,4-0,6 kg	Blacha uniwersalna	3	200-220	20-30

Programy automatycznego pieczenia

Poniższa tabela przedstawia 20 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 8 oraz 18 i 19 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.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	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.		
A 3	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domowe lasagne w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść naczynie na środku podstawy.		
A 4	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę, używając okrągłej metalowej formy do pieczenia o średnicy 24-26 cm. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 5	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 usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania dodaj nadzienie i umieść naczynie na środku podstawy.		
A 6	Biskopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto 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 7	Babki	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłego metalowego naczynia do pieczenia babeczek. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania umieść formę na środku podstawy.		
A 8	Holenderskie ciasto w bochenku	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj 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.		
A 9	Pieczona połówka wołowa	0,9-1,1	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Zamarynuj wołowinę i odstaw do lodówki na 1 godzinę. Połóż na drucianej podstawie stroną z tłuszczem do góry.		
A 10	Kotlety jagnięce pieczone w ziołach	0,4-0,6	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj kotlety jagnięce w ziołach i przyprawach i ułóż je na drucianej podstawie.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
A 11	Kurczak, cały	0,9-1,1	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	2
		1,1-1,3		1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i przyprawami. Połóż go piersią do dołu na drucianej podstawie i obróć na drugą stronę, gdy tylko piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.		
A 12	Pierś z kurczaka	0,4-0,6	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Zamarynuj piersi i połóż je na drucianej podstawie.		
A 13	Pstrąg	0,3-0,5	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	4
		0,5-0,7		1
		Opłucz i oczyść rybę, a następnie umieść ją w całości na drucianej podstawie. Dodaj do środka ryby sok z cytryny, sól i zioła. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i posól.		
A 14	Filet z łososia	0,4-0,6	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		1
		Opłucz i oczyść filety ze steków. Połóż filety skórą do góry na drucianej podstawie.		
A 15	Pieczone warzywa	0,4-0,6	Błacha uniwersalna	4
		0,6-0,8		
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli i pomidorki koktajlowe. Posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze.		
A 16	Pieczone połówki ziemniaków	0,6-0,8	Błacha uniwersalna	3
		0,8-1,0		
		Przekrój wzdłuż duże ziemniaki (200 g każdy) na połówki. Ułóż je przeciętą stroną do góry na blasze i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		










Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 17	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,5	Blacha uniwersalna	3
		0,5-0,7		
		Rozłóż zamrożone frytki z piekarnika równomiernie na blasze.		
A 18	Mrożona pizza	0,3-0,6	Druciana podstawka	3
		0,6-0,9		
		Umieść zamrożoną pizzę pośrodku drucianej podstawki. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włącz podstawkę. Pierwsze ustawienie służy do pieczenia cienkiej pizzy włoskiej, drugie grubej pizzy z patelni.		
A 19	Domowa pizza	0,8-1,0	Blacha uniwersalna	2
		1,0-1,2		
		Przygotuj domową pizzę z ciasta drożdżowego i połóż ją na blasze. Waga obejmuje ciasto i składniki polewy, takie jak sos, warzywa, szynka i ser. Uruchom program, po usłyszeniu sygnału dźwiękowego podgrzewania włącz blachę.		
A 20	Ciasto drożdżowe	0,5-0,6	Druciana podstawka	2
		0,7-0,8		
		Przygotuj ciasto w misce, przykryj folią spożywczą. Połóż na środku podstawy. Pierwsze ustawienie służy do pieczenia ciasta na pizzę i ciasta tortowego, drugie ciasta na chleb.		

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	25-30
		2		165	28-33
		1+4		155	35-40
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna + Blacha uniwersalna	1+4		140	28-33
Biszkopt beztłuszczowy	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)	1, 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 + Błacha uniwersalna (na ściekające krople)	4 1		270 (maks.)	1. 15-18 2. 5-8

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

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Cały kurczak *	Druciana podstawka + Błacha uniwersalna (na ściekające krople)	3 1		205	80-100

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.

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 muskatołowej, 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.

Inteligentne pieczenie

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. Potóż 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, $\frac{1}{2}$ łyżki stołowej soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- **Nadzienienie:** 750 g twardych, całych jabłek, 1 łyżka stołowa soku z cytryny, 40 g cukru, $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Ugniataj wszystkie składniki w robocie kuchennym, aż powstanie krucha masa. Dłońmi uformuj ciasto w kulę. Zawiń 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 $\frac{3}{4}$ ciasta na grubość 5 mm. Umieść je w formie (na dnie i bokach). Obierz i wydrąż jabłka. Pokrój je w kostkę o wymiarach około $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dobrze wymieszaj. Umyj i osusz porzeczki i rodzyнки. Dodaj cukier, cynamon, rodzyнки i porzeczki. Dobrze wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Lekko dociśnij. Rozwałkuj resztę ciasta. Potnij ciasto na małe paski i ułóż je na krzyż nad nadzieniem. 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.

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 ułóż szynkę, pieczarki, oliwki i pomidory. Na wierzchu równomiernie rozsyp ser i zapiecz.

Pieczona polędwica wołowa

- Składniki** 1 kg polędwicy 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 praskę), 1 łyżka stołowa świeżego tymianku (zmiążdżonego), 1 łyżka świeżego rozmarynu (zmiążdżonego), 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.

Inteligentne pieczenie

Żeberka wieprzowe

Składniki 2 płaty żeberk 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 emaliowanej 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 niektóre modele)

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

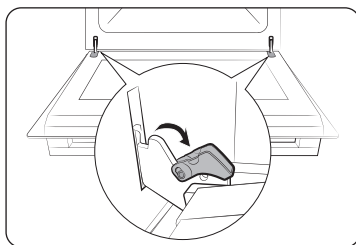
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

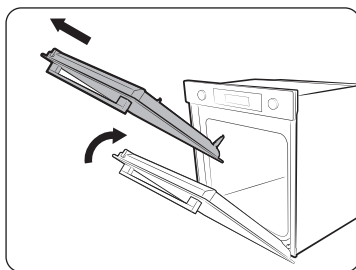
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu ich wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do czyszczenia, należy wykonać poniższe instrukcje.

▲ OSTRZEŻENIE

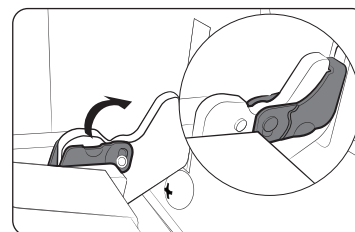
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



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



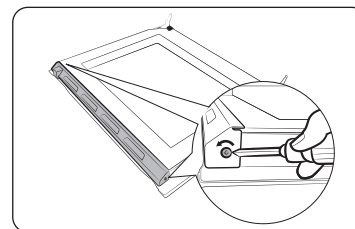
2. Przymknąć drzwiczki o około 70°. Przytrzymać drzwiczki piekarnika za boki obiema rękami, podnieść i pociągnąć do góry, aż do zdjęcia z zawiasów.
3. Wyczyścić drzwiczki wodą z detergentem i czystą ściereczką.



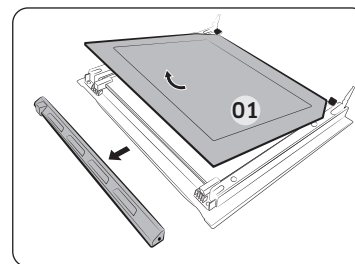
4. Po zakończeniu wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki. Upewnić się, że zaciski po obu stronach znajdują się na zawiasach.

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.

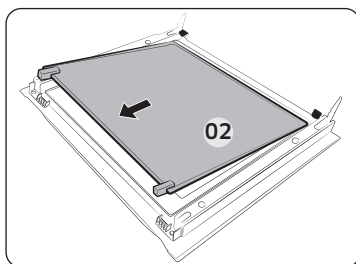


1. Za pomocą śrubokręta wykręć śruby po lewej i prawej stronie.

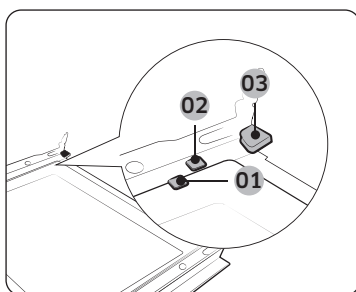


2. Zdejmij osłony zgodnie z kierunkiem strzałek
3. Wyjmij pierwszą tafelę z drzwiczek.

Konserwacja

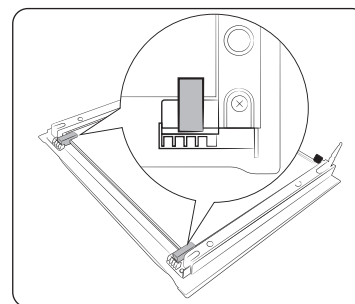


4. Wyjmij drugą tafłę z drzwiczek w kierunku strzałki.
5. Wyczyść szybę wodą z detergentem i czystą ścierką.



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

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

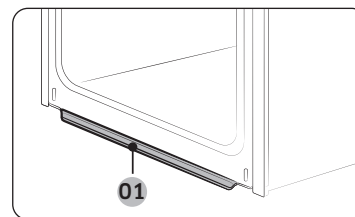


7. Sprawdź, czy podkładki gumowe szyby pasują do tafli szkła i prawidłowo ją zabezpieczają.
8. Wykonaj powyższe kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie zamontować drzwiczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Zbiornik na wodę



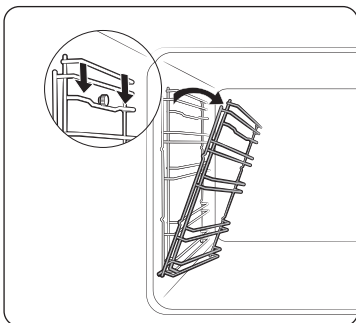
01 Zbiornik na wodę

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

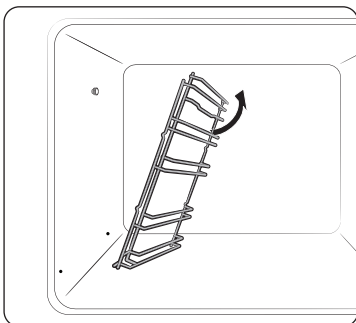
⚠ OSTRZEŻENIE

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°.



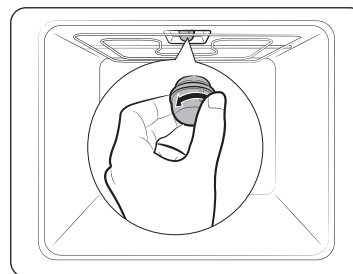
2. Pociągnij i wyjmij dolną linię lewej prowadnicy bocznej.
3. W ten sam sposób zdejmij prawą prowadnicę boczną.
4. Wyczyść obie prowadnice boczne.
5. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 w odwrotnej kolejności, aby ponownie założyć prowadnice boczne.

UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

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	• 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 • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda. Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para. 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 naczyn.

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy 	<ul style="list-style-type: none"> Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Czyszczenie parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak, ponieważ temperatura jest zbyt wysoka. 	<ul style="list-style-type: none"> Najpierw pozostaw piekarnik do ostygnięcia.
Tryb Pojedyncze gotowanie nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Do piekarnika włożona jest przegroda. 	<ul style="list-style-type: none"> Wyjmij przegrodę przed użyciem.

Rozwiązywanie problemów

Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
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	Awaryje czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas Odczytu/Zapisu pamięci EEPROM	
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	Problem z przyciskiem Występuje w przypadku naciśnięcia i przytrzymania przycisku przez dłuższy czas.	Wyczyść przyciski i upewnij się, że nie ma na nich/wokół nich wody. Wyłącz piekarnik i spróbuj ponownie. Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Kod	Znaczenie	Działanie
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none">• Poniżej 100 °C - 16 godzin• Od 105 °C do 240 °C - 8 godzin• Od 245 °C do Maks. - 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Parametry techniczne

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

Napięcie	230-240 V ~ 50 Hz	
Maksymalna moc obciążenia	3500-3850 W	
Wymiary (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	NV7B411****, NV7B412****, NV7B413****, NV7B414****, NV7B415****, NV7B411**C*, NV7B412**C*, NV7B414**C*	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI _{cavity})	81,6	
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})	1,05 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC _{electric cavity})	0,71 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory (V)	76 L	
Typ piekarnika	Do zabudowy	
Masa urządzenia (M)	NV7B411****: 31,7 kg NV7B412****: 31,7 kg NV7B413****: 36,7 kg NV7B414****: 31,7 kg NV7B415****: 36,7 kg	NV7B411**C*: 33,7 kg NV7B412**C*: 33,7 kg NV7B414**C*: 33,7 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) (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 dostępne są informacje o licencji open source związanej z tym produktem.



Notatki

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

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

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	080011131 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support

