

Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV75A667*** / NV75A6649**



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3	Funkcja specjalna	24
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3	Programy automatyczne	24
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Czyszczenie	25
Ważne środki bezpieczeństwa	3	Więcej funkcji	27
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	6	Ustawienia systemu	28
Funkcja automatycznego oszczędzania energii	6	Inteligentne sterowanie	28
Instalacja	7	Inteligentne pieczenie	29
Elementy	7	Pieczenie ręczne	29
Zasilanie	8	Programy automatyczne	34
Zabudowa w szafce	8	Potrawy testowe	40
Przed rozpoczęciem	11	Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych	41
Ustawienia początkowe	11	Konserwacja	44
Zegar	11	Zdejmowanie drzwiczek	44
Zapach nowego piekarnika	12	Czyszczenie	44
Inteligentny mechanizm zabezpieczający	12	Wymiana	46
Akcesoria	12	Rozwiązywanie problemów	46
Funkcja Flexible Door	13	Punkty kontrolne	46
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)	14	Kody informacyjne	48
Tryb pieczenia podwójnego	15	Parametry techniczne	49
Obsługa	15	Dodatek	50
Panel sterowania	15	Tabela z danymi produktu	50
Częste ustawienia	16	Informacja dotycząca oprogramowania Open Source	51
Tryby pieczenia	18		
Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego	22		
Zatrzymywanie pieczenia	23		

Korzystanie z instrukcji

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

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

PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

Ważne środki bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

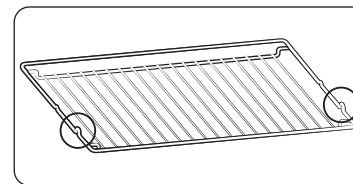
W celu uniknięcia przegrzania urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

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

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

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

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



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

⚠ PRZESTROGA

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

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

W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.

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

Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.

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

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

Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

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

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

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

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

Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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.

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, baterie) odwiedź:

www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Funkcja automatycznego oszczędzania energii

- Po pewnym okresie nieaktywności w czasie pracy urządzenia zatrzymuje ono pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Oświetlenie: Podczas gotowania można wyłączyć lampę piekarnika, naciskając przycisk lampy piekarnika. Oświetlenie piekarnika jest wyłączone po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Instalacja

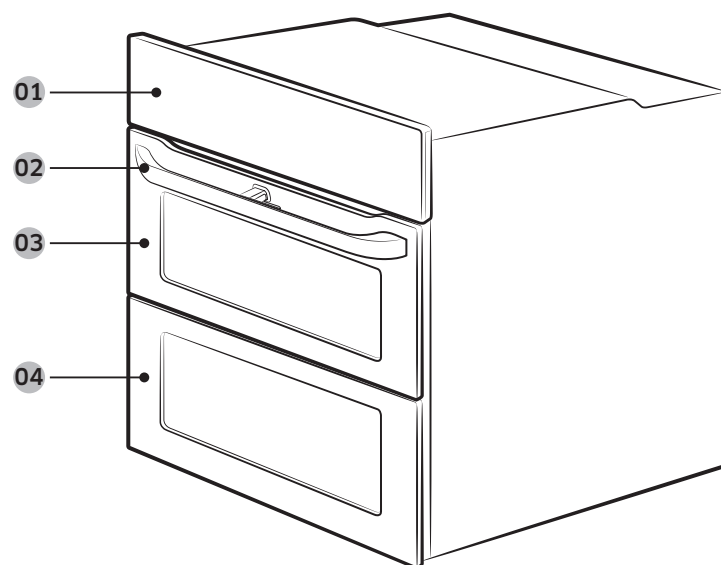
⚠ OSTRZEŻENIE

Piekarnik musi zostać zainstalowany przez wykwalifikowanego technika. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie piekarnika do sieci elektrycznej zgodnie z miejscowymi wymogami bezpieczeństwa.

Elementy

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

Przegląd informacji o piekarniku



- 01 Panel sterowania
- 02 Uchwyt drzwiczek
- 03 Górne drzwiczki
- 04 Główne drzwiczki

Aksesoria

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



Druciana podstawka



Wkładana taca druciana *



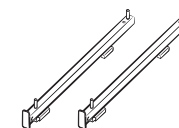
Blacha do pieczenia *



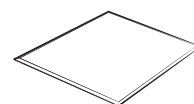
Blacha uniwersalna *



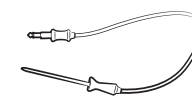
Głęboka blacha *



Prowadnica teleskopowa *



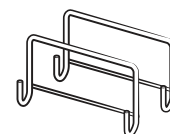
Separator



Termosonda *



2 śruby (M4 L25)



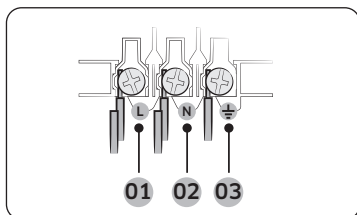
Montaż uchwytu

📖 UWAGA

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

Instalacja

Zasilanie



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

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

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

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

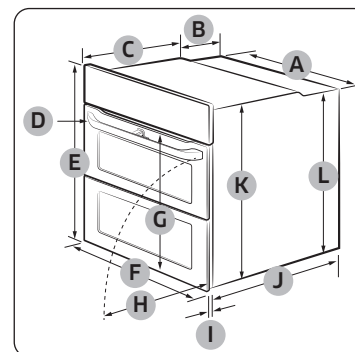
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Zabudowa w szafce

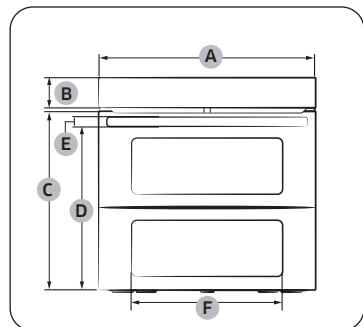
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90°C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową wentylację.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

Wymiary wymagane do instalacji



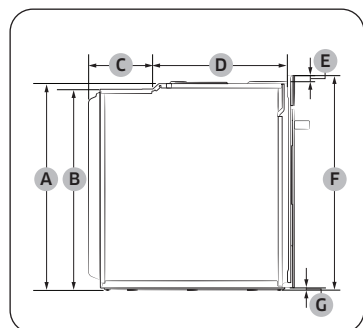
Piekarnik (mm)

A	560	G	Maks. 506
B	177	H	Maks. 494
C	372	I	21
D	Maks. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



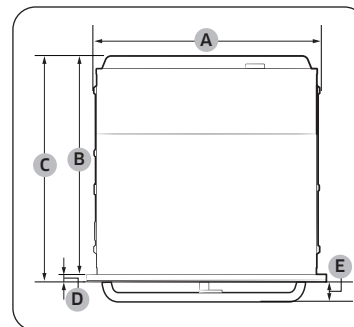
Piekarnik (mm)

A	595	D	458,5
B	85	E	25
C	500	F	382



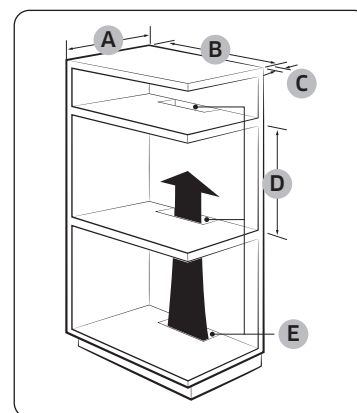
Piekarnik (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Piekarnik (mm)

A	560	D	21
B	549	E	Maks. 50
C	570		



Szafka do zabudowy (mm)

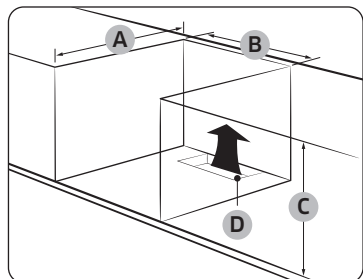
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - maks. 600
E	Min. 460 × min. 50

UWAGA

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

Instalacja

Instalacja



Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

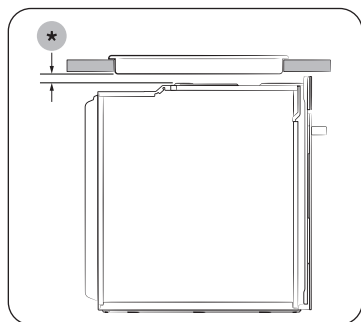
UWAGA

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

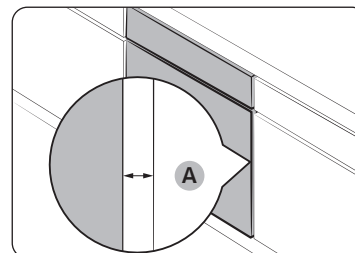
Wysokość minimalna (**C**) dotyczy instalacji urządzenia wolnostojącego.

Instalacja z płytą grzejną

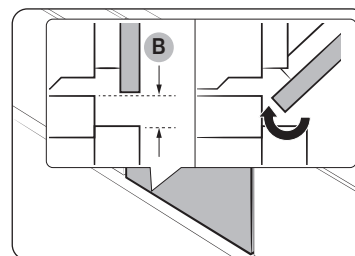
Aby na piekarniku zainstalować płytę grzejącą, zapoznaj się z podręcznikiem instalacji, w którym podano wymagania instalacyjne w zakresie odstępów (**★**).



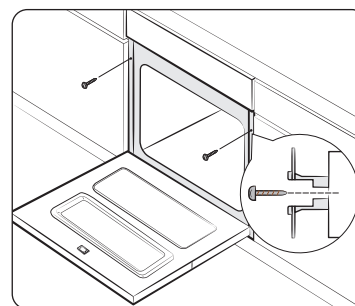
Montaż piekarnika



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 pierwszym włączeniu piekarnika nastąpi wyświetlenie ekranu Przewodnik dotyczący pierwszego użycia. Wykonaj instrukcje wyświetlane na ekranie, dzięki czemu przewodnik nie będzie więcej wyświetlany.

Po wykonaniu czynności określonych w przewodniku dotyczącym pierwszego użycia na ekranie pojawi się domyślna godzina i data (12:00 sty 1). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić aktualną datę i godzinę.

Zegar

Ważne jest, aby ustawić prawidłowy czas w celu zapewnienia prawidłowości przebiegu operacji automatycznych.



Ustawianie czasu zegara


1. Dotknij **☰**.
2. Wybierz polecenie **Ustaw godzinę** za pomocą **Pokrętło wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Ustaw aktualny czas za pomocą **Pokrętło wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**. (godzina, minuta i pora dnia, jeżeli trzeba)

Ustawianie daty

1. Dotknij **☰**.
2. Wybierz polecenie **Ustaw datę** za pomocą **Pokrętło wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Ustaw aktualną datę za pomocą **Pokrętło wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**. (miesiąc, dzień i rok)

Przed rozpoczęciem

Ustawianie formatu czasu

1. Dotknij .
2. Wybierz opcję **Format godziny** za pomocą **Pokrętko wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać format 12-godzinny lub 24-godzinny, po czym dotknij **OK**.

UWAGA

Nie można zmienić czasu zegara w trakcie pracy piekarnika.

Zapach nowego piekarnika

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

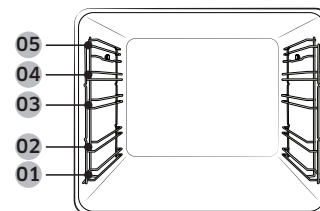
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z wnętrza piekarnika.
2. Uruchoń piekarnik w trybie termoobiegu lub w trybie konwencjonalnym na godzinę w temperaturze 200°C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji.
3. Po zakończeniu wyłącz piekarnik.

Inteligentny mechanizm zabezpieczający

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy piekarnika, oświetlenie piekarnika włączy się, a wentylator i elementy grzejne przestaną działać. Celem tego rozwiązania jest zapobieganie uszkodzeniom ciała, takim jak poparzenia, a także niepotrzebnym stratom energii. Aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy w takiej sytuacji zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

Akcesoria

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



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

- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Należy zachować odstęp co najmniej 1 cm między akcesorium a dnem piekarnika lub innym akcesorium.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/ lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.
- Podczas nagrzewania akcesoria mogą ulec deformacji. Gdy wystygną, odzyskują pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

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

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana druciana podstawka 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 druciana podstawka 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.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: <ol style="list-style-type: none"> 1. Wsuń prowadnice z piekarnika. 2. Umieść blachę na prowadnicach i wsuń je do piekarnika. 3. Zamknij drzwiczki piekarnika.
Separator	Separator służy do dzielenia piekarnika na dwie strefy. Separatorsa należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego. Nie należy używać separatora jako półki.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.

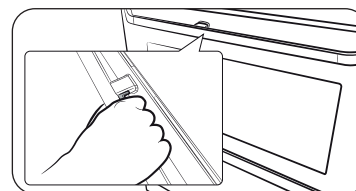
UWAGA

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

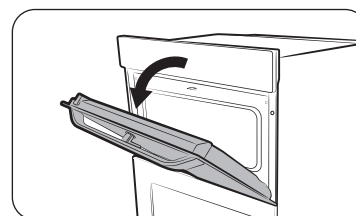
Funkcja Flexible Door

Ten piekarnik jest wyposażony w funkcję Flexible Door – podwójne drzwiczki zaczepione na zawiasach na środku, dlatego wystarczy otworzyć górną połowę, aby uzyskać dostęp do górnej strefy. Podczas korzystania z funkcji Dual Cook można uzyskać dostęp do górnej przestrzeni piekarnika w znacznie łatwiejszy sposób i przy większej oszczędności energii.

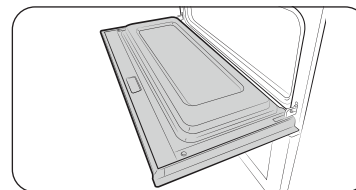
Jak korzystać z górnych drzwiczek



1. Całkowicie dociśnij dźwignię uchwytu.



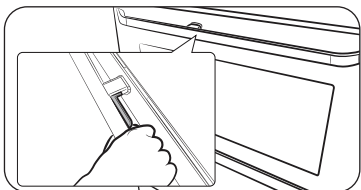
2. Pociągnij za uchwyt.



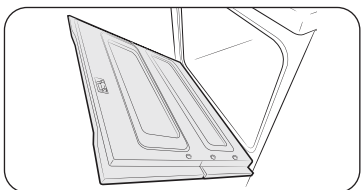
3. W ten sposób otworzysz jedynie górne drzwiczki, tak jak pokazano na rysunku.

Przed rozpoczęciem

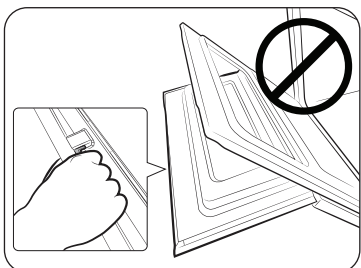
Jak korzystać z pełnych drzwiczek



1. Przytrzymaj obszar uchwytu bez dźwigni, a następnie pociągnij.



2. W ten sposób otworzysz drzwiczki całkowicie, tak jak pokazano na rysunku.



⚠ PRZESTROGA

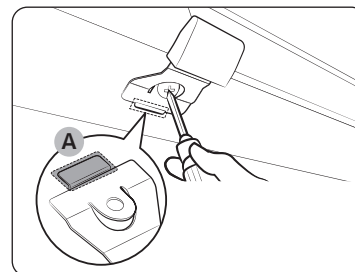
Podczas otwierania całych drzwiczek pamiętaj, by zrobić to, trzymając za obszar uchwytu bez dźwigni. Jeśli dźwignia zostanie naciśnięta do połowy na skutek otwarcia drzwiczek, górne drzwiczki mogą również się otworzyć, powodując obrażenia ciała.

📄 UWAGA

- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na górnych drzwiczkach i nie używaj nadmiernej siły przy ich otwieraniu.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się górnymi drzwiczkami ani na nich.

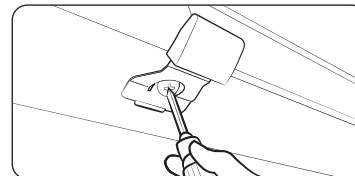
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



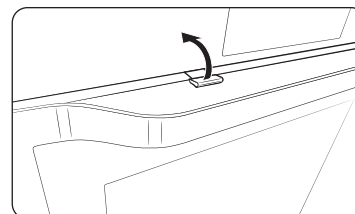
1. Włóż cienką część (**A**) blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

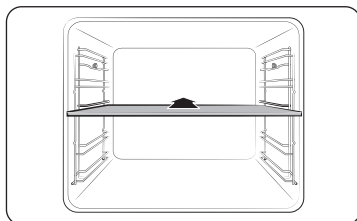
Blokowanie i odblokowywanie



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

Tryb pieczenia podwójnego

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



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

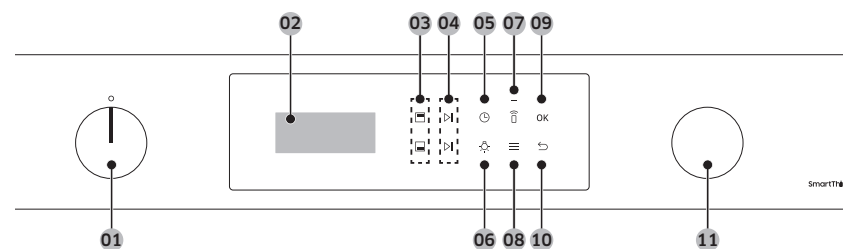
UWAGA

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

Obsługa

Panel sterowania

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



01 Pokrętko wyboru trybu	Obróć pokrętko wyboru trybu , aby aktywować panel sterowania lub wybierz żądany tryb gotowania bądź funkcję.
02 Ekran	Wyświetla menu, informacje i postęp gotowania.
03 Selektor strefy górnej/ dolnej	Istnieje możliwość wyboru strefy górnej lub dolnej w celu sterowania nią. Przycisku staną się aktywne po włożeniu separatora do piekarnika.
04 Start/Stop	Dotknij, aby rozpocząć lub zakończyć pracę piekarnika. Aby anulować, dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy. W trybie pieczenia podwójnego używaj przycisku górnego do sterowania strefą górną, a dolnego – do sterowania strefą dolną.
05 Czas pieczenia	Dotknij, aby ustawić czas pieczenia.
06 Oświetlenie	Dotknij, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza piekarnika.

Obsługa

07 Funkcja Inteligentne sterowanie	Włącz lub wyłącz funkcję Inteligentne sterowanie. UWAGA Przed użyciem tej funkcji należy ustawić połączenie.
08 Opcje	Dotknij, aby wyświetlić listę opcji. Dotknij i przytrzymaj przez 3 sekundy, aby wyświetlić ustawienia systemu.
09 OK	Wybierz aktualną wartość.
10 Wstecz	Dotknij, aby przejść do poprzedniego ekranu lub anulować gotowanie.
11 Pokrętko wyboru wartości	Obróć Pokrętko wyboru wartości , aby ustawić wartość wybranego ustawienia. Obróć w prawo, aby zwiększyć, lub w lewo, aby zmniejszyć wartość.

UWAGA

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

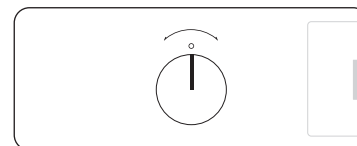
Częste ustawienia

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

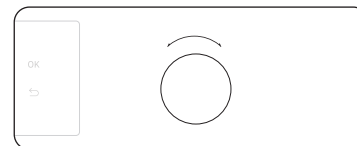
Najczęściej używany tryb i temperatura

- Domyślna kolejność trybów pieczenia będzie zmieniać się automatycznie po dziesiątym użyciu piekarnika. Tryby pieczenia na liście trybów pieczenia są ustawione w kolejności od najczęściej do najrzadziej używanego, dzięki czemu można szybko wybrać najczęściej używany tryb pieczenia.
- Domyślna temperatura trybu pieczenia zmieni się automatycznie, jeżeli określona temperatura była używana w przypadku konkretnego trybu pieczenia częściej niż trzy razy.

Tryb i temperatura



1. Obróć **Pokrętko wyboru trybu**, aby wybrać tryb lub funkcję.
- Nastąpi wyświetlenie domyślnej temperatury dla wybranego trybu.




2. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby ustawić żądaną temperaturę.

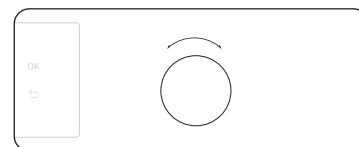
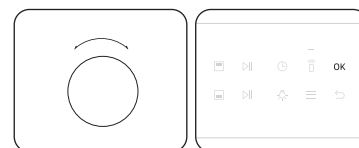



3. Dotknij **OK** lub **▶**, aby rozpocząć.

UWAGA


- Aby zmienić ustawioną temperaturę, obróć **Pokrętko wyboru wartości** w celu ustawienia żądanej temperatury, a następnie dotknij **OK** lub .
- 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. Wybierz tryb pieczenia i ustaw temperaturę.
- Szczegółowe instrukcje, patrz punkt **Tryb i temperatura**.
2. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać **Ustaw czas pieczenia**, a następnie dotknij **OK**.
- Aby ustawić czas pieczenia, możesz też dotknąć .
3. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby ustawić żądany czas (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).
4. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.

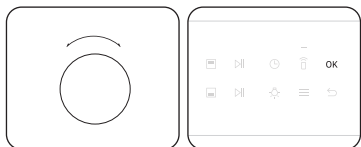
UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne wyłączenie piekarnika.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, dotknij  i wykonaj powyższe czynności.

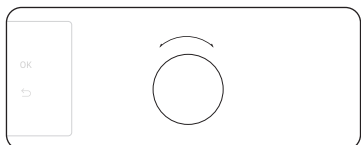
Obsługa

Czas zakończenia

1. Wybierz tryb pieczenia i ustaw temperaturę.
- Szczegółowe instrukcje, patrz punkt **Tryb i temperatura**.
2. Ustaw czas pieczenia.
- Szczegółowe instrukcje, patrz punkt **Czas pieczenia**.
3. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Gotowe o (godz.)**, a następnie dotknij przycisku **OK**.




4. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby ustawić żadaną godzinę zakończenia.



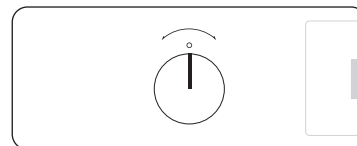
5. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.



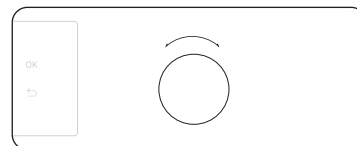
UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu zakończenia. W tym przypadku piekarnik natychmiast rozpocznie pieczenie w ustawionej temperaturze i zakończy je o żądanej godzinie.
- Aby zmienić ustawiony czas zakończenia pieczenia, dotknij  i wykonaj powyższe czynności.



Tryby pieczenia



1. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.



3. Po ustawieniu trybu, temperatury i czasu pieczenia obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać **Ustaw szyb. wst podgrz.**. Następnie włącz opcję.
- Niektóre tryby pieczenia nie oferują opcji szybkiego nagrzewania.

Piekarnik zacznie się nagrzewać z wyświetloną ikoną nagrzewania  lub szybkiego nagrzewania , aż temperatura we wnętrzu osiągnie wartość docelową.

Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.



Opisy trybów pieczenia

Trybów pieczenia oznaczonych gwiazdką (*) można użyć w przypadku szybkiego podgrzewania, ale nie przy temperaturze niższej niż 100°C.

Tryb	Zakres temperatur (°C)					Sugerowana temperatura (°C)
	Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			Sugerowana temperatura (°C)	
		Górna	Dolna	Tryb dwóch komór		
	* 30-250	40-250	40-250	40-250	160	
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.					
	* 30-250	-	-	-	180	
	Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.					
	* 40-250	40-250	-	40-250	180	
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lasanii).					
	* 40-250	-	40-250	40-250	200	
	Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.					

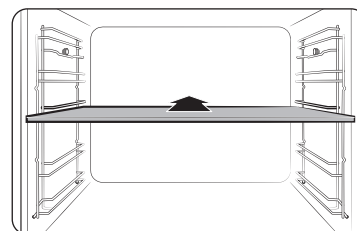
Tryb	Zakres temperatur (°C)					Sugerowana temperatura (°C)
	Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			Sugerowana temperatura (°C)	
		Górna	Dolna	Tryb dwóch komór		
	100-230	-	40-250	40-250	150	
	Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.					
	80-200	-	-	-	160	
	W trybie Pro-Roasting urządzenie wykonuje cykl automatycznego podgrzewania do uzyskania przez piekarnik temperatury 220°C. Następnie uruchamiane są górna grzałka i wentylator termoobiegu, co umożliwia smażenie potraw, np. mięsa. Po usmażeniu mięso będzie pieczone w niskich temperaturach. Ten tryb służy do przygotowywania wołowiny, drobiu i ryb.					
	30-250	-	-	-	160	
	Termoobieg ekonomiczny wykorzystuje zoptymalizowany system grzewczy w celu oszczędzania energii podczas pieczenia. Czas pieczenia nieznacznie wydłuża się, ale efekty pozostają takie same. Uwaga: ten tryb nie wymaga wstępnego podgrzewania.					
	UWAGA Tryb Termoobieg ekonomiczny służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1					
	100-270	40-250	-	40-250	220	
	Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekank).					

Obsługa

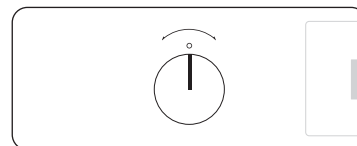
Tryb	Zakres temperatur (°C)					Sugerowana temperatura (°C)
	Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			Tryb dwóch komór	
		Górna	Dolna			
 Grill ekonomiczny	100-270	-	-	-		220
	Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.					
 Grill z wentylatorem	100-250	-	-	-		180
	Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.					

Pieczenie podwójne

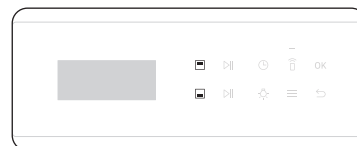
Dołączony separator służy do dzielenia strefy pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednocześnie uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej strefy do pieczenia.






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




2. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać tryb pieczenia. Dostępne do wyboru dla górnej strefy są tryby: Grill, Termoobieg oraz Górna grzałka + Termoobieg. Dla dolnej strefy dostępne są tryby: Termoobieg, Dolna grzałka + Termoobieg oraz Dolna grzałka.



3. Dotknij , aby wybrać strefę górną lub dotknij , aby wybrać strefę dolną. Odpowiadający danej strefie przycisk  aktywuje się.

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



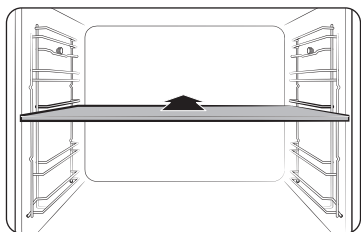
5. Po zakończeniu dotknij **OK**. Piekarnik rozgrzewa się z wyświetloną ikoną  do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość docelową. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w zasadach przygotowywania potraw wskazano inaczej.

UWAGA

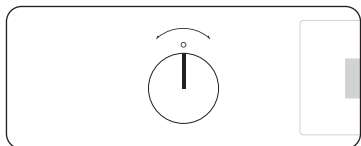
Dostępność trybu pieczenia podwójnego zależy od trybu pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Inteligentne pieczenie** w niniejszej instrukcji obsługi.

Pieczenie podwójne (grill)

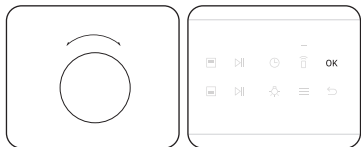
Tryb pieczenia podwójnego jest przydatny do oszczędzania energii podczas grillowania małych porcji. Domyślnie opcja dużego grilla jest dostępna tylko dla górnej strefy, ponieważ piekarnik korzysta tylko z górnego elementu grzejnego.



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



2. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać opcję **Duży grill**, a następnie dotknij **OK**.
- Tryby Grill ekonomiczny i Grill z wentylatorem nie są dostępne w trybie pieczenia podwójnego.

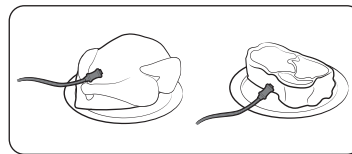


3. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać żądaną temperaturę, a następnie dotknij **OK**.

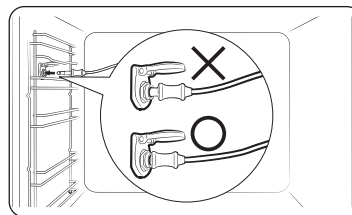
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa w trakcie pieczenia. Kiedy temperatura osiągnie wartość docelową, piekarnik zakończy pieczenie.

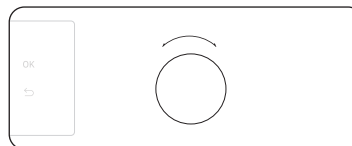
- Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
- Jeśli termosonda jest podłączona, nie można ustawić czasu pieczenia.



1. Na panelu funkcji naciśnij opcję, aby wybrać tryb pieczenia i temperaturę.
2. Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.



3. Podłącz złącze sondy do gniazda w lewej ścianie urządzenia. Upewnij się, że wskaźnik użycia termosondy jest widoczny na wyświetlaczu po jej podłączeniu.



4. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości** (pokrętkę z prawej strony), aby ustawić temperaturę wewnętrzną mięsa.



5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć gotowanie. Piekarnik zakończy pieczenie i odtworzy melodię, gdy mięso uzyska ustawioną temperaturę wewnętrzną.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE

- Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy używać termosondy z rożnem.
- Po zakończeniu pieczenia termosonda będzie bardzo gorąca. Aby uniknąć oparzeń, należy wyciągać jedzenie przy użyciu rękawic ochronnych.

📖 UWAGA

Nie wszystkie tryby obsługują termosondę. W razie użycia termosondy w niezgodnych trybach aktualny wskaźnik termosondy miga. W takiej sytuacji należy natychmiast wyjąć termosondę.

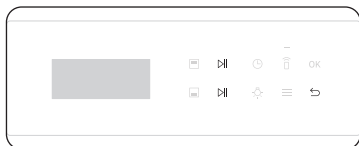
Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego

Można używać jednocześnie górnej i dolnej strefy do różnych operacji pieczenia. W trybie pieczenia podwójnego zakres temperatur jednej strefy zależy od ustawień temperatury drugiej strefy. Na przykład możliwość smażenia w górnej strefie będzie ograniczona pod względem temperatury przez operację wykonywaną w dolnej strefie. Jednak w obu strefach ustawienia temperatury są ograniczone do zakresu od minimum 40 do maksimum 250.

Jeśli dla górnej komory ustawiono (°C)	Limit dla dolnej strefy wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

Jeśli dla dolnej komory ustawiono (°C)	Limit dla górnej strefy wynosi (°C)	
	Minimalnie	Maksymalnie
40	40	45
60	50	75
80	65	105
100	80	135
120	90	160
140	105	190
160	120	220
180	135	250
200	145	250
220	160	250
250	170	250

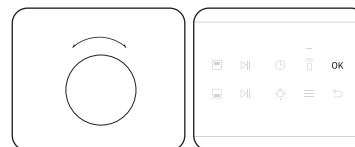
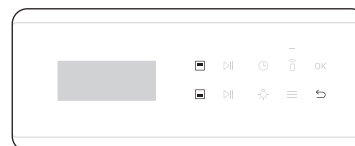
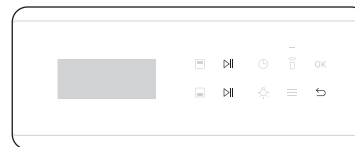
Zatrzymywanie pieczenia



- W czasie pieczenia można obrócić **Pokrętko wyboru trybu** do pozycji **0**, aby wyłączyć piekarnik. Jednak urządzenie nie wyłączy się natychmiast, co zapobiega niezamierzonym manipulacjom. Obracając **Pokrętko wyboru trybu** do pozycji **0** przez pomyłkę, można tę czynność cofnąć, obracając pokrętko w drugą stronę w ciągu 3 sekund.
- Można dotknąć **▷||**, aby wstrzymać pieczenie lub dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy **▷||**, aby pieczenie zatrzymać i anulować.
- Inną możliwością jest dotknięcie **↶**, użycie **Pokrętko wyboru wartości** w celu wybrania opcji **Tak**, a następnie dotknięcie **OK** w celu anulowania operacji pieczenia.

Zatrzymywanie pieczenia w pojedynczej strefie

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

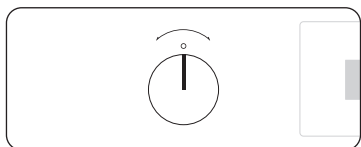


- Można dotknąć **▷||**, aby wstrzymać pieczenie lub dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy **▷||**, aby pieczenie zatrzymać i anulować.
 - Dotknij górnego przycisku **▷||**, aby sterować strefą górną, a przycisku dolnego **▷||**, aby sterować strefą dolną.
- Można też postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.
 1. Dotknij **□**, aby wybrać strefę górną lub dotknij **□**, aby wybrać strefę dolną, po czym dotknij **↶**.
 2. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Tak**, a następnie dotknij **OK**, aby anulować operację pieczenia.

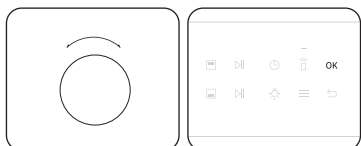
Obsługa

Funkcja specjalna

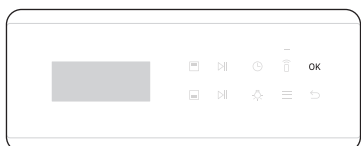
Dodatkowe funkcje mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia. Funkcje specjalne nie są aktywne w trybie pieczenia podwójnego.



1. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać opcję **Funkcja specjalna**.



2. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać funkcję, a następnie dotknij **OK**.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.

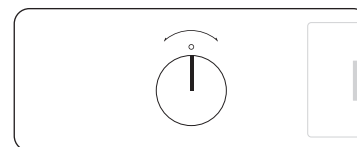


4. Dotknij **OK**, aby uruchomić funkcję.

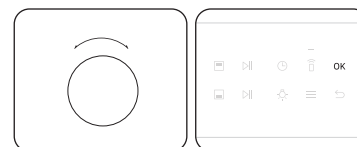
Tryb	Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
Utrzymanie ciepła	40-100	60	Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
Podgrzewanie talerzy	30-80	50	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.
Rozmrażanie	30-60	30	Ten tryb służy do rozmrażania mrożonych produktów, wypieków, owoców, ciast, kremu i czekolady. Czas rozmrażania zależy od rodzaju, rozmiaru i ilości produktów żywnościowych.

Programy automatyczne

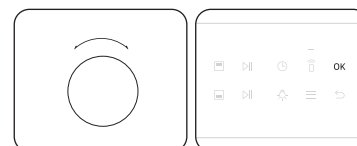
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 50 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



1. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać **Programy automatyczne**.



2. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać program, a następnie dotknij **OK**.

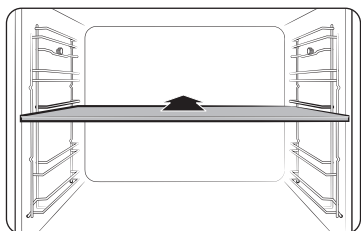


3. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać wielkość porcji. Zakres wag zależy od programu.
4. Dotknij **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

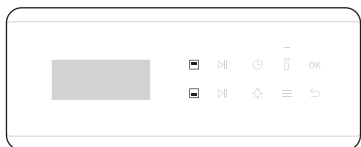
UWAGA




- Niektóre programy automatyczne obejmują wstępne podgrzewanie. W tych programach wyświetlany jest postęp wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie dotknij **OK**, aby rozpocząć Programy automatyczne.
- Więcej informacji można znaleźć w części **Inteligentne pieczenie** w niniejszej instrukcji obsługi.

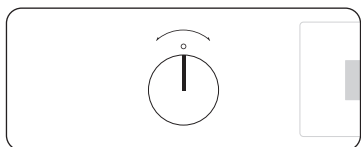
Tryb pieczenia podwójnego



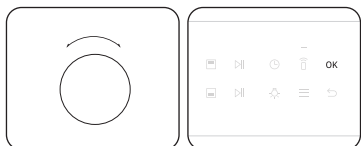
1. Umieść separator na poziomie 3, aby aktywować tryb pieczenia podwójnego.



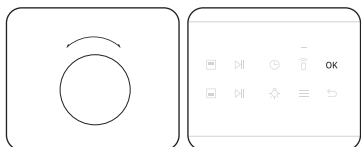
2. Dotknij , aby wybrać strefę górną lub dotknij , aby wybrać strefę dolną. Nastąpi aktywacja przycisku  dla wybranej strefy.



3. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać **Programy automatyczne**.



4. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać program dla wybranej strefy, a następnie dotknij **OK**.



5. Obróć **Pokrętkę wyboru wartości**, aby wybrać wielkość porcji. Zakres wag zależy od programu.
6. Dotknij **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części **Inteligentne pieczenie** w niniejszej instrukcji obsługi.

Czyszczenie

Dostępne są dwa tryby czyszczenia. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego. Pozostały czas wyświetla się w czasie tego procesu.

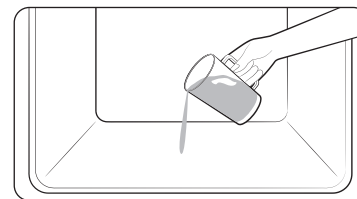
Funkcja	Instrukcje
Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
Czyszczenie pyrolityczne *	Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne. 1 godz. 50 min / 2 godz. 10 min(d) / 2 godz. 30 min

UWAGA

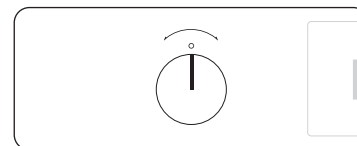
Symbol gwiazdki (*) oznacza, że funkcja jest dostępna tylko w modelu NV75A667***.

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.

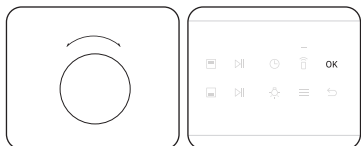


1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.



2. Obróć **Pokrętkę wyboru trybu**, aby wybrać opcję **Czyszczenie**.
- Ten krok ma zastosowanie tylko w przypadku modeli NV75A667***.

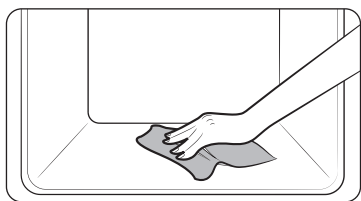
Obsługa



3. Obróć **Pokrętko wyboru trybu** (lub **Pokrętko wyboru wartości** w przypadku modeli NV75A667***), aby wybrać opcję **Czyszczenie parą**, a następnie dotknij **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.

Czyszczenie parą trwa 26 minut.

4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.



⚠ OSTRZEŻENIE

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

📖 UWAGA

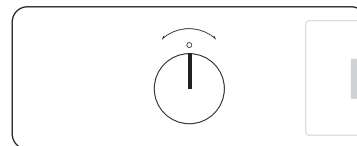
- Jeżeli piekarnik jest silnie zabrudzony tłuszczem, na przykład po pieczeniu lub grillowaniu, zalecamy ręczne usunięcie trwałych zanieczyszczeń środkiem czyszczącym przed uruchomieniem czyszczenia parą.
- Po zakończeniu cyklu należy zostawić drzwiczki piekarnika uchylone. Umożliwi to dokładne wyschnięcie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

Czyszczenie pyrolityczne

Czyszczenie pyrolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.

📖 UWAGA

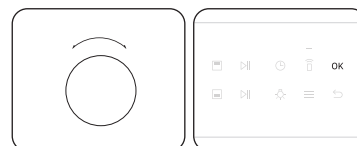
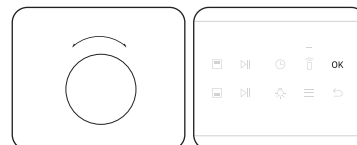
Funkcja Czyszczenie pyrolityczne jest dostępna tylko w przypadku modeli NV75A667***.



1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, a następnie ręcznie wytrzyj duże zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. W przeciwnym razie mogą one zapalić się podczas cyklu czyszczenia i spowodować pożar.

2. Obróć **Pokrętko wyboru trybu**, aby wybrać opcję **Czyszczenie**.

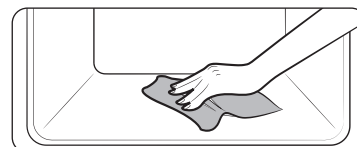
3. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Czyszczenie pyrolityczne**, a następnie dotknij **OK**.



4. Obróć **Pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać jeden czas czyszczenia z 3 dostępnych poziomów: 1 godz. 50 min, 2 godz. 10 min lub 2 godz. 30 min.

5. Dotknij **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.

6. Po zakończeniu poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj drzwiczki wzdłuż krawędzi mokrą ściereczką.






PRZESTROGA

- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas cyklu rozgrzewa się on do bardzo wysokiej temperatury.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu, gdy wentylator studzi piekarnik, nie wolno wyłączać zasilania.


UWAGA

- Po rozpoczęciu cyklu wewnątrz piekarnika rozgrzeje się. Następnie drzwiczki zostaną zablokowane dla bezpieczeństwa. Po zakończeniu cyklu i wystygnięciu piekarnika drzwiczki zostaną odblokowane.
- Pamiętaj o opróżnieniu piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia. Wysokie temperatury wewnątrz piekarnika mogą spowodować deformację akcesoriów.

Więcej funkcji

Menu	Opis
Minutnik	Umożliwia ustawienie licznika czasu.
Zablokuj	Pozwala na blokadę panelu sterowania.
Moje tryby	Zapewnia możliwość edycji listy trybów gotowania.
Limit czasu ekranu	Umożliwia ustawienie czasu wygaśnięcia wyświetlacza.
Ustaw czas	Umożliwia ustawienie aktualnego czasu.  UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 11.
Ustaw datę	Umożliwia ustawienie aktualnej daty.  UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 11.
Format godziny	Możesz ustawić format 12- lub 24-godzinny.  UWAGA Szczegółowe instrukcje podano na stronie 12.
Dźwięk	Umożliwia włączenie lub wyłączenie dźwięków (sygnałów akustycznych) kuchenki.




Minutnik

1. Dotknij , a następnie dotknij **OK**.
2. Wybierz opcję **Minutnik** za pomocą **pokręta wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Ustaw minutnik (godziny i minuty) za pomocą **pokręta wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
4. Dotknij **OK** w celu uruchomienia licznika czasu.
5. Aby wstrzymać, anulować lub edytować minutnik, dotknij **OK** lub obróć **pokręto wyboru wartości**.


Zablokuj

1. Dotknij , a następnie dotknij **OK**.
2. Wybierz opcję **Zablokuj** za pomocą **pokręta wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Aby odblokować panel sterowania, dotknij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy.

Moje tryby

1. Dotknij , a następnie dotknij **OK**.
2. Wybierz opcję **Moje tryby** za pomocą **pokręta wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Obróć **pokręto wyboru wartości** i dotknij opcji **OK** w celu wyboru lub cofnięcia wyboru trybu.
4. Dotknij  lub , aby zapisać.
5. Wybierz opcję **Zapisz**, aby zapisać zmiany.

Limit czasu ekranu


1. Dotknij , a następnie dotknij **OK**.
2. Wybierz opcję **Limit czasu ekranu** za pomocą **pokręta wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Obróć **pokręto wyboru wartości**, aby wybrać żądany czas.
4. Dotknij **OK**, aby zapisać zmiany.

Dźwięk

1. Dotknij , a następnie dotknij **OK**.
2. Wybierz opcję **Dźwięk** za pomocą **pokręta wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Obróć **pokręto wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Wł.** lub **Wył.**
4. Dotknij **OK**, aby zapisać zmiany.

Obsługa


Ustawienia systemu

Dotknij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, aby wprowadzić menu **Ustawienia systemu**, a następnie obróć **pokrętko wyboru wartości** w celu zmiany różnych ustawień kuchenki.


Szczegółowe opisy podano w poniższej tabeli.

Ustawienia systemu	Opis
Wi-Fi	Umożliwia włączanie i wyłączanie Wi-Fi.
Język	Umożliwia wybór języka.
Moje wzory	Ta funkcja zapamiętuje i przechowuje ustawienia gotowania.
Tryb demonstracyjny	Używany przez sprzedawców wyłącznie do celów demonstracyjnych.
Resetuj	Pozwala na wyzerowanie ustawień. (Więcej funkcji, Ustawienia systemu)


Wi-Fi / Moje wzory / Tryb demonstracyjny

1. Dotknij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, aby wprowadzić menu **Ustawienia systemu**, a następnie dotknij przycisku **OK**.
2. Wybierz żądane menu za pomocą **pokrętła wyboru wartości** i dotknij **OK**.
3. Obróć **pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Wł.** lub **Wył.**
4. Dotknij **OK**, aby zapisać zmiany.

Język

1. Dotknij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, aby wprowadzić menu **Ustawienia systemu**, a następnie dotknij przycisku **OK**.
2. Wybierz opcję **Język** za pomocą **pokrętła wyboru wartości** i dotknij **OK**.
3. Obróć **pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać żądany język.
4. Dotknij **OK**, aby zapisać zmiany.



Resetuj

1. Dotknij i przytrzymaj  przez 3 sekundy, aby wprowadzić menu **Ustawienia systemu**, a następnie dotknij przycisku **OK**.
2. Wybierz opcję **Resetuj** za pomocą **pokrętła wyboru wartości**, a następnie dotknij **OK**.
3. Obróć **pokrętko wyboru wartości**, aby wybrać opcję **Resetuj** lub **Anuluj**.
4. Dotknij **OK**, aby potwierdzić.

Inteligentne sterowanie

Aby korzystać z funkcji Inteligentne sterowanie, należy pobrać aplikację SmartThings do urządzenia mobilnego. Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli kuchenka została zainstalowana w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

Jak połączyć piekarnik z aplikacją

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na urządzeniu mobilnym.
2. Postępuj zgodnie z instrukcjami aplikacji widocznymi na ekranie, aby połączyć kuchenkę z aplikacją.
3. Po zakończeniu całego procesu  ikona znajdująca się na wyświetlaczu kuchenki oraz aplikacja potwierdzą nawiązanie połączenia.
4. Jeżeli  ikona nie zostanie wyświetlona, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby ponownie nawiązać połączenie.

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

Akrylamid wytwarzany podczas pieczenia produktów zawierających skrobię, np. chipsów ziemniaczanych, frytek i pieczywa, może powodować problemy ze zdrowiem. Zalecamy pieczenie tych produktów w niskich temperaturach i unikanie zbyt długiego pieczenia, mocnego przyrumieniania lub przypalania.

UWAGA

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














Wskazówki dotyczące akcesoriów

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

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

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Potrava	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Ciasto marmurkowe	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
Kruszonka z owocami	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	3		170-180	25-30
Bułeczki scone	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
Domowa pizza, 1-1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190-210	10-15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180-200	20-25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22-24 cm	2		180-190	25-35

Inteligentne pieczenie

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

Pieczenie









Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Połędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	50-70
Połędwica cielęca z kością, 1,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160-180	90-120
Pieczeń wieprzowa, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		200-210	50-60
Schab, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		160-180	100-120
Udziec jagnięcy z kością, 1 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		170-180	100-120

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

* Obróć na drugą stronę po upływie połowy ustawionego czasu.








Grillowanie

W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika. Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Pieczyno					
Tosty	Druciana podstawka	5		270	2-4
Tosty z serem	Blacha uniwersalna	4		200	4-8
Wołowina					
Stek *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		240-250	15-20
Burgery *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	13-18
Wieprzowina					
Kotlety wieprzowe	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		250-270	15-20
Kiełbaski	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		260-270	10-15
Drób					
Pierś z kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	30-35
Udo z kurczaka	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 1		230-240	25-30

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

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona pizza, 0,4-0,6 kg	Druciana podstawka	3		200-220	15-25
Mrożona lasagne	Druciana podstawka	3		180-200	45-50
Mrożone frytki	Blacha uniwersalna	3		220-225	20-25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220-230	25-30
Mrożony ser camembert do pieczenia	Druciana podstawka	3		190-200	10-15
Mrożone bagietki z przybraniem	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	10-15
Mrożone paluszki rybne	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	3 1		190-200	15-25
Mrożony burger rybny	Druciana podstawka	3		180-200	20-35

Inteligentne pieczenie

Tryb Pro-Roasting

Ten tryb obejmuje cykl automatycznego podgrzewania do temperatury 220°C. Grzałka górna i wentylator konwekcyjny są uruchomione podczas procesu smażenia mięsa. Następnie żywność jest delikatnie gotowana we wstępnie wybranej niskiej temperaturze. Górna i dolna grzałka są uruchomione podczas tego procesu. Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa i drobiu.

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

Termoobieg ekonomiczny

W tym trybie wykorzystywany jest zoptymalizowany system grzewczy, zapewniając zmniejszone zużycie energii podczas gotowania potraw. W celu oszczędzenia większej ilości energii w przypadku sugerowanych czasów dla tej kategorii nie zalecamy wstępnego podgrzewania przez pieczeniem.

Możesz zwiększyć lub zmniejszyć czas gotowania i/lub temperaturę.

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

Pieczenie podwójne

Przed użyciem funkcji pieczenia podwójnego należy umieścić w piekarniku separator. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

W poniższej tabeli przedstawiono 5 programów pieczenia podwójnego, które zalecamy do podgrzewania, pieczenia i wypiekania. Użycie funkcji pieczenia podwójnego pozwala na jednoczesne przygotowanie dania głównego oraz przystawki lub deseru.

- Podczas korzystania z funkcji pieczenia podwójnego można wydłużyć czas podgrzewania wstępnego.





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

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

Inteligentne pieczenie




Możesz również użyć tylko górnej lub dolnej strefy w celu oszczędzania energii. Czas gotowania można przedłużyć w przypadku użycia oddzielnej strefy. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Górna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	4		170	30-35
Buteczki scone	Blacha uniwersalna	4		180-190	30-35
Lasagne	Druciana podstawka	4		190-200	30-35
Udo z kurczaka *	Druciana podstawka + blacha uniwersalna	4 4		230-250	30-35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

Dolna

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

Programy automatyczne

PRZESTROGA

Produkty, które szybko się psują (np. mleko, jaja, ryby, mięso, drób) nie powinny być umieszczane w piekarniku na dłużej niż godzinę przed rozpoczęciem pieczenia, a po jego zakończeniu należy je natychmiast z niego wyjąć. Spożycie zepsutej żywności może spowodować zatrucie pokarmowe.

Pojedyncza komora

Poniższa tabela przedstawia 40 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania.

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

Programy automatyczne od 1 do 19 oraz 38 i 39 obejmują wstępne podgrzewanie i wyświetlanie jego postępu. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie dotknij **OK**, aby rozpocząć Programy automatyczne.

OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
1	Zapiekanek ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekanek ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
2	Zapiekanek warzywna	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Przygotuj świeżą zapiekanek warzywną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania, umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
3	Zapiekanka makaronowa	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj zapiekankę makaronową w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
4	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	3
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
5	Ratatouille	1,2-1,5	Druciana podstawka	3
		Umieść produkty na ratatouille w naczyniu na biszkopt z pokrywką. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki. Piecz pod przykryciem. Zamieszaj przed podaniem.		
6	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	2
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
7	Croissanty	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	3
		Przygotuj rogaliki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
8	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Błacha uniwersalna	3
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
9	Spód do tarty owocowej	0,4-0,5	Druciana podstawka	3
		Włóż ciasto do nasmarowanej masłem formy z czarnego metalu do pieczenia spodu ciasta. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
10	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	2
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 25 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		
11	Biały chleb	0,6-0,7	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
12	Chleb wieloziarnisty	0,8-0,9	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
13	Bułka	0,3-0,5	Błacha uniwersalna	3
		Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
14	Kruszonka z owocami	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
		Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub plasterki gruszek) do naczynia żaroodpornego o średnicy 22-24 cm. Rozłóż kruszonkę po wierzchu. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
15	Buteczki scone	0,5-0,6	Blacha uniwersalna	3
		Umieść buteczki scone (średnica 5-6 cm) na uniwersalnej blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
16	Biszkopt	0,5-0,6	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej formy z czarnego metalu o średnicy 26 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
17	Ciasto marmurkowe	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do okrągłej metalowej formy do pieczenia babek. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
18	Chleb holenderski	0,7-0,8	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto i włóż do prostokątnej formy z czarnego metalu (długość 25 cm). Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
19	Brownie	0,7-0,8	Druciana podstawka	3
		Przygotuj ciasto w naczyniu żaroodpornym o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
20	Pieczona polędwica wołowa	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.		
21	Wolno pieczona pieczeń wołowa	0,8-1,2	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
		Przypraw wołowinę i odstaw ją do lodówki na 1 godzinę. Umieść na drucianej półce tłuszczem ku górze.		
22	Pieczone kotlety jagnięce z ziołami	0,4-0,8	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj kotlety z baraniny z ziołami i przyprawami, a następnie umieść je na drucianej podstawce.		
23	Udziec jagnięcy z kością	1,0-1,4	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.		
24	Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść pieczeń wieprzową na drucianej podstawce tłuszczem ku górze.		
25	Żeberka wieprzowe	0,8-1,2	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść żeberka wieprzowe na podstawce.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
26	Kurczak w całości	1,0-1,4	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
			Oplucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść na podstawie piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.	
27	Pierś z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
			Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawie.	
28	Udo z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
			Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawie.	
29	Pierś z kaczki	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
			Umieść piersi z kaczki na podstawie tłuszczem ku górze. Pierwsze ustawienie to średni, a drugie ustawienie to średni-dobrze wysmażony poziom przypieczenia.	
30	Pieczony filet z pstrąga	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
				Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry.
31	Pstrąg	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
			Oplucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawie obok siebie w przeciwnych kierunkach. Dodaj soku z cytryny, soli i ziół do środka ryb. Natnij nożem powierzchnię skóry. Posmaruj olejem i solą.	

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
32	Sola	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
				Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię.
33	Stek/filet z łososia	0,3-0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
			Oplucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawie skórą ku górze.	
34	Pieczone warzywa	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
				Oplucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze uniwersalnej.
35	Pieczone potówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	3
				Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na potówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.
36	Mrożone frytki	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
				Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.
37	Mrożone tódeczki ziemniaczane	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	3
				Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze uniwersalnej.
38	Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	3
				Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
39	Domowa pizza	0,8-1,2	Błacha uniwersalna	2
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
40	Wyrastanie ciasta	0,3-0,7	Druciana podstawka	2
		Przygotuj ciasto w misce i przykryj folią kuchenną. Umieść na środku podstawki.		

Pieczenie podwójne

Poniższa tabela przedstawia 10 programów automatycznych do pieczenia, przypiekania i wypiekania. Można używać tylko dolnej strefy lub górnej strefy albo górnej i dolnej strefy jednocześnie.

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

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

Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania.

Następnie dotknij **OK**, aby rozpocząć Programy automatyczne.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

1. Górna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
1	Zapiekanka ziemniaczana	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
		Przygotuj świeżą zapiekankę ziemniaczaną w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
2	Lasagne	1,0-1,5	Druciana podstawka	4
		Przygotuj domową lasagnę w naczyniu żaroodpornym o średnicy 22-24 cm. Uruchoń program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
3	Udo z kurczaka	0,5-0,9	Druciana podstawka	4
			Błacha uniwersalna	4
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
4	Pieczone połówki ziemniaków	0,5-0,9	Blacha uniwersalna	4
		Pokrój duże ziemniaki (po 200 g) na połówki wzdłuż. Połóż przeciętą częścią do góry na blasze uniwersalnej i posmaruj oliwą z oliwek, ziołami i przyprawami.		
5	Mrożone frytki	0,3-0,7	Blacha uniwersalna	4
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.		

2. Dolna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
1	Szarlotka	1,2-1,4	Druciana podstawka	1
		Przygotuj szarlotkę w metalowej, okrągłej formie o średnicy 20-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść formę na środku podstawki.		
2	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3-0,4	Blacha uniwersalna	1
		Połóż ciasto francuskie z jabłkami na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
3	Quiche Lorraine	1,2-1,5	Druciana podstawka	1
		Przygotuj spód quiche, umieść w okrągłym naczyniu na quiche o średnicy 22-24 cm. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania dodaj nadzienie i umieść potrawę na środku podstawki.		

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
4	Mrożona pizza	0,3-0,7	Druciana podstawka	1
		Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		
5	Domowa pizza	0,8-1,2	Blacha uniwersalna	1
		Przygotuj domową pizzę z ciastem drożdżowym i umieść na uniwersalnej blasze. Waga obejmuje ciasto i dodatki, np. sos, warzywa, szynkę i ser. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

3. Tryb dwukomorowy

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

PRZESTROGA

Wentylator i grzałka w strefie nieużywanej mogą pracować w celu zapewnienia odpowiedniej wydajności i najlepszych rezultatów pieczenia. Nieużywanej strefy nie można używać inaczej niż zgodnie z jej przeznaczeniem.

Inteligentne pieczenie

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1.

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika. Nie używaj funkcji Szybkie nagrzewanie. Zawsze należy umieszczać blachę w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

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

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

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

3. Pieczenie

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temperatura (°C)	Czas (min)
Cały kurczak * 1,3-1,5 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł)	3		200	60-75
		1			
Cały kurczak * 1,5-1,7 kg	Druciana podstawka + blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropeł)	3		200	70-85
		1			

* Obróć po upływie połowy ustawionego czasu.

Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych

Zapiekanka ziemniaczana

- Składniki** 800 g ziemniaków, 100 ml mleka, 100 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli, pieprzu i gałki muszkatołowej, 150 g tartego sera, masło, tymianek
- Instrukcje** Obierz ziemniaki i pokrój na plasterki o grubości 3 mm. Posmaruj masłem całą powierzchnię naczynia na zapiekankę (22-24 cm). Rozłóż plasterki na czystym ręczniku i przykryj ręcznikiem na czas przygotowywania pozostałych produktów.
Dokładnie wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera w dużej misce. Rozłóż plasterki ziemniaków w naczyniu tak, aby lekko nachodziły na siebie. Wylej mieszankę na ziemniaki. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Po zakończeniu pieczenia podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Zapiekanka warzywna

- Składniki** 800 g warzyw (cukinia, pomidor, cebula, marchew, papryka, ugotowane ziemniaki), 150 ml śmietany, 50 g jajek ubitych w całości, po 1 łyżce soli i ziół (pieprz, pietruszka lub rozmaryn), 150 g tartego sera, 3 łyżki oliwy z oliwek, kilka liści tymianku
- Instrukcje** Umyj warzywa i pokrój na plasterki o grubości 3-5 mm. Rozłóż plasterki w naczyniu na zapiekankę (22-24 cm) i polej warzywa oliwą. Wymieszaj pozostałe produkty oprócz tartego sera i wylej na warzywa. Rozprowadź tarty ser po wierzchu i rozpocznij pieczenie. Następnie podaj z kilkoma liśćmi świeżego tymianku.

Lasagne

- Składniki** 2 łyżki oliwy z oliwek, 500 g mielonej wołowiny, 500 ml sosu pomidorowego, 100 ml rosółu wołowego, 150 g suchych płatków makaronu lasagne, 1 cebula (posiekana), 200 g tartego sera, po 1 łyżeczce płatków suszonej pietruszki, oregano i bazylii
- Instrukcje** Przygotuj sos pomidorowy z mięsem. Podgrzej olej na patelni, a następnie piecz mieloną wołowinę z siekaną cebulę przez około 10 minut, aż cała się przyrumieni. Wlej sos pomidorowy i bulion wołowy, dodaj suszonych ziół. Doprowadź do wrzenia, a następnie duś przez 30 min.
Ugotuj makaron lasagne zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nałóż warstwę makaronu lasagne, sosu z mięsem i sera, a następnie powtórz czynność. Następnie równomiernie posyp resztą sera górną warstwę makaronu i rozpocznij pieczenie.

Inteligentne pieczenie

Szarlotka

- Składniki**
- **Ciasto** 275 g mąki, $\frac{1}{2}$ łyżki soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
 - **Nadzienienie:** 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, $\frac{1}{2}$ łyżki cynamonu, 50 g rodzynek bez pestek, 2 łyżki bułki tartej

Instrukcje

Przesiej mąkę z solą nad dużą miską. Przesiej bardzo drobny cukier i cukier waniliowy. Rozdrobnij w mące masło na małe kostki dwoma nożami. Dodaj $\frac{3}{4}$ ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruszonej masy. Uformuj kulki z ciasta w rękach. Owiń je folią plastikową i zostaw w lodówce na około 30 min. Posmaruj tłuszczem sprężynową formę (średnica 24-26 cm) i posyp powierzchnię mąką. Rozwałkuj $\frac{3}{4}$ ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki). Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach $\frac{3}{4} \times \frac{3}{4}$ cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynek. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynek i porzeczki. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć. Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i utóź je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

- Składniki**
- **Ciasto** 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
 - **Nadzienienie:** 75 g chudego boczku pokrojonego w kostkę, 125 ml śmietany, 125 g śmietany crème fraîche, 2 jajka (ubite), 100 g tartego sera szwajcarskiego, sól i pieprz

Instrukcje

Aby zrobić ciasto, umieść mąkę, masło i jajko do miski, a następnie mieszaj do uzyskania miękkiego ciasta i odstaw do lodówki na 30 minut. Rozwałkuj ciasto i umieść je w posmarowanym tłuszczem naczyniu ceramicznym na quiche (średnica 25 cm). Nakłuj spód widelcem. Wymieszaj jaja, śmietanę, śmietanę crème fraîche, ser, sól i pieprz. Wylej na ciasto tuż przed rozpoczęciem pieczenia.

Kruszonka z owocami

- Składniki**
- **Składniki na wierzch:** 200 g mąki, 100 g masła, 100 g cukru, 2 g soli, 2 g cynamonu w proszku
 - **Owoce:** 600 g mieszanych owoców

Instrukcje

Wymieszaj wszystkie składniki kruszonki do przybrania. Rozprowadź mieszane owoce w naczyniu i posyp kruszonką.

Domowa pizza

- Składniki**
- **Ciasto na pizzę:** 300 g mąki, 7 g suszonych drożdży, 1 łyżka oliwy z oliwek, 200 ml ciepłej wody, 1 łyżka cukru i soli
 - **Składniki na wierzch:** 400 g warzyw pokrojonych w plasterki (bakłażan, cukinia, cebula, pomidor), 100 g szynki lub boczku (krojony), 100 g tartego sera
- Instrukcje** Umieść mąkę, drożdże, oliwę, sól, cukier i ciepłą wodę w misce i mieszaj do uzyskania wilgotnego ciasta. Wyrabiaj w robocie kuchennym lub ręcznie przez około 5-10 minut. Przykryj pokrywką i włóż do piekarnika na 30 minut w temperaturze 35°C, aby wyrosło. Rozwałkuj ciasto na powierzchni posypanej mąką w prostokąt i umieść na blasze lub patelni do pieczenia pizzy. Rozsmaruj puree z pomidora na cieście i rozłóż szynkę, grzyby, oliwki i pomidory. Równomiernie posyp serem z wierzchu i rozpocznij pieczenie.

Pieczona połówka wołowa

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

Pieczone kotlety jagnięce z ziołami

- Składniki** 1 kg kotletów jagnięcych (6 sztuk), 4 dużych ząbków czosnku (rozgniecione), 1 łyżka świeżego tymianku (rozgnieciony), 1 łyżka świeżego rozmarynu (rozgnieciony), 2 łyżki soli, 2 łyżki oliwy z oliwek
- Instrukcje** Wymieszaj sól, czosnek, zioła i oliwę, a następnie dodaj jagnięciny. Obtocz mięso i zostaw w temperaturze pokojowej na 30 minut do 1 godziny.

Żeberka wieprzowe

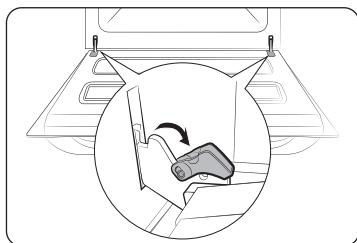
- Składniki** 2 kawałki żeberek wieprzowych, 1 łyżka czarnego pieprzu w ziarnach, 3 liście laurowe, 1 cebula (posiekana), 3 ząbki czosnku (posiekane), 85 g brązowego cukru, 3 łyżki sosu Worcestershire, 2 łyżki puree z pomidora, 2 łyżki oliwy z oliwek
- Instrukcje** Przygotuj sos barbecue. Podgrzej oliwę w rondelku i dodaj cebulę. Gotuj do zmiękczenia i dodaj pozostałe składniki. Przysmaż i zmniejsz ogień, a następnie duś przez 30 minut do zagęszczenia. Zamarynuj żeberka w sosie barbecue na co najmniej 30 minut do 1 godziny.

Konserwacja

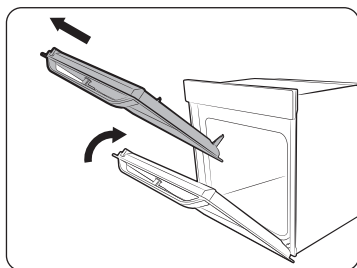
Zdejmowanie drzwiczek

⚠ OSTRZEŻENIE

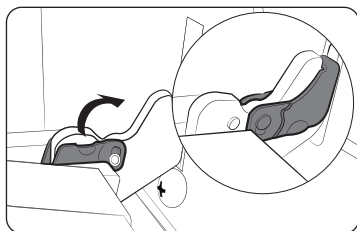
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.



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

Czyszczenie

Regularne czyszczenie piekarnika ułatwia tę czynność.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Wnętrze piekarnika

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

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

Do czyszczenia elementów zewnętrznych piekarnika, jak drzwiczki, uchwyt i wyświetlacz, należy użyć czystej szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem, a następnie osuszyć je za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ściereki. Gorące powietrze wydobywające się z wnętrza może powodować osadzanie się tłuszczu i brudu, zwłaszcza w okolicy uchwytu. Zalecamy czyszczenie uchwytu po każdym użyciu.

Akcesoria

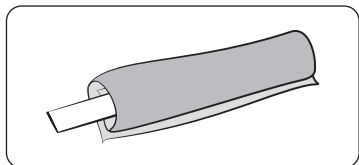
Po każdym użyciu należy myć akcesoria i suszyć je za pomocą ręcznika kuchennego. W celu usunięcia trwałych zabrudzeń zanurz użyte akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut przed umyciem.

Katalityczna powierzchnia emaliowana (tylko niektóre modele)

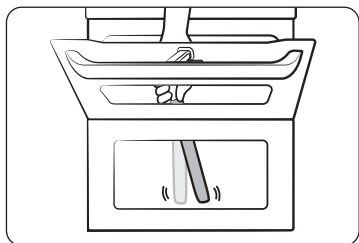
Zdejmowane części są pokryte emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Mogą one zostać zanieczyszczone olejem lub tłuszczem rozprzodzanym przez cyrkulujące powietrze podczas pieczenia z termoobiegami. Jednak zanieczyszczenia te wypalają się przy temperaturach powyżej 200°C.

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

Podwójne drzwi (tylko w określonych modelach)



1. Przywiąż mokrą szmatkę do patyczka.

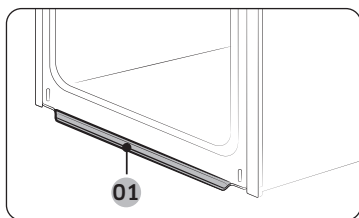


2. Pod drzwiami umieść ręcznik.
3. Wyczyść drzwi.
4. Nałóż detergent na szmatkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj pozostałości płynu i piany suchą szmatką.

⚠ PRZESTROGA

Nie zdejmuj drzwiczek przed rozpoczęciem czyszczenia.

Zbiornik na wodę



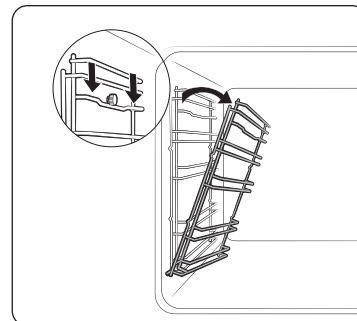
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Zbiornika na wodę nie można zdemontować. Wytrzyj wodę na zbiorniku, gdy piekarnik ostygnie po pieczeniu.

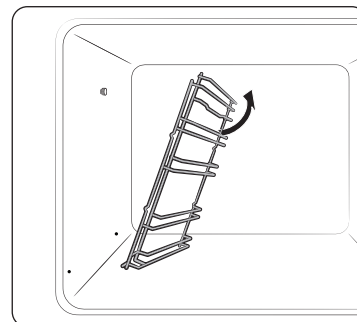
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Prowadnice boczne (tylko niektóre modele)



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



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

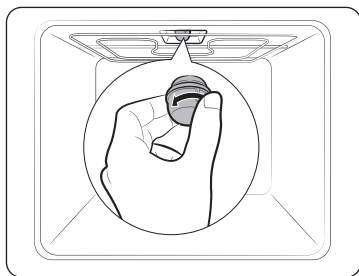
📖 UWAGA

Piekarnik pracuje bez włożonych prowadnic bocznych i podstaw.

Konserwacja

Wymiana

Żarówki

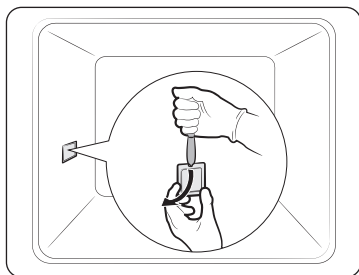


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ 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.

Boczne oświetlenie piekarnika



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

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli między przyciski dostała się obca substancja • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz • Jeśli ustawiono funkcję blokady 	<ul style="list-style-type: none"> • Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Czas nie jest wyświetlany.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego 	<ul style="list-style-type: none"> • Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli pieczenie trwa długo • Jeśli wentylator chłodzący nie działa • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka 	<ul style="list-style-type: none"> • Po długim czasie pieczenia poczekaj, aż piekarnik wystygnie. • Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący. • Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu. • Użyj jednej wtyczki.
Brak zasilania piekarnika.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania 	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	<ul style="list-style-type: none"> • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji 	<ul style="list-style-type: none"> • Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują się resztki jedzenia 	<ul style="list-style-type: none"> Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli lampa włącza się i wyłącza Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia 	<ul style="list-style-type: none"> Lampa wyłącza się automatycznie po pewnym czasie w celu oszczędzania energii. Możesz włączyć ją ponownie, naciskając przycisk oświetlenia piekarnika. Wyczyść wnętrze piekarnika, a następnie sprawdź.
Piekarnik razi prądem elektrycznym.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia 	<ul style="list-style-type: none"> Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda.	<ul style="list-style-type: none"> W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu. 	<ul style="list-style-type: none"> Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para.		
W piekarniku jest woda.		
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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie podgrzewa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są otwarte. Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo Jeśli został uruchomiony bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej 	<ul style="list-style-type: none"> Zamknij drzwiczki i uruchom ponownie. Przejdź do rozdziału dotyczącego obsługi piekarnika i zresetuj piekarnik. 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 Jeśli na grzałce jest jedzenie 	<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. 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.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy 	<ul style="list-style-type: none"> Nie wolno często otwierać drzwiczek, chyba że pieczone produkty wymagają obrócenia na drugą stronę. Częste otwieranie drzwiczek powoduje spadek temperatury wewnętrznej, co może wpływać na efekty pieczenia.
Funkcja czyszczenia parą nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka. 	<ul style="list-style-type: none"> Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Tryb pieczenia podwójnego nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli separator nie jest umieszczony prawidłowo 	<ul style="list-style-type: none"> Umieść separator prawidłowo i użyj funkcji.
Tryb pojedynczej komory nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> Jeśli separator jest umieszczony w piekarniku 	<ul style="list-style-type: none"> Wymij separator i użyj funkcji.
Wentylator w komorze, która nie jest używana w trybie Dual Cook, pracuje (lub temperatura w komorze jest wysoka).	<ul style="list-style-type: none"> Wentylator i grzałka w komorze, która nie jest używana, mogą pracować w celu zapewnienia odpowiedniej wydajności i najlepszych rezultatów pieczenia. 	<ul style="list-style-type: none"> Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

Kody informacyjne

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

Kod	Znaczenie	Działanie
C-d1	Awaria blokady drzwiczek	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-20	Awarie czujników	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy główną płytką drukowaną, a podrzędną płytką drukowaną	
C-F2	Występuje w przypadku problemu z komunikacją na linii moduł Touch IC <-> micom główny lub podrzędny	Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
C-d0	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
-dC-	Jeśli separator został wyjęty podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Jeśli separator został włożony podczas pieczenia w trybie pojedynczej komory.	Nie można wyjmować separatora podczas pieczenia w trybie pieczenia podwójnego. Wyłącz piekarnik, a następnie uruchom ponownie. Jeśli problem nadal występuje, odłącz całe zasilanie na około 30 sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z centrum serwisowym.
S-01	Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa Piekarnik ciągle pracował w ustawionej temperaturze przez długi okres czasu. <ul style="list-style-type: none"> • Poniżej 105°C – 16 godzin • Od 105°C do 240°C – 8 godzin • Od 245°C do maks. – 4 godziny 	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

Parametry techniczne

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

Napięcie		230-240 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc obciążenia		3650-3950 W
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Urządzenie główne	595 × 596 × 570 mm
	Do zabudowy	560 × 579 × 549 mm
Pojemność		75 litrów
Waga	Netto (ze wszystkimi akcesoriami)	
	NV75A667*** : 48,0 kg NV75A6649** : 42,4 kg	

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG
Identyfikator modelu	NV75A667***, NV75A6649**
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEL _{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)	75 l
Typ piekarnika	Do zabudowy
Masa urządzenia (M)	NV75A667*** : 44,5 kg NV75A6649** : 38,9 kg

Podane dane są zgodne ze standardami EN 60350-1, EN 50564 i przepisami nr 65/2014, 66/2014 i 1275/2008 Komisji Unii Europejskiej.

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas zarządzania energią (min)		20 min
WIFI	Zużycie energii w trybie gotowości (W)	1,9 W
	Czas zarządzania energią (min)	20 min
Tryb wyłączenia	Zużycie energii	0,5 W
	Czas zarządzania energią (min)	20 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 deklaruje, że ten sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE i odpowiednimi wymogami ustawowymi 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.

Notatki

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP2_0/seq/0 znajdują się informacje dotyczące licencji w odniesieniu do niniejszego produktu.



ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
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	0800 111 31 - 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	[IM] 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora) [CE] 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	0800 10 10 1	www.samsung.com/support



DG68-01361J-00