Piekarnik do zabudowy

Instrukcja instalacji i obsługi

NV7B421**** / NV7B422**** / NV7B423**** / NV7B424**** / NV7B425**** /
NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B424**C* / NV7B431**** / NV7B432**** /
NV7B433**** / NV7B434**** / NV7B435****



FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 1 2022-02-21 오후 3:09:44

Spis treści

Korzystanie z instrukcji 3

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole: 3

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 3

Ważne środki bezpieczeństwa 3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny) 6
Funkcja automatycznego oszczędzania energii 6

Instalacja 6

Elementy 6
Przygotowanie do montażu piekarnika 7
Zasilanie 7
Zabudowa w szafce 8

Przed rozpoczęciem 10

Ustawienia początkowe 10
Zapach nowego piekarnika 10
Inteligentny mechanizm zabezpieczający 10
Miękkie zamykanie drzwiczek (tylko wybrane modele) 11
Akcesoria 11
Funkcja Flexible Door (tylko wybrane modele) 12
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach) 13
Tryb pieczenia podwójnego 13

Obsługa 14

Panel sterowania 14
Częste ustawienia 15
Tryby pieczenia 18
Zakres temperatur w trybie pieczenia podwójnego 22
Air Sous Vide (tylko wybrane modele) 23
Zatrzymywanie pieczenia 25
Funkcja specjalna 25
Para naturalna (tylko wybrane modele) 26
Automatyczne gotowanie 27
Czyszczenie 28
Licznik czasu 30
Włączanie/wyłączanie dźwięku 30
Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi 30

Inteligentne pieczenie 31

Pieczenie ręczne 31
Programy automatyczne 36
Potrawy testowe 42
Zbiór często używanych przepisów programów automatycznych 43

Konserwacja 47

Czyszczenie 47
Zdejmowanie drzwiczek 50
Wymiana 50

Rozwiązywanie problemów 51

Punkty kontrolne 51
Kody informacyjne 53

Parametry techniczne 54

Dodatek 54

Tabela z danymi produktu 54
Informacja dotycząca oprogramowania Open Source 55

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 2 2022-02-21 오후 3:09:44

Korzystanie z instrukcji

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

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

⚠ OSTRZEŻENIE

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

⚠ PRZESTROGA

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

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z urządzenia.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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

WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

⚠ OSTRZEŻENIE

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

Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem.

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

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

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

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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 3 2022-02-21 오후 3:09:45

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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 ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby.

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

Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję czyszczenia, podczas procesu czyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości od piekarnika. W przypadku urządzeń wyposażonych w funkcję czyszczenia pirolitycznego niektóre zwierzęta, zwłaszcza ptaki, mogą być wrażliwe na dym i lokalne wahania temperatury zachodzące podczas tego procesu, toteż zwierzęta na czas czyszczenia należy przenieść do dobrze wietrzonego pomieszczenia.

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

W niektórych modelach dostępna jest funkcja czyszczenia.

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

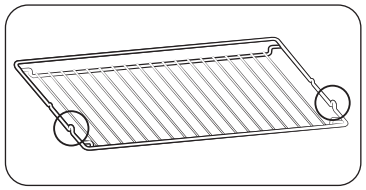
OSTRZEŻENIE: Podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 4 2022-02-21 오후 3:09:45

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

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

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



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

⚠ PRZESTROGA

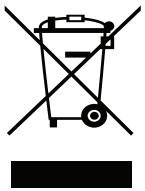
Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.
Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.
Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze, nie wolno go używać, gdy pojemnik z wodą jest uszkodzony. (Tylko model z funkcją pary)
Gdy pojemnik jest pęknięty lub uszkodzony, nie wolno go używać. Należy skontaktować się z najbliższym serwisem. (Tylko model z funkcją pary)

Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową, a na nią kłaść blachy do pieczenia lub puszki. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika.
W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu piekarnika podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce.
Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.
Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.
OSTRZEŻENIE: Nie odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.
OSTRZEŻENIE: Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 5 2022-02-21 오후 3:09:45

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

Aby dowiedzieć się więcej o deklaracjach środowiskowych firmy Samsung oraz o konkretnych zobowiązaniach wynikających z przepisów dotyczących produktu, np. rozporządzenia REACH, WEEE, przepisów dotyczących baterii, 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 wyłączane po kilku minutach od rozpoczęcia programu gotowania, aby oszczędzić energię.

Instalacja

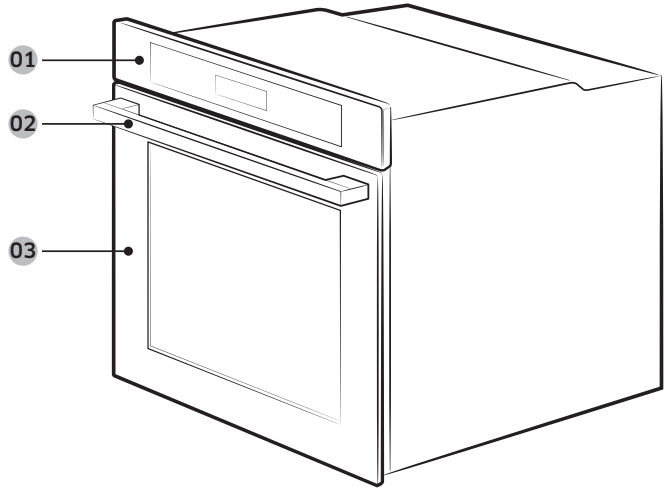
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Elementy

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

Przegląd informacji o piekarniku



01 Panel sterowania **02** Uchwyt drzwiczek **03** Drzwiczki

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 6 2022-02-21 오후 3:09:45

UWAGA

W zależności od modelu, dostępne są dwa typy piekarnika: jednodrzwiowy i dwudrzwiowy.

Akcesoria

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



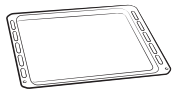
Druciana podstawka



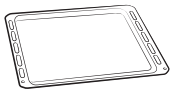
Wkładana taca druciana *



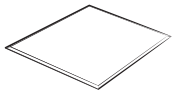
Blacha do pieczenia *



Blacha uniwersalna *



Głęboka blacha *



Separator



Termosonda *



2 śruby (M4 L25)



Taca do gotowania parowego *

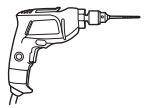
UWAGA

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

Przygotowanie do montażu piekarnika

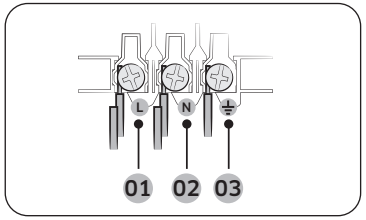


Śrubokręt krzyżakowy



Wiertarka

Zasilanie



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

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

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

Sprawdź informacje o mocy wyjściowej podane na etykiecie dołączonej do piekarnika.
Otwórz tylną osłonę piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć śruby zacisku przewodu.
Następnie podłącz przewody zasilające do odpowiednich zacisków przyłączeniowych.
Zacisk (⏚) 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 7 2022-02-21 오후 3:09:46

Instalacja

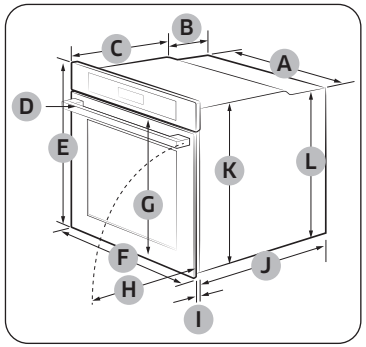
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Zabudowa w szafce

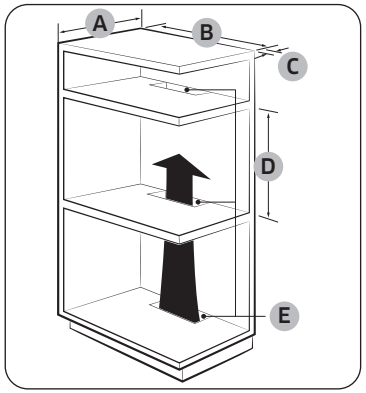
Jeśli piekarnik jest montowany w szafce do zabudowy, powierzchnie plastikowe i klejone elementy szafki muszą być odporne na temperaturę do 90 °C. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia mebli spowodowane wytwarzaniem ciepła przez piekarnik. Piekarnik musi mieć zapewnioną prawidłową 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**	503
B	166	**H**	481
C	383	**I**	21
D	45	**J**	549
E	596	**K**	579
F	595	**L**	559

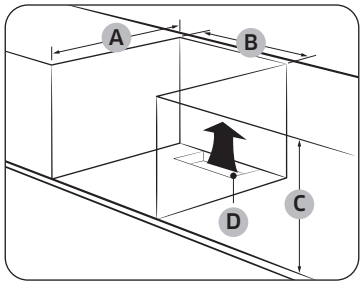


Szafka do zabudowy (mm)

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

UWAGA

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

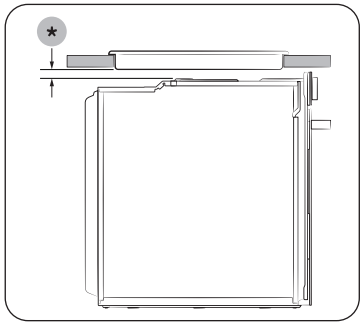


Szafka pod zlewozmywak (mm)

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

UWAGA

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

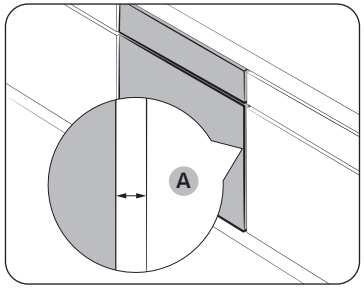


Instalacja z płytą grzejną

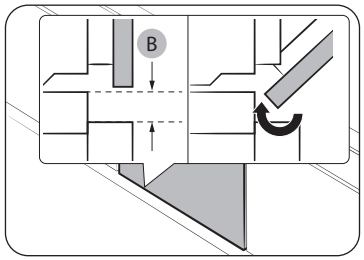
Aby zamontować płytę grzejną na górze piekarnika, należy sprawdzić podręcznik instalacji płyty grzejnej pod kątem wymagań dotyczących przestrzeni montażowej **(*)**.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 8 2022-02-21 오후 3:09:47

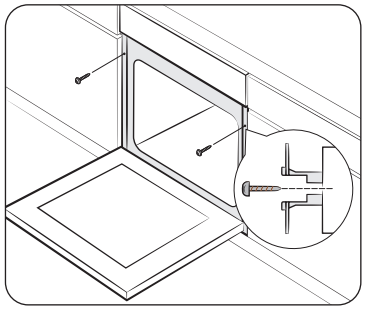
Montaż piekarnika



Upewnij się, że 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, należy najpierw odłączyć go od zasilania, a następnie odkręcić dwie śruby znajdujące się po obu stronach piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

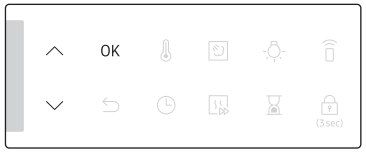
Rzeczywisty wygląd piekarnika może być inny w zależności od modelu.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 9 2022-02-21 오후 3:09:47

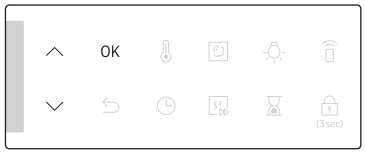
Przed rozpoczęciem

Ustawienia początkowe

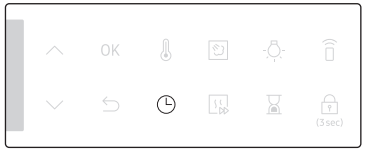
Po włączeniu zasilania piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas „12:00” z migającą wartością godzin („12”). Wykonaj poniższe czynności, aby ustawić bieżący czas.



1. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić minutę, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



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

Zapach nowego piekarnika

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

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

UWAGA

- Przy pierwszym użyciu wewnątrz piekarnika może być widoczny dym podczas jego pracy. Nie oznacza to awarii produktu.
- W początkowym okresie użytkowania, przy wzroście temperatury w pomieszczeniu na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Następnie wytrzeć wewnętrzną szybę przy użyciu ręcznika papierowego lub czystej ściereczki z neutralnym detergentem.
- Ważne jest również, aby piekarnik działał w dobrze wentylowanym pomieszczeniu kuchennym.

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. W takiej sytuacji, aby piekarnik wznowił normalną pracę, wystarczy zamknąć drzwiczki, ponieważ nie jest to awaria systemu.

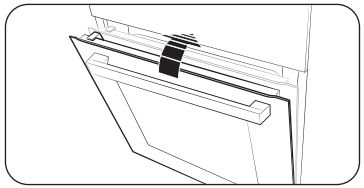
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 10 2022-02-21 오후 3:09:48

Miękkie zamykanie drzwiczek (tylko wybrane modele)

Piekarnik do zabudowy firmy Samsung jest wyposażony w funkcję miękkiego zamykania drzwiczek, dzięki której zamykają się one delikatnie, bezpiecznie i cicho.

Podczas zamykania drzwiczek specjalnie zaprojektowane zawiasy chwytają drzwiczki na kilka centymetrów przed ich ostatecznym położeniem. To doskonałe rozwiązanie zwiększające komfort, które umożliwia ciche i delikatne zamykanie drzwiczek.

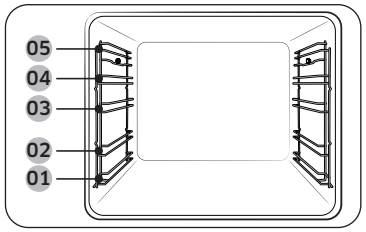
(Dostępność tej funkcji zależy od modelu piekarnika).



Miękkie zamykanie drzwiczek rozpoczyna się przy ustawieniu pod kątem około 15 stopni. Całkowite zamknięcie następuje w ciągu 5 sekund.

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, odzyskają pierwotny wygląd i funkcjonalność.

Podstawowe użytkowanie

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

Druciana podstawka	Druciana podstawka jest przeznaczona do grillowania i pieczenia. Włóż drucianą podstawkę na miejsce wystającymi elementami (ograniczniki po obu stronach) do przodu.
Wkładana taca druciana *	Wkładana taca druciana jest używana w połączeniu z blachą w celu uniknięcia zabrudzenia dna piekarnika.
Blacha do pieczenia *	Blacha do pieczenia (głębokość: 20 mm) służy do pieczenia ciast, ciasteczek oraz innych wypieków. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Blacha uniwersalna *	Blacha uniwersalna (głębokość: 30 mm) służy do gotowania i pieczenia. Wkładana taca druciana pozwala uniknąć zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Głęboka blacha *	Głęboka blacha (głębokość: 50 mm) służy do pieczenia z wkładaną tacą drucianą lub bez niej. Należy ją wkładać tak, aby jej pochyła część była zwrócona do przodu urządzenia.
Prowadnice teleskopowe *	Prowadnice teleskopowe służą do wkładania blachy w następujący sposób: **1.** Wysuń 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. Z separatora należy używać w połączeniu z trybem pieczenia podwójnego. Nie należy używać separatora do innych celów niż dzielenie komory na dwa pola grzejne. Nie należy używać separatora jako półki.
Termosonda *	Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz przygotowywanego mięsa. Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej z piekarnikiem.
Taca do gotowania parowego *	Tacy do gotowania parowego należy używać tylko w trybie Para naturalna. Należy ją umieścić na środku w dolnej części komory i napełnić czystą wodą. Ponieważ taca jest gorąca podczas pieczenia i zaraz po jego zakończeniu, należy używać rękawic kuchennych lub poczekać z wyjęciem tacy do całkowitego ostygnięcia piekarnika.

UWAGA

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

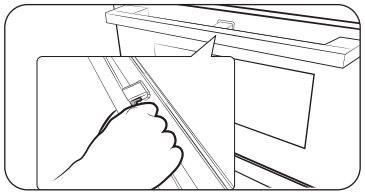
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 11 2022-02-21 오후 3:09:48

Przed rozpoczęciem

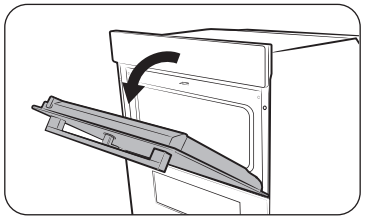
Funkcja Flexible Door (tylko wybrane modele)

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 trybu pieczenia podwójnego można uzyskać dostęp do górnej przestrzeni piekarnika w znacznie łatwiejszy sposób i przy większej oszczędności energii.

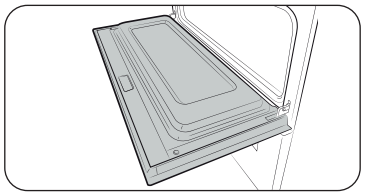
Jak korzystać z górnych drzwiczek



1. Całkowicie dociśnij dźwignię uchwytu.

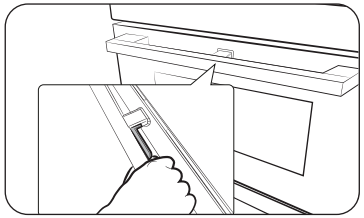


2. Pociągnij za uchwyt.

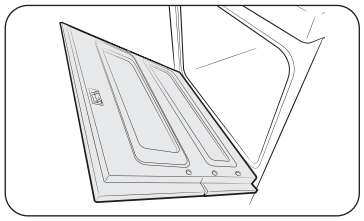


3. W ten sposób otworzysz jedynie górne drzwiczki, tak jak pokazano na rysunku.

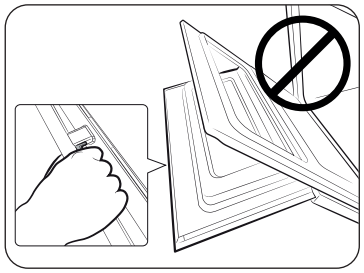
Jak korzystać z pełnych drzwiczek



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.

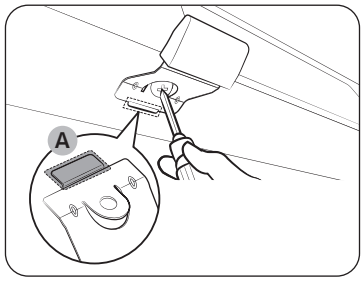
UWAGA

- 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 12 2022-02-21 오후 3:09:49

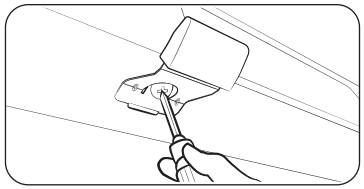
Blokada mechaniczna (tylko w określonych modelach)

Instalacja



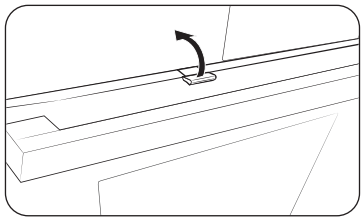
1. Włóż cienką część **(A)** blokady mechanicznej w odpowiedni otwór uchwytu blokady, jak pokazano na rysunku.
2. Dokręć wkręt w uchwycie blokady.

Odinstalowywanie



- Poluzuj i wyjmij wkręt z uchwytu blokady.

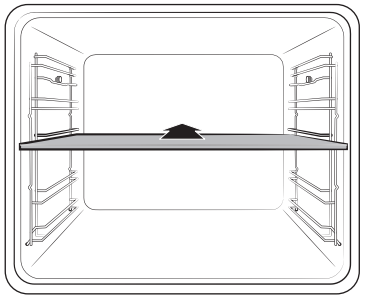
Blokowanie i odblokowywanie



- 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.

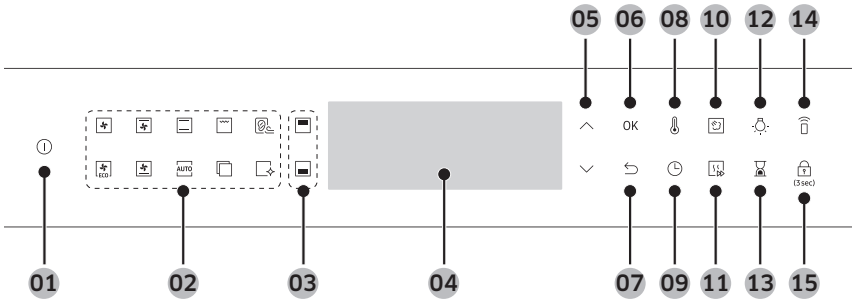
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 13 2022-02-21 오후 3:09:50

Obsługa

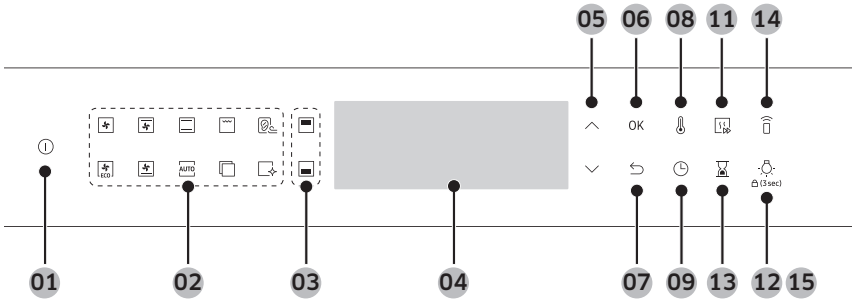
Panel sterowania

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

Pieczenie podwójne, z parą naturalną:
NV7B424** / NV7B424**C* / NV7B425**** / NV7B434**** / NV7B435****



Pieczenie podwójne, bez pary naturalnej:
NV7B421** / NV7B422**** / NV7B421**C* / NV7B422**C* / NV7B423**** / NV7B431**** / NV7B432**** / NV7B433****



01 Zasilanie	Naciśnięcie powoduje włączenie piekarnika. Aby go wyłączyć, przytrzymaj przycisk przez 1 sekundę.
02 Panel funkcji	Naciśnięcie wybiera tryb pieczenia lub funkcję.
03 Górna/dolna strefa	Wskaźniki włączają się po umieszczeniu separatora. Można wybrać górną lub dolną komorę dla przepisu.
04 Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych trybach lub ustawieniach.
05 Strzałka w górę / w dół	Użyj, aby ustawić wartość wybranego ustawienia.
06 OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
07 Wstecz	Anulowanie bieżących ustawień i powrót do ekranu głównego.
08 Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
09 Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu gotowania.
10 Para naturalna *	W trybie Para naturalna można upiec chleb chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku.
11 Szybkie podgrzewanie	Funkcja Szybkie podgrzewanie szybko rozgrzewa piekarnik do ustawionej temperatury. • Naciśnięcie włącza lub wyłącza funkcję szybkiego podgrzewania. • Niedostępne przy ustawieniach temperatury poniżej 100 °C. • Funkcja Szybkie podgrzewanie dostępna jest tylko przy okazji korzystania z odpowiednich trybów pieczenia i zakresów temperatur.
12 Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego. Oświetlenie piekarnika włącza się automatycznie po otwarciu drzwiczek lub po rozpoczęciu pracy piekarnika. Natomiast po pewnym czasie bezczynności gaśnie, aby oszczędzić energię.
13 Licznik czasu	Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.
14 Inteligentne sterowanie	Naciśnięcie powoduje włączenie/wyłączenie funkcji Inteligentne sterowanie.
15 Blokada rodzicielska	Aby zapobiec wypadkom, blokada rodzicielska wyłącza wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisku Zasilanie. Przytrzymanie przez 3 sekundy włącza, a ponowne przytrzymanie przez 3 sekundy wyłącza blokadę panelu sterowania.

UWAGA

- Dostępność funkcji oznaczonych gwiazdką (*) zależy od modelu piekarnika.
- Wyświetlacz może nie działać prawidłowo w przypadku korzystania z plastikowych rękawiczek lub rękawic ochronnych.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 14 2022-02-21 오후 3:09:50

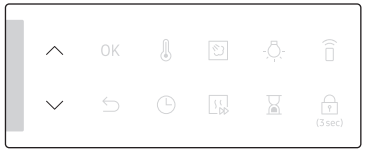
Częste ustawienia

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

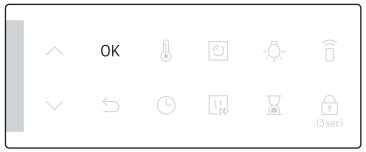
Temperatura



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia. Dla każdej wybranej opcji zostanie wyświetlona domyślna temperatura.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić temperaturę.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

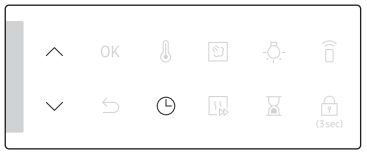
UWAGA

- Jeśli nie wprowadzisz żadnych dalszych ustawień w ciągu kilku sekund, piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie z ustawieniami domyślnymi.
- Aby zmienić ustawioną temperaturę, naciśnij przycisk 🌡 i wykonaj powyższe czynności.
- 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.
- Po zakończeniu podgrzewania piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.

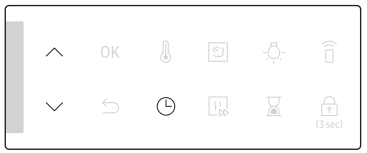
Czas pieczenia



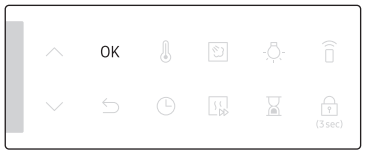
1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Naciśnij przycisk 🕒 i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas.



3. Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu. Naciśnij przycisk 🕒 i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji dostępnych jest w części **Opóźnione zakończenie**.



4. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu pieczenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić ustawiony czas pieczenia, naciśnij przycisk 🕒 i wykonaj powyższe czynności.

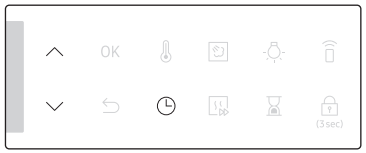
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 15 2022-02-21 오후 3:09:51

Obsługa

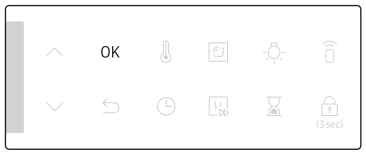
Czas zakończenia



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.



2. Dwukrotnie naciśnij przycisk ◷ i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas zakończenia.



3. Naciśnij przycisk **OK**, aby zatwierdzić zmiany.

UWAGA

- Możliwe jest pieczenie bez ustawiania czasu zakończenia. W takim przypadku piekarnik rozpoczyna pieczenie w ustawionej temperaturze bez danych czasowych i konieczne jest ręczne zatrzymanie piekarnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zmienić czas zakończenia, naciśnij dwukrotnie przycisk ◷ i wykonaj powyższe czynności.

Opóźnione zakończenie

Funkcja Opóźnione zakończenie została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym.

Przypadek 1

Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 18:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas gotowości na 18:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 1 godzina	Ustawiona godzina zakończenia: 18:00

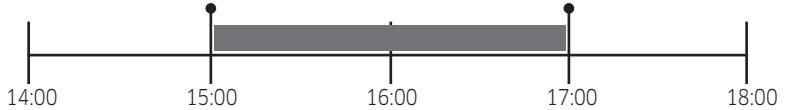
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 17:00 i skończy o 18:00.



Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00	Ustawiony czas pieczenia: 2 godziny	Ustawiona godzina zakończenia: 17:00

Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.



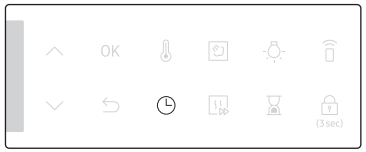
⚠ PRZESTROGA

Nie należy zostawiać przygotowanego jedzenia w piekarniku na zbyt długo. Jedzenie może się zepsuć.

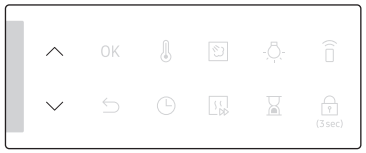
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 16 2022-02-21 오후 3:09:52

Kasowanie czasu pieczenia.

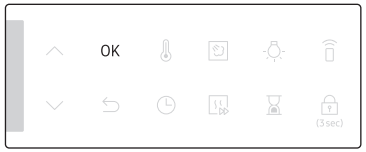
Możliwe jest skasowanie czasu pieczenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



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



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas pieczenia na „0:00". Można też po prostu nacisnąć przycisk ⮌.



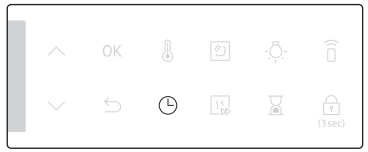
3. Naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

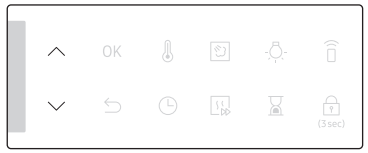
W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną strefę, dla której ma zostać skasowany czas pieczenia.

Kasowanie czasu zakończenia

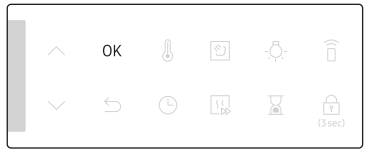
Możliwe jest skasowanie czasu zakończenia. Ta funkcja umożliwia ręczne zatrzymanie piekarnika w dowolnym momencie podczas pracy.



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



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas zakończenia na aktualny czas. Można też po prostu nacisnąć przycisk ⮌.



3. Naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

W trybie pieczenia podwójnego należy najpierw wybrać górną lub dolną strefę, dla której ma zostać skasowany czas zakończenia.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 17 2022-02-21 오후 3:09:52

Obsługa

Tryby pieczenia



1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
2. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.



3. Możliwe jest także szybkie podgrzanie piekarnika. W tym celu naciśnij przycisk i ustaw temperaturę docelową. Odpowiedni wskaźnik pojawi się na wyświetlaczu.
4. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Po zakończeniu fazy podgrzewania wskaźnik zniknie i zabrzmi sygnał dźwiękowy. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.

UWAGA

Możesz zmienić czas i/lub temperaturę podczas pieczenia.

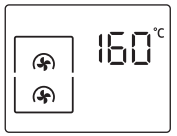
Tryby termoobiegu



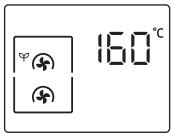
Naciśnij przycisk , aby wybrać tryb Termoobieg lub Termoobieg ekologiczny.

UWAGA

W trybie pieczenia podwójnego można wybrać tryb Termoobieg ekologiczny.



Termoobieg

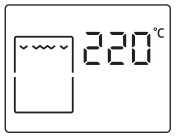


Termoobieg ekologiczny

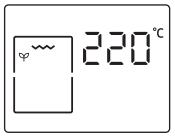
Tryby grilla



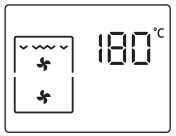
Naciśnij przycisk , aby wybrać tryb **Duży grill**, **Grill ekologiczny** lub **Wentylator + grill**.



Duży grill



Grill ekologiczny

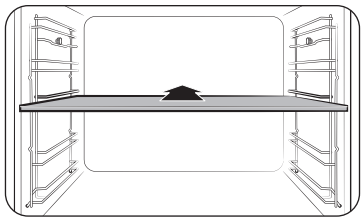


Wentylator + grill

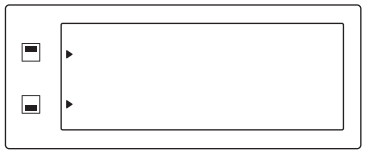
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 18 2022-02-21 오후 3:09:53

Tryb pieczenia podwójnego

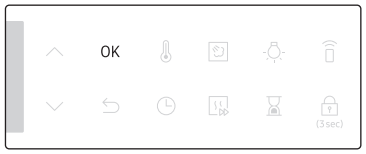
Dołączony separator służy do dzielenia strefy pieczenia na część górną i dolną. Umożliwia to jednoczesne uruchomienie dwóch różnych trybów pieczenia lub po prostu wybranie jednej strefy do pieczenia.



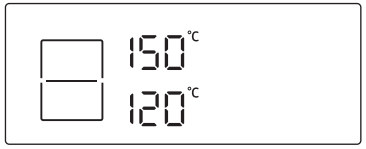
1. Aby podzielić strefę gotowania na dwie, należy umieścić separator na poziomie 3.
2. Górna strefa obsługuje tryby Grill, Termoobieg i Podgrzewanie od góry + Termoobieg. Dolna strefa obsługuje tryby Termoobieg, Podgrzewanie od dołu + termoobieg i Podgrzewanie od dołu.



3. Naciśnij przycisk [▬], aby wybrać górną strefę, lub przycisk [▬], aby wybrać dolną strefę.
   Obok wybranej strefy pojawi się wskaźnik ▶.
4. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia.
5. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.



6. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż temperatura jego wnętrza osiągnie wartość temperatury docelowej. Wstępne podgrzewanie jest zalecane we wszystkich trybach pieczenia, chyba że w **Inteligentne pieczenie** wskazano inaczej.

UWAGA

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

Tryby 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			
				Górna	Dolna	Tryb dwóch komór	
		Termoobieg	* 30–250	40–250	40–250	–	160
			Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez grzałkę tylną. Ten tryb służy do pieczenia na wielu poziomach jednocześnie.				
		Termoobieg ekologiczny	* 30–250	–	–	–	160
			Tryb Termoobieg ekologiczny 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 ekologiczny służy do określania klasy wydajności energetycznej zgodnie z normą EN60350-1. • W trybie dwóch komór nie można korzystać z trybu Termoobieg ekologiczny jednocześnie w górnej i dolnej strefie.				

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 19 2022-02-21 오후 3:09:54

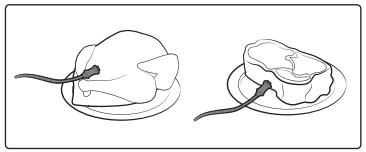
Obsługa

Tryb		Zakres temperatur (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			
			Górna	Dolna	Tryb dwóch komór	
	Tryb konwencjonalny	* 30–250	–	–	–	180
		Ciepło jest wytwarzane przez górną i dolną grzałkę. Tej funkcji należy używać do standardowego pieczenia większości rodzajów dań.				
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	* 40–250	40–250	–	–	180
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez górną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia potraw, które wymagają przyrumienienia powierzchni (np. mięsa lub lazanii).				
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	* 40–250	–	40–250	–	200
		Wentylator termoobiegu równomiernie rozprowadza ciepło wytwarzane przez dolną grzałkę. Ten tryb służy do pieczenia pizzy, pieczywa lub ciasta.				
	Podgrzewanie od dołu	100–230	–	40–250	–	150
		Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.				

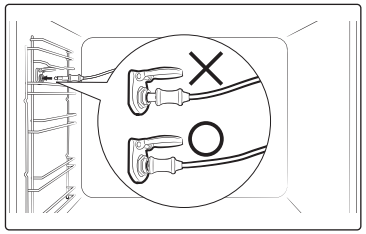
Tryb		Zakres temperatur (°C)				Sugerowana temperatura (°C)
		Tryb pojedynczej komory	Tryb dwóch komór			
			Górna	Dolna	Tryb dwóch komór	
	 Duży grill	100–270	40–250	–	–	220
		Grill o dużej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przypiekania powierzchni dań (np. mięsa, lasagni lub zapiekanek).				
	 Grill ekologiczny	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.				
	 Wentylator + grill	100–250	–	–	–	180
		Wentylator rozprowadza ciepło wytwarzane przez dwie górne grzałki. Ten tryb służy do grillowania mięsa i ryb.				
	 Air Sous Vide	* 50–95	–	–	–	60
		Tryb Air Sous Vide wykorzystuje powietrze podgrzane do niskiej temperatury w celu uzyskania efektów trybu Sous Vide bez pary czy zbiornika na wodę. W tym trybie piekarnik utrzymuje stałą, niską temperaturę wewnątrz komory pieczenia.				

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 20 2022-02-21 오후 3:09:55

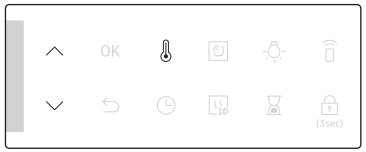
Pieczenie z termosondą (tylko w określonych modelach)



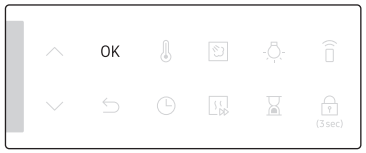
1. Naciśnij opcję na panelu funkcji, aby wybrać tryb pieczenia i temperaturę.
2. Umieść końcówkę termosondy w środkowej części przygotowywanego kawałka mięsa. Upewnij się, że gumowy uchwyt nie został wsunięty do środka.



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



4. Ponownie naciśnij przycisk i użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić temperaturę wewnętrzną mięsa.



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

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

- 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 21 2022-02-21 오후 3:09:56

Obsługa

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 strefy ustawiono (℃)	Limit dla dolnej strefy wynosi (℃)	
	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 strefy ustawiono (℃)	Limit dla górnej strefy wynosi (℃)	
	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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 22 2022-02-21 오후 3:09:56

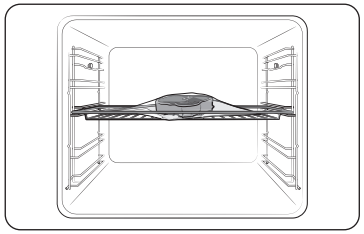
Dostępne tryby w każdej strefie

Strefa	Dostępne tryby	Zakres temperatur (°C)	Domyślna temperatura (°C)	Szybkie podgrzewanie	Termosonda
Górna	Termoobieg	40–250	160	X	X
	Duży grill	40–250	220	X	X
	Podgrzewanie od góry + Termoobieg	40–250	180	X	X
Dolna	Termoobieg	40–250	160	X	X
	Podgrzewanie od dołu + Termoobieg	40–250	200	X	X
	Podgrzewanie od dołu	40–250	150	X	X

Air Sous Vide (tylko wybrane modele)

Tryb Air Sous Vide wykorzystuje powietrze podgrzane do niskiej temperatury w celu uzyskania efektów trybu Sous Vide bez pary czy zbiornika na wodę. W tym trybie piekarnik utrzymuje stałą, niską temperaturę wewnątrz komory pieczenia, dzięki czemu potrawy zachowują oryginalny aromat i składniki odżywcze, przy wzbogaconym smaku i delikatnej konsystencji.

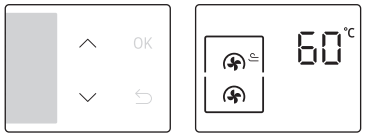




1. Włóż jedzenie do czystej torebki próżniowej i szczelnie ją zamknij. Następnie umieść blachę na poziomie 3 i włóż potrawę do piekarnika.



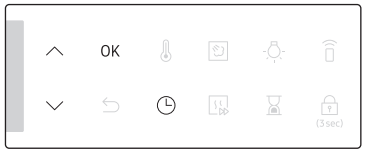
2. Naciśnij przycisk **Air Sous Vide**, aby wybrać tryb.



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby zmienić domyślną temperaturę. Wprowadź temperaturę zalecaną dla potrawy w zasadach przygotowywania potraw. Temperatura domyślna wynosi 60 °C. (Można ją zmieniać co 1 °C).

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 23 2022-02-21 오후 3:09:57

Obsługa



4. Naciśnij przycisk ◷ i za pomocą przycisków ∧ / ∨ ustaw czas pieczenia.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

- Używaj tylko świeżych składników wysokiej jakości. Przytnij je w stanie czystym i przechowuj w lodówce.
- Do przenoszenia i przechowywania składników używaj termoodpornych torebek próżniowych.
- Nigdy nie używaj ponownie termoodpornych torebek próżniowych.
- Czas pieczenia zależy od grubości potrawy. Dodanie soli lub cukru może skrócić czas pieczenia.
- **Wskazówki**
- Aby zachować oryginalny smak, zalecamy użycie mniejszej ilości ziół i przypraw niż w zwykłych przepisach.
- Mięso i ryby mają lepszy smak, gdy są podawane od razu po zbrązowieniu.
- Jeśli potrawa nie zostanie podana od razu po przyrządzeniu, włóż ją do wody z lodem, aby całkowicie ostudzić. Następnie przechowuj w temperaturze poniżej 5 °C, aby zachować aromat i konsystencję potrawy.
- Wyjątkiem jest kurczak, który zaleca się spożywać zawsze bezpośrednio po przyrządzeniu.

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

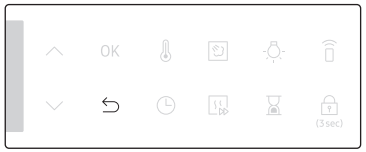
Potrawa	Wypieczenie	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (godz.)
Wołowina					
Stek, grubość 4 cm	Krwisty	Druciana podstawka	3	54	3-4
Stek, grubość 4 cm	Średnio wysmażony	Druciana podstawka	3	60	3-4
Stek, grubość 4 cm	Dobrze wysmażony	Druciana podstawka	3	68	3-4
Pieczeń	Średnio wysmażona	Druciana podstawka	3	62	6-8
Pieczeń	Dobrze wysmażona	Druciana podstawka	3	68	6-8
Wieprzowina					
Kotlet schabowy, bez kości	Kruchy	Druciana podstawka	3	60	3-4
Kotlet schabowy, bez kości	Jędrny	Druciana podstawka	3	71	3-4
Pieczeń	Średnio wysmażona	Druciana podstawka	3	62	4-6
Pieczeń	Dobrze wysmażona	Druciana podstawka	3	72	4-6
Szarpana wieprzowina	Dobrze wysmażona	Druciana podstawka	3	74	18-24
Drób					
Pierś z kurczaka	Krucha	Druciana podstawka	3	66	3-4
Pierś z kurczaka	Jędrna	Druciana podstawka	3	72	3-4
Kaczka, pierś	Krucha	Druciana podstawka	3	63	3-4
Ryby					
Stek z łososia	Kruchy	Druciana podstawka	3	52	2-3
Stek z łososia	Dobrze wysmażony	Druciana podstawka	3	63	2-3
Filet z dorsza	Kruchy	Druciana podstawka	3	55	2-3

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 24 2022-02-21 오후 3:09:57

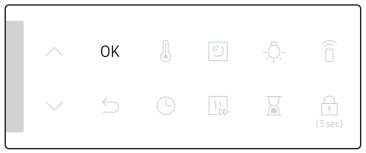
Potrawa	Wypieczenie	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (godz.)
Warzywa					
Szparagi	–	Druciana podstawka	3	85	2–3
Ziemniaki, talarki	–	Druciana podstawka	3	90	2–3
Bataty, talarki	–	Druciana podstawka	3	90	2–3
Marchewka, pokrojona	–	Druciana podstawka	3	90	2–3
Kabaczek, kostka	–	Druciana podstawka	3	90	2–3
Owoce					
Jabłko, plasterki	–	Druciana podstawka	3	80	2–3
Ananas, plastry	–	Druciana podstawka	3	85	1–2
Gruszka, plasterki	–	Druciana podstawka	3	83	2–3
Inne					
Jaja kurze	Gotowane w małej ilości płynu (poaching)	Druciana podstawka	3	63	2–3
Jaja kurze	Gotowane na twardo	Druciana podstawka	3	71	2–3

* Jaja kurze należy przyrządzać bez zamykania w torebce próżniowej.

Zatrzymywanie pieczenia



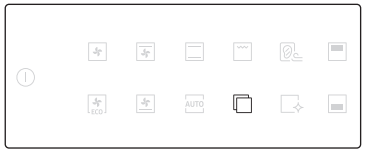
1. Podczas pieczenia naciśnij przycisk ⮌.



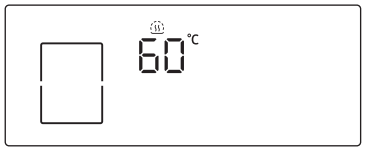
2. Aby anulować pieczenie, naciśnij przycisk **OK**.

Funkcja specjalna

Funkcje specjalne lub dodatkowe mogą zapewnić lepsze efekty podczas pieczenia. Funkcje specjalne nie są aktywne w trybie pieczenia podwójnego.



1. Naciśnij ikonę ⧉ na panelu funkcji.
2. Ponownie naciśnij przycisk ⧉, aby wybrać funkcję.
3. W razie potrzeby ustaw czas i/lub temperaturę pieczenia. Więcej informacji można znaleźć w części **Częste ustawienia**.



4. Piekarnik uruchomi wybraną funkcję z ustawieniami domyślnymi lub wybranymi przez użytkownika.

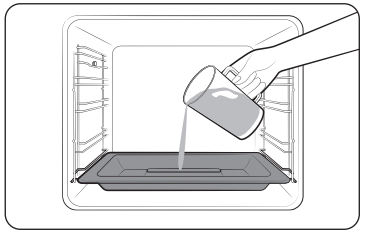
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 25 2022-02-21 오후 3:09:58

Obsługa

Tryb		Zakres temperatur (°C)	Sugerowana temperatura (°C)	Instrukcje
F 1	Podgrzewanie od dołu	100–230	150	Dolna grzałka wytwarza ciepło. Ten tryb służy do przyrumieniania spodów quiche lub pizzy pod koniec pieczenia.
F 2	Utrzymywanie temperatury	40–100	60	Funkcji tej używaj tylko do utrzymywania ciepła jedzenia, które właśnie zostało ugotowane.
F 3	Podgrzewanie talerza	30–80	50	Ten tryb służy do podgrzewania potraw lub naczyń żaroodpornych.
F 4	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.

Para naturalna (tylko wybrane modele)

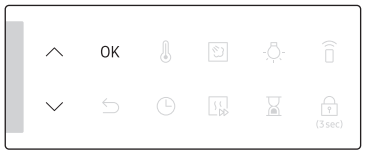
W trybie Para naturalna można upiec chleb chrupiący na zewnątrz i wilgotny w środku. W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.



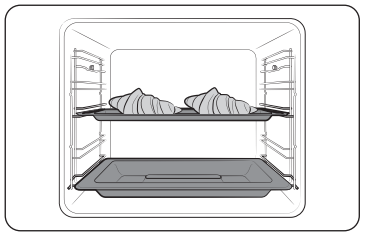
1. Włóż tacę do gotowania parowego na dno strefy.
2. Wlej do tacy 250 ml wody – tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.



3. Ustaw tryb **Termoobieg** i wybierz funkcję **Para naturalna**.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić temperaturę.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć podgrzewanie.



6. Włóż potrawę do piekarnika na dowolną półkę i rozpocznij pieczenie.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 26 2022-02-21 오후 3:09:59

UWAGA

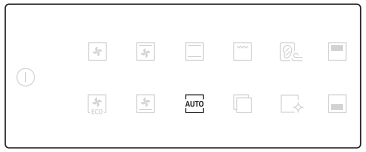
- Nie należy dolewać wody podczas pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.
- Gdy piekarnik całkowicie ostygnie po użyciu funkcji **Para naturalna**, wytrzyj dno komory wilgotną ściereczką.
- Aby usunąć kamień osadzający się przy dłuższym użytkowaniu piekarnika, użyj miękkiej ściereczki ze specjalnym detergentem.

Funkcja **Para naturalna** działa tylko w trybie **Termoobieg**.

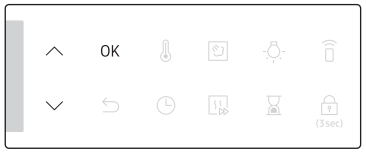
Potrawa	Akcesoria	Poziom	Temp. (°C)	Czas (min)
Rogaliki, 4–6 sztuk	Blacha uniwersalna	3	190	20–25
Ciasto francuskie z jabłkami	Blacha uniwersalna	3	190	20–25
Ciasto z owocami	Blacha uniwersalna	3	190	20–30
Bułki	Blacha uniwersalna	3	180	20–30
Biały chleb	Druciana podstawka	2	180	30–40

Automatyczne gotowanie

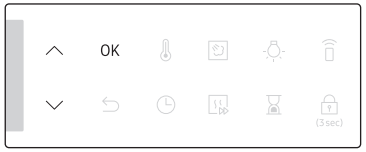
Niedoświadczonym kucharzom piekarnik oferuje łącznie 50 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura gotowania będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.



1. Na panelu funkcji naciśnij przycisk AUTO.



2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

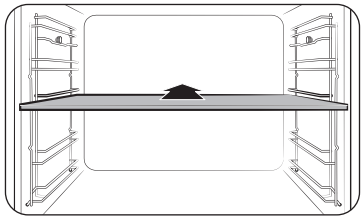
UWAGA

- Niektóre pozycje wykazu **Programy automatyczne** obejmują wstępne podgrzewanie. W tych programach wyświetlany jest postęp wstępnego podgrzewania. Włóż jedzenie do piekarnika po usłyszeniu sygnału podgrzania. Następnie naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, aby rozpocząć automatyczne przygotowywanie.
- Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** w niniejszej instrukcji obsługi.

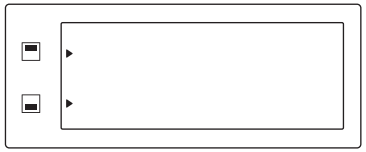
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 27 2022-02-21 오후 3:09:59

Obsługa

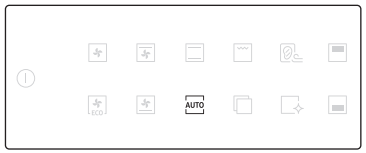
Tryb pieczenia podwójnego



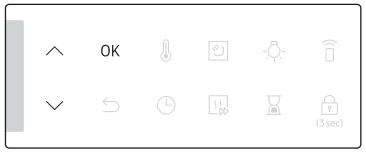
1. Umieść separator na poziomie 3, aby aktywować tryb pieczenia podwójnego.



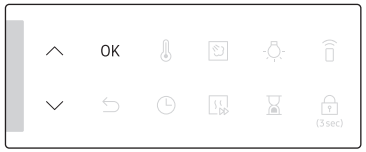
2. Naciśnij przycisk [▬], aby wybrać górną strefę, lub przycisk [▬], aby wybrać dolną strefę.
   Obok wybranej strefy pojawi się wskaźnik ▶.



3. Na panelu funkcji naciśnij przycisk AUTO.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać program, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Zostanie wyświetlony dostępny zakres wag (rozmiaru porcji).



5. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić rozmiar porcji, a następnie naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć pieczenie.

UWAGA

Więcej informacji można znaleźć w części **Programy automatyczne** 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 na ekranie w czasie tego procesu.

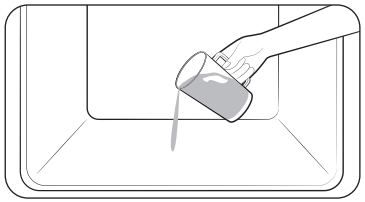
Funkcja		Instrukcje
C 1	Czyszczenie parą	Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.
C 2	Pirolityczne *	Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne. 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne) / 2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

UWAGA

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

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary. Ta funkcja pomaga oszczędzać czas, ponieważ eliminuje konieczność regularnego czyszczenia ręcznego.

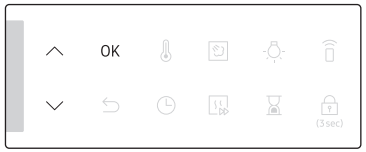


1. Wlej około 400 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.

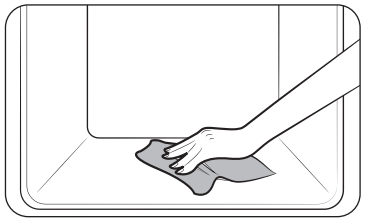


2. Naciśnij ikonę [⧉] na panelu funkcji.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 28 2022-02-21 오후 3:10:00



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać **C 1**, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Czyszczenie parą trwa 26 minut.



4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE

Nie otwieraj drzwiczek przed zakończeniem cyklu. Woda wewnątrz kuchenki 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 wnętrze piekarnika jest gorące. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika przy użyciu siły. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.
- Woda wylana na dnie piekarnika może całkowicie nie wyparować – jest to normalne zjawisko.

Pirolityczne

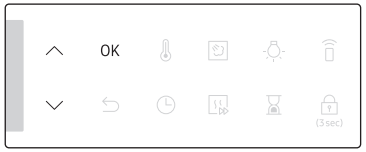
Czyszczenie pirolityczne polega na czyszczeniu termicznym w wysokiej temperaturze. Wypala tłuste resztki i ułatwia czyszczenie ręczne.

UWAGA

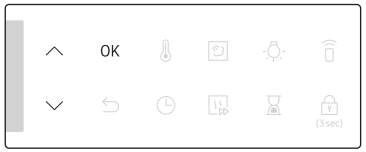
Funkcja czyszczenia pirolitycznego jest dostępna wyłącznie w wybranych modelach.



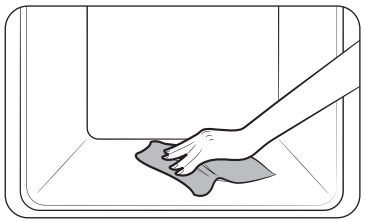
1. Wyjmij wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, a następnie ręcznie wytrzyj duże zanieczyszczenia wewnątrz piekarnika. W przeciwnym razie mogą one zapalić się podczas cyklu czyszczenia i spowodować pożar.
2. Naciśnij ikonę na panelu funkcji.



3. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać **C 2**, a następnie naciśnij przycisk **OK**.



4. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby wybrać czas czyszczenia z 3 dostępnych opcji: 1 godz. 50 min (ustawienie domyślne), 2 godz. 10 min i 2 godz. 30 min.
5. Naciśnij przycisk **OK**, aby rozpocząć czyszczenie.



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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 29 2022-02-21 오후 3:10:00

Obsługa

⚠ PRZESTROGA

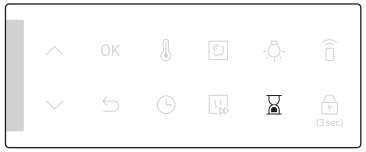
- Nie dotykaj piekarnika, ponieważ podczas cyklu rozgrzewa się on do bardzo wysokiej temperatury.
- Aby uniknąć wypadków, dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika.
- Po zakończeniu cyklu, gdy wentylator studzi piekarnik, nie wolno wyłączać zasilania.

UWAGA

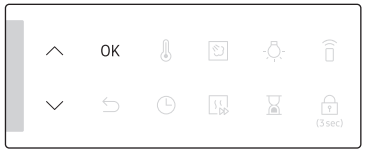
- Po rozpoczęciu cyklu wnętrze piekarnika rozgrzeje się. Następnie drzwiczki zostaną zablokowane dla bezpieczeństwa. Po zakończeniu cyklu i wystygnięciu piekarnika drzwiczki zostaną odblokowane.
- Pamiętaj o opróżnieniu piekarnika przed rozpoczęciem czyszczenia. Wysokie temperatury wewnątrz piekarnika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

Licznik czasu

Minutnik pomaga monitorować godzinę i czas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk ⏳.

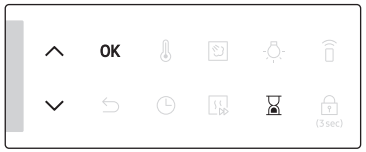


2. Użyj przycisków ∧ / ∨, aby ustawić czas trwania, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

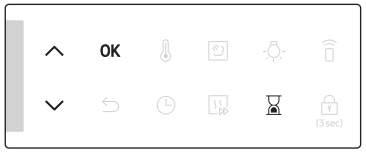
- Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu piekarnika pojawi się migający komunikat „0:00”.
- W dowolnej chwili można zmienić ustawienia minutnika.

Włączanie/wyłączanie dźwięku



1. Aby wyciszyć dźwięk, naciśnij i przytrzymaj przycisk ⏳ przez 3 sekundy. Zacznie migać **1**.
2. Wybierz **1** i naciśnij przycisk **OK**, a następnie za pomocą przycisków ∧ / ∨ wybierz ustawienie włączenia i naciśnij przycisk **OK**.
3. Wyłączyć wyciszenie dźwięku, powtórz czynności **1**, **2**, wybierz ustawienie wyłączenia i naciśnij przycisk **OK**.

Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi



1. Aby włączyć Wi-Fi, naciśnij i przytrzymaj przycisk ⏳ przez 3 sekundy. Zacznie migać **1**.
2. Wybierz **2** i naciśnij przycisk **OK**, a następnie za pomocą przycisków ∧ / ∨ wybierz ustawienie włączenia i naciśnij przycisk **OK**.
3. Aby wyłączyć Wi-Fi, powtórz czynności **1**, **2**, wybierz ustawienie wyłączenia i naciśnij przycisk **OK**.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 30 2022-02-21 오후 3:10:01

Inteligentne pieczenie

Pieczenie ręczne

⚠ OSTRZEŻENIE dotyczące akrylamidu

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

Wskazówki dotyczące akcesoriów

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

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

Pieczenie ciast

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 31 2022-02-21 오후 3:10:01

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Pizza domowa, 1–1,2 kg	Blacha uniwersalna	2		190–210	10–15
Mrożone ciasto francuskie, z nadzieniem	Blacha uniwersalna	2		180–200	20–25
Quiche	Druciana podstawka, naczynie żaroodporne 22–24 cm	2		180–190	25–35
Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	2		160–170	65–75
Schłodzona pizza	Blacha uniwersalna	3		180–200	5–10

Pieczenie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Mięso (wołowina/wieprzowina/jagnięcina)					
Polędwica wołowa, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		160–180	50–70
Polędwica 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
Udo jagnięce z kością, 1 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1		170–180	100–120

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Drób (kurczak/kaczka/indyk)					
Kurczak, cały, 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
Pierś 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 połówki 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 po upływie połowy ustawionego czasu.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 32 2022-02-21 오후 3:10:02

Grillowanie

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

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Pieczywo					
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
Kurczak, udko	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 1		230–240	25–30

* Obróć na drugą stronę po upływie $^{2}/_{3}$ czasu pieczenia.

Gotowe dania mrożone

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Zamrożona pizza, 0,4–0,6 kg	Druciana podstawka	3		200–220	15–25
Mrożona lasagne	Druciana podstawka	3		180–200	45–50
Mrożone frytki z piekarnika	Blacha uniwersalna	3		220–225	20–25
Mrożone krokiety	Blacha uniwersalna	3		220–230	25–30
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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 33 2022-02-21 오후 3:10:02

Inteligentne pieczenie

Pieczenie wstępne

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	Temp. (°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 ekologiczny

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	Temp. (°C)	Czas (min)
Owoce z kruszonką, 0,8–1,2 kg	Druciana podstawka	2	160–180	60–80
Ziemniaki w mundurkach, 0,4–0,8 kg	Blacha uniwersalna	2	190–200	70–80
Kiełbaski, 0,3–0,5 kg	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	3 1	160–180	20–30
Mrożone frytki, 0,3–0,5 kg	Blacha uniwersalna	3	180–200	25–35
Mrożone kawałki ziemniaków, 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
Pieczona polędwica 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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 34 2022-02-21 오후 3:10:02

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	Temp. (°C)	Czas (min)
1	Górna	Biszkopt	Druciana podstawka, blacha Ø 25–26 cm	4		160–170	40–45
	Dolna	Pizza domowa, 1,0–1,2 kg	Blacha uniwersalna	1		190–210	13–18
2	Górna	Pieczone warzywa, 0,4–0,8 kg	Blacha uniwersalna	4		220–230	13–18
	Dolna	Szarlotka	Druciana podstawka, blacha Ø 20 cm	1		160–170	70–80
3	Górna	Pieczywo 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
4	Górna	Kurczak, udko	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

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	Temp. (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	4		170	30–35
Babeczki	Blacha uniwersalna	4		180–190	30–35
Lasagne	Druciana podstawka	4		190–200	30–35
Kurczak, udko *	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna	4 4		230–250	30–35

* Nie rozgrzewaj piekarnika.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 35 2022-02-21 오후 3:10:03

Inteligentne pieczenie

Dolna

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	1		170	30–35
Babki	Druciana podstawka	1		160–170	60–70
Szarlotka	Druciana podstawka	1		160–170	70–80
Pizza domowa, 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 gotowania, pieczenia 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 naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, aby rozpocząć **Automatyczne przygotowywanie**.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

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

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 36 2022-02-21 오후 3:10:03

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 3	Zapiekany makaron	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.		
A 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.		
A 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.		
A 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.		
A 7	Rogaliki francuskie	0,3–0,4	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj rogaliki francuskie (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 8	Ciasto francuskie z jabłkami	0,3–0,4	Blacha 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
A 9	Spód do ciasta owocowego	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.		
A 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.		
A 11	Bochenek chleba białego	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 wstępnego podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 12	Bochenek chleba mieszanego	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 wstępnego podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
A 13	Bułki	0,3–0,5	Blacha uniwersalna	3
		Przygotuj bułki (mrożone, gotowe ciasto). Wyłóż blachę uniwersalną papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 37 2022-02-21 오후 3:10:03

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 14	Owoce z kruszonką	0,8–1,2	Druciana podstawka	3
		Włóż świeże owoce (maliny, jeżyny, plasterki jabłek lub 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.		
A 15	Babeczki	0,5–0,6	Blacha uniwersalna	3
		Umieść babeczki (średnica 5–6 cm) na blasze uniwersalnej wyłożonej papierem do pieczenia. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść blachę w piekarniku.		
A 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.		
A 17	Babki	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.		
A 18	Holenderski biały chleb	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.		
A 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
A 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.		
A 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.		
A 22	Pieczone w ziołach kotlety jagnięce	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.		
A 23	Udo jagnięce z kością	1,0–1,4	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj jagnięcinę, a następnie umieść ją na drucianej podstawce.		
A 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.		
A 25	Żeberka wieprzowe	0,8–1,2	Druciana podstawka	3
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść żeberka wieprzowe na podstawce.		

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 38 2022-02-21 오후 3:10:03

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 26	Kurczak, cały	1,0–1,4	Druciana podstawka	2
			Blacha uniwersalna	1
		Opłucz i oczyść kurczaka. Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Umieść na podstawce piersią do dołu i obróć na drugą stronę po usłyszeniu sygnału.		
A 27	Pierś z kurczaka	0,5–0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Zamarynuj piersi, a następnie umieść je na podstawce.		
A 28	Udko z kurczaka	0,5–0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.		
A 29	Pierś z kaczki	0,3–0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Umieść piersi z kaczki na podstawce tłuszczem ku górze. Pierwsze ustawienie to średni, a drugie ustawienie to średni-dobrze wysmażony poziom przypieczenia.		
A 30	Filet z pstrąga, pieczony	0,3–0,7	Blacha uniwersalna	4
		Umieść filety z pstrąga na blasze uniwersalnej skórą do góry.		
A 31	Pstrąg	0,3–0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Opłucz i wyczyść ryby, a następnie umieść na podstawce 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
A 32	Sola	0,3–0,7	Blacha uniwersalna	3
		Umieść solę na wyłożonej papierem do pieczenia blasze uniwersalnej. Natnij nożem powierzchnię.		
A 33	Stek/filet z łososia	0,3–0,7	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	1
		Opłucz i oczyść filety lub steki. Połóż filety na podstawce skórą ku górze.		
A 34	Pieczone warzywa	0,3–0,7	Blacha uniwersalna	4
		Opłucz i przygotuj plasterki cukinii, bakłażana, papryki, cebuli lub pomidorków cherry. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Równomiernie rozmieść na blasze uniwersalnej.		
A 35	Pieczone połówki ziemniaków	0,5–0,9	Blacha uniwersalna	3
		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.		
A 36	Mrożone frytki z piekarnika	0,3–0,7	Blacha uniwersalna	3
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.		
A 37	Mrożone kawałki ziemniaków	0,3–0,7	Blacha uniwersalna	3
		Równomiernie rozmieść mrożone kawałki ziemniaków na blasze uniwersalnej.		
A 38	Mrożona pizza	0,3–0,7	Druciana podstawka	3
		Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść mrożoną pizzę na środku drucianej podstawki.		

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 39 2022-02-21 오후 3:10:03

Inteligentne pieczenie

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A 39	Pizza domowa	0,8–1,2	Blacha uniwersalna	2
		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.		
A 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 gotowania, pieczenia 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 naciśnij przycisk **Czas pieczenia**, aby rozpocząć **Automatyczne przygotowywanie**.

⚠ OSTRZEŻENIE

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 40 2022-02-21 오후 3:10:03

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. Uruchom 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. Uruchom program, a po usłyszeniu sygnału podgrzania umieść potrawę na środku podstawki.		
3	Udko z kurczaka	0,5–0,9	Druciana podstawka	4
			Blacha uniwersalna	4
		Natrzyj oliwą i przyprawami, następnie umieść na podstawce.		
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 z piekarnika	0,3–0,7	Blacha uniwersalna	4
		Równomiernie rozmieść mrożone frytki na blasze uniwersalnej.		

2. Dolna

Kod	Potrawa	Waga (kg)	Akcesoria	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.		
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.		

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 41 2022-02-21 오후 3:10:03

Inteligentne pieczenie

3. Tryb dwukomorowy

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

⚠ PRZESTROGA

W przypadku korzystania z górnej lub dolnej strefy wentylator i grzałka w drugiej strefie mogą pracować w celu zapewnienia optymalnej wydajności. Strefy, w której znajduje się żywność, nie należy używać niezgodnie z przeznaczeniem.

Potrawy testowe

Zgodnie z normą EN 60350-1

1. Pieczenie ciast

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Małe ciasta	Blacha uniwersalna	3		165	23–28
		3		155	25–30
		1+3		155	33–38
Kruche ciasto	Blacha uniwersalna	1+3		140	28–33
Biszkopt beztłuszczowy	Taca druciana + sprężynowa forma do ciasta (powlekane na czarno, Ø 26 cm)	2		165	30–35 *
		2		160	30–35
		1+4		155	35–40
Szarlotka	Podstawka druciana + 2 sprężynowe formy do ciasta ** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	2, ustawione po przekątnej		160	70–80
	Blacha uniwersalna + druciana podstawka + 2 sprężynowe formy do ciasta *** (powlekane na czarno, Ø 20 cm)	1+3		160	80–90

* W przypadku pieczenia w trybie konwencjonalnym przy użyciu szklanych naczyń żaroodpornych (Ø 26 cm), wydłużyć czas pieczenia o 5 minut.

** 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 42 2022-02-21 오후 3:10:04

2. Grillowanie

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

Rodzaj żywności	Akcesoria	Poziom	Typ podgrzewania	Temp. (°C)	Czas (min)
Tosty z białego pieczywa	Druciana podstawka	5		270 (maks.)	1–2
Burgery wołowe * (12 sztuk)	Druciana podstawka + Blacha uniwersalna (do zbierania ściekających kropel)	4 1		270 (maks.)	1. 15–18 2. 5–8

* Obróć na drugą stronę po upływie $^{2}/_{3}$ czasu pieczenia.

3. Pieczenie

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

* 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 43 2022-02-21 오후 3:10:04

Inteligentne pieczenie

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 rosołu wołowego, 150 g suchych płatów 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 44 2022-02-21 오후 3:10:04

Szarlotka

Składniki
- Ciasto 275 g mąki, 1/2 łyżki soli, 125 g białego cukru pudru, 8 g cukru waniliowego, 175 g zimnego masła, 1 jajko (ubite)
- Nadzienie: 750 g twardych jabłek w całości, 1 łyżka soku z cytryny, 40 g cukru, 1/2 łyżki cynamonu, 50 g rodzynków 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 3/4 ubitego jajka. Wyrób wszystkie składniki w robocie kuchennym do uzyskania kruchej 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 3/4 ciasta do grubości 5 mm. Wyłóż formę (dno i boki).
Obierz jabłka i usuń pestki. Pokrój je na kostki o wymiarach 3/4 × 3/4 cm. Skrop jabłka sokiem z cytryny i dokładnie zamieszaj. Umyj i wysusz porzeczki i rodzynki. Dodaj cukru, cynamonu, rodzynków i porzeczek. Dokładnie wymieszaj i posyp spód ciasta bułką tartą. Delikatnie zagnieć. Rozwałkuj resztę ciasta. Pokrój ciasto na paseczki i ułóż je na krzyż na nadzieniu. Równomiernie posmaruj ciasto reszta ubitego jajka.

Quiche Lorraine

Składniki
- Ciasto 200 g zwykłej mąki, 80 g masła, 1 jajko
- Nadzienie: 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 przygotować ciasto, połącz w misce mąkę, masło i jajka, wyrób z nich miękkie ciasto i odstaw na 30 minut do lodówki. 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.

Owoce z kruszonką

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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 45 2022-02-21 오후 3:10:04

Inteligentne pieczenie

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 polędwica wołowa

Składniki 1 kg polędwicy 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 podstawce. Włóż do piekarnika i rozpocznij pieczenie.

Pieczone w ziołach kotlety jagnięce

Składniki 1 kg kotletów jagnięcych (6 szt.), 4 duże ząbki 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 46 2022-02-21 오후 3:10:04

Konserwacja

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.
- W początkowym okresie użytkowania, przy wzroście temperatury w pomieszczeniu na wewnętrznej szybie drzwiczek mogą pojawić się plamy. W takim przypadku należy wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. Następnie wytrzeć wewnętrzną szybę przy użyciu ręcznika papierowego lub czystej ściereczki z neutralnym detergentem.

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 ścierki.
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 wybrane modele)

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

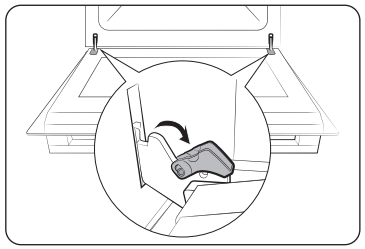
1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść wnętrze piekarnika.
3. Uruchom tryb termoobiegu z maksymalną temperaturą na około godzinę.

Drzwiczki

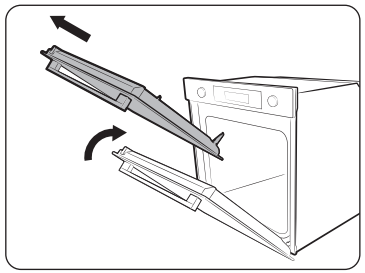
Nie wolno demontować drzwiczek piekarnika, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować drzwiczki do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ OSTRZEŻENIE

Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



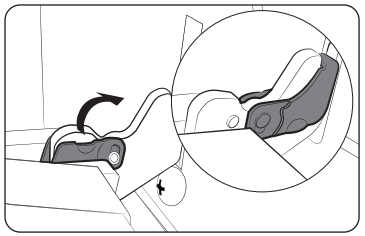
1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.
3. Wyczyść drzwiczki, używając wody z mydłem i czystej szmatki.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 47 2022-02-21 오후 3:10:04

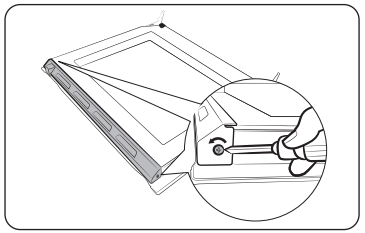
Konserwacja



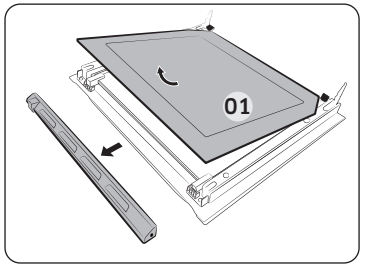
4. Po zakończeniu wykonaj kroki 1 i 2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki. Upewnij się, że zaciski zawiasów zaczepiły się po obu stronach.

Szyba drzwiczek

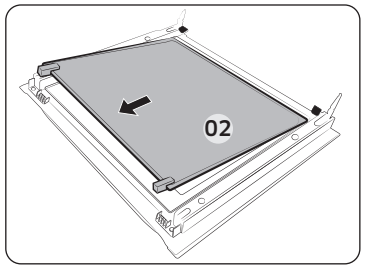
W zależności od modelu drzwiczki piekarnika są wyposażone w 3–4 szyby umieszczone obok siebie. Nie wolno demontować szyby drzwiczek, chyba że w celu wyczyszczenia. Aby zdemontować szybę drzwiczek do wyczyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.



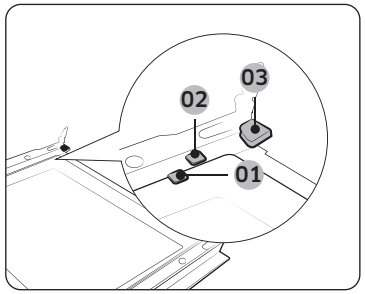
1. Za pomocą śrubokrętu odkręć śruby po lewej i po prawej stronie.



2. Zdejmij osłony w kierunkach wskazanych przez strzałki
3. Wyjmij pierwszą szybę z drzwiczek.

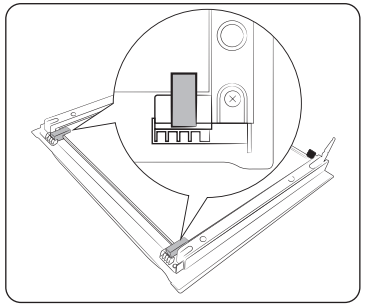


4. Wyjmij drugą szybę z drzwiczek w kierunku wskazanym przez strzałkę.
5. Wyczyść szybę, używając wody z mydłem i czystej szmatki.



6. Po zakończeniu załóż szyby w następujący sposób:
   - Włóż szybę 2 między zatrzaski mocujące 1 i 2 oraz szybę 1 na zatrzask mocujący 3 w tej kolejności.

01 Zatrzask mocujący 1
02 Zatrzask mocujący 2
03 Zatrzask mocujący 3



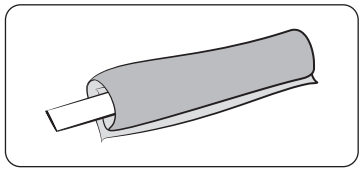
7. Sprawdź, czy gumki szyby są dopasowane i prawidłowo zabezpieczają szybę.
8. Wykonaj kroki 1–2 powyższej procedury w odwrotnej kolejności, aby zamontować drzwiczki.

⚠ OSTRZEŻENIE

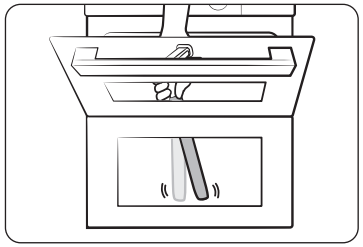
Aby uniknąć wycieków ciepła, upewnij się, że szyby zostały prawidłowo włożone.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 48 2022-02-21 오후 3:10:05

Szyba podwójnych drzwiczek (tylko wybrane modele)



1. Przywiąż mokrą szmatkę do patyczka.

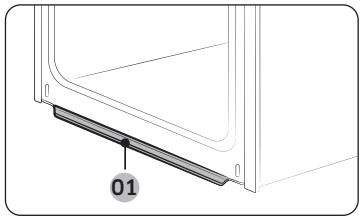


2. Pod drzwiami umieść ręcznik.
3. Wyczyść drzwi.
4. Nałóż detergent na szmatkę i wyczyść ponownie.
5. Wytrzyj pozostałości płynu i piany suchą szmatką.

⚠ PRZESTROGA

Nie zdejmuj drzwiczek przed rozpoczęciem czyszczenia.

Zbiornik na wodę



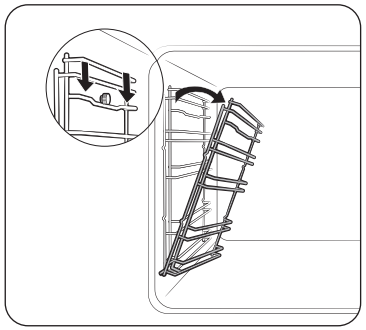
01 Zbiornik na wodę

W zbiorniku wody zbiera się nie tylko nadmiar wilgoci podczas pieczenia, ale także resztki jedzenia. Należy regularnie opróżniać i czyścić zbiornik wody.

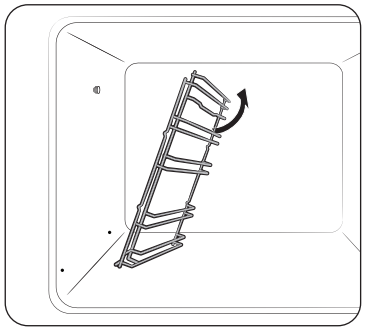
⚠ OSTRZEŻENIE

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

Prowadnice boczne (tylko wybrane 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.

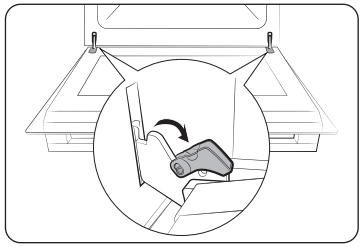
FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 49 2022-02-21 오후 3:10:06

Konserwacja

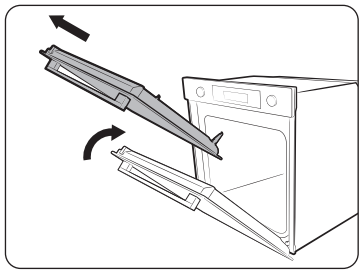
Zdejmowanie drzwiczek

⚠ OSTRZEŻENIE

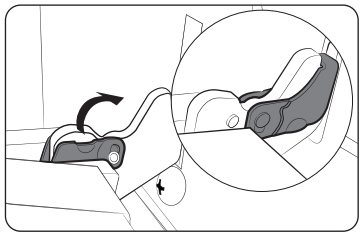
Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



1. Otwórz drzwiczki i wychyl zaciski na obu zawiasach.



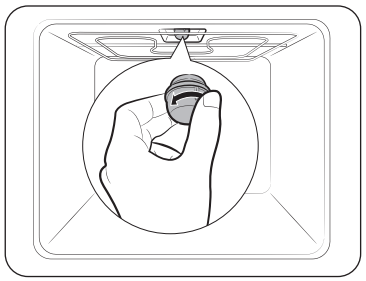
2. Przymknij drzwiczki o około 70°. Chwyć drzwiczki piekarnika oburącz, a następnie podnieś i pociągnij w górę, aby wyjąć zawiasy.



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

Wymiana

Żarówki

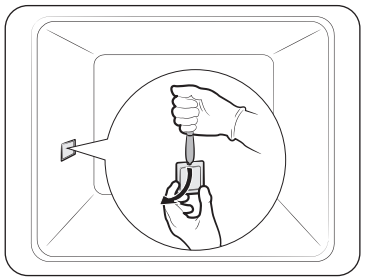


1. Zdejmij szklaną osłonę, przekręcając ją w lewo.
2. Wymień lampkę piekarnika.
3. Wyczyść szklaną osłonę.
4. Po zakończeniu zamontuj szklaną osłonę, wykonując krok 1 powyższej procedury w odwrotnym kierunku.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Przed wymianą żarówki należy wyłączyć piekarnik i odłączyć przewód zasilający.
- Należy używać wyłącznie żarówek 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 50 2022-02-21 오후 3:10:06

Rozwiązywanie problemów

Punkty kontrolne

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

Problem	Przyczyna	Działanie
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	• Jeśli między przyciski dostała się obca substancja. • Model dotykowy: wilgoć na zewnątrz. • Jeśli ustawiono funkcję blokady.	• Usuń substancję obcą i spróbuj ponownie. • Usuń wilgoć i spróbuj ponownie. • Sprawdź, czy funkcja blokady jest włączona.
Niektóre przyciski nie są aktywowane prawidłowo.	• Jeśli separator pozostaje w komorze (lub jeśli piekarnik pracuje w trybie panelu indukcyjnego)	• Wyjmij separator. Gdy jest włożony, niektóre przyciski są nieaktywne.
Czas nie jest wyświetlany.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik nie działa.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli urządzenie jest odłączone od gniazdka elektrycznego.	• Podłącz zasilanie.
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	• Jeśli pieczenie trwa długo. • Jeśli wentylator chłodzący nie działa. • Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji. • Jeśli jest wiele wtyczek podłączonych do tego samego gniazdka.	• 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.	• Jeśli urządzenie nie otrzymuje zasilania.	• Sprawdź, czy urządzenie otrzymuje zasilanie.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	• Jeśli piekarnik jest zainstalowany w miejscu bez dobrej wentylacji.	• Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	• Jeśli między drzwiczkami a wnętrzem produktu znajdują są resztki jedzenia.	• Dokładnie wyczyść piekarnik i otwórz drzwiczki ponownie.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	• Jeśli lampa włącza się i wyłącza. • Jeśli lampa została pokryta substancją obcą podczas pieczenia.	• 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.	• Jeśli zasilanie nie jest prawidłowo uziemione. • Jeśli używane gniazdko nie ma uziemienia.	• Sprawdź, czy zasilanie jest prawidłowo uziemione.
Skrapla się woda. Przez szczelinę w drzwiczkach wydobywa się para. W piekarniku jest woda.	• W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii produktu.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 51 2022-02-21 오후 3:10:06

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	• Jasność zmienia się w zależności od zmian mocy wyjściowej.	• Zmiany mocy wyjściowej podczas pieczenia nie oznaczają awarii i nie trzeba się nimi martwić.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	• Wentylator automatycznie pracuje przez pewien czas w celu zapewnienia wentylacji wewnątrz piekarnika.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.
Piekarnik nie podgrzewa.	• Jeśli drzwiczki są otwarte. • Jeśli przyciski sterowania piekarnikiem nie są ustawione prawidłowo. • Jeśli został uruchomiony bezpiecznik lub rozłącznik w instalacji domowej	• 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.	• Podczas początkowej pracy. • Jeśli na grzałce jest jedzenie.	• 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zapach spalenizny lub plastiku podczas korzystania z piekarnika.	• Jeśli użyto pojemników z plastiku lub innych materiałów, które nie są odporne na wysokie temperatury.	• Należy używać szklanych pojemników odpornych na wysokie temperatury.
Piekarnik nie piecze prawidłowo.	• Jeśli drzwiczki są często otwierane podczas pracy.	• 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.	• Dzieje się tak dlatego, że temperatura jest zbyt wysoka.	• Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie użyj funkcji.
Tryb pieczenia podwójnego nie działa.	• Jeśli separator nie jest umieszczony prawidłowo.	• Umieść separator prawidłowo i użyj funkcji.
Tryb pojedynczej komory nie działa.	• Jeśli separator jest umieszczony w piekarniku	• Wyjmij separator i użyj funkcji.
Wentylator w komorze, która nie jest używana w trybie pieczenia podwójnego, pracuje (lub temperatura w komorze jest wysoka).	• Wentylator i grzałka w komorze, która nie jest używana, mogą pracować w celu zapewnienia odpowiedniej wydajności i najlepszych rezultatów pieczenia.	• Nie oznacza to awarii produktu i nie trzeba się tym martwić.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 52 2022-02-21 오후 3:10:06

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.	
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.
-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. • Poniżej 100 °C – 16 godzin • Od 105 °C do 240 °C – 8 godzin • Od 245 °C do maks. – 4 godziny	Nie oznacza to awarii systemu. Wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie. Następnie spróbuj ponownie w normalny sposób.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 53 2022-02-21 오후 3:10:07

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		76 l

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

Dodatek

Tabela z danymi produktu

SAMSUNG	SAMSUNG	
Identyfikator modelu	NV7B421****, NV7B422****, NV7B423****, NV7B424****, NV7B425****, NV7B421**C*, NV7B422**C*, NV7B424**C*, NV7B431****, NV7B432****, NV7B433****, NV7B434****, NV7B435****	
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory (EEI cavity)	81,6	
Klasa wydajności energetycznej na komorę	A+	
Zużycie energii (elektrycznej) koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie pracy w cyklu w trybie tradycyjnym dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	1,05 kWh/cykl	
Zużycie energii koniecznej do podgrzania znormalizowanego wsadu w komorze piekarnika elektrycznego w trakcie trwania cyklu w trybie z włączonym wentylatorem dla każdej komory (końcowa energia elektryczna) (EC electric cavity)	0,71 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło energii dla każdej komory (energia elektryczna lub gaz)	Energia elektryczna	
Objętość dla każdej komory (V)	76 l	
Typ piekarnika	Do zabudowy	
Masa urządzenia (M)	NV7B421**** : 33,4 kg NV7B422**** : 33,4 kg NV7B423**** : 38,4 kg NV7B424**** : 33,4 kg NV7B425**** : 38,4 kg NV7B421**C*: 35,4 kg	NV7B422**C*: 35,4 kg NV7B424**C*: 35,4 kg NV7B431**** : 36,9 kg NV7B432**** : 36,9 kg NV7B433**** : 40,9 kg NV7B434**** : 36,9 kg NV7B435**** : 40,9 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.

FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 54 2022-02-21 오후 3:10:07

Całkowity pobór prądu w trybie gotowości (W) (wszystkie porty sieciowe są w stanie „włączenia”)		1,9 W
Czas dla zarządzania energią (min)		20 min
Wi-Fi	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)	30 min

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

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

UWAGA

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

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

Informacja dotycząca oprogramowania Open Source

Oprogramowanie umieszczone w tym produkcie zawiera oprogramowanie typu open source. Pod następującym adresem URL znajdują się informacje dotyczące licencji open source w odniesieniu do niniejszego produktu: http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_TP1_0/seq/0.



FULL MANUAL_NV7B4225ZAK_U2_DG68-01418A-00_PL.indd 55 2022-02-21 오후 3:10:07

SAMSUNG

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	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support

DG68-01418A-00