

Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalni

Instrukcja obsługi

NQ50K3530**



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	13
Instalacja	14
Elementy	14
Instrukcje montażu	17
Konserwacja	22
Czyszczenie	22
Wymiana (naprawa)	23
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	23
Przed rozpoczęciem	24
Zegar	24
Minutnik	25
Włączanie/wyłączanie dźwięku	26
Oszczędzanie energii	26
Prowadnice boczne	27
Informacje o energii mikrofalowej	27
Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej	28
Obsługa	30
Panel sterowania	30
Tryb ręczny	32
Tryb automatyczny	40
Funkcje specjalne	42
Inteligentne pieczenie	45
Automatyczne gotowanie	45
Pieczenie ręczne	50
Szybkie i łatwe	62
Rozwiązywanie problemów	63
Punkty kontrolne	63
Kody informacyjne	70
Parametry techniczne	71

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NALEŻY PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA WYPADEK KONIECZNOŚCI UŻYCIA W PRZYSZŁOŚCI.

OSTRZEŻENIE: Nie należy używać piekarnika, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone – usterki muszą najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę.

OSTRZEŻENIE: Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczne.

OSTRZEŻENIE: Płynny i pozostała żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z piekarnika bez nadzoru dorosłych wyłącznie po wyjaśnieniu im, jak bezpiecznie obsługiwać to urządzenie, oraz jakie ryzyko wiąże się z jego niewłaściwym użytkowaniem.

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do używania:

- w pomieszczeniach kuchennych w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- w budynkach rolniczych;
- Przez klientów hoteli, moteli ani innych miejscach oferujących zakwaterowanie;
- w pensjonatach.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu.

Piekarnik kompaktowy jest przeznaczony do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem.

W przypadku zauważenia dymu piekarnik należy wyłączyć i odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki piekarnika zamknięte w celu zduszenia płomienia.

Podczas podgrzewania napojów w piekarniku kompaktowym z funkcją mikrofalą może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem.

Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z niego wszelkie pozostałości jedzenia.

Nadmierne zabrudzenie Piekarnika może spowodować uszkodzenie jego powierzchni i skrócić czas eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Urządzenia nie należy umieszczać w szafce.

Nie można używać metalowych pojemników na żywność i napoje w kuchenie mikrofalowej.

Podczas wyjmowania pojemników z urządzenia należy uważać, aby nie przesunąć tacy obrotowej. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową)

Do czyszczenia urządzenia nie należy używać myjki parowej.

Urządzenia nie należy czyścić strumieniem wody.

Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp.

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.

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.

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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jeżeli w urządzeniu zainstalowany jest przewód zasilający bez wtyczki, narzędzie do rozłączania należy zamontować 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.

Urządzenie należy umieścić we właściwej pozycji i na odpowiedniej wysokości, aby zapewnić dostęp do komory piekarnika i przycisków sterowania.

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy włączyć go na 10 minut z umieszczonym wewnątrz naczyniem z wodą.

Gdy z piekarnika dobiegają dziwne hałasy, czuć dziwny zapach lub wydobywa się z niego dym, należy natychmiast odłączyć zasilanie i skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.

OSTRZEŻENIE: Dzieci mogą korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania.

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

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

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

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

Nie należy używać myjki parowej.

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

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

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części.

Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi.

Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

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

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

Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

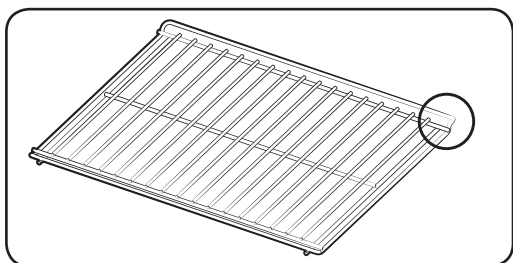
Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

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 i pod warunkiem ukończenia 8 lat.

Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.



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

Ogólne zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Wszelkie modyfikacje lub naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Korzystając z funkcji mikrofalówki, nie podgrzewać potraw lub cieczy zamkniętych w pojemnikach.

Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać benzenu, rozpuszczalnika, alkoholu, myjki parowej ani myjki wysokociśnieniowej.

Nie należy instalować piekarnika: blisko grzejnika lub łatwopalnych materiałów; w miejscach, które są wilgotne, tłuste, zakurzone lub narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych lub wody; lub gdzie może ulatniać się gaz; lub na nierównej powierzchni.

Urządzenie należy właściwie uziemić, zgodnie z przepisami lokalnymi i krajowymi.

Należy regularnie usuwać substancje obce z bolców i styków wtyczki zasilania za pomocą suchej szmatki.

Przewodu zasilającego nie wolno naciągać, nadmiernie zginać ani stawiać na nim ciężkich przedmiotów.

Jeśli występuje wyciek gazu (propan, propan-butan itd.), należy natychmiast wywietrzyć pomieszczenie. Nie dotykać przewodu zasilającego.

Nie dotykać przewodu mokrymi rękoma.

Gdy piekarnik jest włączony, nie należy go wyłączać przez odłączenie przewodu zasilającego.

Nie wkładać palców lub substancji niewiadomego pochodzenia. Jeśli substancje niewiadomego pochodzenia dostaną się do piekarnika, należy odłączyć przewód zasilający i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie ani go uderzać.

Nie wolno stawiać piekarnika na delikatnych przedmiotach.

Należy się upewnić, że napięcie zasilania, częstotliwość i natężenie odpowiada specyfikacji produktu.

Należy mocno wcisnąć wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie wolno korzystać z rozgałęziaczy, przedłużaczy ani transformatorów prądu.

Nie wolno zawieszać przewodu zasilającego na metalowych przedmiotach. Należy sprawdzić, czy przewód znajduje się pomiędzy przedmiotami lub za piekarnikiem.

Nie wolno używać uszkodzonych wtyczek, przewodów zasilających lub poluzowanych gniazdek ściennych. W przypadku uszkodzonych wtyczek zasilania lub kabli, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Urządzenia nie wolno oblewać ani bezpośrednio spryskiwać wodą.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów wewnątrz urządzenia, na nim ani na jego drzwiczkach.

Nie wolno rozpylać na powierzchni piekarnika substancji lotnych, takich jak środek owadobójczy.

Nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku. Ponieważ opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi częściami piekarnika, należy zachować ostrożność podczas podgrzewania potraw lub napojów zawierających alkohol.

Dzieci mogłyby uderzyć się w drzwiczki lub przytrzasnąć sobie palce. Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu piekarnika podczas otwierania/zamykania drzwiczek.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Kuchenka mikrofalowa – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w kuchenke mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy zawsze ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Należy zawsze odczekać minimum 20 sekund przed wyciągnięciem napoju z kuchenki mikrofalowej. Jeśli to konieczne, mieszać podczas podgrzewania. Należy zawsze mieszać po zakończeniu podgrzewania.

W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami pierwszej pomocy:

1. Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.
2. Załóż czysty, suchy opatrunek.
3. Nie należy smarować poparzonego miejsca kremami, tłuszczami lub płynami.

Aby uniknąć uszkodzenia tacy lub podstawki, nie wolno wkładać ich bezpośrednio po gotowaniu do wody.

Nie należy wykorzystywać urządzenia do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować jego temperatury. Może to doprowadzić do nagłego wykipienia gorącego tłuszczu.

Środki ostrożności dotyczące kuchenki mikrofalowej

Należy używać wyłącznie naczyń, które można bezpiecznie stosować w kuchenke mikrofalowej. Nie używać metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców itd.

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika do suszenia papieru lub odzieży.

Aby zapobiec nadmiernemu podgrzaniu lub przypaleniu jedzenia, dla mniejszych ilości pożywienia należy stosować krótszy czas gotowania.

Należy trzymać kabel zasilania i wtyczkę z dala od wody i źródeł ciepła.

Aby uniknąć ryzyka eksplozji, nie należy ogrzewać jajek w skorupkach lub na twardo. Nie podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo pojemników, orzechów, pomidorów itd.

Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Urządzenie może spowodować zagrożenie pożarowe. Może też spowodować przegrzanie się kuchenki i jej automatyczne wyłączenie. Kuchenka pozostanie wyłączona do czasu wystarczającego jej ostygnięcia.

Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas wyciągania talerza.

Płyny należy zamieszać w czasie lub po zakończeniu podgrzewania. Po zakończeniu podgrzewania należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby uniknąć gwałtownego wrzenia płynu.

W czasie otwierania drzwiczek piekarnika należy zachować od niego odległość wyciągniętej ręki w celu uniknięcia poparzenia gorącym powietrzem lub parą.

Nie wolno włączać pustego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa zostanie automatycznie wyłączona na 30 minut ze względów bezpieczeństwa. Zalecane jest pozostawianie w niej szklanki z wodą. Woda pochłonie mikrofałe w razie przypadkowego włączenia piekarnika.

Piekarnik należy zainstalować z zachowaniem odstępów określonych w niniejszej instrukcji obsługi. (Patrz Instalowanie piekarnika.)

Należy zachować ostrożność podczas podłączania innych urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

Środki ostrożności – działanie kuchenki mikrofalowej

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

- Nie wolno korzystać z piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Nie należy manipulować przy blokadach zabezpieczających (zamki drzwi). Nie należy niczego wkładać do otworów blokad zabezpieczających.
- Nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu kuchenki należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z kuchenki wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu. **Ważne:** należy prawidłowo zamknąć drzwiczki kuchenki. Drzwi nie mogą być zgięte; zawiasy drzwi nie powinny być uszkodzone lub poluzowane; uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające nie mogą być uszkodzone.
- Wszystkie regulacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ograniczona gwarancja

Firma Samsung obciąży użytkownika kosztami za wymianę elementów akcesoryjnych lub naprawę uszkodzeń kosmetycznych, jeśli powstały z winy użytkownika. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń.

- Drzwi, uchwytów, panelu zewnętrznego, lub panelu sterowania, które są zdeformowane, porysowane lub uszkodzone.
- Uszkodzenie lub zgubienie takich elementów jak: taca, pierścień obrotowy, łącznik lub drucziana podstawa.

Należy używać urządzenia tylko zgodnie z jego zamierzonym przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji obsługi. Ostrzeżenia i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.

Ponieważ przedstawiona instrukcja obsługi dotyczy różnych modeli, funkcje Twojego piekarnika kompaktowego mogą się nieznacznie różnić od tych opisanych w niniejszej instrukcji. Dodatkowo, nie wszystkie znaki ostrzegawcze mogą mieć zastosowanie. W przypadku jakichkolwiek pytań lub uwag należy się skontaktować z najbliższym centrum serwisowym Samsung lub uzyskać pomoc i informacje online na stronie www.samsung.com.

Używaj kuchenki wyłącznie do podgrzewania jedzenia. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie podgrzewać żadnego rodzaju tkaniny lub poduszek wypełnionych ziarnem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub niepoprawnym użyciem urządzenia.

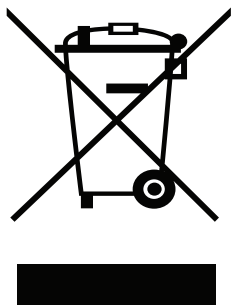
W celu uniknięcia uszkodzenia powierzchni kuchenki i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysty i dobrze utrzymany.

Definicja grupy produktu

Jest to urządzenie z grupy 2, klasy B ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.

Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

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

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

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

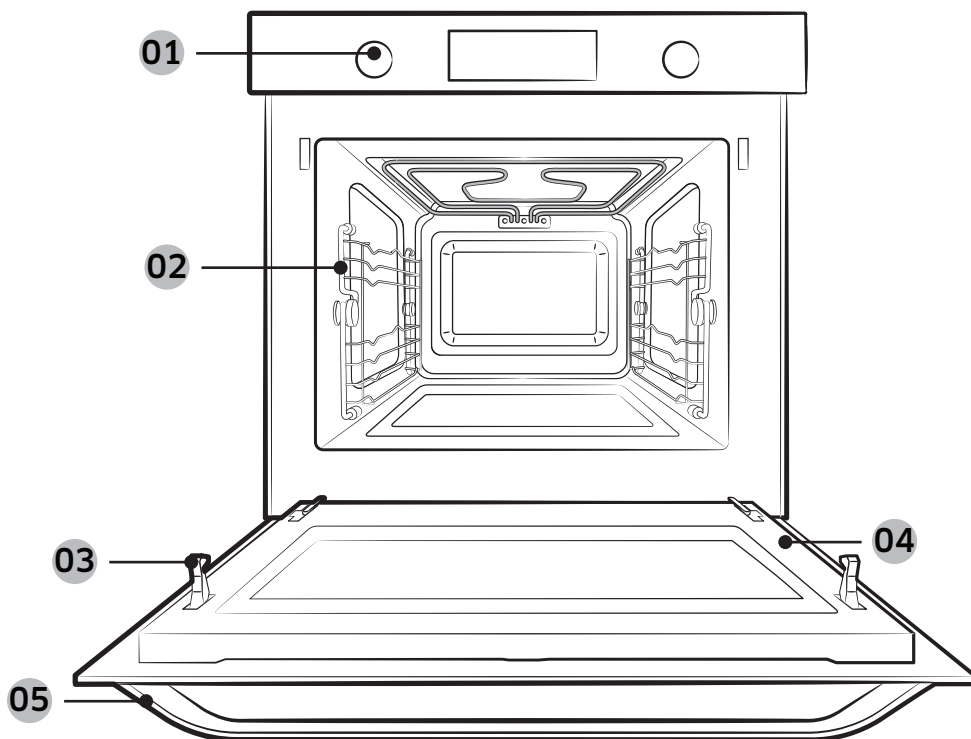
Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Instalacja

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 Prowadnice boczne

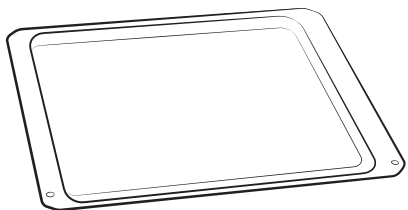
03 Zamek zabezpieczający drzwiczki

04 Drzwiczki

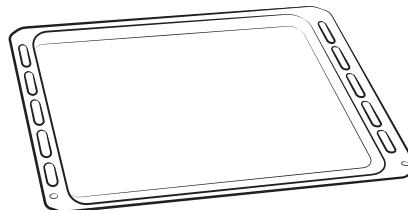
05 Uchwyt drzwiczek

Akcesoria

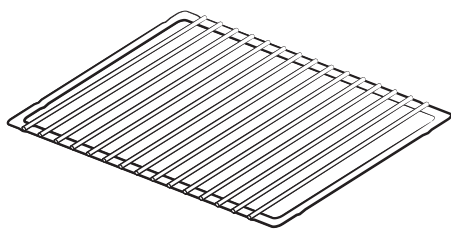
Piekarnik jest dostarczany z różnymi akcesoriami, które pomagają w przygotowywaniu różnych typów żywności.



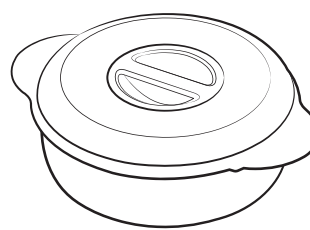
Płyta ceramiczna
(Przydatna do pracy w trybie
kuchenki mikrofalowej).



Blacha do pieczenia
(Nie wolno używać ich w trybie
kuchenki mikrofalowej).



Wkładka grilla
(Przydatna do pracy w
trybie przyspieszonej pracy i
grillowania).



Naczynie do gotowania na parze
(Plastikowe naczynie do
gotowania na parze).

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw należy zapoznać się z częścią **Inteligentne pieczenie** na stronie 45.

Instalacja

Naczynie do gotowania na parze

Naczynie do gotowania na parze to zestaw składający się z miski, tacy oraz specjalnej przykrywki. Można w nim przygotowywać np. ryż, makaron i warzywa, zachowując ich wartości odżywcze.

- Części naczynia są odporne na temperatury od -10 °C do 130 °C.
- Aby rozmrozić potrawę, umieść ją w naczyniu do gotowania na parze, nie przykrywając go przykrywką. Woda pozostanie na dnie naczynia i nie zniszczy potrawy.
- Zapoznaj się z częścią **Zasady używania trybu gotowania na parze na stronie 60**.

⚠ PRZESTROGA

- Naczynie do gotowania na parze jest przeznaczone do użytku z tym modelem. Nie należy używać naczynia z innymi modelami lub produktami z powodu zagrożenia pożarem lub uszkodzeniem mienia.
- Nie należy używać naczynia w trybach gotowania innych niż tryb kuchenki mikrofalowej.
- Naczynia nie należy używać do gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu.
- Podczas wyjmowania naczynia do gotowania na parze pamiętaj o rękawicach ochronnych, gdyż naczynie będzie bardzo gorące po zakończeniu gotowania.
- Ostrożnie otwieraj przykrywkę, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu, może być bardzo gorąca.
- Przed rozpoczęciem gotowania pamiętaj, aby odpowiednio złożyć naczynie do gotowania na parze i założyć przykrywkę.

Instrukcje montażu

Ogólne dane techniczne

Zasilanie elektryczne	230 V ~ 50 Hz	
Wymiary (szer. x wys. x głęb.)	Rozmiar zestawu	595 × 454,2 × 570 mm
	Rozmiar wersji do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm

To urządzenie jest zgodne z regulacjami UE.

Usuwanie opakowania i złomowanie urządzenia

Opakowanie nadaje się do recyklingu.

Opakowanie może zawierać następujące materiały:

- karton;
- taśma polietylenowa (PE);
- pianka polistyrenowa niezawierająca CFC.

Materiałów tych należy pozbywać się w sposób odpowiedzialny, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Informacje o miejscach zbiórki i złomowania urządzeń AGD można uzyskać u przedstawicieli lokalnych władz.

Instalacja

Bezpieczeństwo

- Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika.
- Ten piekarnik kompaktowy NIE jest przeznaczony do zastosowań w gastronomii.
- Jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania posiłków w warunkach domowych.
- Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania i może pozostać gorące przez pewien czas.
- W obecności dzieci należy zachować ostrożność.

Podłączenie do prądu

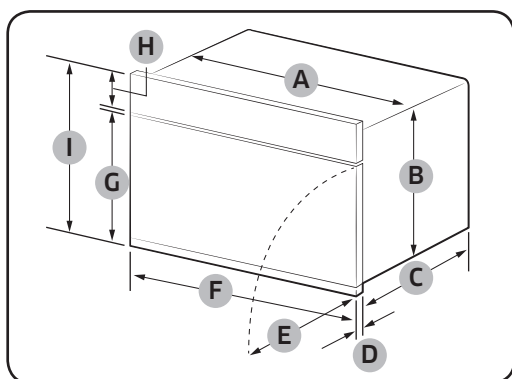
Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom.

Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Montaż w szafce do zabudowy

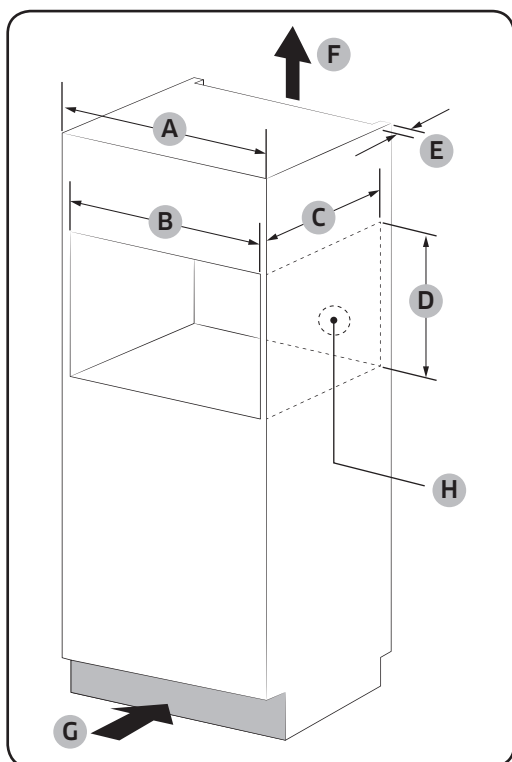
Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik kompaktowy, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100°C). Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do instalacji



Piekarnik (mm)

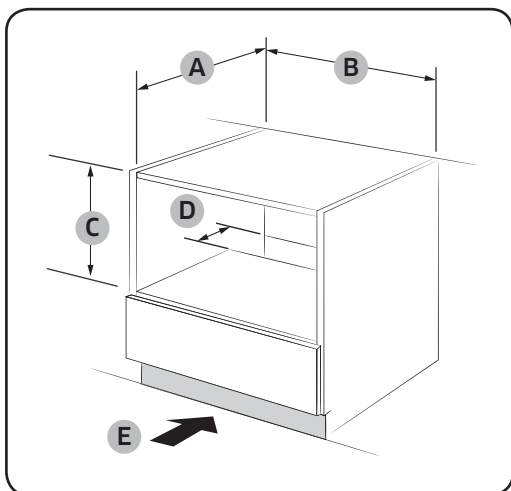
A	555	F	595
B	445	G	358
C	549	H	85
D	21	I	454,2
E	341		



Szafka do zabudowy (mm)

A	600
B	Min. 564-568
C	Min. 550
D	Min. 445 / Maks. 450
E	Min. 50
F	200 cm ²
G	200 cm ²
H	Miejsce na gniazdko zasilające (otwór 30 Ø)

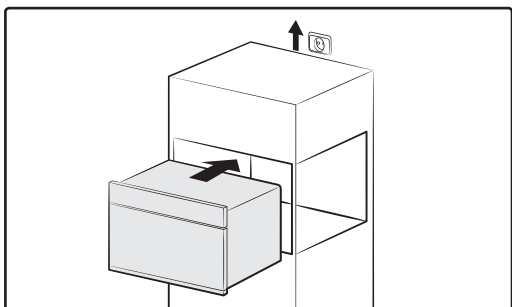
Instalacja



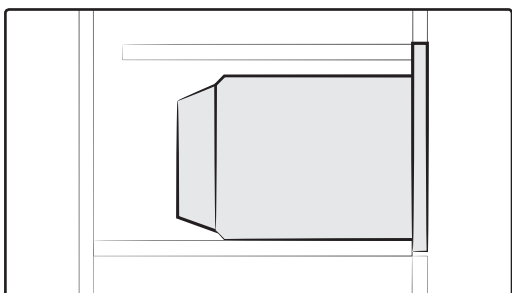
Szafka do zabudowy pod zlewem (mm)

A	Min. 550
B	Min. 564 / Maks. 568
C	Min. 446 / Maks. 450
D	50
E	200 cm ²

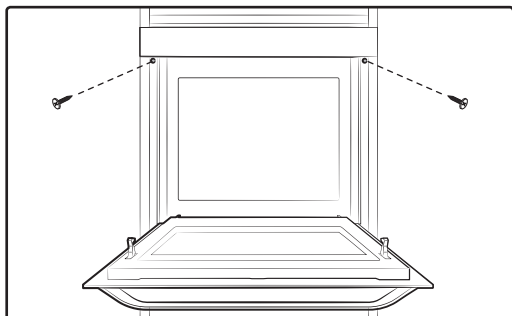
Montaż piekarnika



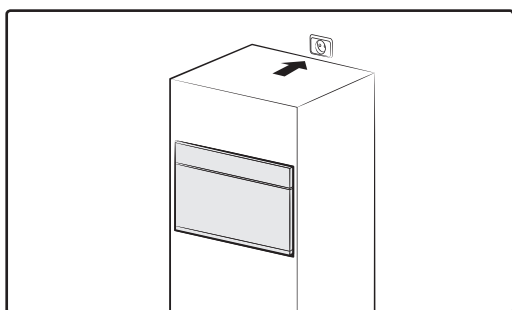
1. Wsunąć częściowo piekarnik w otwór szafki. Kabel poprowadzić do źródła zasilania.



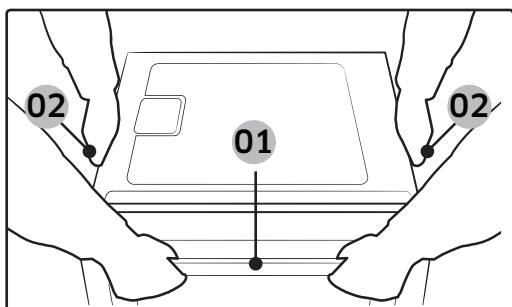
2. Wsunąć całkowicie piekarnik w otwór szafki.



3. Przytwierdzić piekarnik za pomocą dwóch dostarczonych wkrętów (4 x 25 mm).



4. Podłączyć do prądu. Sprawdzić, czy urządzenie działa.



Produkt należy trzymać za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek w trakcie jego odpakowywania.

- 01 Uchwyt drzwiczek
- 02 Uchwyt boczny

Konserwacja

Czyszczenie

Regularne czyszczenie piekarnika zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

Jeśli drzwiczki z trudnością się otwierają lub zamykają, najpierw należy sprawdzić, czy na uszczelnieniach drzwiczek nie ma zanieczyszczeń.

Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych powierzchni piekarnika należy używać miękkiej szmatki nasączonej wodą z mydłem. Dobrze wypłucz i osusz.

Usuwanie z wnętrza piekarnika uciążliwych zabrudzeń o nieprzyjemnym zapachu

1. W pustym piekarniku na tacy obrotowej umieścić szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego.
2. Podgrzewać przez 10 minut na pełnej mocy.
3. Po zakończeniu cyklu poczekać do ostygnięcia piekarnika. Następnie otworzyć drzwiczki i wyczyścić komorę.

PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu użytkowania piekarnika.
- Nie wolno wlewać wody do otworów wentylacyjnych piekarnika.
- Do czyszczenia nie wolno używać środków ściernych ani substancji chemicznych.
- Wnękę piekarnika należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy poczekać, aż piekarnik ostygnie.

Wymiana (naprawa)

▲ OSTRZEŻENIE

Piekarnik nie zawiera elementów do samodzielnego demontażu przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać wymiany samodzielnie.
- Jeśli obudowa zewnętrzna piekarnika ulegnie uszkodzeniu, najpierw należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia

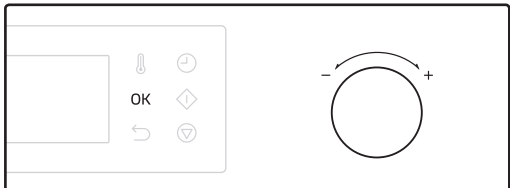
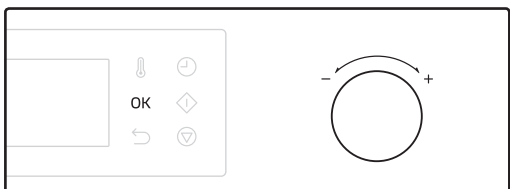
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy odłączyć przewód zasilający i umieścić je w suchym, niezakurzonym miejscu. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie piekarnika.

Przed rozpoczęciem

Zanim przystąpisz do przygotowania potrawy z przepisu, zapoznaj się z kilkoma elementami. Przed włączeniem lub podczas trybu gotowania możesz ustawić zegar albo minutnik kuchenny lub zmienić jego ustawienia zgodnie ze swoimi potrzebami.


Zegar

Ustawienie poprawnego czasu na zegarze zapewni poprawne funkcje automatyczne.



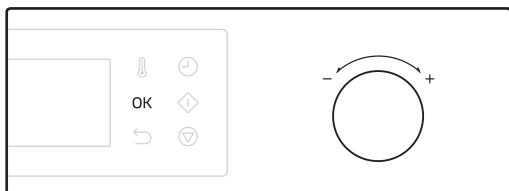
1. Włącz piekarnik i poczekaj kilka sekund, aż przejdzie w tryb gotowości. Wskaźnik godzin miga.
2. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić godzinę, a następnie naciśnij przycisk **OK**. Wskaźnik minut miga.
3. Użyj pokrętki wartości, aby ustawić minuty, a następnie naciśnij przycisk **OK**.

UWAGA

- Aby później zmienić bieżący czas, naciśnij i przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy, a następnie wykonaj powyższe czynności.
- Zegara nie można zmienić podczas pracy urządzenia.

Minutnik

Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.



1. Naciśnij przycisk .

2. Przekręć pokrętko wartości, aby ustawić czas, 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 timera.

Przed rozpoczęciem


Włączanie/wyłączanie dźwięku

Możesz włączyć lub wyłączyć dźwięk przycisków, sygnał dźwiękowy lub alarm. To ustawienie jest dostępne tylko w trybie gotowości (gdy wyświetla się bieżący czas).



Aby wyciszyć dźwięk, przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „WYŁ.”.




Aby wyłączyć wyciszenie dźwięku, ponownie przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „WŁ.”.

Oszczędzanie energii

Tryb oszczędzania energii zmniejsza zużycie prądu, gdy piekarnik nie jest używany.



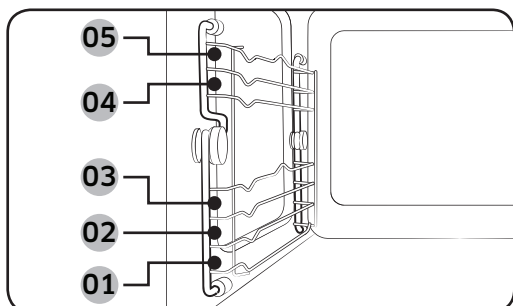
Aby zmniejszyć zużycie energii, przytrzymaj przycisk  przez 3 sekundy. Wyświetlacz wyłączy się. To ustawienie jest dostępne tylko w trybie gotowości (gdy wyświetla się bieżący czas).

Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij dowolny przycisk.

UWAGA

- Po 10 minutach braku aktywności ze strony użytkownika piekarnik anuluje aktualną pracę i przechodzi w stan gotowości.
- Jeśli piekarnik zostaje wstrzymany na ponad 25 minut podczas gotowania, przechodzi w stan gotowości.

Prowadnice boczne

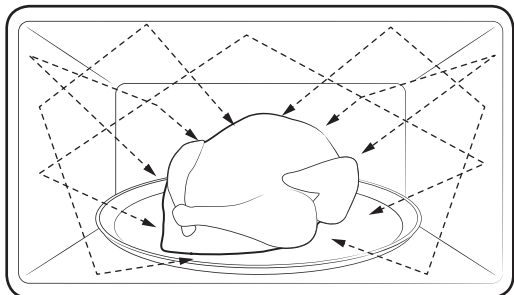


- Akcesoria należy umieszczać we właściwych miejscach wewnątrz piekarnika.
- Przy wyjmowaniu przyborów kuchennych i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować ostrożność. Gorące posiłki lub akcesoria mogą spowodować poparzenia.

01 Poziom 1	Funkcja kuchenki mikrofalowej
02 Poziom 2	Funkcja piekarnika
03 Poziom 3	
04 Poziom 4	
05 Poziom 5	

Informacje o energii mikrofalowej

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Piekarnik wykorzystuje fabrycznie wbudowany magnetron, który generuje mikrofałe wykorzystywane do pieczenia lub podgrzewania jedzenia, nie odkształcając ani nie odbarwiając go.



1. Mikrofałe generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji wirowej. Dlatego pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Następnie mikrofałe są rozpraszane wewnątrz pożywienia podczas dalszego gotowania.
3. Czas gotowania zależy od następujących właściwości pożywienia:
 - ilość i gęstość,
 - zawartość wilgoci;
 - temperatura początkowa (dotyczy zwłaszcza żywności mrożonej).

UWAGA

Przygotowane jedzenie zatrzymuje ciepło w środku po zakończeniu gotowania. Dlatego konieczne jest przestrzeganie czasu oczekiwania określonego w niniejszej instrukcji, który gwarantuje równomierne przygotowanie jedzenia w środku.

Przed rozpoczęciem

Przybory kuchenne do kuchenki mikrofalowej

Przybory kuchenne wykorzystywane w trybie mikrofal muszą pozwalać mikrofalom na przepływ i przenikanie pożywienia. Metale takie, jak stal nierdzewna, aluminium, czy miedź odbijają mikrofałe. Dlatego też nie należy stosować przyborów wykonanych z metalicznych materiałów. Przybory z oznaczeniem kuchenki mikrofalowej są zawsze bezpieczne w użytku. Dodatkowe informacje o stosownych przyborach znajdują się w poniższym przewodniku.

Wymagania

- Płaskie dno i proste ścianki boczne
- Dopasowana przykrywka
- Dobrze wyważona patelnia, której uchwyty ważą mniej niż sama patelnia

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Folia aluminiowa		△	Do ochrony małych porcji przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub użyto jej zbyt dużo, może wystąpić iskrzenie.
Talerz teflonowy		○	Nie używać do podgrzewania przez ponad 8 minut.
Porcelana kostna i naczynia gliniane		○	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana kostna mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe		○	Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów.
Opakowania żywności typu fast food	Kubki i pojemniki z polistyrenu	○	Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów.
	Papierowe torby lub gazety	×	Mogą ulec zapłonowi.
	Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	×	Mogą powodować iskrzenie.

Materiał		Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej	Opis
Wyroby szklane	Naczynia żaroodporne	○	Mogą być używane w kuchence mikrofalowej pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych.
	Delikatne wyroby szklane	○	Delikatne wyroby szklane mogą pękać w wyniku szybkiego podgrzania.
	Stoiki	○	Odpowiednie tylko do podgrzewania. Przed gotowaniem należy zdjąć pokrywkę.
Wyroby metalowe	Naczynia	✗	Mogą powodować iskrzenie lub pożar.
	Torby do zamrażania z zamknięciami	✗	
Wyroby papierowe	Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	○	Do gotowania przez krótki czas. Pochłaniają nadmiar wilgoci.
	Papier makulaturowy	✗	Powoduje iskrzenie.
Wyroby plastikowe	Pojemniki	○	Używane mogą być tylko pojemniki z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Niektóre rodzaje plastiku mogą ulegać odkształceniu lub odbarwieniu w wysokich temperaturach.
	Folia kuchenna	○	Do zatrzymywania wilgoci po zakończeniu gotowania.
	Torby do zamrażania	△	Tylko torby odporne na gotowanie lub pieczenie.
Papier woskowany lub tłuszczoodporny		○	Do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

○ : Bezpieczne

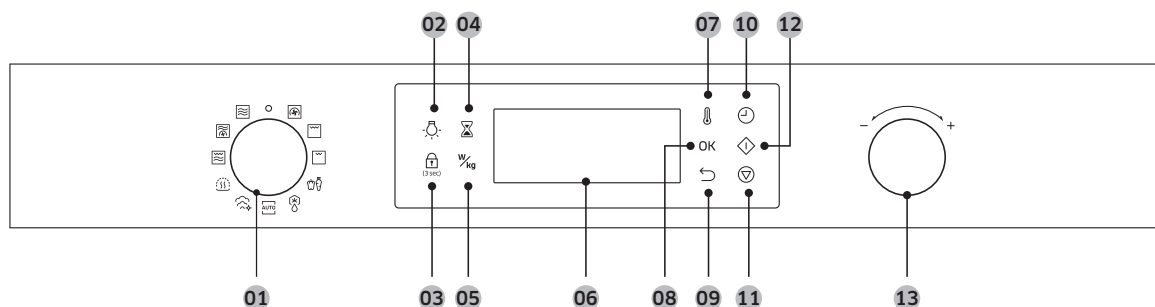
△ : Używać ostrożnie

✗ : Niebezpieczne

Obsługa







Panel sterowania

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



01 Pokrętko trybu	Obróć pokrętko wyboru, aby wybrać tryb gotowania lub funkcję.
02 Oświetlenie piekarnika	Naciśnięcie powoduje włączenie lub wyłączenie oświetlenia wewnętrznego.
03 Blokada rodzicielska	Aby aktywować lub dezaktywować, naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy. Blokada rodzicielska jest dostępna tylko w stanie gotowości.
04 Minutnik	Minutnik pomaga monitorować godzinę lub czas trwania podczas pieczenia.
05 Poziom mocy/waga	Służy do zmiany poziomu mocy lub wagi.
06 Wyświetlacz	Pokazuje przydatne informacje o wybranych funkcjach lub ustawieniach.
07 Temperatura	Służy do ustawiania temperatury.
08 OK	Naciśnięcie powoduje zatwierdzenie ustawień.
09 Wstecz	Naciśnięcie powoduje przywrócenie do ustawień domyślnych.
10 Czas pieczenia	Naciśnięcie powoduje ustawienie czasu pieczenia.
11 Start	Naciśnięcie powoduje rozpoczęcie gotowania.
12 Stop	Naciśnięcie powoduje zatrzymanie pracy. Ten przycisk służy też do anulowania bieżącego trybu.
13 Pokrętko wartości	Służy do ustawienia wartości wybranego ustawienia. Aby zwiększyć, przekręć w kierunku znaku +, aby zmniejszyć - w kierunku znaku -.

Omówienie funkcji

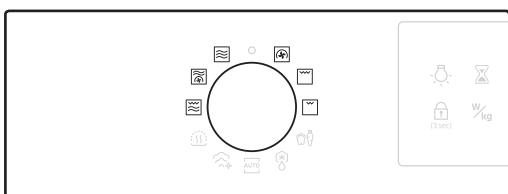
Funkcja		Zakres temperatur	Domyślna temperatura	
Tryb ręczny		Termoobieg	40-230 °C	180 °C
			Elementy grzejne wytwarzają ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz piekarnika przez wentylator termoobiegu. Ten tryb jest przydatny przy przygotowywaniu mrożonego jedzenia i podczas pieczenia.	
		Duży grill	150-230 °C	220 °C
			Służy do grillowania np. mięsa.	
		Mały grill	150-200 °C	180 °C
			Grill o małej powierzchni emituje ciepło. Ten tryb służy do przygotowywania dań, które wymagają mniejszej ilości ciepła, np. ryb i bagietek z nadzieniem.	
		Mikrofale	100-800 W	800 W
			Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.	
	Tryb łączony z termoobiegami	40-200 °C 100-600 W	180 °C 300 W	
		Elementy grzejne generują ciepło, wentylator termoobiegu rozprowadza je wewnątrz piekarnika, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.		
	Tryb łączony z grillem	40-200 °C 100-600 W	200 °C 300 W	
		Elementy grzejne generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa.		

Obsługa

Funkcja		Zakres temperatur	Domyślna temperatura	
Tryb automatyczny		Warzywa	Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych.	
		Automatyczny	Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych.	
		Rozmrażanie	Piekarnik oferuje 5 programów rozmrażania.	
Funkcje specjalne		Utrzymywanie temperatury	60-100 °C	70 °C
		Czyszczenie parą	–	–
			Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.	
			Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.	

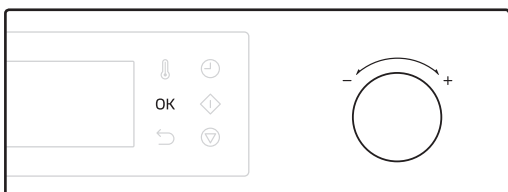
Tryb ręczny

Krok 1. Wybierz tryb



Obróć pokrętko wyboru trybów, aby wybrać tryb ręczny, na przykład **Termoobieg**. Domyślna temperatura (lub poziom mocy) miga.

Krok 2. Ustaw temperaturę lub poziom mocy.

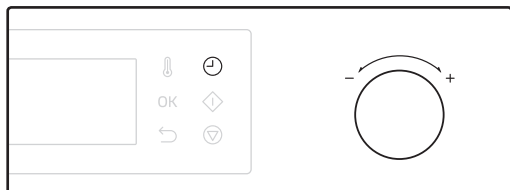


Użyj pokrętki wartości, aby ustawić domyślną temperaturę (lub poziom mocy). Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**, aby przejść dalej.

UWAGA

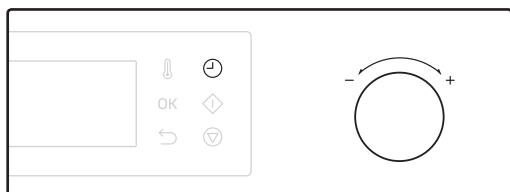
Jeśli poziom mocy lub temperatura nie zostanie określona w ciągu 5 sekund, piekarnik przechodzi do następnego kroku (czas gotowania lub tryb gotowości).

Krok 3. Ustaw czas gotowania




Naciśnij przycisk **Czas gotowania**, aby przejść do ustawienia czasu (tylko Termoobieg i Grill).

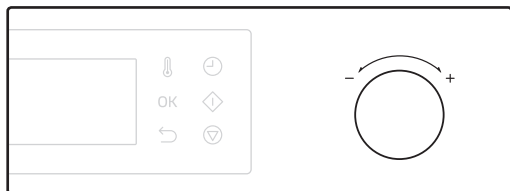
Użyj pokrętła wartości, aby ustawić czas gotowania.



Możesz także opóźnić czas zakończenia pieczenia do dowolnego momentu.

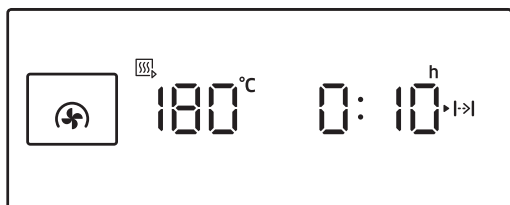
Ustaw czas gotowania i naciśnij przycisk .

Następnie użyj pokrętła wartości, aby ustawić czas zakończenia. Więcej informacji dostępnych jest w części **Opóźnione zakończenie na stronie 34**.




Po zakończeniu naciśnij przycisk .

Krok 4. Podgrzewanie (tylko Termoobieg i Grill)



Piekarnik rozgrzewa się do czasu, aż osiągnie wartość ustawionej temperatury.

Następnie piekarnik emituje sygnał dźwiękowy, a wskaźnik  znika.

UWAGA

Aby zmienić temperaturę lub czas podczas gotowania, naciśnij przycisk temperatury lub przycisk czasu gotowania, a następnie przekręć pokrętło wartości, aby dostosować wartość.

Obsługa

Opóźnione zakończenie

Funkcja opóźnionego zakończenia została opracowana, by uczynić gotowanie wygodniejszym. Przykład z życia: Załóżmy, że wybierasz jednogodzinny przepis o godzinie 14:00 i chcesz, aby piekarnik zakończył pieczenie o 17:00. Aby ustawić czas zakończenia, zmień czas opóźnionego zakończenia na 17:00. Piekarnik rozpocznie pieczenie o 16:00 i skończy o 17:00, zgodnie z wprowadzonym ustawieniem.

Przypadek 1

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.



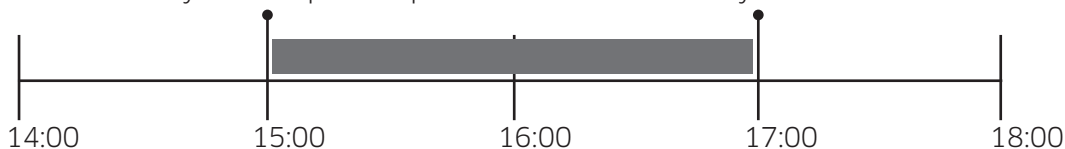
Przypadek 2

Aktualna godzina: 14:00

Ustawiony czas pieczenia:
2 godziny

Ustawiona godzina
zakończenia: 17:00

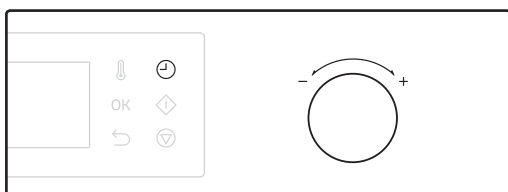
Piekarnik automatycznie rozpocznie pieczenie o 15:00 i skończy o 17:00.




PRZESTROGA

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

Aby zmienić czas gotowania podczas pracy urządzenia



1. Naciśnij przycisk . Wskaźnik czasu miga.
2. Użyj pokrętki wartości, aby dostosować czas gotowania.

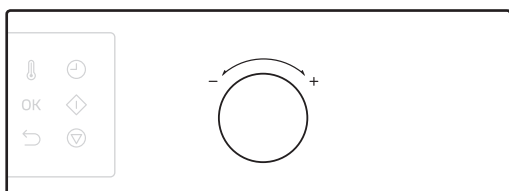


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić zmiany.

Aby zmienić temperaturę lub poziom mocy podczas gotowania



1. Naciśnij przycisk (lub $\frac{W}{kg}$). Wskaźnik temperatury (lub poziomu mocy) miga.



2. Użyj pokrętła wartości, aby ustawić temperaturę (lub poziom mocy).

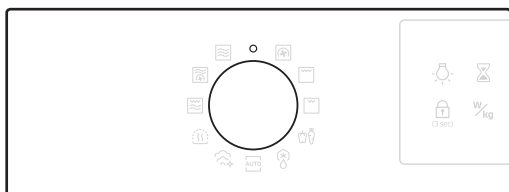


3. Naciśnij przycisk **OK**, aby potwierdzić zmiany.

Aby zatrzymać pracę



Naciśnij raz przycisk , aby zatrzymać gotowanie, dwa razy, aby anulować bieżący tryb.



Możesz też obrócić pokrętło wyboru trybu do pozycji „”.

Obsługa

Termoobieg

Elementy grzejne wytwarzają ciepło, które jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz piekarnika przez wentylator termoobiegu. Ten tryb służy do pieczenia biszkoptów, ciastek, bułek i ciast z owocami, ciast ptysiowych i sufletów.



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-4 podane w części **Tryb ręczny na stronie 32**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Tryb łączony z termoobiegami

Ten tryb łączony wykorzystuje jednocześnie energię mikrofal i gorące powietrze, co skraca czas pieczenia, a danie uzyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Jest odpowiedni do każdego rodzaju mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, ciast z kruszonką, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa.



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na podstawie i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-4 podane w części **Tryb ręczny na stronie 32**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

PRZESTROGA

Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Mikrofałe

Mikrofałe to fałe elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości. Energia mikrofalowa umożliwia pieczenie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

- Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1
Mikrofałe

>

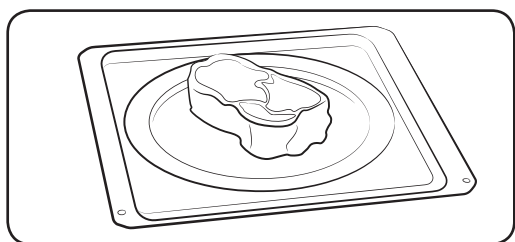
Krok 2
Poziomy mocy

>

Krok 3
Czas pieczenia


>

Krok 4
–



- Włóż potrawę do pojemnika, którego można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej, następnie na zalecane akcesorium i zamknij drzwiczki.
- Wykonaj kroki 1–3 z części **Tryb ręczny na stronie 32**.
- Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Łatwy początek

Aby szybko podgrzać potrawę przy maksymalnej mocy (800 W), wybierz tryb **Mikrofałe** i naciśnij przycisk .

Poziomy mocy

Poziom	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Opis
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	700	Do podgrzewania i gotowania.
PODWYŻSZONY	67	600	
ŚREDNI	50	450	Do pieczenia mięsa i podgrzewania warzyw.
OBNIŻONY	33	300	
ROZMRAŻANIE	20	180	Do rozmrażania przed gotowaniem.
NISKI	11	100	Do rozmrażania warzyw.

Obsługa

Duży grill

Grzałki grilla wytwarzają ciepło. Sprawdź, czy znajdują się w pozycji poziomej.

Krok 1
Grill

>

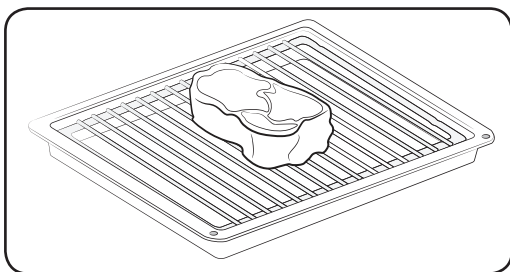
Krok 2
Temperatura

>

Krok 3
Czas pieczenia

>

Krok 4
Podgrzewanie



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-4 opisane w części **Tryb ręczny na stronie 32**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Mały grill

Grzałki grilla wytwarzają ciepło. Sprawdź, czy znajdują się w pozycji poziomej.

Krok 1
Grill

>

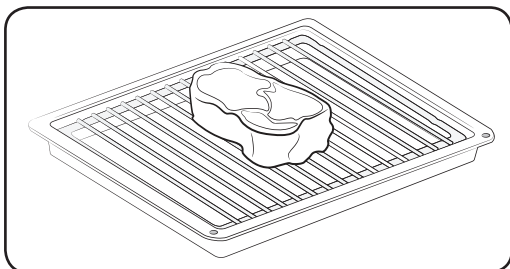
Krok 2
Temperatura

>

Krok 3
Czas pieczenia

>

Krok 4
Podgrzewanie

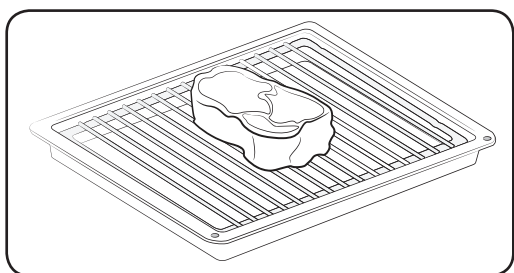


1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-4 opisane w części **Tryb ręczny na stronie 32**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Tryb łączony z grillem

Grzałki grilla generują ciepło, a efekt wzmacnia energia mikrofalowa. Należy używać wyłącznie przyborów kuchennych, np. szklanych lub ceramicznych, które mogą być bezpiecznie stosowane w kuchenkach mikrofalowych.

Krok 1 > Krok 2 > Krok 3 > Krok 4
Tryb łączony z grillem > Poziomy mocy > Czas pieczenia > Podgrzewanie



1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-4 z części **Tryb ręczny na stronie 32**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Obsługa

Tryb automatyczny

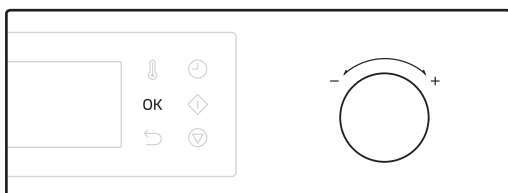
Piekarnik oferuje 3 różne tryby automatyczne: **Warzywa**, **Automatyczne gotowanie** i **Rozmrażanie**. Wybierz ten, który najbardziej pasuje do Twoich potrzeb.

Krok 1. Wybierz tryb



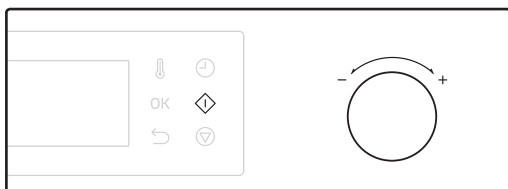
Obróć pokrętkę wyboru trybu, aby wybrać tryb automatyczny (**Warzywa**, **Automatyczne gotowanie** i **Rozmrażanie**). Numer domyślnego programu miga.

Krok 2. Wybierz program



Użyj pokrętki wartości, aby wybrać preferowany program, a następnie naciśnij **OK**. Domyślna waga dla programu miga.

Krok 3. Ustaw wagę



Użyj pokrętki wartości, aby ustawić wagę. Po zakończeniu naciśnij przycisk **OK**.

PRZESTROGA

Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.

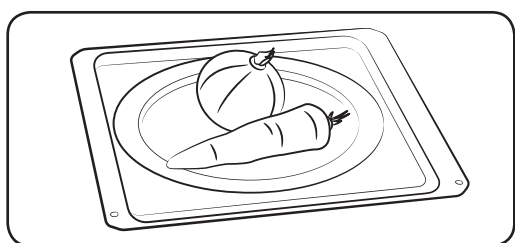
UWAGA

Czas gotowania jest zaprogramowany zgodnie z trybem automatycznym, którego nie można zmienić.

Warzywa

Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych. Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g jedzenia, chyba że zalecana jest inna ilość wody. Gotuj pod przykryciem przez minimalny czas. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Przykryj i odstaw na 3 minuty.

Krok 1
Warzywa



Krok 2
Od 1 do 10

1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb automatyczny na stronie 40**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

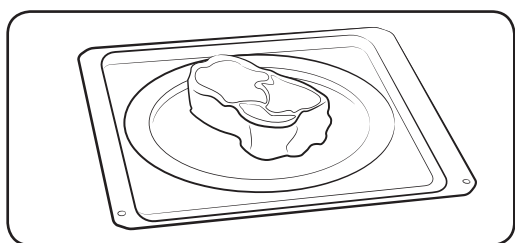
UWAGA

Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

Automatyczne gotowanie

Niedoświadczeni kucharze mogą skorzystać z 10 przepisów programów automatycznych. To rozwiązanie pozwala zaoszczędzić czas i przyspieszyć naukę. Czas i temperatura pieczenia będą regulowane zgodnie z wybranym przepisem.

Krok 1
Automatyczny



Krok 2
Od 1 do 10

1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb automatyczny na stronie 40**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Krok 3
Waga

Obsługa

Rozmrażanie

Piekarnik oferuje 5 programów rozmrażania. Czas i poziom mocy są ustawiane automatycznie zgodnie z wybranym programem.

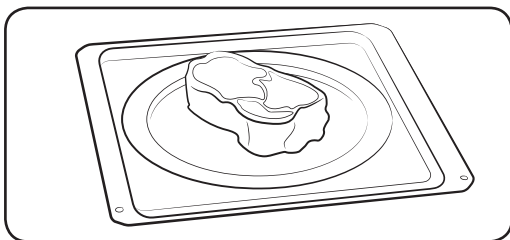
Krok 1
Rozmrażanie

>

Krok 2
Od 1 do 5

>

Krok 3
Waga



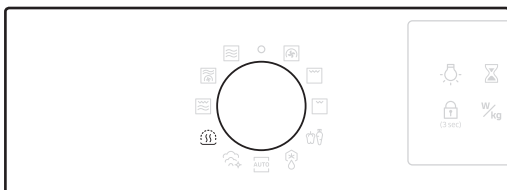
1. Umieść jedzenie w odpowiednim naczyniu, następnie na zalecanym akcesorium i zamknij drzwiczki.
2. Wykonaj kroki 1-3 z części **Tryb automatyczny na stronie 40**.
3. Po zakończeniu pieczenia miga zegar „0:00”. Do wyjęcia potrawy użyj rękawic kuchennych.

Funkcje specjalne

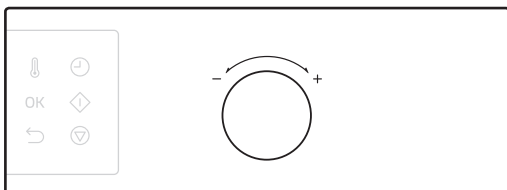
Utrzymywanie temperatury

W tej funkcji działa tylko konwekcyjny element grzewczy, który włącza się i wyłącza tak, aby podtrzymać temperaturę potrawy.

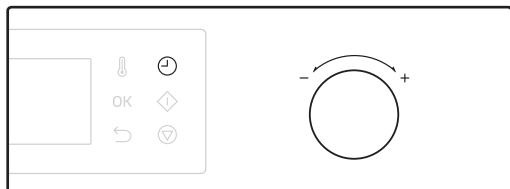
Po zakończeniu gotowania



1. Przekręć pokrętkę wyboru trybów, aby wybrać pozycję **Utrzymanie temperatury**.



2. Przekręć pokrętkę wartości, aby dopasować temperaturę.



3. Naciśnij przycisk ⊖, aby ustawić czas gotowania, a następnie użyj pokrętki wartości, aby ustawić czas, jeśli jest to konieczne.

4. Naciśnij przycisk ◊. Piekarnik zaczyna się rozgrzewać.

⚠ PRZESTROGA

- Do wyjmowania jedzenia zawsze używaj rękawic ochronnych.
- Nie używaj tej funkcji do podgrzewania zimnej potrawy. Ten tryb służy wyłącznie do utrzymywania temperatury potraw, które właśnie zostały upieczone.
- Nie używaj tej funkcji dłużej niż przez godzinę, gdyż może to wpłynąć na jakość pokarmu.
- Aby potrawa była chrupiąca, w trakcie działania trybu utrzymywania temperatury nie przykrywaj potrawy.

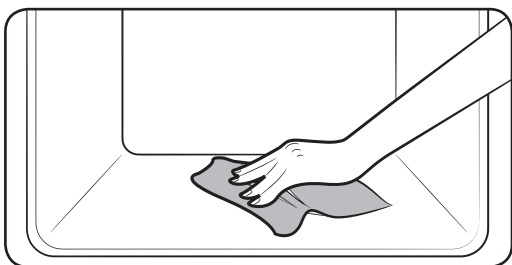
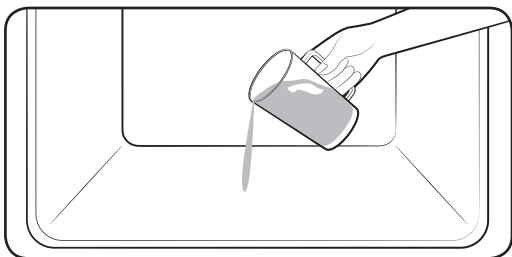
Zasady używania trybu utrzymywania temperatury

Potrawa	Temperatura (°C)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Dania	80	30	Do utrzymywania temperatury mięsa, kurczaka, zapiekanek, pizzy, ziemniaków i dań na talerzu.
Napoje	80	30	Do utrzymywania temperatury wody, mleka i kawy.
Chleb/ciasto francuskie	60	30	Do utrzymywania temperatury chleba, tostów, bułek, babeczek i ciast.
Naczynia/sztućce	70	30	Do podgrzewania naczyń i sztućców Ułóż naczynia na tacy obrotowej. Nie przeciążaj jej. Maksymalna waga naczyń: 7 kg.

Obsługa

Czyszczenie parą

Ta funkcja służy do czyszczenia lekkich zabrudzeń za pomocą pary.



1. Wlej około 100 ml wody na dno pustego piekarnika i zamknij drzwiczki.

2. Przekręć pokrętkę wyboru trybów, aby wybrać **Czyszczenie parą**.

3. Naciśnij przycisk . Piekarnik zacznie czyszczenie.

4. Użyj suchej ściereczki, aby wyczyścić wnętrze piekarnika.

OSTRZEŻENIE

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

UWAGA

- Tej funkcji należy używać dopiero po całkowitym schłodzeniu piekarnika do temperatury pokojowej.
- NIE WOLNO używać wody destylowanej.

- NIE WOLNO stosować do czyszczenia piekarnika myjek wysokociśnieniowych lub urządzeń do czyszczenia ze strumieniem pary.
- Jeśli wewnątrz piekarnika jest gorąco, funkcja automatycznego czyszczenia nie zostanie uruchomiona. Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie spróbuj ponownie.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika gwałtownie. Należy to zrobić delikatnie. W przeciwnym razie woda wyleje się do przodu.

Inteligentne pieczenie

Automatyczne gotowanie

Zasady przygotowywania potraw warzywnych

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Aksesoria	Poziom
U1	Różyczki brokułów	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój różyczki brokułów na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U2	Różyczki kalafiora	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść świeży kalafior i przygotuj różyczki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,3-0,4 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U3	Plastry marchwi	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 45-60 ml (3-4 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,4-0,5 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U4	Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuwaj skórkę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3-5 minut.		
U5	Obrane ziemniaki	0,4-0,5 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i obierz ziemniaki, pokrój je na połówki i włóż je do szklanej misy z pokrywką, która może być używana w kuchence. Dodaj 15-30 ml (1-2 łyżki stołowe) wody. Po ugotowaniu zamieszaj. Jeśli gotowana jest większa ilość warzyw, zamieszaj je raz podczas gotowania. Odstaw na 3-5 minut.		

Inteligentne pieczenie

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
U6	Cukinie	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Gotuj do pierwszej miękkości.		
U7	Plastry bakłażana	0,1-0,2 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój bakłażany na małe plasterki i polej je 15 ml (1 łyżką stołową) soku z cytryny. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U8	Plastry cebuli	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U9	Mieszanka warzyw	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Opłucz i oczyść świeże warzywa. Rozłóż je równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody w przypadku porcji 0,2-0,3 kg lub 30 ml (2 łyżki stołowe) w przypadku porcji 0,4-0,5 kg. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U10	Ryż biały	0,2-0,3	Płyta ceramiczna	1
		Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania pomieszaj go i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.		

Zasady używania trybu automatycznego gotowania

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
A1	Danie na talerzu	0,3-0,35 0,4-0,45	Płyta ceramiczna	1
		Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i ziemniaki, ryż lub makaron). Po upieczeniu odstaw na 3 minuty.		
A2	Mrożona pizza	0,3-0,35 0,4-0,45	Ruszt + płyta ceramiczna	2
		Umieść mrożoną pizzę w piekarniku.		
A3	Mrożona lasagna	0,4-0,45 0,6-0,65	Ruszt + płyta ceramiczna	2
		Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2-3 minuty.		
A4	Cały kurczak	1,1-1,15 1,2-1,25	Ruszt + płyta ceramiczna	2
		Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Włóż go piersią do dołu na środek rusztu z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk Start, aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.		
A5	Kawałki kurczaka	0,6-0,7 0,9-1,0	Ruszt + płyta ceramiczna	4
		Posmaruj zimne kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż na ruszcie z płytą ceramiczną skórą do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.		
A6	Pieczona jagnięcina	0,8-0,9 1,1-1,2	Ruszt + płyta ceramiczna	3
		Umieść marynowaną pieczeń jagnięcą na ruszcie z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie.		

Inteligentne pieczenie

	Potrawa	Wielkość porcji (kg)	Akcesoria	Poziom
A7	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,4 0,45-0,5	Blacha do pieczenia	3
		Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.		
A8	Pieczone połówki ziemniaków	0,4-0,5 0,6-0,7	Wkładka grilla + płyta ceramiczna	4
		Przetnij ziemniaki na połówki Ułóż je w okrąg na blasze, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.		
A9	Szarlotka	1,2-1,4	Blacha do pieczenia	2
		Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Połóż na blasze do pieczenia. Zakres wagi zależą od ilości jabłek itd.		
A10	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Blacha do pieczenia	3
		Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Ułóż potrawę bokiem do drzwiczek na blasze do pieczenia.		

Zasady używania trybu rozmrażania

	Potrawa	Wielkość porcji (g)	Akcesoria	Poziom
d1	Mięso	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Ostoń brzegi folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć mięso na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.		
d2	Drób	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Ostoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków, a także kawałków kurczaka.		
d3	Ryby	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
		Ostoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.		
d4	Chleb/ciasto	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i - jeśli to możliwe - po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. (Piekarnik działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek). Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, kruchych ciastek i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z czekoladową dekoracją.		
d5	Owoce	0,1-0,6	Płyta ceramiczna	1
		Rozłóż zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców, jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.		

Inteligentne pieczenie

Ustawienia ręczne

Przewodnik po gotowaniu w kuchence mikrofalowej

- W trybie kuchenki mikrofalowej nie można używać metalowych pojemników. Zawsze należy umieszczać pojemniki z żywnością na tacy obrotowej.
- W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się przykrycie jedzenia.
- Po zakończeniu pieczenia zaczekaj, aż pożywienie ostygnie we własnej parze.

Mrożone warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Szpinak	150	600	5-6	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Brokuły	300	600	8-9	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Groszek	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Zielona fasolka	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (marchew/groszek/kukurydza)	300	600	7-8	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			
Mieszanka warzyw (dania chińskie)	300	600	7½-8½	2-3
	Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.			

Świeże warzywa

- Użyj pojemnika żaroodpornego z pokrywką.
- Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g.
- Zamieszaj raz podczas gotowania i po jego zakończeniu.
- Po przygotowaniu dodaj przyprawy.
- W celu przyspieszenia przygotowania zaleca się krojenie na mniejsze, równe kawałki.
- Wszystkie świeże warzywa należy gotować przy użyciu maksymalnej mocy kuchenki mikrofalowej (800 W).

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250	4-5	3
	500	5-6	
Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łączykami do środka.			
Brukselki	250	5-6	3
	500	7-8	
Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody.			
Marchew	250	5-6	3
	Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.		
Kalafior	250	5-6	3
	500	7-8	
Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łączykami do środka.			
Cukinie	250	3-4	3
	Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.		
Bakłażany	250	3-4	3
	Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Por	250	3-4	3
	Pokrój pory na grube plastry.		
Pieczarki	125	1-2	3
	250	2-3	
Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			

Inteligentne pieczenie

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Cebula	250	4-5	3
	Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.		
Papryka	250	4-5	3
	Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250	4-5	3
	500	7-8	
Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.			
Rzepa	250	5-6	3
	Pokrój rzepę w małą kostkę.		

Ryż i makaron

Mieszaj od czasu do czasu w trakcie i po zakończeniu gotowania.

Gotuj bez przykrycia i zamknij pokrywkę podczas stygnięcia. Następnie dokładnie odcedź.

- **Ryż:** Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego z pokrywką – ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania.
- **Makaron:** Użyj dużego pojemnika ze szkła żaroodpornego.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Ryż biały (parboiled)	250	800	17-18	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		18-20		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż brązowy (parboiled)	250	800	20-22	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
	375		22-24		Dodaj 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż + dziki ryż)	250	800	17-19	5	Dodaj 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż + zboża)	250	800	18-20	5	Dodaj 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	800	10-11	5	Dodaj 1000 ml gorącej wody.

Podgrzewanie

- Nie podgrzewaj dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać.
- Bezpieczniej jest podgrzewać jedzenie przy niższych poziomach mocy.
- Podczas i po zakończeniu podgrzewania należy dokładnie mieszać lub obracać jedzenie.
- W przypadku płynów lub odżywek dla dzieci należy zachować ostrożność. Dokładnie mieszać plastikową łyżeczką lub szklaną pałeczką przed rozpoczęciem, podczas i po zakończeniu gotowania, aby uniknąć gwałtownego wrzenia i poparzenia. Pozostawić wewnątrz piekarnika na czas oczekiwania. Zastosuj dłuższy czas podgrzewania niż dla innych rodzajów żywności.
- Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to 2-4 minuty. Więcej informacji znajduje się w tabeli poniżej.

Płyny i jedzenie

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (min)	Czas oczekiwania (min)
Napój	250 ml (1 kubek)	800 W	1½-2	1-2
	500 ml (2 kubki)		2-3	
Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upłygnięciu czasu oczekiwania.				
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Makaron z sosem (schłodzony)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			
Danie na talerzu (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	3
	450 g		6-7	
Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.				

Inteligentne pieczenie

Odżywki dla dzieci i mleko

Potrawa	Wielkość porcji	Moc (W)	Czas gotowania (sek.)	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30-40	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce)	190 g	600 W	20-30	2-3
	Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			
Mleko dla dzieci	100 ml	300 W	30-40	2-3
	200 ml		50-60	
Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Podgrzewaj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.				

Rozmrażanie

Umieść zamrożone jedzenie w pojemniku do kuchenek mikrofalowych bez pokrywki. Obrócić na drugą stronę podczas rozmrażania, aby odlać płyn i usunąć podroby po rozmrożeniu. Aby szybciej rozmrozić, pokrój jedzenie na małe kawałki i owiń je folią aluminiową przed rozmrożeniem. Gdy zewnętrzna powierzchnia zamrożonego jedzenia zacznie się topić, zatrzymaj rozmrażanie i odstaw zgodnie z instrukcją w poniższej tabeli. Nie zmieniaj domyślnego poziomu mocy (180 W) do rozmrażania.

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Czas rozmrażania (min)	Czas oczekiwania (min)
Mięso	Mięso mielone	250	6-7
	500	8-12	15-30
	Steki wieprzowe	250	7-8
Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Ostoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Drób	Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14
	Cały kurczak	1200	28-32
Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Ostoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Ryby	Filety rybne	200	6-7
	Całe ryby	400	11-13
Umieść mrożone ryby na środku talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Nałóż folię aluminiową na węższe końce filetów. Owiń folią ogon całej ryby. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			
Owoce	Jagody	300	6-7
	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).		
Pieczywo	2 szt.	2 szt.	1-1½
	(każda ok. 50 g)	4 szt.	2½-3
	Tosty/kanapki	250	4-4½
	500	7-9	5-20
Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!			

Inteligentne pieczenie

Zasady przygotowywania potraw z grilla

Elementy grzejne grilla znajdują się pod górną ścianką piekarnika. Działają tylko wtedy, gdy drzwiczki piekarnika są zamknięte, a taca się obraca.

Podczas grillowania umieść potrawę na wysokim ruszcie, chyba że instrukcja wskazuje inaczej.

Rozgrzewaj grill przez 2-3 minuty w trybie grilla i opiekaj potrawę na wysokim ruszcie, chyba że instrukcje poniżej wskazują inaczej. Po zakończeniu grillowania użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć potrawę.

Przybory kuchenne

Grill: Należy używać pojemników z niepalnego materiału (mogą zawierać części metalowe). Nie należy używać plastikowych naczyń.

Mikrofale + Grill: Nie należy używać naczyń, które są wykonane z plastiku lub metalu.

Typ jedzenia

Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

Grillowanie

Potrawa	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (1. strona) (min)	Czas pieczenia (2. strona) (min)
Skrawki kebaba	Ruszt + płyta ceramiczna	5	8-10	6-8
Steki wieprzowe	Ruszt + płyta ceramiczna	5	7-9	5-7
Kiełbaski	Ruszt + płyta ceramiczna	5	6-8	6-8
Kawałki kurczaka	Ruszt + płyta ceramiczna	5	20-25	15-20
Steki z łososia	Ruszt + płyta ceramiczna	5	8-12	6-10
Krojone warzywa	Ruszt + płyta ceramiczna	5	15-20	–
Tosty	Ruszt + płyta ceramiczna	5	2-3	1-2
Tosty z serem	Ruszt + płyta ceramiczna	5	3-5	–

mikrofale + grill

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas pieczenia (1. strona) (min)	Czas pieczenia (2. strona) (min)
Pieczone ziemniaki	600	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	4	10-15	–
Pomidory z grilla	300	160-180	Ruszt + płyta ceramiczna	4	05-10	–
Zapiekanka warzywna	450	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	4	10-20	–
Pieczona ryba	300	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	4	04-08	04-06
Kawałki kurczaka	300	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	4	10-15	10-15

Inteligentne pieczenie

Przewodnik po trybie termoobiegu

Termoobieg

W trybie termoobiegu włączony jest zarówno element grzejny, jak i wentylator na bocznej lub tylnej ścianie, co zapewnia obieg gorącego powietrza w komorze gotowania. Ten tryb służy do pieczenia biszkoptów, ciastek, bułek i ciast z owocami, ciast ptysiowych i sufletów. Można używać wszystkich przyborów używanych do pieczenia w piekarnikach, także blach i form do pieczenia.

Mikrofale + Termoobieg

Ten tryb łączony wykorzystuje jednocześnie energię mikrofal i gorące powietrze, co skraca czas pieczenia, a danie uzyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Piekarnik oferuje 5 różnych trybów łączonych. Jest odpowiedni do każdego rodzaju mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, ciast z kruszonką, pieczonych warzyw, babeczek i pieczywa. Korzystaj wyłącznie z naczyń żaroodpornych, takich jak szkło, ceramika lub porcelana kostna bez metalowych elementów ozdobnych.

Termoobieg

Potrawa	Temperatura (°C)	Aksesoria	Poziom	Czas pieczenia (min)
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	160-170	Ruszt + płyta ceramiczna	2	60-70
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	150-160	Ruszt + płyta ceramiczna	2	50-60
Biszkopt	150-160	Ruszt + płyta ceramiczna	2	25-35
Podstawa do ciasta owocowego	150-170	Ruszt + płyta ceramiczna	2	25-35
Płaska strucla owocowa (ciasto drożdżowe)	150-170	Blacha do pieczenia	3	30-40
Rogaliki	170-180	Blacha do pieczenia	2	10-15
Bułki	180-190	Blacha do pieczenia	2	10-15
Ciastka	160-180	Blacha do pieczenia	3	10-20
Frytki z piekarnika	200-220	Blacha do pieczenia	3	15-20

Mikrofale + Termoobieg

Potrawa	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	Akcesoria	Poziom	Czas pieczenia (1. strona) (min)	Czas pieczenia (2. strona) (min)
Cały kurczak 1,2 kg	450	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	3	25-30	15-25
Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina (średnia)	300	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	3	15-20	15-20
Mrożona lasagne/ danie z makaronu	450	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	3	20-25	–
zapiékanka ziemniaczana	450	180-200	Ruszt + płyta ceramiczna	3	10-15	–
Świeże ciasto owocowe	100	160-180	Płyta ceramiczna	3	40-50	–

Inteligentne pieczenie

Zasady używania trybu gotowania na parze

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesoria
Karczochy	300 (1-2 szt.)	800	5-6	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Karczochy opłukać i oczyścić. Włożyć tacę do naczynia. Położyć karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut.			
Świeże warzywa	300	800	4-5	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minut.			
Mrożone warzywa	300	600	8-9	Misa + wewnętrzna taca + przykrywka
	Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia. Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty.			
Ryż	250	800	15-18	Misa z pokrywką
	Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody. Przykryć naczynie pokrywką. Po ugotowaniu ryżu odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). Odstaw na 5-10 minut.			
Ziemniaki w mundurkach	500	800	7-8	Misa z pokrywką
	Zważyć i opłukać ziemniaki, a następnie umieścić je w naczyniu. Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			
Potrawy duszone (schłodzone)	400	600	5½-6½	Misa z pokrywką
	Włożyć potrawę do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut.			
Zupa (schłodzona)	400	800	3-4	Misa z pokrywką
	Zupę przelać do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minut.			

Potrawa	Wielkość porcji (g)	Poziom mocy (W)	Czas gotowania (min)	Akcesoria
Zupa mrożona	400	800	8-10	Misa z pokrywką
	Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryć naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty.			
Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym	150	600	1,5-2,5	Misa z pokrywką
	Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			
Kompot owocowy	250	800	3-4	Misa z pokrywką
	Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele, mango lub ananasy) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Przełożyć do naczynia. Dodaj 1-2 łyżki stołowe wody oraz 1-2 łyżki stołowe cukru. Przykryć naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty.			

Inteligentne pieczenie

Szybkie i łatwe

Topienie masła

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

Roztapianie czekolady

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia. Podczas roztopiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Roztapianie zestalonego miodu

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia.

Roztapianie żelatyny

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody. Nasiąkniętą żelatynę przetóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej. Podgrzewaj 1 minutę przy użyciu mocy 300 W. Zamieszaj po roztopieniu.

Przygotowywanie polewy i lukru na ciasta

Wymieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody. Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3,5 do 4,5 min przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

Gotowanie dżemu

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj. Gotuj pod przykryciem przez 10–12 min przy użyciu mocy 800 W. Zamieszaj kilkakrotnie podczas gotowania. Przetóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

Gotowanie budyniu

Połącz proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej miski żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6,5–7,5 min przy użyciu mocy 800 W. Wielokrotnie mieszaj podczas gotowania.

Przypiekanie plasterków migdałów

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu. Kilkakrotnie wymieszaj podczas przypiekania przez 3,5–4,5 min przy użyciu mocy 600 W. Odstaw na 2–3 minuty w piekarniku. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

Rozwiązywanie problemów

Podczas korzystania z piekarnika może wystąpić problem. W takim przypadku należy najpierw zapoznać się z poniższą tabelą i sprawdzić proponowane rozwiązania. Jeśli problem nie ustąpi lub kod informacyjny ciągle pojawia się na wyświetlaczu, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.

Punkty kontrolne

W razie napotkania problemu z piekarnikiem najpierw przejrzyj poniższą tabelę i wypróbuj propozycje rozwiązań.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Przycisków nie można prawidłowo nacisnąć.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
	W modelach dotykowych: Obudowa zewnętrzna jest wilgotna.	Wytrzyj obudowę zewnętrzną do sucha.
	Blokada rodzicielska jest włączona.	Wyłącz blokadę rodzicielską.
Czas nie jest wyświetlany.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do gniazda zasilania.
	Funkcja Eco (oszczędzania energii) jest włączona.	Wyłącz funkcję oszczędzania energii.
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do gniazda zasilania.
	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
	Na mechanizmie blokowania drzwiczek znajdują się obce substancje.	Usuń obcy przedmiot i spróbuj ponownie.
Piekarnik przestał działać w czasie używania.	Piekarnik został otwarty w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu jedzenia, naciśnij ponownie przycisk Start, aby uruchomić piekarnik.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Brak zasilania podczas pracy piekarnika.	Piekarnik pracował przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Posłuchaj, czy wentylator chłodzący pracuje.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włożyć żywność do piekarnika.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dysze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla piekarnika.
Kuchenka nie ma zasilania.	Brak zasilania.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony do gniazda zasilania.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie należy używać zamkniętych pojemników, ponieważ mogą wybuchnąć pod ciśnieniem ich zawartości.
Obudowa zewnętrzna kuchenki zbyt się nagrzewa.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dysze wentylacyjne. Pozostaw wolne przestrzenie zgodnie z zaleceniami podanymi w instrukcji obsługi.
	Na piekarniku znajdują się jakieś przedmioty.	Usuń przedmioty znajdujące się na piekarniku.
Nie można prawidłowo otworzyć drzwiczek.	Resztki jedzenia znajdują się między drzwiczkami a obudową piekarnika.	Wyczyść piekarnik i spróbuj ponownie otworzyć drzwiczki.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie grzeje.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Piekarnik słabo podgrzewa i trwa to zbyt długo.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja podgrzewania nie działa.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Wlej szklankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w kuchenke mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda się zagrzeje. Zmniejszyć ilość jedzenie i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Światło wewnętrznej lampy jest przyćmiewione lub nie działa.	Drzwiczki były otwarte przez zbyt długi czas.	Jeśli włączona jest funkcja oszczędzania energii, światło może się wyłączyć automatycznie. Zamknij drzwiczki i ponownie je otwórz, a następnie naciśnij przycisk „Anuluj”.
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze kuchenki i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Jeśli funkcja automatycznego gotowania jest włączona, sygnał dźwiękowy może oznaczać, że należy obrócić jedzenie podczas rozmrażania.	Po obróceniu jedzenia naciśnij ponownie przycisk Start, aby ponownie uruchomić piekarnik.
Piekarnik nie jest wypoziomowany.	Piekarnik jest zamontowany na nierównej powierzchni.	Upewnij się, że Piekarnik jest umieszczony na równej i stabilnej powierzchni.
Urządzenie iskrzy.	Użyto metalowych pojemników do podgrzewania/rozmrażania jedzenia.	Nie wolno używać metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania piekarnik natychmiast rozpocznie pracę.	Piekarnik nie jest prawidłowo zamknięty.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na piekarniku można wyczuć przebicie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
Z urządzenia kapie woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu piekarnika wytrzyj go suchą szmatką.

Problem	Przyczyna	Działanie
Para przecieka przez drzwiczki.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu piekarnika wytrzyj go suchą szmatką.
W piekarniku pozostała woda.	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.	Po ostygnięciu piekarnika wytrzyj go suchą szmatką.
Światło wewnątrz piekarnika zmienia natężenie.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej piekarnika. Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Gotowanie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący wciąż działa.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 5 minut po zakończeniu gotowania.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia.
Naciśnięcie przycisku +30sec powoduje włączenie piekarnika.	Dzieje się tak, gdy urządzenie nie pracuje.	Przycisk +30sec (+30 sek.) umożliwia uruchomienie urządzenia, jeśli nie zostało uruchomione.
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniła położenie.	W urządzeniu nie ma pierścienia obrotowego lub nie jest on właściwie zamocowany.	Zamocuj pierścień obrotowy i spróbuj ponownie.
Taca obrotowa nie obraca się prawidłowo.	Pierścień obrotowy nie jest prawidłowo zamocowany, jest zbyt dużo jedzenia lub pojemnik jest zbyt duży i dotyka wewnętrznych powierzchni piekarnika.	Zmniejsz ilość jedzenia i nie używaj zbyt dużych pojemników.
Taca obrotowa grzechocze podczas obracania i jest głośna.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie piekarnika.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni piekarnika.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Grill		
Podczas pracy piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu piekarnika usuń jedzenie z elementów grzejnych.
	Jedzenie jest zbyt blisko grilla.	Zachowaj właściwą odległość między grillem a jedzeniem podczas gotowania.
	Jedzenie jest niewłaściwie przygotowane lub umieszczone w urządzeniu.	Sprawdź, czy jedzenie jest prawidłowo przygotowane i umieszczone w urządzeniu.
Piekarnik		
Piekarnik nie grzeje.	Drzwiczki są otwarte.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Podczas nagrzewania piekarnika wydobywa się dym.	Podczas pierwszego użycia dym może wydobywać się z elementów grzejnych.	Nie jest to oznaką wadliwego działania urządzenia i pierwszych 2-3 użyciach powinno ustąpić.
	Do elementów grzejnych przyczepiło się jedzenie.	Po ostygnięciu piekarnika usuń jedzenie z elementów grzejnych.
Podczas używania piekarnika czuć zapach spalonego plastiku.	Do gotowania użyto plastikowych lub niewłaściwych naczyń.	Użyj szklanych naczyń odpowiednich do gotowania w wysokiej temperaturze.
Z wnętrza piekarnika wydobywa się nieprzyjemny zapach.	Resztki jedzenia lub plastiku stopiły się wewnątrz urządzenia.	Użyj funkcji gotowania na parze, a następnie wyczyść piekarnik suchą szmatką. Można umieścić plaster cytryny wewnątrz piekarnika i włączyć go, aby szybciej usunąć nieprzyjemny zapach.

Problem	Przyczyna	Działanie
Piekarnik nie gotuje prawidłowo.	Drzwiczki piekarnika są często otwierane podczas gotowania.	Nie należy często otwierać drzwiczek, chyba że gotowane są produkty wymagające przekręcania. Jeśli drzwiczki są często otwierane, temperatura wewnątrz zostaje obniżona i może to negatywnie wpłynąć na gotowanie.
	Kontrolki piekarnika nie są prawidłowo ustawione.	Wprowadź prawidłowe ustawienia kontrolki i spróbuj ponownie.
	Grill lub akcesoria nie są prawidłowo zainstalowane.	Zainstaluj akcesoria prawidłowo.
	Użyto niewłaściwego rodzaju lub rozmiaru naczyń.	Wyzeruj kontrolki urządzenia lub zastosuj właściwe naczynia z płaskim dnem.

Rozwiązywanie problemów

Kody informacyjne

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

Kod	Opis	Działanie
C-20	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiła przerwa.	Odłącz przewód zasilający piekarnika i skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung.
	W obwodzie czujnika temperatury nastąpiło zwarcie.	
C-F0	Jeśli nie ma komunikacji pomiędzy MICOM głównym a podrzędnym.	
C-F1	Występuje tylko podczas zapisu/odczytu EEPROM.	
C-21	Ten kod pojawia się, gdy temperatura piekarnika jest zbyt wysoka. W przypadku, gdy temperatura przekroczy limit temperatury podczas pracy danym trybie (wykrycie pożaru).	Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i uruchom ponownie piekarnik kompaktowy.
C-F2	Przycisk dotykowy nie działa prawidłowo.	Naciśnij przycisk Stop (⏏), aby spróbować ponownie.
C-d0		Odłącz przewód zasilający na czas studzenia i wyczyść przycisk (kurz, woda). Po wystąpieniu tego samego problemu skontaktuj się z centrum serwisowym firmy Samsung.

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.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalni NQ50K3530** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Zużycie energii	Moc maksymalna	3000 W
	Mikrofale	1650 W
	Grill	2500 W
	Termoobieg	2500 W
Moc wyjściowa		100 W / 800 W (IEC - 705)
Częstotliwość robocza		2450 MHz
Magnetron		OM75P (21)
Sposób chłodzenia		Wentylator elektryczny
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Jednostka główna	595 × 454,2 × 570 mm
	Do zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm
Objętość		50 litrów
Waga	Netto	38,4 kg
	W opakowaniu transportowym	45,6 kg
Poziom hałasu		44,0 dBA

Gwarancja oferowana przez firmę Samsung NIE obejmuje wezwań serwisowym dotyczących obsługi, instalacji, czyszczenia ani konserwacji urządzenia.

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата 0800 111 31, Безплатна телефонна линия	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* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	*8000 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT Atenție: Dacă efectuați apelul din rețeaua Digi (RCS/RDS), vă rugăm să ne contactați formând numărul Tilverde fără ultimele două cifre, astfel: 0800872678.	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



DE68-04355J-01