

Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalni

Instrukcja instalacji i obsługi

NQ50H5535KB



SAMSUNG

Spis treści

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Korzystanie z piekarnika	16
Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3	Jak działa tryb kuchenki mikrofalowej	16
Instalacja	10	Rodzaje podgrzewania	17
Instrukcje montażu	10	Używanie trybu mikrofal	18
Montaż w szafce	10	Korzystanie z trybu piekarnika	19
Konserwacja	13	Ustawianie czasu gotowania	21
Czyszczenie	13	Ustawianie czasu zakończenia	21
Wymiana (naprawa)	13	Ustawianie opóźnionego startu	22
Konserwacja w okresie długotrwałego nieużywania urządzenia	13	Tryb łączony	22
Funkcje piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofal	14	Korzystanie z trybu gotowania warzyw	25
Piekarnik	14	Używanie trybu menu automatycznego	27
Panel sterowania	14	Zabezpieczenie przed dziećmi	30
Akcesoria	15	Korzystanie z trybu czyszczenia parą	30
Przed rozpoczęciem	15	Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych	31
Ustawianie zegara	15	Zasady przygotowywania potraw	32
Ustawianie trybu oszczędzania energii	16	Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej	32
Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego	16	Rozwiązywanie problemów	38
		Rozwiązywanie problemów	38
		Kody informacyjne	40
		Parametry techniczne	41

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 funkcji kuchenki mikrofalowej 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.

Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w piekarnikach.

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

Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalali 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 mikrofalali 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w piekarnikach kompaktowych z funkcją mikrofal, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania.

Piekarnik należy regularnie czyścić i usuwać z niej 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 trybie kuchenki 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.

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 go włączyć 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 ani 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

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.

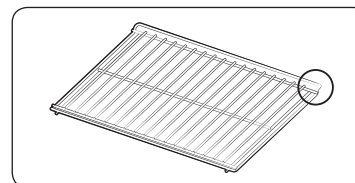
Powierzchnie piekarnika nagrzewają się podczas pracy urządzenia.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

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

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 zawieszать 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.

Tryb kuchenki mikrofalowej – ostrzeżenia

Podczas podgrzewania napojów w trybie kuchenki 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 piekarnika. 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.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Środki ostrożności dotyczące trybu kuchenki mikrofalowej

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

Należy usunąć druciane zamknięcia. Mogą wystąpić wyładowania elektryczne.

Nie należy używać piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalą 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 piekarnika i jego automatyczne wyłączenie. Piekarnik pozostanie wyłączony do czasu wystarczającego 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. Piekarnik zostanie automatycznie wyłączony 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 kompaktowego z funkcją mikrofalą.)

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

Środki ostrożności - działanie trybu kuchenki mikrofalowej

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

- Nie wolno korzystać z piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalą 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 piekarnika a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po każdym użyciu piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalą należy wytrzeć drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające najpierw wilgotną, a potem suchą miękką szmatką.
- Nie wolno włączać piekarnika, gdy jest ona uszkodzona. Należy korzystać z piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalą wyłącznie po naprawie przeprowadzonej przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.
Ważne: należy prawidłowo zamknąć drzwiczki piekarnika. 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.

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 druciana 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 z funkcją mikrofali 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 piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofali 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 piekarnika i niebezpiecznych sytuacji, piekarnik powinien być zawsze czysta i dobrze utrzymana.

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

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.

Utylizacja opakowania i zużytego 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.

Bezpieczeństwo

Urządzenie powinno zostać podłączone przez wykwalifikowanego technika. Ten piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalii NIE jest przeznaczony do zastosowań w gastronomii. Jest przeznaczona 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 sieci elektrycznej

Sieć elektryczna, do której podłączane jest urządzenie, powinna odpowiadać wszystkim przepisom. Urządzenie powinno umożliwiać odłączenie od zasilania po montażu. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

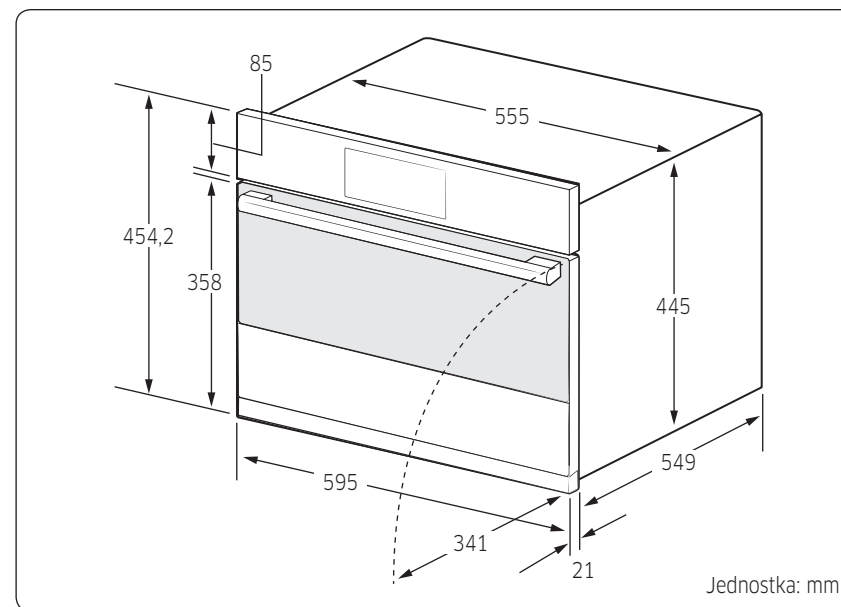
Montaż w szafce

Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi być odporna na wysokie temperatury (maks. 100 °C).

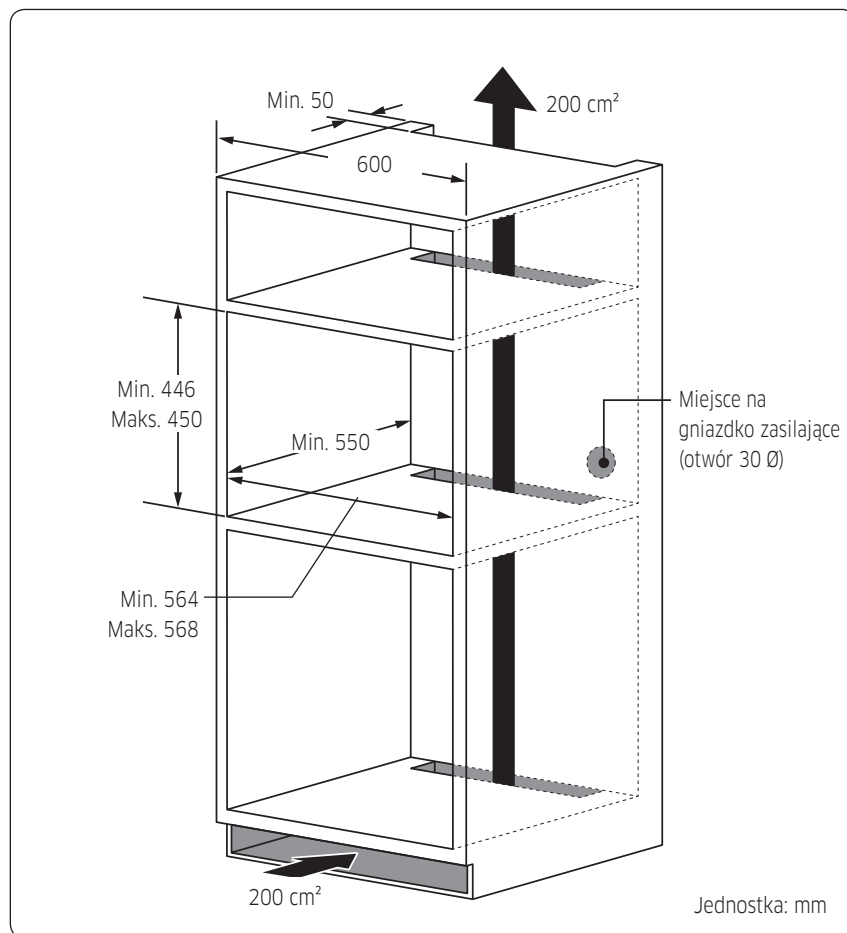
Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia szafek spowodowane wysoką temperaturą.

Wymiary wymagane do zamontowania

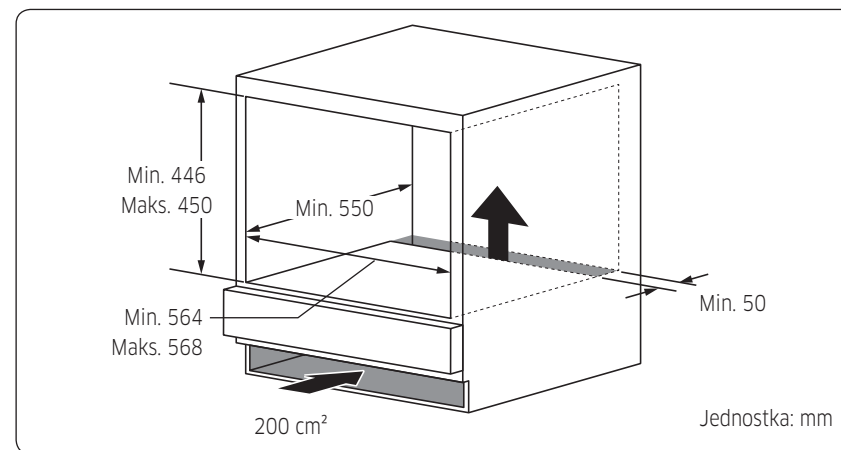
Piekarnik



Szafka do zabudowy



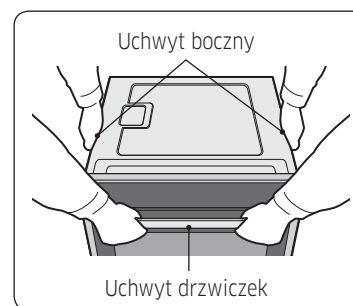
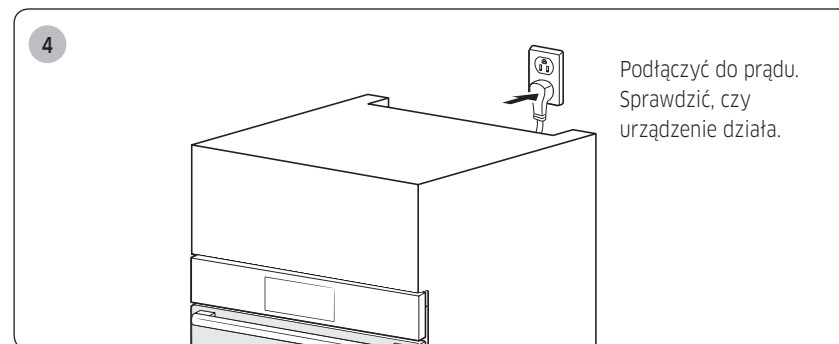
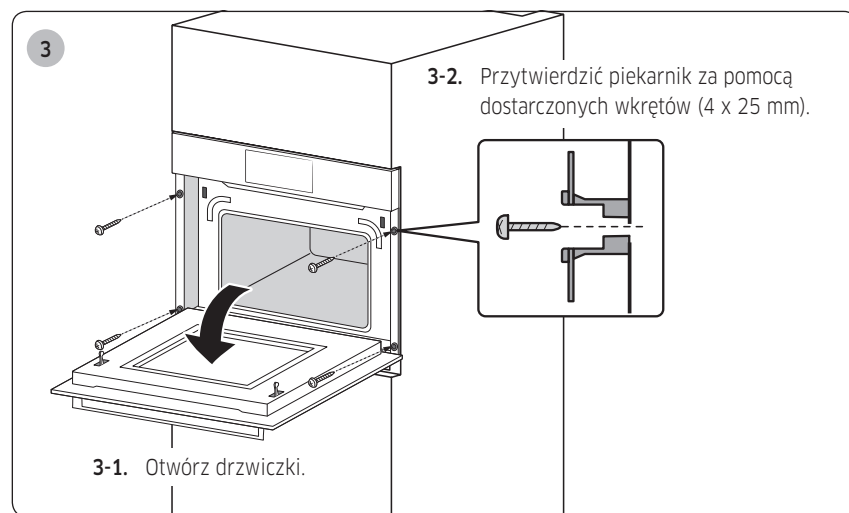
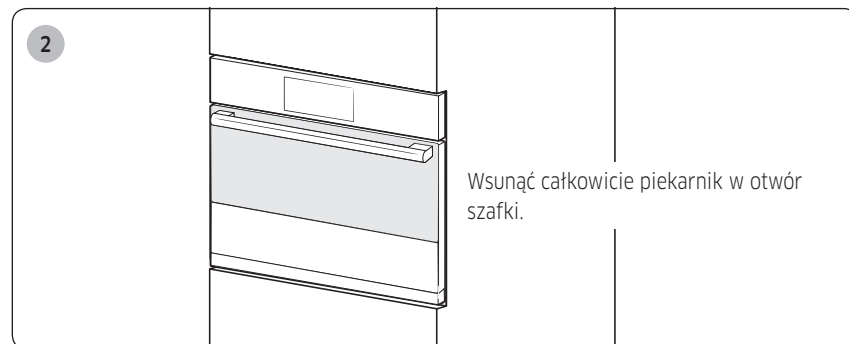
Szafka pod zlewozmywak



Montaż piekarnika



Instalacja



⚠ PRZESTROGA

W trakcie odpakowywania produktu należy trzymać go za 2 uchwyty boczne i uchwyt drzwiczek.

Konserwacja

Czyszczenie

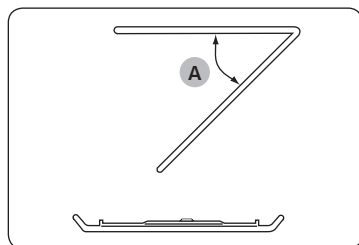
Regularne czyszczenie piekarnika zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń wewnątrz urządzenia i na nim. Należy zwrócić szczególną uwagę na drzwiczki, ich powierzchnie uszczelniające, tacę obrotową i pierścień obrotowy (w zależności od modelu).

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.

Czyszczenie piekarników z obrotowym elementem grzejnym



Aby wyczyścić górną część komory piekarnika, można obrócić element grzejny o 45° (A) w dół, jak pokazano na rysunku. Ułatwi to czyszczenia górnej powierzchni komory. Po zakończeniu czyszczenia należy przywrócić element grzejny do pierwotnego położenia.

⚠ PRZESTROGA

- Drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek powinny być zawsze czyste, aby zapewnić ich poprawne otwieranie i zamykanie. W przeciwnym razie może to spowodować skrócenie okresu używania 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 żadnych części nadających się do wymiany przez użytkownika. Nie wolno samodzielnie próbować naprawiać urządzenia lub wymieniać jego elementów.

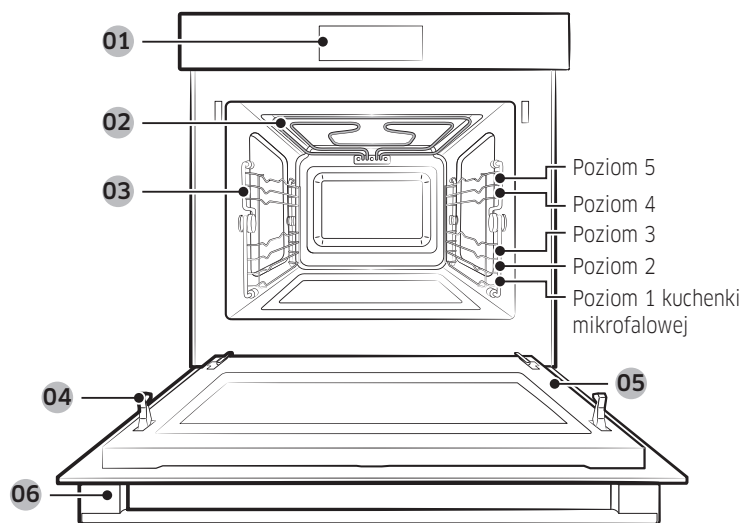
- Jeśli zawiasy, uszczelki drzwiczek lub drzwiczki ulegną uszkodzeniu, należy skontaktować się z wykwalifikowanym technikiem lub lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung w celu uzyskania pomocy.
- Aby wymienić żarówkę, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym firmy Samsung. Nie wolno przeprowadzać 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

W przypadku nieużywania piekarnika przez dłuższy czas należy wyłączyć przewód zasilający i przenieść piekarnik do suchego, wolnego od kurzu miejsca. Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie piekarnika.

Funkcje piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalali

Piekarnik

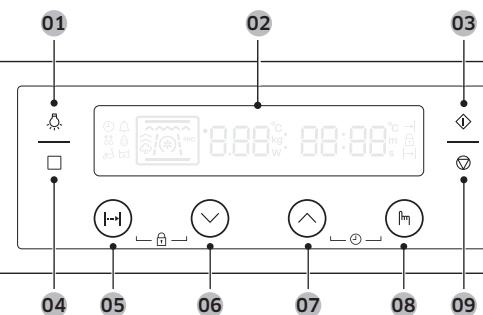


- | | | |
|------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| 01 Panel sterowania | 02 Górne elementy grzejne | 03 Boczne prowadnice |
| 04 Zamek zabezpieczający drzwiczki | 05 Drzwiczki | 06 Uchwyt drzwiczek |

UWAGA

- Półki są numerowane od dołu do góry.
- Półki 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
- Poziom 1 jest używany głównie w przypadku funkcji kuchenki mikrofalowej z płytą ceramiczną.
- W celu określenia właściwej półki do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej broszurze.

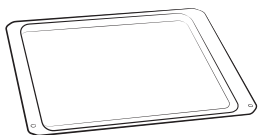
Panel sterowania



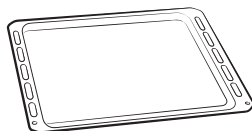
- | | | |
|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 01 LAMPA (WŁ./WYŁ.) | 02 WYŚWIETLACZ | 03 START |
| 04 TRYB | 05 CZAS GOTOWANIA | 06 W DÓŁ |
| 07 W GÓRĘ | 08 WYBÓR | 09 ZATRZYMANIE/ANULOWANIE |

Aksesoria

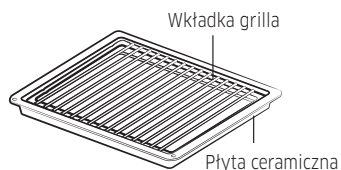
Piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalali wyposażony jest w następujące akcesoria:



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



Blachy do pieczenia
(NIE WOLNO ich używać w trybie
kuchenki mikrofalowej).



Wkładka grilla na płytę ceramiczną
(przydatna do pracy w trybie
przyspieszonej pracy i grillowania).

UWAGA

W celu określenia właściwych akcesoriów do przygotowywania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

Przed rozpoczęciem

Kiedy po raz pierwszy włączone zostanie zasilanie urządzenia, wyświetlacz zacznie świecić. Po trzech sekundach na wyświetlaczu zacznie migać symbol zegara i czas „12:00”.

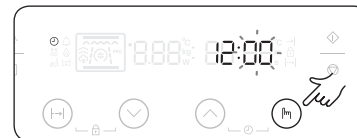
Ustawianie zegara



1. Naciśnij jednocześnie przycisk **W GÓRĘ** i przycisk **WYBÓR**. Wskaźnik godzin zacznie migać.



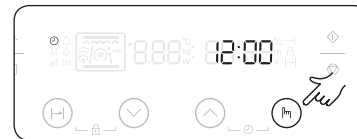
2. Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić godzinę.



3. Naciśnij przycisk **WYBÓR**. Wskaźnik minut zacznie migać.



4. Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić minutę.



5. Naciśnij przycisk **WYBÓR**.

UWAGA

Aby zmienić ustawienia zegara, powtórz krok 1 powyższej procedury, aby wyświetlacz zaczął migać. Następnie powtórz kroki od 2 do 5, aby zmienić ustawienia zegara.

Ustawianie trybu oszczędzania energii

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

Tryb gotowości

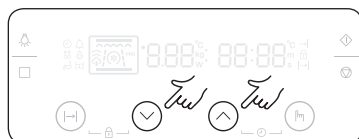
Domyślnie piekarnik przechodzi w tryb gotowości po 2 minutach bezczynności.

Tryb oszczędzania energii



1. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **WYBÓR**. W trybie oszczędzania energii wyświetlacz jest wyłączone i nie można korzystać z piekarnika.
2. Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij dowolny przycisk.

Włączanie/wyłączanie sygnału dźwiękowego



1. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez sekundę przyciski **W GÓRĘ** i **W DÓŁ**. Sygnał dźwiękowy sygnalizujący wyłączenie tej funkcji nie zostanie nadany.
2. Aby ponownie włączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij jednocześnie i przytrzymaj przez sekundę przyciski **W GÓRĘ** i **W DÓŁ**.



Korzystanie z piekarnika

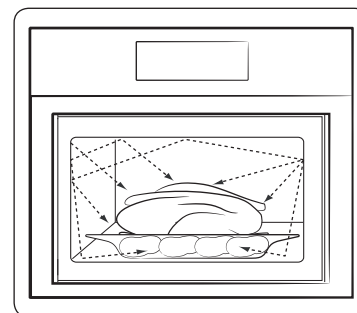
Jak działa tryb kuchenki mikrofalowej

Mikrofałe to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.

Piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofalali można używać do:

- Tryb mikrofal
- Funkcje łączone

Zasada gotowania



1. Dzięki zastosowaniu systemu dystrybucji obrotowej mikrofałe generowane przez piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofalali rozprzestrzeniają się równomiernie. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofałe są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprzestrzenia się wewnątrz pożywienia.
3. Czas gotowania zależy od użytego pojemnika i właściwości pożywienia:
 - ilość i gęstość,
 - zawartości wody,
 - Temperatura początkowa (zamrożone czy niezamrożone)

⚠ PRZESTROGA






Ponieważ wewnątrz pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z urządzenia.



Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- Równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

Rodzaje podgrzewania

Poniższa tabela przedstawia skrócone informacje o różnych trybach podgrzewania i ustawieniach dostępnych w piekarniku kompaktowym z funkcją mikrofal. Na dalszych stronach znajdują się zasady przygotowywania potraw, które pozwolą określić odpowiedni tryb i ustawienia dla wszystkich przepisów.

Funkcja		Opis
Tryb mikrofal	 Mikrofałe	Do gotowania i rozmrażania potraw służy energia mikrofalowa. Pozwala ona na szybkie gotowanie bez zmiany koloru lub kształtu jedzenia. Poziom mocy i czas gotowania należy ustawić ręcznie odpowiednio do przygotowywanej potrawy.
Tryb piekarnika	 Termoobieg	Żywność jest podgrzewana gorącym powietrzem z tylnej części piekarnika. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do pieczenia. Sugerowana temperatura: 180 °C
	 Grill	Żywność jest podgrzewana przez górną grzałkę. Sugerowana temperatura: 220 °C
Funkcje łączone	 Mikrofałe + Grill	Ta funkcja jest odpowiednia do wszystkich rodzajów ugotowanego jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także tych wymagających krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka).
	 Mikrofałe + Konwekcja	Ta funkcja jest odpowiednia do wszystkich rodzajów mięs i drobiu, a także potraw zapiekanych i dań z rusztu, biszkoptów, lekkich ciast z owocami, ciast i ciasteczek, pieczeni wołowej i kurczaka.

Funkcja		Opis
Funkcje automatyczne	 Tryb menu automatycznego	Możliwe jest wybranie jednego z 15 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowania. Czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę dania, a następnie rozpocząć proces gotowania automatycznego. (W trybie menu automatycznego na wyświetlaczu widoczny jest symbol „A”).
	 Tryb warzyw	Możliwe jest wybranie jednego z 10 zaprogramowanych ustawień automatycznego przygotowywania. Czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę dania, a następnie rozpocząć proces szybkiego gotowania. (W trybie warzyw na wyświetlaczu widoczny jest symbol „U”).

Korzystanie z piekarnika

Używanie trybu mikrofal

Podczas gotowania za pomocą mikrofal jedzenie jest gotowane przy użyciu fal o wysokiej częstotliwości. Fale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia, wywołując tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia gotowanie jedzenia.

UWAGA

W trybie mikrofal należy używać płyty ceramicznej na pierwszej półce.

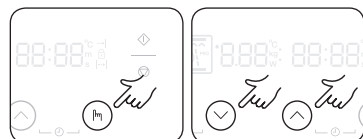
Ustawianie trybu mikrofal



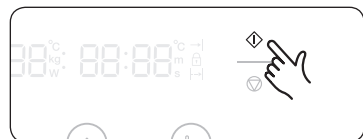
1. Naciśnij przycisk **TRYB** jeden raz.
Na wyświetlaczu pojawi się czas i poziom mocy (domyślnie 800 W).



2. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ** ustaw żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania wynosi 90 minut.



3. Aby zmienić poziom mocy, naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **START**, aby rozpocząć gotowanie.

Przewodnik po poziomach mocy piekarnika kompaktowego z funkcją mikrofal

Poziom mocy	Wartość procentowa (%)	Moc wyjściowa (W)	Uwaga
WYSOKI	100	800	Do podgrzewania płynów.
NIŻSZY WYSOKI	83	700	Do podgrzewania i gotowania jedzenia.
PODWYŻSZONY	67	600	Do podgrzewania i gotowania jedzenia.
ŚREDNI	50	450	Do gotowania posiłków i podgrzewania delikatnych dań.
OBNIŻONY	33	300	
ROZMRAŻANIE	20	180	Do rozmrażania i dłuższego gotowania.
NISKI	11	100	Do rozmrażania delikatnej żywności.


Korzystanie z trybu piekarnika

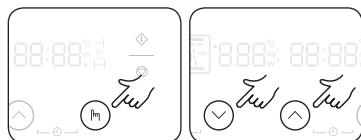
Aby ustawić tryb piekarnika



1. Naciśnij przycisk **TRYB** 3 razy, aby wybrać tryb grilla, lub 2 razy, aby wybrać tryb konwekcyjny. Zostaną wyświetlone tryb piekarnika oraz zalecana temperatura.

 Grill **220°**

 Termoobieg **180°**



2. Naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądaną temperaturę.



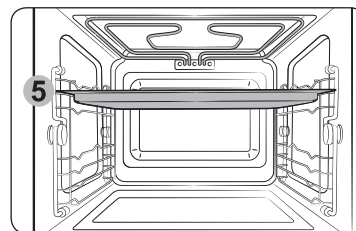
3. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany czas gotowania. Maksymalny czas gotowania: 10 godzin



4. Naciśnij przycisk **START**.

Grill

Żywność jest podgrzewana przez górną grzałkę.



Podczas grillowania należy umieścić płytę ceramiczną z wkładką grilla na poziomie 5.
* Ustawianie temperatury: 150-230 °C

* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 150-230 °C.

Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy grillowania. Ustaw temperaturę grilla 220 °C i rozgrzewaj go wstępnie przez 5 minut.

Produkt żywnościowy	Poziom	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Akcesoria
Skrawki kebaba	5	8-10	6-8	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Steki wieprzowe	5	7-9	5-7	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Kiełbaski	5	6-8	6-8	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Kawałki kurczaka	5	20-25	15-20	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Steki z łososia	5	8-12	6-10	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Krojone warzywa	5	15-20	-	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna

Korzystanie z piekarnika

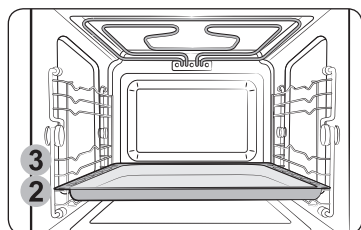
Produkt żywnościowy	Poziom	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Akcesoria
Tosty	5	2-3	1-2	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Tosty z serem	5	3-5	–	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna

UWAGA

Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika. W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca piekarnika zostanie zatrzymana. Aby ponownie włączyć piekarnik, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START**.

Ustawienie gotowania konwekcyjnego

Żywność jest podgrzewana gorącym powietrzem z wentylatora i elementu grzejnego, znajdujących się z tyłu piekarnika. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do pieczenia.



Umieść tace na poziomie 2 lub 3.
* Ustawianie temperatury: 40-230 °C

* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 40-230 °C.

Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe temperatury i czasy gotowania. W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

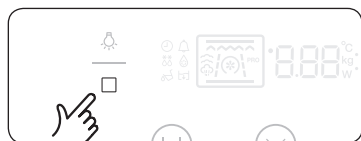
Produkt żywnościowy	Poziom	Temperatura (°C)	Czas (min)	Akcesoria
Ciasto orzechowe w formie kwadratowej	2	160-170	60-70	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Ciasto cytrynowe w formie o kształcie pierścienia lub naczynia	2	150-160	50-60	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Biszkopt	2	150-160	25-35	Wkładka grilla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

UWAGA

Zalecamy wstępne rozgrzanie piekarnika. W przypadku otwarcia drzwiczek podczas gotowania praca piekarnika zostanie zatrzymana. Aby ponownie włączyć piekarnik, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk **START**.

Ustawianie czasu gotowania

Czas gotowania można ustawić na maksymalnie 10 godzin. Po zakończeniu gotowania elementy grzejne zostaną automatycznie wyłączone.



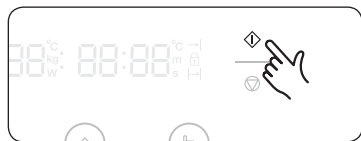
1. Wybierz żądany tryb i funkcję.
Ustaw temperaturę według preferencji.



2. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.



3. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, wybierz żądany czas gotowania, a następnie naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.



4. Naciśnij przycisk **START**. Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, a piekarnik wyłączy się.

UWAGA

Aby zresetować zaprogramowany czas gotowania, powtórz opisane powyżej kroki od 2 do 4. Aby anulować zaprogramowany czas gotowania, naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA** i ustaw czas na zero.

Ustawianie czasu zakończenia

Można ustawić konkretną godzinę, o której piekarnik ma zakończyć gotowanie. Tryb czasu zakończenia jest dostępny tylko w trybie grilla i trybie konwekcyjnym.

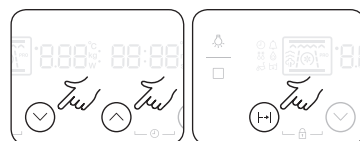


1. Wybierz żądany tryb i funkcję.
Ustaw temperaturę według preferencji.



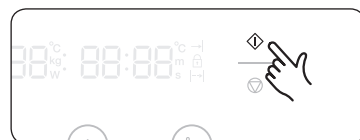
2. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZAS GOTOWANIA**. Aktualna godzina miga na wyświetlaczu.

Przykład: Aktualny czas to 13:00.
Na wyświetlaczu zacznie migać liczba „13:00”.



3. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, ustaw godzinę zakończenia gotowania, a następnie naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.

Przykład: Żądany czas to 14:00.



4. Naciśnij przycisk **START**. Wyświetlany jest czas gotowania „1:00”. Piekarnik zostanie uruchomiony. Gdy czas upłynie, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, czas „0:00” będzie migał na wyświetlaczu, a kuchenka wyłączy się.

UWAGA

- W razie potrzeby czas zakończenia można dostosować. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**, zmień czas za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, a następnie ponownie naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.
- Aby anulować czas zakończenia, naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA** i ustaw czas na „0:00”, a następnie ponownie naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**.

Korzystanie z piekarnika

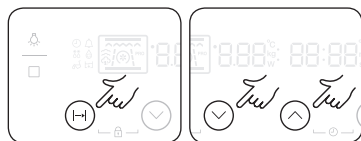
Ustawianie opóźnionego startu

Funkcja opóźnionego startu umożliwia opóźnienie rozpoczęcia pracy przez piekarnik.

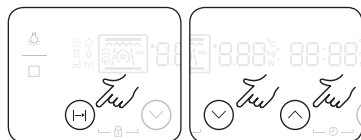
Przykład: Aktualna godzina: 12:00
Czas gotowania 2 godziny
Czas zakończenia: Chcesz zakończyć gotowanie o godzinie 18:00



1. Wybierz żądany tryb i funkcję. Ustaw temperaturę według preferencji.



2. Naciśnij przycisk **CZAS GOTOWANIA**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany czas przygotowywania. (W tym przypadku 2 godziny).



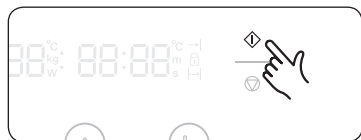
3. Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZAS GOTOWANIA**.

- Czas gotowania zostanie dodany do aktualnej godziny. W tym przypadku wyświetlany jest czas „14:00”.

4. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ** ustaw żądany czas zakończenia.

- W tym przypadku „18:00”. Poczekaj 5 sekund. Żądany czas zakończenia zostanie ustawiony.

5. Naciśnij przycisk **START**. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlona ikona sygnalizująca włączenie funkcji Opóźniony start. Piekarnik zostanie automatycznie włączony o ustawionej godzinie (16:00), a na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania.



UWAGA

- Czas gotowania i czas rozpoczęcia można zmienić przed uprzednio ustaloną godziną.
- Po zakończeniu gotowania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, czas „0:00” będzie migał na wyświetlaczu, a piekarnik wyłączy się.

OSTRZEŻENIE

Nie należy zbyt długo pozostawiać jedzenia w piekarniku, ponieważ może się zepsuć.

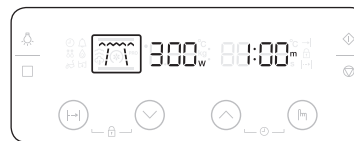
Tryb łączony

Mikrofalę + Grill

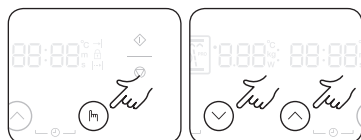
Ten tryb wykorzystuje ciepło promieniujące z grilla i umożliwia gotowanie z szybkością mikrofal. Czas gotowania skróci się, a potrawa będzie ładnie zarumieniona. Rodzaje potraw do gotowania w trybie łączonym obejmują wszystkie rodzaje gotowego jedzenia, które wymaga podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także jedzenie, które wymaga krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące.



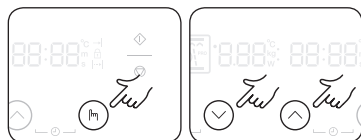
1. Naciśnij przycisk **TRYB** 4 razy. Zostaną wyświetlone: tryb piekarnika, czas i poziom mocy.



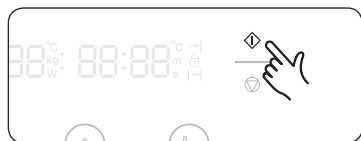
2. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ** ustaw żądany czas gotowania.



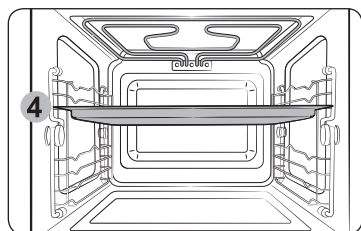
3. Naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądaną temperaturę.



5. Naciśnij przycisk **START**.



W przypadku mikrofal z grillem płyta ceramiczna z wkładką grilla jest z reguły umieszczana na poziomie 4.

* Ustawianie mocy mikrofal: 100-600 W

* Ustawianie temperatury: 40-200 °C

* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 40-200 °C.

Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania. Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

Produkt żywnościowy	Poziom	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Aksesoria
Pieczone ziemniaki	4	1: 450 2: –	1: 180-200 2: 220	10-15	2-4	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Pomidory z grilla	4	180	160-180	10-15	–	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Zapiekanka warzywna	4	450	180-200	10-15	–	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Pieczona ryba	4	300	180-200	5-8	6-10	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Kawałki kurczaka	4	300	180-200	13-17	13-17	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna

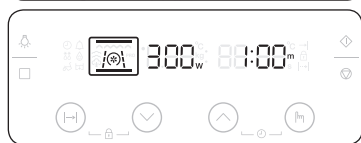
Korzystanie z piekarnika

Mikrofałe + Konwekcja

Tryb ten umożliwia połączenie gorącego powietrza i mikrofal, dzięki czemu czas gotowania ulega skróceniu, a danie zyskuje przypieczoną i chrupiącą powierzchnię. Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w tym trybie obejmują wszystkie rodzaje mięs i drobiu, a także potrawy zapiekane i dania z rusztu, biszkopty, lekkie ciasta z owocami, ciasta z kruszonką i inne, pieczone warzywa, babeczki i pieczywo.



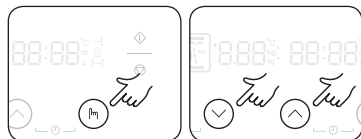
1. Naciśnij przycisk **TRYB** 5 razy. Zostaną wyświetlone: tryb piekarnika, czas i poziom mocy.



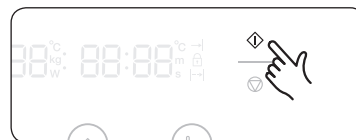
2. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ** ustaw żądany czas gotowania.



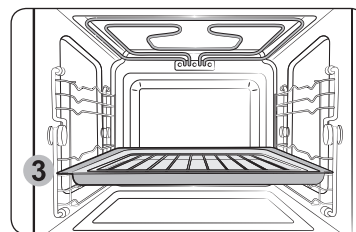
3. Naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żądany poziom mocy.



4. Naciśnij przycisk **WYBÓR**, a następnie użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić żadaną temperaturę.



5. Naciśnij przycisk **START**.



W przypadku mikrofal i konwekcji płyta ceramiczna z wkładką grilla jest z reguły umieszczana na poziomie 3.

* Ustawianie mocy mikrofal: 100-600 W

* Ustawianie temperatury: 40-200 °C

* Należy sprawdzić, czy szklane naczynia są przeznaczone do pracy w zakresie temperatur 40-200 °C.

Zasady przygotowywania potraw

W niniejszej instrukcji zostały podane przykładowe: poziomy mocy, temperatury i czasy gotowania. Nie jest wymagane wstępne podgrzanie.

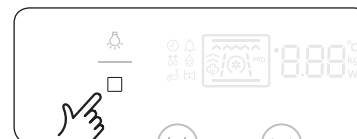
Produkt żywnościowy	Poziom	Poziom mocy (W)	Temperatura (°C)	1. strona – czas (min)	2. strona – czas (min)	Aksesoria
Cały kurczak (1,2 kg)	3	1: 450 2: 300	180-200	20-25	23-27	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Pieczeń wołowa/ pieczona jagnięcina (średnia)	3	300	180-200	17-22	18-25	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Mrożona lasagne/ danie z makaronu	3	450	180-200	30-35	–	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Zapiekanka ziemniaczana	3	450	180-200	15-20	–	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna
Świeże ciasto owocowe	3	100	160-180	45-50	–	Płyta ceramiczna

Korzystanie z trybu gotowania warzyw

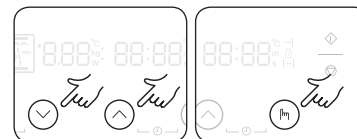
Dodaj 30-45 ml zimnej wody na każde 250 g jedzenia, chyba że zalecana jest inna ilość wody (patrz tabela). Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Przykryj i odstaw na 3 minuty.

UWAGA

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



1. Naciśnij przycisk **TRYB** 6 razy. Na ekranie wyświetli się Tryb warzyw.



2. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, wybierz żądany tryb warzyw, a następnie naciśnij przycisk **WYBÓR**.



3. Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić wagę. Jeśli nie ustawisz wagi, w po upływie 5 sekund waga zostanie ustawiona automatycznie.



4. Naciśnij przycisk **START**.

Korzystanie z piekarnika

Przewodnik po ustawieniach menu gotowania warzyw

Poniższa tabela zawiera 10 warzyw. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. W tych programach dostępne są specjalne tryby gotowania, które zostały opracowane z myślą o wygodzie użytkownika.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
U:01	Różyczki brokułów	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Opłucz i oczyść świeże brokuly 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.		
U:02	Różyczki kalafiora	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia 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.		
U:03	Plastry marchwi	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż ją 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.		

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
U:04	Ziemniaki w mundurkach	0,3-0,4 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Opłucz i oczyść ziemniaki. Posmaruj oliwą z oliwek i ponakłuj skórę nożem. Umieść na płycie ceramicznej. Po zakończeniu gotowania odstaw na 3-5 minut.		
U:05	Obrane ziemniaki	0,4-0,5 0,7-0,8	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Opłucz i obierz ziemniaki, pokrój je na półki i włóż je do szklanej miski z pokrywką, która może być używana w piekarniku kompaktowym z funkcją mikrofal. 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.		
U:06	Cukinie	0,2-0,3 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Gotuj do pierwszej miękkości.		
U:07	Plastry bakłażana	0,1-0,2 0,3-0,4	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Potnij 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.		

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Aksesoria	Poziom
U:08	Plastry cebuli	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj tylko 15 ml (1 łyżka stołowa) wody. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj.		
U:09	Mieszanka warzyw	0,2-0,3 0,4-0,5	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Oplucz 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.		
U:10	Ryż biały	0,2-0,3	Płyta ceramiczna	1
		Zalecenia Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.		

⚠ PRZESTROGA

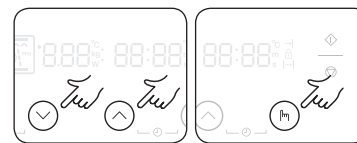
Tryb szybkiego gotowania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z trybu kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Używanie trybu menu automatycznego

Tryb menu automatycznego pozwala wybrać jedno z 15 zaprogramowanych wcześniej ustawień (10 ustawień automatycznego gotowania i 5 ustawień automatycznego rozmrażania), aby wygodnie ugotować, grillować lub upiec ulubione potrawy. Czas gotowania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać jedno z 15 ustawień, ustawić wagę i rozpocząć gotowanie.



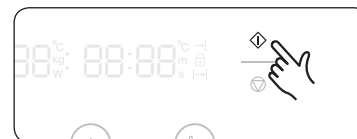
1. Naciśnij przycisk **TRYB** 7 razy. Wyświetli się tryb Menu automatycznego.



2. Za pomocą przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, wybierz żądany tryb menu automatycznego, a następnie naciśnij przycisk **WYBÓR**.



3. Użyj przycisków **W GÓRĘ** lub **W DÓŁ**, aby ustawić wagę. Jeśli nie ustawisz wagi, w po upływie 5 sekund waga zostanie ustawiona automatycznie.



4. Naciśnij przycisk **START**.

📖 UWAGA

- Niektóre menu automatyczne wymagają obracania jedzenia. Piekarnik powiadomi o tym, nadając sygnał dźwiękowy.
- Zostanie wyświetlona temperatura piekarnika.
- W trybie menu automatycznego nie można zmieniać temperatury i czasu.

Korzystanie z piekarnika

Przewodnik po ustawieniach menu gotowania automatycznego

Poniższa tabela przedstawia 10 programów gotowania, podgrzewania, pieczenia i opiekania. Zawiera ona ilości, czasy oczekiwania oraz odpowiednie zalecenia. W tych programach dostępne są specjalne tryby gotowania, które zostały opracowane z myślą o wygodzie użytkownika.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A:01	Danie na talerzu	0,3-0,35	Płyta ceramiczna	1
		0,4-0,45		
Zalecenia				
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.				
A:02	Mrożona pizza	0,3-0,35	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	2
		0,4-0,45		
Zalecenia				
Umieść mrożoną pizzę w piekarniku.				
A:03	Mrożona lasagne	0,4-0,45	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	2
		0,6-0,65		
Zalecenia				
Umieść mrożoną lasagne w ceramicznym lub wykonanym z żaroodpornego szkła naczyniu o odpowiednim rozmiarze. Po zakończeniu podgrzewania odstaw potrawę na 2-3 minuty.				
A:04	Cały kurczak	1,1-1,15	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	2
		1,2-1,25		
Zalecenia				
Posmaruj zimnego kurczaka olejem i posyp przyprawami. Włóż go piersią do dołu na środek wkładki grilla z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Naciśnij przycisk START , aby kontynuować. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 5 minut.				

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A:05	Kawałki kurczaka	0,6-0,7	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	4
		0,9-1,0		
Zalecenia				
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.				
A:06	Pieczona jagnięcina	0,8-0,9	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	3
		1,1-1,2		
Zalecenia				
Umieść marynowaną pieczeń jagnięcą na ruszcie z płytą ceramiczną. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę i zacznij ponownie.				
A:07	Mrożone frytki z piekarnika	0,3-0,4	Blacha do pieczenia	3
		0,45-0,5		
Zalecenia				
Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze metalowej.				
A:08	Pieczone półówki ziemniaków	0,4-0,5	Wkładka grilla + Płyta ceramiczna	4
		0,6-0,7		
Zalecenia				
Przetnij ziemniaki na półówki. Ułóż je w okrąg na blasze, układając na ściętej stronie. Po zakończeniu pieczenia odstaw na 2-3 minuty.				
A:09	Szarlotka	1,2-1,4	Blacha do pieczenia	2
Zalecenia				
Umieść szarlotkę w okrągłym metalowym naczyniu. Połóż na blasze do pieczenia. Zakres wagi zależy od ilości jabłek itd.				

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
A:10	Holenderski biały chleb	0,7-0,8	Blacha do pieczenia	3
Zalecenia				
Włóż surowe ciasto do odpowiedniej wielkości prostokątnego metalowego naczynia do pieczenia (długość 25 cm). Ułóż potrawę bokiem do drzwiczek na blasze do pieczenia.				

Przewodnik po trybach automatycznego szybkiego rozmrażania

W poniższej tabeli przedstawiono różne programy automatycznego rozmrażania, ilości, czas rozmrażania i odpowiednie zalecenia. W tych programach jest używana wyłącznie energia mikrofal. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Mięso, drób lub rybę należy umieścić na płycie ceramicznej.

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
d:01	Mięso	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
Zalecenia				
Osłoń 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.				
d:02	Drób	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
Zalecenia				
Osłoń 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.				

Nie	Produkt żywnościowy	Waga (kg)	Akcesoria	Poziom
d:03	Ryby	0,2-1,5	Płyta ceramiczna	1
Zalecenia				
Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb oraz filetów rybnych.				
d:04	Chleb/ciasto	0,1-0,8	Płyta ceramiczna	1
Zalecenia				
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. (Piekarńnik 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.				
d:05	Owoce	0,1-0,6	Płyta ceramiczna	1
Zalecenia				
Rozłóż zamrożone owoce równo na płycie ceramicznej. Program ten jest odpowiedni do takich owoców jak porzeczki, jagody i owoce tropikalne.				

PRZESTROGA

Tryb szybkiego rozmrażania wykorzystuje energię mikrofalową do ogrzewania jedzenia. Dlatego też wskazania dotyczące przyborów kuchennych i inne środki ostrożności związane z korzystaniem z trybu kuchenki mikrofalowej muszą być ściśle przestrzegane podczas korzystania z tego trybu.

Korzystanie z piekarnika

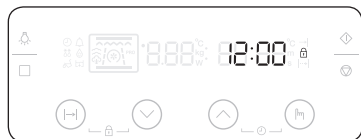
Zabezpieczenie przed dziećmi

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi umożliwia zablokowanie panelu sterowania w celu uniemożliwienia niezamierzonego użycia urządzenia.

Blokowanie piekarnika



1. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZAS GOTOWANIA** i przycisk **W DÓŁ**.

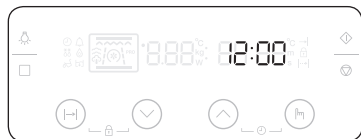


2. Na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady sygnalizujący, że wszystkie funkcje są zablokowane.

Odblokowywanie piekarnika



1. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk **CZAS GOTOWANIA** i przycisk **W DÓŁ**.



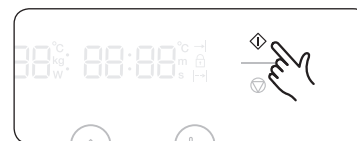
2. Ikona blokady zniknie z wyświetlacza, sygnalizując odblokowanie wszystkich funkcji.

Korzystanie z trybu czyszczenia parą

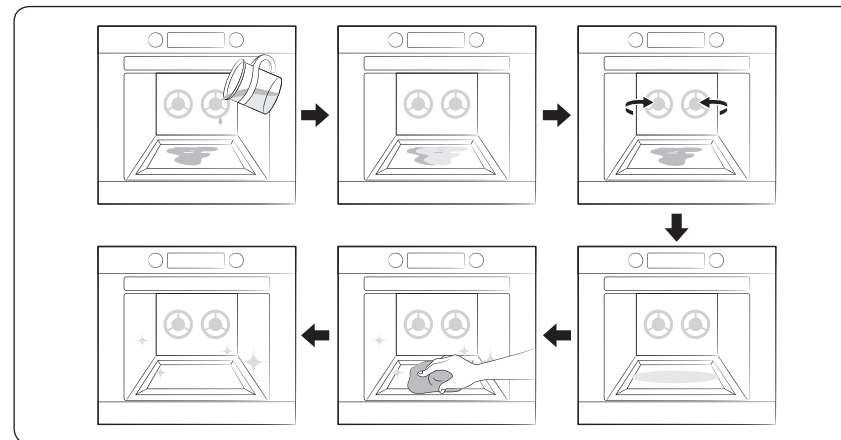
Czyszczenie parowe umożliwia dezynfekcję piekarnika w ciągu tylko 15 minut.



1. Naciśnij przycisk **TRYB** 8 razy. Na ekranie pojawi się czas (15:00).



2. Naciśnij przycisk **START**. Piekarnik włączy się automatycznie.
 - Po 15 minutach piekarnik samodzielnie zakończy pracę. Przetrzyj ją suchą szmatką.



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.

Wskazówki dotyczące naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w trybie kuchenki mikrofalowej, mikrofałe muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobrać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot ma specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych.

W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w trybie kuchenki mikrofalowej.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w trybie kuchenki mikrofalowej	Komentarz
Folia aluminiowa	✓X	Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki piekarnika lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia.
Teflonowy talerz	✓	Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut.
Naczynia porcelanowe i gliniane	✓	Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane 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	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu.
• Papierowe torby lub gazety	X	Mogą ulec zapłonowi.
• Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby szklane		
• Naczynia żaroodporne	✓	Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów.
• Delikatne wyroby szklane	✓	Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania.

Przybory kuchenne	Możliwość użycia w trybie kuchenki mikrofalowej	Komentarz
• Słoiki	✓	Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania.
Wyroby metalowe		
• Naczynia	X	Mogą spowodować iskrzenie lub pożar.
• Zamknięcia toreb do zamrażania	X	
Wyroby papierowe		
• Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny	✓	Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci.
• Papier makulaturowy	X	Mogą powodować iskrzenie.
Wyroby plastikowe		
• Pojemniki	✓	Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy.
• Folia kuchenna	✓	Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para.
• Torby do zamrażania	✓X	Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w trybie kuchenki mikrofalowej. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem.
Papier woskowy lub tłuszczoodporny	✓	Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu.

✓ : Zalecane ✓X : Używać ostrożnie X : Niebezpieczne

Zasady przygotowywania potraw

Zasady przygotowywania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej

Ogólne wskazówki

Jedzenie, które można przygotowywać w trybie kuchenki mikrofalowej

Do gotowania w trybie kuchenki mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W trybie kuchenki mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury.

Przykrywanie w czasie gotowania

Należy pamiętać o przykrywaniu jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

Czas oczekiwania po ugotowaniu

Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

Zasady przygotowywania mrożonych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli.

Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

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

Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30-45 ml zimnej wody (2-3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli. 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 na 3 minuty.

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

UWAGA

Podczas gotowania świeżych warzyw piekarnik powinna być ustawiona na maksymalną moc (800 W).

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Brokuły	250	4-5	3
	500	5-6	
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łydkami do środka.			
Brukselki	250	5-6	3
	Instrukcje Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżek stołowych) wody.		
Marchew	250	5-6	3
	Instrukcje Pokrój marchewki na plasterki o podobnej wielkości.		
Kalańior	250	5-6	3
	500	7-8	
Instrukcje Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przekrój większe różyczki na pół. Ułóż je łydkami do środka.			

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)
Cukinie	250	3-4	3
	Instrukcje Pokrój cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.		
Bakłażany	250	3-4	3
	Instrukcje Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny.		
Por	250	3-4	3
	Instrukcje Pokrój pory na grube plastry.		
Pieczarki	125	1-2	3
	250	2-3	
Instrukcje Przygotuj małe grzyby lub pokrój większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź.			
Cebula	250	4-5	3
	Instrukcje Pokrój cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody.		
Papryka	250	4-5	3
	Instrukcje Pokrój paprykę na małe plasterki.		
Ziemniaki	250	4-5	3
	500	7-8	
Instrukcje Zważ obrane ziemniaki i pokrój je w kostkę o równej wielkości.			
Rzepa	250	5-6	3
	Instrukcje Pokrój rzepę w małą kostkę.		

Zasady przygotowywania potraw

Zasady gotowania ryżu i makaronu

Ryż: Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. (Uwaga: w czasie gotowania ryż podwaja swoją objętość). Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu czasu gotowania pomieszaj ryż i odstaw na chwilę. Dodaj sól lub zioła albo masło. Uwaga: po zakończeniu czasu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

Makaron: Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

Potrawa	Porcja (g)	Moc (W)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
Biały ryż (parboiled)	250 375	800	17-18 18-20	5	Wlej 500 ml zimnej wody. Wlej 750 ml zimnej wody.
Brązowy ryż (parboiled)	250 375	800	20-22 22-24	5	Wlej 500 ml zimnej wody. Wlej 750 ml zimnej wody.
Ryż mieszany (ryż i dziki ryż)	250	800	17-19	5	Wlej 500 ml zimnej wody.
Mieszanka zbóż (ryż i zboża)	250	800	18-20	5	Wlej 400 ml zimnej wody.
Makaron	250	800	10-11	5	Wlej 1000 ml gorącej wody.

Podgrzewanie

Tryb kuchenki mikrofalowej umożliwi podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.

Układanie i przykrywanie

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa – mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Lepszy efekt można osiągnąć dzięki podgrzewaniu mniejszych kawałków. Przykrycie podgrzewanego jedzenia zapobiegnie także jego wysuszeniu.

Poziomy mocy

Jedzenie może być podgrzewane z zastosowaniem różnych poziomów mocy. Ogólnie rzecz biorąc w przypadku większych ilości delikatnego jedzenia (lub potraw, które się szybko rozgrzewają, takich jak pasztet) należy użyć niższego poziomu mocy.

Mieszanie

Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie. Mieszanie jest szczególnie ważne podczas podgrzewania płynów.

Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Należy unikać przegrzewania. Gdy dokładny czas gotowania nie jest znany, lepiej ustawić krótszy czas. Gdy okaże się to konieczne, zawsze można zwiększyć czas podgrzewania. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane. Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu to od 2 do 4 minut.

Podgrzewanie płynów

W trakcie podgrzewania płynów zachowaj szczególną ostrożność. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, do napojów należy włożyć łyżeczkę lub szklaną pałeczkę. Płyn mieszać w trakcie podgrzewania, zawsze zamieszać po zakończeniu. W przypadku podgrzewania płynu należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać.

Podgrzewanie odżywek dla dzieci

Odżywki dla dzieci

Podczas podgrzewania posiłków dla dzieci należy zachować szczególną ostrożność. Jedzenie włóż do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Przed podaniem odstaw na 2-3 min. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: w zakresie 30-40 °C.

Mleko dla dzieci

Wlej mleko do sterylnej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkim, ponieważ w przypadku przegrzania może to spowodować jej eksplozję. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku. Przed podaniem mleka lub pożywienia dla dzieci należy zawsze dokładnie sprawdzić jego temperaturę. Zalecana temperatura: 37 °C.

Podgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)
Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso)	190 g	600 W	30-40 s	2-3
	Instrukcje 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 s	2-3
	Instrukcje Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po podgrzaniu zamieszaj. Odstaw na 2-3 minuty. Przed podaniem zamieszaj i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)
Mleko dla dzieci	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s Od 50 s do 1 min	2-3
	Instrukcje Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku płyty ceramicznej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 min. Przed podaniem wstrząśnij i ostrożnie sprawdź temperaturę.			

Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)
Napój	250 ml (1 kubek) 500 ml (2 kubki)	800 W	1½-2 2-3	1-2
	Instrukcje Wlej do ceramicznej filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Postaw filiżankę na środku płyty ceramicznej. Dokładnie wymieszaj przed rozpoczęciem i po upływie czasu oczekiwania.			
Zupa (schłodzona)	250 g	800 W	3-4	2-3
	Instrukcje Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem.			

Zasady przygotowywania potraw

Potrawa	Porcja	Moc	Czas	Czas oczekiwania (min)
Potrawy duszone (schłodzone)	350 g	600 W	5-6	2-3
	Instrukcje 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
	Instrukcje 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	
Instrukcje Umieść danie składające się z 2-3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych.				

Roźmrażanie

Tryb kuchenki mikrofalowej doskonale nadaje się do rozmrażania żywności. Umożliwia on skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby plyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej plyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe. Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe. Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, naciśnij przycisk **ZATRZYMANIE/ANULOWANIE** i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem. Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Więcej informacji można znaleźć w tabeli na następnej stronie.

Wskazówka: Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze od -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli obok.

Wszystkie rodzaje jedzenia należy rozmrażać przy użyciu poziomu mocy do rozmrażania (180 W).

Umieść jedzenie na płycie ceramicznej, połóż płytę ceramiczną na półce 1.

Potrawa	Porcja (g)	Czas (min)	Czas oczekiwania (min)	Instrukcje
MIĘSO				
Mielona wołowina	250 500	6-7 8-12	15-30	Umieść mięso na talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Steki wieprzowe	250	7-8		
DRÓB				
Kawałki kurczaka	500 (2 szt.)	12-14	15-60	Umieść na talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Cały kurczak	1200	28-32		
RYBY				
Filety rybne	200	6-7	10-25	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!
Całe ryby	400	11-13		

OWOCE				
Jagody	300	6-7	5-10	Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy).
PIECZYWO				
Butki (każda ok. 50 g)	2 szt. 4 szt.	1-1½ 2½-3	5-20	Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym na talerzu ceramicznym. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania!
Tosty/kanapki	250 500	4-4½ 7-9		

Rozwiązywanie problemów

Rozwiązywanie problemów

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

Problem	Przyczyna	Działanie
Informacje ogólne		
Nie można prawidłowo naciskać przycisków.	Między przyciskami może się znajdować obcy przedmiot.	Usuń substancję obcą 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.	Ustawiona jest funkcja Eco (oszczędzanie energii).	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 substancję obcą i spróbuj ponownie.
Piekarnik wyłącza się podczas pracy.	Piekarnik został w celu obrócenia jedzenia na drugą stronę.	Po obróceniu potrawy, naciśnij ponownie przycisk START , aby uruchomić piekarnik.

Problem	Przyczyna	Działanie
Zasilanie wyłącza się podczas pracy.	Piekarnik pracował przez zbyt długi czas.	Po dłuższym gotowaniu należy pozostawić piekarnik do ostygnięcia.
	Wentylator chłodzący nie działa.	Sprawdź, czy słychać wentylator chłodzący.
	Próba uruchomienia urządzenia bez jedzenia w komorze wewnętrznej.	Włóż żywność do piekarnik.
	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	Kilka wtyczek jest podłączonych do tego samego gniazda.	Wyznacz jedno gniazdko wyłącznie dla piekarnika.
Podczas pracy urządzenia słychać trzaski i urządzenie przestaje działać.	Gotowanie zapakowanego jedzenia lub używanie pojemnika z przykrywką może powodować trzaski.	Nie używaj zamkniętych pojemników, ponieważ mogą one wybuchnąć podczas gotowania z powodu rozszerzenia się zawartości.
Zbyt wysoka temperatura zewnętrzna piekarnika podczas pracy.	Niewystarczająco miejsca, aby zapewnić właściwą wentylację urządzenia.	Z tyłu i z przodu piekarnika znajdują się dusze wentylacyjne. Zachowaj odstępy zgodne z instrukcją instalacji produktu.
	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
Podgrzewanie włącznie z funkcją podtrzymywania ciepła nie działa prawidłowo.	Piekarnik może nie działać, ponieważ włożono zbyt dużo jedzenia lub użyto niewłaściwych naczyń.	Włóż jedną filiżankę wody do naczynia, które można bezpiecznie używać w trybie kuchenki mikrofalowej i włącz ją na 1-2 minuty, aby sprawdzić, czy woda jest podgrzewana. Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić kuchenkę. Użyć naczynia do gotowania z płaskim dnem.
Funkcja rozmrażania nie działa.	Gotowana jest zbyt duża ilość jedzenia.	Zmniejszyć ilość jedzenia i ponownie uruchomić piekarnik.
Oświetlenie wnętrza jest słabe lub nie włącza się.	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 ZATRZYMANIE/ANULOWANIE .
	Wewnętrzna lampa jest pokryta obcą substancją.	Wyczyść wnętrze piekarnika i spróbuj ponownie.
Podczas pracy urządzenia włącza się sygnał dźwiękowy.	Funkcja Auto Cook (Automatyczne gotowanie) 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.

Problem	Przyczyna	Działanie
Urządzenie iskrzy.	Podczas rozmrażania lub korzystania z innych funkcji trybu kuchenki mikrofalowej używane są metalowe pojemniki.	Nie używaj metalowych pojemników.
Po podłączeniu zasilania piekarnik natychmiast rozpocznie pracę.	piekarnik nie jest prawidłowo zamknięta.	Zamknij drzwiczki i spróbuj ponownie.
Na piekarniku można wyczuć przebiecie elektryczne.	Gniazdo zasilania nie jest prawidłowo uziemione.	Sprawdź, czy zasilanie i gniazdo zasilania są prawidłowo uziemione.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapie woda. 2. Para wydobywa się przez szczelinę w drzwiczkach. 3. Woda pozostaje w piekarniku. 	W zależności od przygotowywanego jedzenia może pojawić się woda lub para wodna. Nie oznacza to awarii piekarnika.	Poczekaj, aż piekarnik wystygnie, a następnie wytrzyj go suchym ręcznikiem do naczyń.
Jasność wewnątrz piekarnika zmienia się.	Natężenie światła zmienia się wraz ze zmianą mocy wyjściowej dla danej funkcji.	Podczas gotowania może dochodzić do zmiany mocy wyjściowej piekarnika. Nie oznacza to awarii piekarnika.
Pieczenie zostało zakończone, ale wentylator chłodzący nadal pracuje.	Aby zapewnić chłodzenie urządzenia, wentylator może działać do około 3 minut po zakończeniu gotowania.	Nie oznacza to awarii piekarnika.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Działanie
Taca obrotowa		
Podczas obracania taca obrotowa zmieniała 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 głośnie.	Resztki jedzenia utknęły na spodzie piekarnika.	Usuń resztki jedzenia z dolnej powierzchni piekarnika.
Para		
Słyszę wrzenie wody podczas gotowania na parze.	Dzieje się tak dlatego, że woda jest podgrzewana za pomocą grzałki pary.	Nie oznacza to awarii piekarnika.
Po zatrzymaniu gotowania na parze z wnętrza piekarnika dochodzą nietypowe dźwięki.	Woda jest usuwana ze środka podgrzewacza parowego po zakończeniu gotowania na parze.	Nie oznacza to awarii piekarnika.
Para nie wydobywa się.	Zbiornik na wodę nie został zainstalowany.	Sprawdź, czy zbiornik na wodę został zainstalowany prawidłowo.
	W zbiorniku na wodę nie ma wody.	Napełnij zbiornik wodą i spróbuj ponownie.

Kody informacyjne

Symbol kodu	Problem	Rozwiązanie
SE	BŁĄD PRZYCISKU Ten błąd występuje w przypadku naciśnięciu przycisku i przytrzymania go przez 60 sekund.	Naciśnij przycisk ZATRZYMANIE/ANULOWANIE , aby zatrzymać pracę piekarnika. Po schłodzeniu, ponownie uruchom piekarnik.
E-25	BŁĄD WYKRYCIA NIEPRAWIDŁOWEGO TEMP. PIEKARNIKA Występuje on, gdy temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 210 °C w trybie mikrofala.	Jeżeli po wykonaniu powyższej czynności nadal występuje ten problem, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum obsługi klienta firmy Samsung.
E-21	BŁĄD OTWARCIA CZUJNIKA TEMPERATURY Występuje on w przypadku nieprawidłowego działania czujnika/płytki drukowanej lub nieprawidłowego umieszczenia przewodów.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
E-22	BŁĄD ZWARCIA CZUJNIKA TEMPERATURY Występuje on w przypadku nieprawidłowego działania czujnika/płytki drukowanej lub nieprawidłowego umieszczenia przewodów.	
E-24	BŁĄD WYKRYCIA NIEPRAWIDŁOWEJ TEMP. Występuje on, gdy temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 250 °C przez 10 minut.	
E-81	BŁĄD KOMUNIKACJI	
E-83		
E-53		

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 mikrofalii NQ50H5535KB firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

Model	NQ50H5535KB	
Źródło zasilania	230 V ~ 50 Hz	
Zużycie energii	Moc maksymalna	3000 W
	Tryb mikrofalie	1650 W
	Tryb grilla	2500 W
	Tryb gotowania konwekcyjnego	2500 W
Moc wyjściowa	100 W / 800 W (IEC-705)	
Częstotliwość robocza	2450 MHz	
Magnetron	OM75P (21)	
Sposób chłodzenia	Wentylator elektryczny	
Wymiary (szer. × wys. × gł.)	Rozmiar zestawu (z uchwytem)	595 × 454,2 × 570 mm
	Rozmiar zabudowy	555 × 445 × 548,8 mm
Pojemność	50 litrów	
Waga	Netto	38,3 kg
	W opakowaniu transportowym	45,5 kg
Poziom hałasu	44,0 dBA	

Notatki

Notatki

Notatki

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

PYTANIA LUB UWAGI?

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/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 Telveverde 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



DG68-01112A-01